

RKR540201W
RKR540201X



RU Кухонная плита
UK Плита

Инструкция по эксплуатации 2
Інструкція 37



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..... | 14 |
| 8. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - УХОД И ЧИСТКА..... | 15 |
| 9. ДУХОВОЙ ШКАФ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ | 16 |
| 10. ДУХОВОЙ ШКАФ - ФУНКЦИИ ЧАСОВ..... | 18 |
| 11. ДУХОВОЙ ШКАФ - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ..... | 19 |
| 12. ДУХОВОЙ ШКАФ – УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ..... | 19 |
| 13. ДУХОВОЙ ШКАФ - УХОД И ЧИСТКА..... | 29 |
| 14. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ..... | 32 |
| 15. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ..... | 33 |
| 16. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ..... | 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, инструкции по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании:

www.electrolux.com/support



Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:

www.registerelectrolux.com



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


www.electrolux.com/shop

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 настоящей инструкцией. Изготовитель не несёт ответственность за травмы/ущерб, вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Обязательно храните данную инструкцию вместе с прибором для использования в будущем.

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!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также когда прибор еще не успел остыть.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.

1.2 Общая безопасность

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских жилых домах и других аналогичных жилых помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.
- Установка прибора и замена кабеля должны выполняться только квалифицированным специалистом и замените кабель.
- При подключении данного прибора к электросети необходимо использовать кабель типа H05VV-F, выдерживающий температуру задней панели.
- 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 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. Выключите прибор и накройте пламя, например, противопожарным одеялом или крышкой.
- **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.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны! Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Всегда используйте кухонные рукавицы для установки или извлечения аксессуаров или посуды из прибора.
- Перед выполнением операций по 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, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, входящим в комплект прибора.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. 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 устойчивости 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 прибор только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Не допускать 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 в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть 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 вилку сетевого шнура.
- 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.

- 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.



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.
- Образующие 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.

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.
- 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.

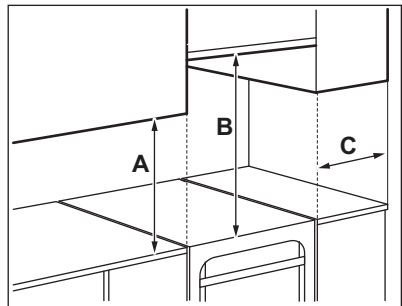
3.1 Место установки прибора



Не устанавливайте плиту рядом с раковиной или рядом с шкафом с раковиной. Влажность/ капли воды могут попасть между боковой панелью и шкафом, и со временем может быть повреждена краска боковой панели.

Вы можете установить отдельно стоящий прибор со шкафами с одной или двух сторон и в углу.

Для получения информации о минимальном расстоянии при установке проверьте таблицу.



Минимальное расстояние

| Размеры | мм |
|---------|-----|
| A | 400 |
| B | 650 |

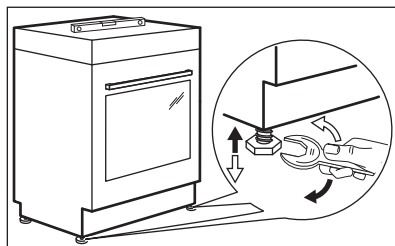
| Размеры | мм |
|---------|-----|
| С | 150 |

3.2 Технические данные

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

| Размеры | мм |
|---------|-----|
| Высота | 858 |
| Ширина | 500 |
| 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

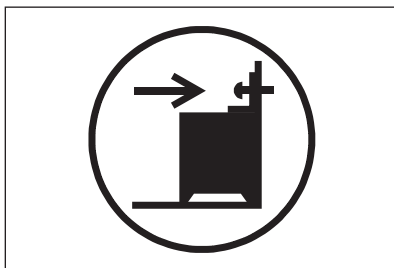
Убедитесь, что система защиты от опрокидывания установлена на надлежащей высоте.



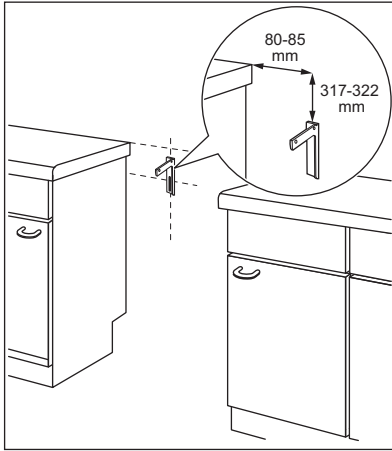
Убедитесь, что поверхность за прибором ровная.

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. Установите защиту от опрокидывания на расстоянии 317 - 322 мм вниз от верхнего края прибора и на 80-85 мм от бокового края прибора в круглое отверстие на 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.

i 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.

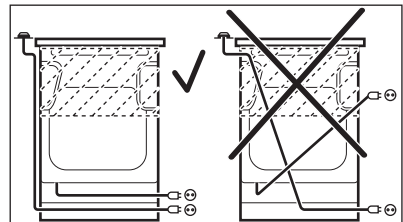
Данный прибор поставляется без сетевого шнура или вилки.

! **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:

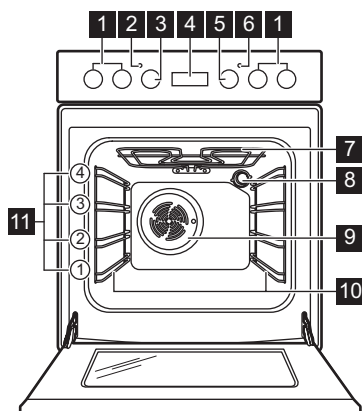
| Фаза | Мин. сечение кабеля |
|---------------|-----------------------|
| 1 | 3x6 мм ² |
| 3 с нейтралью | 5x1,5 мм ² |

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



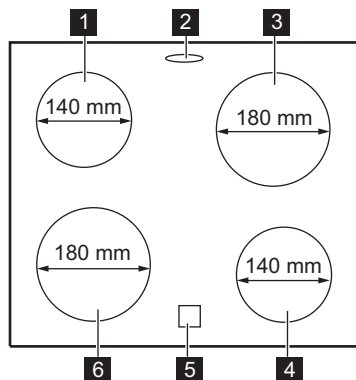
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

4.1 Общий обзор



- 1 Ручки управления варочной панелью
- 2 Индикатор/символ температуры
- 3 Ручка регулировки температуры
- 4 Электронный программатор
- 5 Ручка выбора режимов духового шкафа
- 6 Световой индикатор/символ/индикатор варочной панели
- 7 Нагревательный элемент
- 8 Лампа освещения
- 9 Вентилятор
- 10 Съёмная опора противня
- 11 Положения противня

4.2 Функциональные элементы варочной поверхности



- 1 Конфорка 1200 Вт
- 2 Отверстие для выхода пара, количество и положение зависит от модели
- 3 Конфорка 1700 Вт
- 4 Конфорка 1200 Вт
- 5 Индикация остаточного тепла
- 6 Конфорка 1700 Вт

4.3 Аксессуары

- **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.
- **AirFry поднос**

Для жарки продуктов с уменьшенным количеством масла или без бумаги для выпечки.

- **Дополнительные телескопические направляющие**
Для полок и противней. Их можно заказать отдельно.
- **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 перебора 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.

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 . 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 Описание конфорки

Конфорки оснащены термостатом и работает циклично (периодически включаются и выключаются) в зависимости от выбранного уровня нагрева.

6.2 Уровень нагрева

| Символы | Функция |
|---------|-------------------|
| 0 | Положение «Выкл» |
| 1 - 6 | Настройки нагрева |



Используйте остаточное тепло для снижения энергопотребления. Выключайте конфорку примерно за 5–10 минут до окончания процесса приготовления.

Для установки требуемой мощности нагрева поверните ручку выбранной конфорки в соответствующее положение.

Загорится контрольный индикатор варочной панели.

Для завершения процесса приготовления поверните ручку управления в положение «Выкл».

Если все конфорки выключены, контрольный индикатор варочной панели погаснет.

6.3 Использование простой конфорки

Для использования простой конфорки поверните соответствующую ручку, установив ее в положение от 1 до 9.



При выборе уровней нагрева 1-3 конфорка остается красной на протяжении 2-3 секунд, а затем выключается.



Конфорка работает на максимальной мощности при выборе уровней нагрева 8 или 9.

6.4 Индикация остаточного тепла



ВНИМАНИЕ!

Пока горит индикатор, существует опасность ожога из-за остаточного тепла.

Индикатор включается, если конфорка нагрета, но он не работает при отключенном электропитании.

Индикатор может также включиться:

- для соседних конфорок, даже если они не используются;
- когда на холодную конфорку помещают горячую посуду;
- когда варочная панель выключена, но конфорка еще горячая.

Индикатор исчезает после полного остывания конфорки.

7. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ – УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

7.1 Посуда

Результаты приготовления зависят от материала кухонной посуды

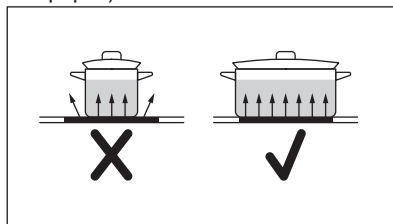
i Дно посуды должно быть как можно более толстым и плоским. Прежде чем ставить посуду на варочную поверхность, убедитесь в том, что дно посуды сухое и чистое.

i Не используйте на керамической варочной панели посуду, днище которой имеет острые края или неровности, напр., чугунные сковороды. Они могут оставить на варочной панели царапины, которые будет невозможно убрать.

i Посуда, изготовленная из эмалированной стали, а также посуда с алюминиевым или медным дном может вызвать изменение цвета стеклокерамической поверхности.

Для экономии электроэнергии и обеспечения правильной работы варочной панели дно посуды должно иметь подходящий минимальный диаметр (как минимум

соответствующий диаметру конфорки).



7.2 Примеры приготовления

| Мощность нагрева: | Применение: |
|-------------------|---|
| 1 | Поддержание в теплом состоянии |
| 2 | Спокойное медленное кипение |
| 3 | Приготовление на медленном огне |
| 4 | Жарка / подрумянивание |
| 5 | Доведение до кипения |
| 6 | Доведение до кипения / жарка на большом огне / жарка во фритюре |

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:** используйте смесь пищевой соды и лимонного сока или уксуса.

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.

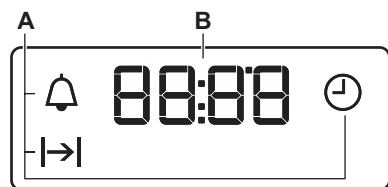
9.3 Режимы духового шкафа

| Символ | Режимы духового шкафа | Применение |
|---|----------------------------|--|
| 0 | Положение «Выкл» | Духовой шкаф выключен. |
|  | Традиционное приготовление | Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне. |
|  | Нижний нагрев | Выпекание пирогов с хрустящей нижней корочкой и консервирование продуктов. |

| Символ | Режимы духового шкафа | Применение |
|---|-------------------------|--|
|  | Экорежим | <p>Данная функция использовалась в соответствии с требованиями по энергоэффективности и экодизайну (в соответствии с EU 65/2014 и EU 66/2014). Испытания согласно: IEC/EN 60350-1 .</p> <p>Дверца духового шкафа не должна открываться, так как это прервет работу функции и не позволит духовому шкафу достичь максимально возможной энергоэффективности.</p> <p>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 «Экономия электроэнергии».</p> <p>Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. Инструкции по приготовлению приведены в главе «Указания и рекомендации», Экорежим.</p> |
|  | Гриль | <p>Приготовление на гриле продуктов плоской формы и тостов</p> <p>Максимальная температура для этой функции составляет 210 °С.</p> |
|  | AirFry / Горячий воздух | <p>Для жарки продуктов с уменьшенным количеством масла или без бумаги для выпечки. Приготовление таких блюд как картофель фри или пицца.</p> <p>Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов максимум на двух уровнях. Установите температуру на 20–40 °С ниже, чем для режима Традиционное приготовление.</p> |
|  | Размораживание | <p>Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размера замороженных продуктов.</p> |

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. |

10.3 Таблица «Функции часов»

| Часы | Применение |
|------|--|
| ⌚ | ВРЕМЯ СУТОК Установка, изменение или проверка времени суток. |
| → | ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ 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».

2. Нажмите и удерживайте  в нажатом положении. Через несколько секунд соответствующая функция будет отключена.

10.6 Отмена функций часов.

1. Нажимайте на кнопку  до тех пор, пока не замигает символ требуемой функции.

11. ДУХОВОЙ ШКАФ - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

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

AirFry противень:

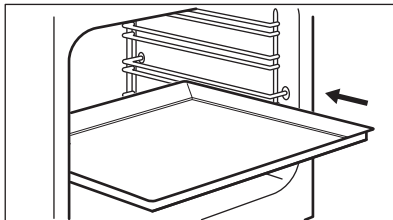
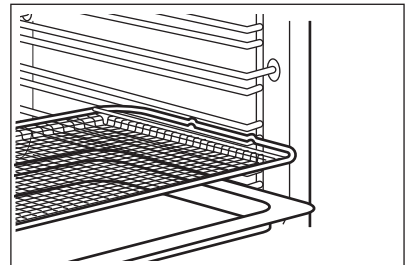
Установите противень AirFry на второй уровень. Установите эмалированный противень на первый уровень.

11.1 Установка принадлежностей

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.



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 Традиционное приготовление 

| Хранение | Количество (г) | Температура (°C) | Время (мин.) | Положение противня | Аксессуары |
|---|----------------|------------------|-----------------------|--------------------|--------------------------------------|
| Плоский пирог ¹⁾ | 1000 | 160 - 170 | 30 - 35 | 2 | эмалированный противень |
| Пирог из дрожжевого теста с яблоками | 2000 | 170 - 190 | 40 - 50 | 3 | эмалированный противень |
| Пирог на противне | 1500 | 160 - 170 | 45 - 55 ²⁾ | 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 |
| Свинные жаренные отбивные котлеты | 600 | 190 - 210 | 30 - 35 | 3 | решетка |
| | | | | 1 | эмалированный противень |
| Флан ¹⁾ | 800 | 230 - 250 | 10 - 15 | 2 | эмалированный противень |
| Дрожжевой пирог с начинкой ¹⁾ | 1200 | 170 - 180 | 25 - 35 | 2 | эмалированный противень |
| Пицца | 1000 | 200 - 220 | 25 - 35 | 2 | эмалированный противень |
| Чизкейк | 2600 | 170 - 190 | 60 - 70 | 2 | эмалированный противень |
| Швейцарский открытый яблочный пирог ¹⁾ | 1900 | 200 - 220 | 30 - 40 | 1 | эмалированный противень |
| Рождественский пирог ¹⁾ | 2400 | 170 - 180 | 55 - 65 ³⁾ | 2 | эмалированный противень |
| Открытый пирог ¹⁾ | 1000 | 220 - 230 | 40 - 50 | 1 | 1 круглый противень (диаметр: 26 см) |

| Хранение | Количество (г) | Температура (°C) | Время (мин.) | Положение противня | Аксессуары |
|----------------------------------|----------------|------------------|--------------|--------------------|---|
| Крестьянский хлеб ⁴⁾ | 750 + 750 | 180 - 200 | 60 - 70 | 1 | 2 легких противня (длина: 20 см) |
| Румынский бисквит ¹⁾ | 600 + 600 | 160 - 170 | 40 - 50 | 2 | 2 легких противня (длина: 25 см) том же уровне духового шкафа |
| Румынский бисквит – традиционный | 600 + 600 | 160 - 170 | 30 - 40 | 2 | 2 легких противня (длина: 25 см) том же уровне духового шкафа |
| Сладкие булочки ¹⁾ | 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 ¹⁾ | 1500 | 180 - 190 | 25 - 35 | 3 | эмалированный противень |
| Сливочный кекс ¹⁾ | 600 | 180 - 200 | 20 - 25 | 2 | эмалированный противень |

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

2) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 7 минут.

3) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 10 минут.

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

12.7 Горячий воздух

| Продукты | Количество (г) | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня | Аксессуары |
|-----------------------------|----------------|------------------|-------------|--------------------|-------------------------|
| Плоский пирог ¹⁾ | 1000 | 155 | 35 | 2 | эмалированный противень |

| Продукты | Количество (г) | Температура (°С) | Время (мин) | Положение противня | Аксессуары |
|---|----------------|------------------|---------------------|--------------------|--------------------------------------|
| Плоский пирог ¹⁾ | 1000 + 1000 | 145 | 50 | 1 + 3 | эмалированный противень |
| Дрожжевой пирог с яблоками ¹⁾ | 2000 | 170–180 | 40–50 | 3 | эмалированный противень |
| Пирог на поддоне | 1200 | 150–160 | 40–50 ²⁾ | 3 | эмалированный противень |
| Цыпленок, целиком | 1400 | 200 | 50 | 2 | решетка |
| | | | | 1 | эмалированный противень |
| Свинные жареные котлеты | 600 | 180–200 | 30–40 | 2 | решетка |
| | | | | 1 | эмалированный противень |
| Флан (открытый пирог) ¹⁾ | 800 | 230–250 | 10–15 | 2 | эмалированный противень |
| Дрожжевой пирог с начинкой | 1200 | 160–170 | 20–30 | 3 | эмалированный противень |
| Сырный торт/ Чизкейк | 2600 | 150–170 | 60–70 | 2 | эмалированный противень |
| Швейцарский открытый яблочный пирог ¹⁾ | 1900 | 180–200 | 50–40 | 3 | эмалированный противень |
| Рождественский пирог ¹⁾ | 2400 | 150–170 | 50–60 ³⁾ | 3 | эмалированный противень |
| Киш Лорен ¹⁾ | 1000 | 210–230 | 35–45 | 2 | 1 круглый противень (диаметр: 26 см) |

| Продукты | Количество (г) | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня | Аксессуары |
|---|----------------|------------------|-------------|--------------------|--|
| Крестьянский хлеб ⁴⁾ | 750 + 750 | 180–190 | 50–60 | 3 | эмалированный противень |
| Румынский бисквит ¹⁾ | 600 + 600 | 150–170 | 40–50 | 2 | 2 легких противня (длина: 25 см) на том же уровне духового шкафа |
| Румынский бисквит — традиционный | 600 + 600 | 160–170 | 30–40 | 2 | 2 легких противня (длина: 25 см) на 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 |
| Рулет с вареньем ¹⁾ | 500 | 150–170 | 10–15 | 3 | эмалированный противень |
| Безе | 400 | 100–120 | 50–60 | 2 | эмалированный противень |
| Безе | 400 + 400 | 100–120 | 55–65 | 1 + 3 | эмалированный противень |
| Пирог с обсыпкой ¹⁾ | 1500 | 170–180 | 20–30 | 2 | эмалированный противень |
| Бисквит ¹⁾ | 600 | 150–170 | 20–30 | 2 | эмалированный противень |

| Продукты | Количество (г) | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня | Аксессуары |
|------------------------------|----------------|------------------|-------------|--------------------|-------------------------|
| 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) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 10 минут.
- 4) Установите температуру 230°C и предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

12.8 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 |
| Бисквит | 150 | 35 - 45 | 2 | форма для пирожных на решетке |
| Рыба | | | | |

| Продукты | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня | Аксессуары |
|-------------------------------------|------------------|-------------|--------------------|--|
| 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 | | | | |
| Смесь овощей в пакетах 400 г | 200 | 20 - 30 | 2 | эмалированный противень или глубокий эмалированный противень для гриля |

| Продукты | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня | Аксессуары |
|-------------------------|------------------|-------------|--------------------|--|
| 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 |

12.9 AirFry

Выпечка

| Продукты | Количество | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|---------------------------------|----------------|------------------|-------------|--------------------|
| Круасаны, замороженные | примерно 350 г | 180 - 220 | 15 - 30 | 2 |
| Изд. из сл. теста, замороженные | примерно 400 г | 180 - 220 | 15 - 35 | 2 |
| Изд. из сл. теста, свежие | примерно 300 г | 180 - 220 | 15 - 35 | 2 |
| Пицца, замороз. | примерно 340 г | 180 - 220 | 20 - 35 | 2 |

Продукты на основе картофеля

| Продукты | Количество | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|---------------------------------|----------------|------------------|-------------|--------------------|
| Карт. фри, замор. | примерно 650 г | 180 - 220 | 20 - 30 | 2 |
| Карт. фри, крупн., замороженные | примерно 600 г | 180 - 220 | 20 - 30 | 2 |
| Ломтики картофеля, замороженные | примерно 650 г | 180 - 220 | 15 - 25 | 2 |
| Крокеты | примерно 450 г | 180 - 220 | 15 - 30 | 2 |

Свежие овощи

| Продукты | Количество | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|--------------------------------------|----------------|------------------|-------------|--------------------|
| Ломтики цукини, свежие ¹⁾ | примерно 500 г | 180 - 220 | 25 - 35 | 2 |

¹⁾ добавить 1 чайную ложку оливкового масла во избежание пригорания

Другое

| Продукты | Количество | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|--|----------------|------------------|-------------|--------------------|
| Эскалопы, замороженные | примерно 300 г | 180 - 220 | 15 - 25 | 2 |
| Креветки в тесте, замороженные | примерно 200 г | 180 - 220 | 15 - 25 | 2 |
| Кольца кальмара, замороженные | примерно 250 г | 180 - 220 | 15 - 25 | 2 |
| Кусочки курицы в панировке, замороженные | примерно 300 г | 180 - 220 | 15 - 25 | 2 |
| Рыбные палочки, замороженные | примерно 500 г | 180 - 220 | 15 - 25 | 2 |

12.10 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) | Горячий воздух | 160 | эмалированный противень | 1 + 3 | 30 - 40 |
| Яблочный пирог (2 формы Ø 20 см, установленные по диагонали) | Традиционное приготовление | 190 | решетка | 1 | 65 - 75 |
| Нежирный бисквит | Традиционное приготовление | 180 | решетка | 2 | 20 - 30 |

| Продукты | Функция | Температура (°C) | Аксессуары | Положение противня | Время (мин) |
|-----------------------------------|----------------------------|------------------|-------------------------|--------------------|---|
| 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 | Горячий воздух | 140 | эмалированный противень | 1 + 3 | 15 - 30 |
| Тосты ¹⁾ | Гриль | макс. | решетка | 2 | 2 - 5 |
| Бургер с говядиной ²⁾ | Гриль | макс. | решетка | 3 | 15–20 на одной стороне; 15–20 на второй стороне |

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 5 минут.

2) 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 (за исключением противня AirFry).

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

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

13.2 Очистка поддона AirFry.

1. Установите на эмалированный противень поддон AirFry.
2. Налейте горячей воды с моющим средством и дайте отмокнуть.

- Очистите поддон AirFry губкой или воспользуйтесь щеткой, чтобы убрать остатки пищи.

Также допустима мойка в посудомоечной машине.

13.3 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.

13.4 Снятие направляющих для противней

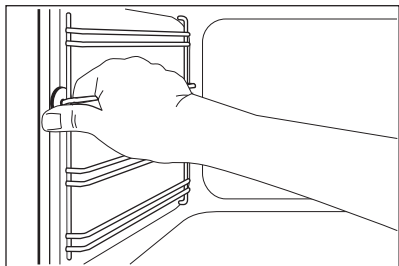
Для очистки камеры духового шкафа извлеките направляющие для противней.



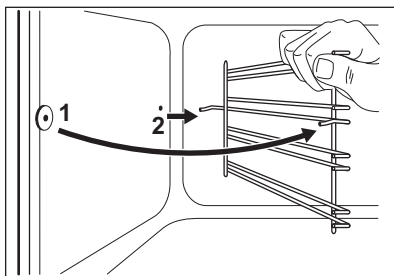
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

При извлечении направляющих для противней соблюдайте осторожность.

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



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



Установите извлеченные аксессуары в обратном порядке.

13.5 Снятие и установка стеклянных панелей духового шкафа

Внутренние стеклянные панели извлекаются для чистки. Количество стеклянных панелей зависит от конкретной модели.



ВНИМАНИЕ!

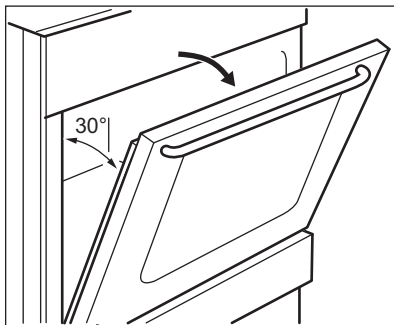
Во время процедуры очистки дверца духового шкафа должна быть приоткрыта. Случайное закрытие полностью открытой дверцы может привести к повреждениям.



ВНИМАНИЕ!

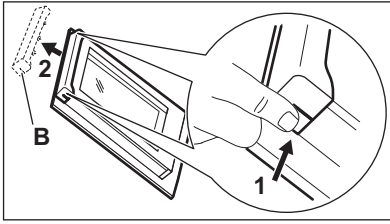
Не используйте прибор без стеклянных панелей.

- Откройте дверцу приблизительно до угла в 30°. Слегка приоткрытая дверца остается в этом положении.



- Возьмитесь за дверную планку (В) на верхней кромке дверцы с обеих

сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.



3. Чтобы снять дверную планку, нужно потянуть ее вперед.



ВНИМАНИЕ!

При снятии стеклянных панелей дверца духового шкафа будет стремиться закрыться.

4. Берясь на верхний край каждой стеклянной панели, вытащите их по одной вверх.
5. Очистите стеклянную панель водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянную панель досуха.

После окончания очистки установите стеклянные панели и дверцу духового шкафа. Выполните перечисленные выше действия в обратном последовательности. Сначала вставьте меньшую панель, а затем большую.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Внутренняя стеклянная панель должна обязательно находиться в своих направляющих.

13.6 Извлечение ящика

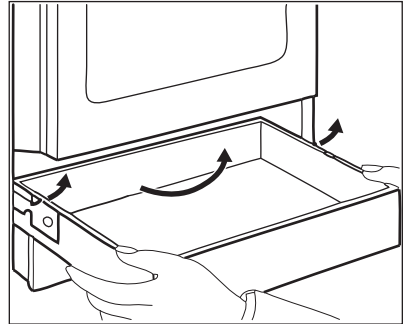


ВНИМАНИЕ!

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 °С.
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 напряжения 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. |
| 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. |
| 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. |

| Неисправность | Возможная причина | Решение |
|--|---|--|
| На приготовление продуктов уходит слишком много или слишком мало времени. | Слишком высокая или слишком низкая температура. | При необходимости измените температуру. Следуйте указаниям Руководства пользователя. |
| 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 напряжения в сети (см. Схему подключения). |

14.2 Данные о техническом обслуживании

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, 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 информации о варочной панели в соответствии с EU 66/2014

| | |
|---------------------------------------|--|
| Модель | RKR540201W RKR540201X |
| Тип конфорочной (варочной) панели | Встроенная варочная панель отдельно стоящей кухонной плиты |
| Количество рабочих зон и/или участков | 4 |
| Технология нагревания | Излучающий нагреватель |

| | | |
|--|-----------------|---------------|
| Диаметр пол- лезной рабо- чей поверх- ности для ка- ждой элек- трически на- греваемой рабочей зоны (Ø) | Левая задняя | 14 см |
| | Задняя правая | 18,0 см |
| | Правая передняя | 14 см |
| | Левая передняя | 18,0 см |
| Потребление энергии ка- ждой рабо- чей зоны или участка на килограмм (EC electric cooking) | Левая задняя | 180,3 Вт·ч/кг |
| | Задняя правая | 179,4 Вт·ч/кг |
| | Правая передняя | 180,3 Вт·ч/кг |
| | Левая передняя | 179,4 Вт·ч/кг |
| Потребление энергии конфорочной (варочной) панели на килограмм (EC electric hob) | | 179,9 Вт·ч/кг |

IEC/EN 60350-2 — Бытовые электроприборы для приготовления пищи —
Часть 2: Варочные панели — Методы измерений эксплуатационных характери-
стик.

15.2 Варочная панель — Энергосбережение

Вы можете экономить электроэнергию во время ежедневного приготовления пищи, следуя приведенным ниже рекомендациям.

- Когда вы нагреваете воду, используйте только необходимое количество.
- По возможности всегда накрывайте кухонную посуду крышками.
- Перед тем, как включить конфорку, поставьте на нее кухонную посуду.

- Диаметр дна посуды должен совпадать с диаметром конфорки.
- На маленьких конфорках используйте небольшую кухонную посуду.
- Размещайте кухонную посуду непосредственно в центре выбранной конфорки.
- Для поддержания блюда в теплом состоянии и для растапливания продуктов используйте остаточное тепло.

15.3 Информация о духовых шкафах и Технический лист с информацией об изделии

| | |
|---|--|
| Торговый знак | Electrolux |
| Модель | RKR540201W 943005485 RKR540201X 943005486 |
| Индекс энергетической эффективности (EEIcavity) | 94.9 |
| Класс энергетической эффективности | A |

| | | |
|--|---|---------|
| Потребление энергии в стандартном режиме (E _{CElectric cavity}) | 0.84 кВт·ч/цикл | |
| Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется (E _{CElectric cavity}) | 0.75 кВт·ч/цикл | |
| Количество камер | 1 | |
| Источник нагрева | Электричество | |
| Объём камеры (V) | 57 л | |
| Тип духового шкафа | Встроенной духовой шкаф отдельно стоящей кухонной плиты | |
| Масса (M) | RKR540201W | 42.0 кг |
| | RKR540201X | 42.0 кг |

IEC/EN 60350-1 — Бытовые электрические приборы для приготовления пищи — Часть 1: Серии, духовые шкафы, пароварки и грили - Методы определения показателей.

15.4 Духовой шкаф – экономия электроэнергии



Данный прибор имеет функции для экономии электроэнергии во время приготовления.

Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы прибора была плотно закрыта. Во время приготовления не открывайте дверцу прибора 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 прибора 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 прибора до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления. Продолжится приготовление остаточного тепла внутри прибора.

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.

Сохранение пищи в теплом состоянии


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


Экорезжим

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.

Дополнительные сведения приведены в Параграфе «Режимы нагрева» Главы «Прибор – 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.

В случаях, когда в соответствующем разделе Инструкции по эксплуатации («Технический лист», «Технические данные» и т.п.) указан класс энергетической эффективности прибора, следует иметь в виду, что этот класс определен по правилам, действующим в Европейском Союзе, Республике Беларусь (если применимо) и некоторых других странах. Класс энергетической эффективности прибора, определенный по правилам, действующим в Российской Федерации, может отличаться. Кроме того, в Российской Федерации для электрических приборов отдельных категорий определение класса энергетической эффективности не требуется.

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.

Изготовлено в Румынии.

ЗМІСТ

| | |
|---|----|
| 1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ..... | 38 |
| 2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ..... | 41 |
| 3. УСТАНОВКА..... | 44 |
| 4. ОПИС ВИРОБУ..... | 46 |
| 5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ..... | 47 |
| 6. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ..... | 48 |
| 7. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ – ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ..... | 49 |
| 8. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ..... | 50 |
| 9. ДУХОВКА — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ | 50 |
| 10. ДУХОВА ШАФА - ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА..... | 52 |
| 11. ДУХОВА ШАФА - ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА..... | 53 |
| 12. ДУХОВА ШАФА — ПОРАДИ Й РЕКОМЕНДАЦІЇ..... | 53 |
| 13. ДУХОВКА — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ..... | 62 |
| 14. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ..... | 64 |
| 15. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ..... | 66 |
| 16. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ..... | 68 |

МИ ДУМАЄМО ПРО ВАС

Дякуємо, що придбали прилад Electrolux. Обраний вами виріб створено на основі багаторічного професійного досвіду та інновацій. Оригінальний і стильний — його сконструйовано з думкою про вас. Тому під час його використання ви можете бути впевнені в тому, що щоразу отримуватимете відмінні результати.

Ласкаво просимо до Electrolux.

Відвідайте наш веб-сайт, щоб:



Отримати поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту:

www.electrolux.com/support



Зареєструвати свій продукт для кращого обслуговування:

www.registerelectrolux.com



Придбати аксесуари, витратні матеріали й оригінальні запчастини для вашого приладу:

www.electrolux.com/shop

ДОПОМОГА КЛІЄНТАМ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

Звертаючись до нашого авторизованого сервісного центру, необхідно мати таку інформацію: модель, номер виробу, серійний номер.

Інформацію можна знайти на таблиці з технічними даними.

 Попередження / Важлива інформація про безпеку

 Загальна інформація та рекомендації

 Інформація щодо захисту навколишнього середовища

Може змінитися без оповіщення.

1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за травми або збитки через неправильне встановлення або використання. Інструкції з експлуатації слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Цей прилад не призначений для експлуатації особами (зокрема дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями, або недостатнім досвідом і знаннями, за винятком роботи під наглядом або попереднього проведення особою, яка відповідає за їхню безпеку, відповідного інструктажу з користування приладом.
- Слідкуйте за тим, аби діти не бавилися з приладом.
- Тримайте усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його використання та охолодження.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

1.2 Загальна безпека

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.
- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах у приміщенні.
- Цей прилад можна використовувати в офісах, готельних номерах, напів-готелях, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не

перевищує (середній) рівень побутового користування.

- Установлювати цей прилад і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- Цей прилад слід підключати до електромережі за допомогою кабелю типу H05VV-F, який може витримати температуру задньої панелі.
- Цей прилад призначений для використання на висотах до 2000 м над рівнем моря.
- Цей прилад не призначений для використання на кораблях, човнах або плаваючих засобах.
- Не встановлюйте прилад за декоративними дверцятами, оскільки це може призвести до перегріву.
- Не встановлюйте пристрій на платформу.
- Не використовуйте для керуванням пристроєм зовнішній таймер або окрему систему дистанційного керування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Готування без нагляду на варильній поверхні з використанням жиру чи олії може спричинити пожежу.
- Ніколи не використовуйте воду для гасіння вогню під час готування. Вимкніть прилад і накрийте полум'я, наприклад, протипожежним покривалом або кришкою.
- **ОБЕРЕЖНО:** Необхідно стежити за процесом готування. Необхідно безперервно стежити за короткотривалим процесом готування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Небезпека займання: Не зберігайте речі на поверхнях для готування.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляних дверцят або скляної поверхні кришок із завісами на варильній поверхні жорсткі абразивні засоби чи металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи подряпин і тріщин на склі.

- Не можна класти на прилад металеві предмети, наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки, оскільки вони можуть нагрітися.
- Якщо склокерамічна/скляна поверхня трісне, вимкніть прилад та від'єднайте його від мережі живлення. Якщо прилад підключено до мережі живлення безпосередньо через розподільну коробку, вийміть запобіжник, щоб відключити прилад від джерела живлення. У будь-якому випадку, зверніться до авторизованого сервісного центру.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Необхідно поводитись обережно, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи посуд.
- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, відключіть прилад від електромережі.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- У разі пошкодження електричного кабелю його має замінити виробник, його авторизований сервісний центр або інші аналогічно кваліфіковані особи задля уникнення ураження електричним струмом.
- Будьте обережними, коли торкаєтеся шухляди. Вона може нагрітися.
- Щоби зняти опори полицок, спочатку потягніть передню частину опори полицки, а потім її задню частину в сторону від бічних стінок. Щоби встановити опори полицок, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.
- Засоби для від'єднання повинні бути вбудовані в стаціонарну електропроводку відповідно до правил електромонтажу.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Використовуйте лише запобіжники варильної поверхні, розроблені

виробником пристрою для приготування, визнані придатними до використання відповідно до інструкцій із експлуатації від виробника або вбудовані у пристрій. Використання неналежних запобіжників може призвести до нещасних випадків.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Установлення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Установлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Кухонна шафа і ніша повинні мати відповідні розміри.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Встановлюйте прилад у безпечному підходящому місці, що відповідає вимогам зі встановлення.
- Певні частини приладу перебувають під напругою. Закрийте прилад меблями, щоб унеможливити контакт із небезпечними частинами.
- Висота сторін приладів або інших предметів, біля яких стоїть прилад, повинна відповідати висоті сторін приладу.
- Не встановлюйте прилад біля дверей або під вікном. Це допоможе запобігти падінню гарячого посуду з приладу через відчинення дверей чи вікна.
- Переконайтеся, що прилад встановлено належним чином, щоб

він не перекинувся. Див. розділ «Установка».

2.2 Під'єднання до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі електричні підключення мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Переконайтеся в тому, що параметри на таблиці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Завжди використовуйте правильно встановлену протиударну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наблизений до дверцят приладу або ніші під приладом, особливо коли він працює або дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.

- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Повністю закрийте дверцята приладу, перед тим як вставляти вилку кабелю живлення в розетку.

2.3 Користування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека травмування та опіків.

Небезпека враження електричним струмом.

- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковано.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.
- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека пожежі та опіків

- При нагріванні жирів і олії можливе вивільнення легкозаймистих парів. Готуючи з використанням жирів та олії, тримайте їх осторонь від

відкритого вогню або гарячих предметів.

- У результаті вивільнення парів при нагріванні жирів та олії до дуже високої температури можливе їх samozаймання.
- Повторне використання олії, що містить залишки їжі, може спричинити пожежу за температури нижче тієї, при якій ця олія застосовувалася при першому приготуванні їжі.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоби поряд із пристроєм не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів зі спиртом може призвести до утворення суміші спирту й повітря.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:
 - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;
 - не кладіть алюмінієву фольгу на прилад або безпосередньо на дно камери приладу.
 - не ставте посуд із водою безпосередньо в розігрітій прилад;
 - не залишайте в приладі страви і продукти з високим вмістом вологи після завершення приготування їжі;
 - будьте обережні, виймаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Використовуйте глибоке деко для випікання тортів із великим вмістом вологи. Сік, що виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями.

- Не тримайте гарячий посуд на панелі керування.
- Не допускайте, щоб посуд грівся, коли в ньому немає рідини.
- Будьте обережні, щоб не допускати падіння предметів чи посуду на прилад. Поверхня може бути пошкоджена.
- Не вмикайте зони варіння, якщо посуд порожній або відсутній.
- Кухонний посуд із чавуну, алюмінію або з пошкодженим дном може залишати подряпини. Завжди піднімайте ці предмети, коли потрібно їх перемістити на варильній поверхні.

2.4 Догляд та очищення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

- Вимкніть прилад перед технічним обслуговуванням. Від'єднайте вилку від розетки.
- Дайте пристрою охолонути. Є ризик того, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей дверцят треба їх одразу замінити. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Залишки їжі та жир, що знаходяться у пристрої, можуть привести до виникнення пожежі.
- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, дотримуйтеся інструкції із безпеки, наведених на упакуванні.
- Не очищуйте каталітичну емаль (якщо застосовно) жодними мийними засобами.

2.5 Внутрішня підсвітка



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

- Стосовно ламп всередині цього виробу та запасних ламп, що продаються окремо: Ці лампи призначені для використання у побутових приладах з екстремальними фізичними умовами, такими як температура, вібрація, вологість, або призначені для надання інформації про стан роботи приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.
- У цьому виробі є джерело світла класу енергоефективності G.
- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками .

2.6 Сервіс

- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру.
- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

2.7 Утилізація



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека задушення.

- Для отримання інформації про утилізацію приладу зверніться до торгового агента, уповноваженого представника виробника, або до місцевої компанії з утилізації твердих відходів.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення близько до приладу та утилізуйте його.
- Приберіть фіксатор дверцят, щоб унеможливити зачинення дверцят, якщо діти або домашні тварини опиняться всередині приладу.

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та

електронному обладнанні (постанова Кабінету Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

3. УСТАНОВКА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

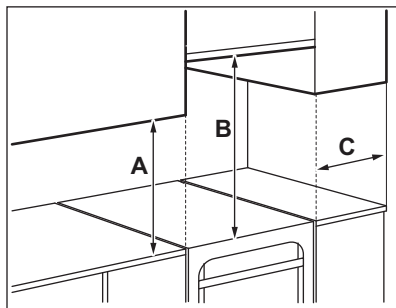
3.1 Розташування приладу



Не слід встановлювати плиту поблизу раковини чи тумби з раковиною. Волога/краплини води можуть проникати між бічною стінкою та тумбою, що з часом може пошкодити фарбу бічної стінки.

Окремо стоячий прилад з шафами можна встановити з одного або двох боків або в кутку.

Мінімальні допуски щодо встановлення приладу див. у таблиці.



Мінімальна відстань

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

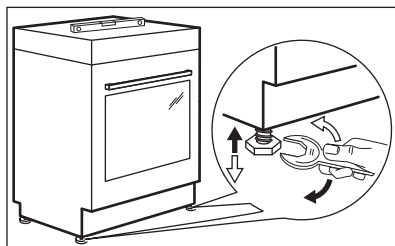
3.2 Технічні дані

| | |
|---------|-------|
| Напруга | 230 В |
|---------|-------|

| | |
|-------------------------|------------|
| Частота | 50 - 60 Гц |
| Клас енергоефективності | A |
| Клас приладу | 1 |

| Розміри | мм |
|---------|-----|
| Висота | 858 |
| Ширина | 500 |
| Глибина | 600 |

3.3 Вирівнювання приладу



Встановіть прилад на один рівень з іншими поверхнями за допомогою невеличких ніжок, що знаходяться знизу приладу.

3.4 Захист від перекидання

Перш ніж запускати захист від перекидання, встановіть правильну висоту та місце для приладу.



УВАГА

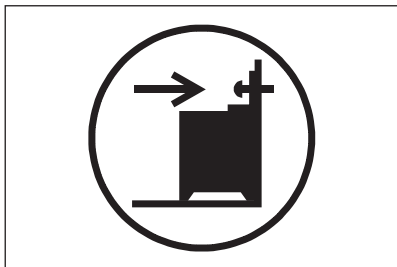
Переконайтеся, що захист від перекидання встановлено на правильній висоті.



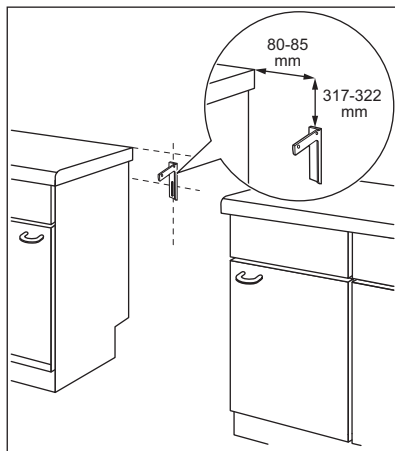
Переконайтеся, що поверхня позаду приладу рівна.

Необхідно встановити захист від перекидання. Якщо ви не встановили його, прилад може перекинутися.

Цей прилад має символ, що відображається на малюнку (якщо застосовується), щоб нагадати про необхідність установлення захисту від перекидання.



1. Установлення захисту від перекидання 317 - 322 мм від верхньої поверхні приладу та 80-85 мм збоку від приладу у круглий отвір на скобі. Прикрутіть його до твердої поверхні або використовуйте відповідну опору (стіну).



2. Отвір знаходиться зліва на задній стороні приладу. Підніміть передню частину приладу й поставте його посередині між шафами. Якщо відстань між кухонними шафами виявиться більшою від ширини приладу, необхідно відповідно змінити відстань по боках, щоб прилад стояв посередині.



Якщо розміри плити змінено, необхідно вирівняти пристрій, що запобігає перекиданню.



УВАГА

Якщо відстань між кухонними шафами виявиться більшою від ширини приладу, необхідно відповідно змінити відстань по боках, щоб прилад стояв посередині.

3.5 Підключення до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Виробник не несе відповідальності у разі порушення користувачем правил техніки безпеки, викладених у розділі «Інформація з техніки безпеки».

Цей прилад не оснащено електричним кабелем із вилкою.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Перед підключенням кабелю живлення до клемі виміряйте напругу між фазами в мережі будинку. Потім прочитайте етикетку з підключення на задній стороні приладу, щоб скористатися правильним електричним комплектом. Цей порядок дій запобігає помилкам установлення та пошкодженню електричних компонентів приладу.

Придатні типи кабелів для різних фаз:

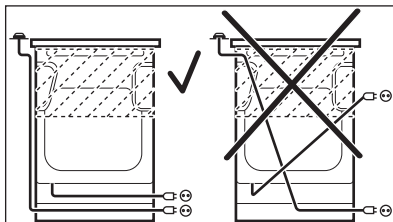
| Фаза | Мінімальний розмір кабелю |
|------|---------------------------|
| 1 | 3 x 6,0 мм ² |

| Фаза | Мінімальний розмір кабелю |
|-----------------|---------------------------|
| 3 з нейтральною | 5 x 1,5 мм ² |



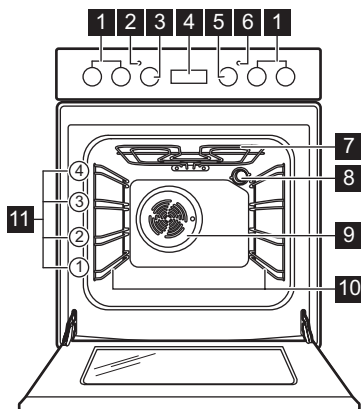
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Кабель живлення не повинен торкатися частини пристрою, затемненої на малюнку.



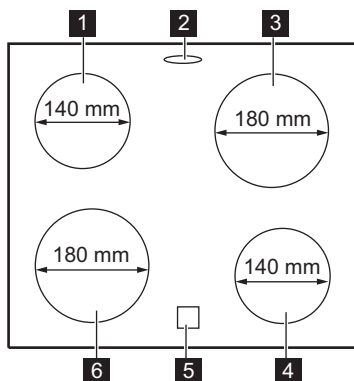
4. ОПИС ВИРОБУ

4.1 Загальний огляд



- 1 Перемикачі варильної поверхні
- 2 Індикатор / символ температури
- 3 Перемикач температури
- 4 Електронний програматор
- 5 Перемикач функцій духовки
- 6 Лампочка/символ/індикатор варильної поверхні
- 7 Нагрівальний елемент
- 8 Лампа
- 9 Вентилятор
- 10 Опорна рейка, знімна
- 11 Рівні полиць

4.2 Оснащення варильної поверхні



- 1 Зона нагрівання на 1200 Вт
- 2 Отвір для виходу пари (кількість отворів і їхнє розташування залежать від моделі)
- 3 Зона нагрівання на 1700 Вт
- 4 Зона нагрівання на 1200 Вт
- 5 Індикатор залишкового тепла
- 6 Зона нагрівання на 1700 Вт

4.3 Аксесуари

- **Деко для випічки**
Для випікання тортів і бісквітів.
- **Деко для гриля/смаження**
Для випікання та смаження або як деко для збирання жиру.
- **AirFry деко**
Для смаження страв із меншою кількістю олії або без паперу для випікання.

- **Додаткові телескопічні спрямовувачі**
Для полиць та дек. Їх можна замовити окремо.
- **Шухляда для зберігання**
Шухляду для зберігання розташовано під камерою духової шафи.

5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Первинне очищення


Вийміть з духової шафи всі аксесуари й знімні опорні рейки.



Див. розділ «Догляд та чистка».

Перед першим користуванням почистіть духову шафу і аксесуари. Покладіть аксесуари та опорні рейки на місце.

5.2 Налаштування часу

Перш ніж користуватися духовою шафою, потрібно встановити час.

Індикатор  блимає, коли прилад під'єднується до електромережі, у разі вимкнення живлення та коли таймер не встановлено.


Натискайте кнопку  або , щоб встановити час.

Приблизно через п'ять секунд блимання припиниться, а на дисплеї відобразиться встановлений час доби.

5.3 Змінення часу





Якщо активовано будь-яку функцію, час доби змінити не можна.


Натискайте , доки не почне блимати індикатор часу доби.

Відомості про те, як налаштувати час, див. у розділі «Налаштування часу».

5.4 Попереднє прогрівання

Перед першим користуванням прогрійте пусту духову шафу.

1. Встановіть функцію . Встановіть максимальну температуру.
2. Залиште духову шафу працювати протягом 1 години.
3. Встановіть функцію . Установіть максимальну температуру. Максимальна температура для цієї функції становить 210 °C.
4. Дайте духовій шафі попрацювати 15 хвилин.

5. Встановіть функцію . Установіть максимальну температуру.
6. Дайте духовій шафі попрацювати 15 хвилин.
7. Вимкніть духову шафу і дайте їй охолонути.

Аксесуари можуть більш гарячими, ніж зазвичай. Із духової шафи може виділятися запах і дим. Переконайтеся в тому, що в приміщення надходить достатній потік повітря.

6. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Опис зон нагрівання

Зони нагрівання оснащені термостатом і працюють з перервами (вимикаються та вмикаються) в залежності від обраного рівня нагрівання.

6.2 Налаштування нагрівання

| Символи | Функція |
|---------|----------------------|
| 0 | Положення «Вимкнено» |
| 1 - 6 | Ступені нагріву |



Використовуйте залишкове тепло для зменшення споживання електроенергії. Вимкніть зону нагрівання приблизно за 5–10 хвилин до завершення процесу готування.

Поверніть ручку обраної зони нагрівання на потрібний ступінь нагрівання. Засвітиться індикатор керування варильною поверхнею.

Щоб завершити процес готування, поверніть ручку в положення «вимкнено».

Якщо всі зони нагрівання вимкнені, індикатор керування варильною поверхнею згасає.

6.3 Використання однієї зони нагрівання

Для використання однієї зони нагрівання поверніть відповідний перемикач у одне з наступних положень: 1-9.



Для налаштувань рівня нагрівання від 1 до 3 зона нагрівання залишається червоною протягом близько 2-3 секунд, а потім вимикається.



Після встановлення рівня нагрівання 8 або 9 зона нагрівання працює на максимальному рівні потужності.

6.4 Індикатор залишкового тепла



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Поки світиться індикатор, залишається ризик отримання опіків від залишкового тепла.

Індикатор з'являється, коли зона нагрівання гаряча, але не функціонує, якщо прилад від'єднано від мережі живлення.

Також може з'явитися індикатор:

- для сусідніх зон нагрівання, навіть якщо ви їх не використовуєте,
- коли посуд стоїть на холодній зоні нагрівання,
- коли варильна поверхня вимкнена, але зона нагрівання ще гаряча.

Індикатор зникає, коли зона нагрівання охолоне.

7. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ – ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

7.1 Посуд

Результати приготування залежать від матеріалу посуду



Дно посуду має бути товстим і рівним. Перш ніж ставити посуд на варильну поверхню, переконайтеся, що його дно чисте та сухе.



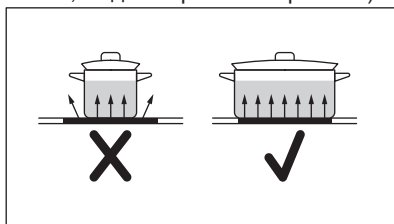
Не використовуйте на керамічній варильній панелі посуд із виступаючими краями чи нерівним дном, наприклад, чавунні сковороди. Вони можуть подряпати поверхню.



Використання сталевого емальованого посуду або посуду з алюмінієвим чи мідним дном може призвести до зміни кольору склокерамічної поверхні.

Для економії енергії та забезпечення правильної роботи варильної поверхні дно посуду повинно мати відповідний

мінімальний діаметр (принаймні такий самий, як діаметр зони нагрівання).



7.2 Приклади застосування програм

| Ступінь нагрівання: | Застосування: |
|---------------------|---|
| 1 | Підтримання страви теплою |
| 2 | Кип'ятіння на малому полум'ї |
| 3 | Готування при слабкому кипінні |
| 4 | Смаження/підрум'янювання |
| 5 | Нагрівання до кипіння |
| 6 | Нагрівання до кипіння/швидке смаження/глибоке просмажування |

8. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

8.1 Загальна інформація

- Очищуйте варильну поверхню після кожного використання.
- Дно посуду, в якому ви готуєте, має бути завжди чистим.
- Подряпини або темні плями на поверхні не впливають на роботу варильної поверхні.
- Використовуйте спеціальний засіб для чищення, що підходить для цієї варильної поверхні.
- Використовуйте спеціальний шкребок для скла.

8.2 Чищення варильної поверхні

- **Негайно видаляйте такі типи забруднень:** розплавлену

пластмасу й полімерну плівку, цукор та залишки страв, що містять цукор, якщо цього не зробити, то забруднення може призвести до пошкодження варильної поверхні. Будьте обережні, щоб уникнути опіків. Використовуйте спеціальний шкребок для варильних поверхонь під гострим кутом до скляної поверхні і пересувайте лезо по поверхні.

- **Видаляйте залишки після того, як прилад достатньо охолоне:** вапняні та водяні розводи, брызги жиру та плями з металевим відблиском. Очищуйте поверхню вологою ганчіркою з нейтральним миючим засобом. Після чищення витріть поверхню м'якою тканиною.
- **Видаліть плями з металевим відблиском:** використовуйте суміш розпушувача для борошна і лимонного соку або оцту.

9. ДУХОВКА — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

9.1 Увімкнення і вимкнення духової шафи

1. Поверніть перемикач функцій духової шафи, щоб обрати функцію духової шафи.
2. Оберіть температуру, обертаючи перемикач температури.

Лампочка починає світитися, коли працює духовна шафа.







3. Щоб вимкнути духову шафу поверніть перемикачі функцій духової шафи та температури в положення «Вимкнено».

9.2 Запобіжний термостат

Неправильна робота духової шафи чи пошкоджені компоненти можуть спричинити небезпечне перегрівання. Щоб запобігти цьому, духовна шафа обладнана термостатом, який припиняє подачу живлення. Духова шафа вмикається автоматично, коли температура знизиться.

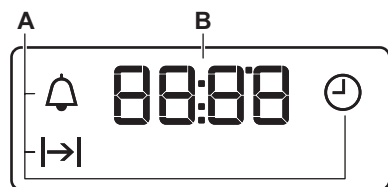
9.3 Функції духової шафи

| Символ | Функції духової шафи | Додаток |
|--------|----------------------|-----------------------|
| 0 | Положення «Вимкнено» | Духова шафа вимкнена. |

| Символ | Функції духової шафи | Додаток |
|---|------------------------|---|
|  | Традиційне готування | Випікання та смаження на одному рівні полиці. |
|  | Нижній нагрів | Випікання тортів із хрусткою основою та консервування продуктів. |
|  | Волога випічка | Ця функція використовувалася для забезпечення відповідності класу енергоефективності та вимогам екологічного проектування (згідно з положеннями стандартів EU 65/2014 та EU 66/2014). Тести згідно з: IEC/EN 60350-1 . Під час приготування дверцята духової шафи мають бути зачинені, аби функція не переривалася, а також для забезпечення максимальної енергоефективності духової шафи. Під час використання цієї функції температура в камері може відрізнятись від встановленої. Потужність нагріву можна зменшити. Для ознайомлення із загальними рекомендаціями щодо енергозбереження див. у розділі «Енергоефективність», «Енергозбереження». Цю функцію призначено для заощадження енергії під час готування. Для отримання інструкцій щодо готування див. розділ «Поради і рекомендації», Волога випічка. |
|  | Гриль | Приготування на грилі виробів пласкої форми, а також смаження хліба. Максимальна температура для цієї функції становить 210 °С. |
|  | AirFry / Вентилятор | Для смаження страв із меншою кількістю олії або без паперу для випікання. Для таких страв, як картопля фрі або піца. / Для одночасного випікання на двох рівнях і сушіння продуктів. Установіть температуру на 20–40 °С нижче, ніж для Традиційне готування. |
|  | Розморожування | Розморожування продуктів (овочів і фруктів). Час розморожування залежить від кількості та розміру заморожених продуктів. |

10. ДУХОВА ШАФА - ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

10.1 Дисплей



- A. Функції годинника
B. Таймер

10.2 Кнопки

| Кнопка | Функція | Опис |
|--------|----------|---------------------------------|
| — | МІНУС | Налаштування часу. |
| 🕒 | ГОДИННИК | Налаштування функції годинника. |
| + | ПЛЮС | Налаштування часу. |

10.3 Таблиця функцій годинника

| Функція годинника | Додаток |
|-----------------------------|--|
| 🕒 ЧАС ДОБИ | Встановлення, зміна або перевірка часу доби. |
| ⏪ ТРИВАЛІСТЬ | Налаштування тривалості роботи духової шафи. |
| 🔔 ТАЙМЕР ЗВОРОТНОГО ВІДПІКУ | Налаштування часу зворотного відпіку. Ця функція не впливає на роботу духової шафи. ТАЙМЕР ЗВОРОТНОГО ВІДПІКУ можна налаштувати будь-коли, навіть коли духову шафу вимкнено. |

10.4 Налаштування функції «ТРИВАЛІСТЬ»

1. Встановіть функцію духової шафи та температуру.
2. Натисніть 🕒 кілька разів, доки не почне блимати ⏪.
3. Натисніть + або —, щоб установити час функції ТРИВАЛІСТЬ.

На дисплеї з'являється ⏪.

4. Коли час завершиться, починає блимати ⏪ і лунає звуковий сигнал. Прилад вимикається автоматично.

5. Для припинення звучання сигналу натисніть будь-яку кнопку.
6. Поверніть перемикач функцій духової шафи та регулятор температури в положення «Вимкнено».


10.5 Налаштування функції ТАЙМЕР

1. Натисніть 🕒 кілька разів, доки не почне блимати 🔔.
2. Натисніть + або —, щоб установити потрібний час. Таймер вмикається автоматично через 5 секунд.

3. Коли заданий час закінчиться, пролунає звуковий сигнал. Для припинення звучання сигналу натисніть будь-яку кнопку.
4. Поверніть перемикач функцій духової шафи та ручку термостата у положення «Вимкнено».

10.6 Скасування функцій годинника

1. Натисніть кнопку  кілька разів, доки не почне блимати індикатор потрібної функції.

2. Натисніть та утримуйте . Через декілька секунд функція годинника вимкнеться.

11. ДУХОВА ШАФА - ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

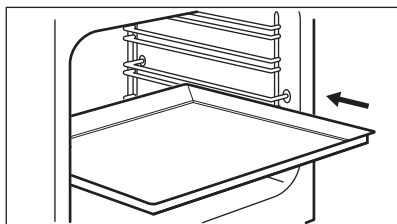
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

11.1 Установлення аксесуарів

Деко:



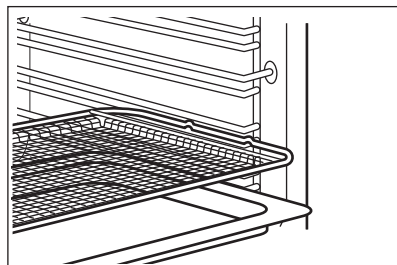
Не засовуйте деко для випічки щільно до задньої стінки камери духової шафи. Це перешкоджає циркуляції тепла навколо дека. Продукти можуть пригорати, особливо у задній частині дека.



Просуньте деко/глибоку форму між напрямними планками опорних рейок. Переконайтеся, що вона не торкається задньої стінки духової шафи.

AirFry деко:

Установіть AirFry деко на другому рівні полицки. Установіть деко для випікання на першому рівні полиці.



12. ДУХОВА ШАФА — ПОРАДИ Й РЕКОМЕНДАЦІЇ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.



У таблицях узказані орієнтовні значення температури та часу випікання. Вони залежать від рецепту, а також якості та кількості інгредієнтів, що використовуються.

12.1 Загальна інформація

Прилад має чотири рівня становлення полицок. Нумерація рівнів починається з днища приладу.

Прилад оснащений спеціальною системою, яка забезпечує циркуляцію повітря та постійну рециркуляцію пари. Завдяки цій системі можна готувати страви в середовищі, насиченому паром, щоб вони залишалися м'якими всередині і вкривалися хрусткою скоринкою ззовні. Крім того, час приготування та споживання електроенергії зменшуються до мінімуму.

Всередині приладу або на скляній панелі дверцят може утворюватися конденсат. Це нормальне явище. Відкриваючи дверцята під час готування, тримайтеся подалі від приладу. Щоб зменшити конденсацію, попередньо прогрійте порожній прилад упродовж 10 хв.

Витирайте вологу після кожного використання приладу.

Не кладіть продукти безпосередньо на дно приладу і не розміщуйте на деталях приладу алюмінієву фольгу під час готування. Це може призвести до погіршення результатів випікання та пошкодити емалеве покриття.

12.2 Випічка

Для першої випічки обирайте нижчу температуру.

Для випікання тортів або тістечок на декількох полицях час випікання може бути збільшено на 10-15 хвилин.

Торти та інші вироби на різних рівнях не завжди зарум'янюються рівномірно. Немає потреби змінювати

налаштування температури у випадку нерівномірного зарум'янювання. Під час випікання ця різниця зникне.

Дека в духовці можуть деформуватися під час випікання. Коли дека знов охолонуть, деформації зникнуть.

12.3 Випікання пирогів/тортів

Не відкривайте дверцята, поки не сплине 3/4 встановленого часу випікання.

Якщо ви готуєте одночасно на двох деках, залишайте один рівень між ними порожнім.

12.4 Готування м'яса і риби

Якщо страва дуже жирна, встановіть піддон, щоб уникнути утворення плям, які буде важко видалити.

Після приготування зачекайте приблизно 15 хвилин, перш ніж розрізати м'ясо – так воно не втратить сік.

Щоб уникнути утворення надмірної кількості диму в духовій шафі під час смаження, налейте у піддон трохи води. Щоб уникнути конденсації диму, завжди додавайте воду після того, як вона випарується.

12.5 Тривалість приготування

Тривалість приготування залежить від типу страви, її консистенції та кількості.

На початку стежте за процесом приготування страв. Визначте найкращі параметри (температуру, тривалість готування тощо) для ваших рецептів страв, кількості, кухонного посуду.

12.6 Традиційне готування

| Їжа | Кількість (г) | Температура (°C) | Час (хв) | Рівень полицки | Аксесуари |
|----------------------------|---------------|------------------|----------|----------------|------------------|
| Плаский торт ¹⁾ | 1000 | 160 - 170 | 30 - 35 | 2 | деко для випічки |

| Їжа | Кількість (г) | Температура (°C) | Час (хв) | Рівень полиці | Акcesуари |
|--|---------------|------------------|-----------------------|---------------|---------------------------------|
| Дріжджовий пиріг із яблуками | 2000 | 170 - 190 | 40 - 50 | 3 | деко для випічки |
| Пиріг у деку | 1500 | 160 - 170 | 45 - 55 ²⁾ | 2 | деко для випічки |
| Ціла курка | 1350 | 200 - 220 | 60 - 70 | 2 | комбінована решітка |
| | | | | 1 | деко для випічки |
| Курка, половина | 1300 | 190 - 210 | 35 + 30 | 3 | комбінована решітка |
| | | | | 1 | деко для випічки |
| Котлета зі свинини | 600 | 190 - 210 | 30 - 35 | 3 | комбінована решітка |
| | | | | 1 | деко для випічки |
| Хлібний флан ¹⁾ | 800 | 230 - 250 | 10 - 15 | 2 | деко для випічки |
| Дріжджовий пиріг із начинкою ¹⁾ | 1200 | 170 - 180 | 25 - 35 | 2 | деко для випічки |
| Піца | 1000 | 200 - 220 | 25 - 35 | 2 | деко для випічки |
| Сирний пиріг | 2600 | 170 - 190 | 60 - 70 | 2 | деко для випічки |
| Швейцарський яблучний флан ¹⁾ | 1900 | 200 - 220 | 30 - 40 | 1 | деко для випічки |
| Різдвяний пиріг ¹⁾ | 2400 | 170 - 180 | 55 - 65 ³⁾ | 2 | деко для випічки |
| Кіш Лорен ¹⁾ | 1000 | 220 - 230 | 40 - 50 | 1 | 1 кругле деко (діаметром 26 см) |
| Селянський хліб ⁴⁾ | 750 + 750 | 180 - 200 | 60 - 70 | 1 | 2 легких деко (довжиною 20 см) |

| Їжа | Кількість (г) | Температура (°C) | Час (хв) | Рівень полицки | Аксессуары |
|---|---------------|------------------|----------|----------------|--|
| Румунський бісквіт ¹⁾ | 600 + 600 | 160 - 170 | 40 - 50 | 2 | 2 легких деко (довжиною 25 см) на одному рівні полицки |
| Румунський бісквіт — традиційний | 600 + 600 | 160 - 170 | 30 - 40 | 2 | 2 легких деко (довжиною 25 см) на одному рівні полицки |
| Булочки з дріжджового тіста ¹⁾ | 800 | 200 - 210 | 10 - 15 | 2 | деко для випічки |
| Рулет із джемом ¹⁾ | 500 | 150 - 170 | 15 - 20 | 1 | деко для випічки |
| Безе | 400 | 100 - 120 | 40 - 50 | 2 | деко для випічки |
| Тертий пиріг ¹⁾ | 1500 | 180 - 190 | 25 - 35 | 3 | деко для випічки |
| Масляний пиріг ¹⁾ | 600 | 180 - 200 | 20 - 25 | 2 | деко для випічки |

1) Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.

2) Після вимкнення приладу залиште пиріг у духовій шафі на 7 хвилин.

3) Після вимкнення приладу залиште пиріг у духовій шафі на 10 хвилин.

4) Установіть температуру 250 °C й попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.

12.7 Вентилятор

| Їжа | Кількість (г) | Температура (°C) | Час (хв) | Рівень полицки | Аксессуары |
|---|---------------|------------------|----------|----------------|------------------|
| Корж ¹⁾ | 1000 | 155 | 35 | 2 | деко для випічки |
| Корж ¹⁾ | 1000 + 1000 | 145 | 50 | 1 + 3 | деко для випічки |
| Дріжджовий пиріг з яблуками ¹⁾ | 2000 | 170 - 180 | 40 - 50 | 3 | деко для випічки |

| Їжа | Кількість (г) | Температура (°C) | Час (хв) | Рівень полицки | Акcesуари |
|--|---------------|------------------|-----------------------|----------------|--|
| Пиріг у деко | 1200 | 150 - 160 | 40 - 50 ²⁾ | 3 | деко для випічки |
| Ціла курка | 1400 | 200 | 50 | 2 | комбінована решітка |
| | | | | 1 | деко для випічки |
| Котлета зі свинини | 600 | 180 - 200 | 30 - 40 | 2 | комбінована решітка |
| | | | | 1 | деко для випічки |
| Хлібний флан ¹⁾ | 800 | 230 - 250 | 10 - 15 | 2 | деко для випічки |
| Дріжджовий пиріг із начинкою | 1200 | 160 - 170 | 20 - 30 | 3 | деко для випічки |
| Сирний пиріг | 2600 | 150 - 170 | 60 - 70 | 2 | деко для випічки |
| Швейцарський яблучний флан ¹⁾ | 1900 | 180 - 200 | 50 - 40 | 3 | деко для випічки |
| Різдвяний торт ¹⁾ | 2400 | 150 - 170 | 50 - 60 ³⁾ | 3 | деко для випічки |
| Кіш Лорен ¹⁾ | 1000 | 210 - 230 | 35 - 45 | 2 | 1 кругле деко (діаметром 26 см) |
| Селянський хліб ⁴⁾ | 750 + 750 | 180 - 190 | 50 - 60 | 3 | деко для випічки |
| Румунський бісквіт ¹⁾ | 600 + 600 | 150 - 170 | 40 - 50 | 2 | 2 легких деко (довжиною 25 см) на одному рівні полицки |
| Румунський бісквіт — традиційний | 600 + 600 | 160 - 170 | 30 - 40 | 2 | 2 легких деко (довжиною 25 см) на одному рівні полицки |

| Їжа | Кількість (г) | Температура (°C) | Час (хв) | Рівень полиці | Акcesуари |
|---|---------------|------------------|----------|---------------|------------------|
| Булочки з дріжджового тіста ¹⁾ | 800 | 190 | 15 | 3 | деко для випічки |
| Булочки з дріжджового тіста ¹⁾ | 800 + 800 | 200 | 15 | 1 + 3 | деко для випічки |
| Рулети із джемом ¹⁾ | 500 | 150 - 170 | 10 - 15 | 3 | деко для випічки |
| Безе | 400 | 100 - 120 | 50 - 60 | 2 | деко для випічки |
| Безе | 400 + 400 | 100 - 120 | 55 - 65 | 1 + 3 | деко для випічки |
| Третий пиріг ¹⁾ | 1500 | 170 - 180 | 20 - 30 | 2 | деко для випічки |
| Бісквіт ¹⁾ | 600 | 150 - 170 | 20 - 30 | 2 | деко для випічки |
| Масляний пиріг ¹⁾ | 600 + 600 | 150 - 170 | 20 - 30 | 1 + 3 | деко для випічки |

1) Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.

2) Після вимкнення приладу залиште пиріг у духовій шафі на 7 хвилин.

3) Після вимкнення приладу залиште пиріг у духовій шафі на 10 хвилин.

4) Установіть температуру 230 °C і попередньо розігрійте духову шафу протягом 10 хвилин.

12.8 Волога випічка

| Страва | Температура (°C) | Час (хв) | Положення полиці | Акcesуари |
|------------------------------------|------------------|----------|------------------|--|
| Хліб і піца | | | | |
| Булочки | 190 | 25 - 30 | 2 | деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження |
| Булочки | 200 | 40 - 45 | 2 | деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження |
| Заморожена піца 350 г | 190 | 25 - 35 | 2 | решітка |
| Торти на деку для випікання | | | | |

| Страва | Температура (°C) | Час (хв) | Положення полиці | Аксесуари |
|-----------------------------|------------------|----------|------------------|--|
| Рулєт з джемом | 180 | 20 - 30 | 2 | деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження |
| Брауні | 180 | 35 - 45 | 2 | деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження |
| Торти в формі | | | | |
| Суфле | 210 | 35 - 45 | 2 | шість керамічних формочок на решітці |
| Бісквітні коржі | 180 | 25 - 35 | 2 | форма для коржа на решітці |
| Бісквіт | 150 | 35 - 45 | 2 | форма для торта на решітці |
| Риба | | | | |
| Риба в мішечках 300 г | 180 | 25 - 35 | 2 | деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження |
| Ціла риба 200 г | 180 | 25 - 35 | 2 | деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження |
| Рибне філе 300 г | 180 | 30 - 40 | 2 | форма для піци на решітці |
| М'ясо | | | | |
| М'ясо в мішечку 250 г | 200 | 35 - 45 | 2 | деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження |
| М'ясні шашлички 500 г | 200 | 30 - 40 | 2 | деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження |
| Невеликі тістечка | | | | |
| Печиво | 170 | 25 - 35 | 2 | деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження |
| Макарони | 170 | 40 - 50 | 2 | деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження |
| Мафіни | 180 | 30 - 40 | 2 | деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження |
| Пікантний крекер | 160 | 25 - 35 | 2 | деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження |
| Печиво з пісочного тіста | 140 | 25 - 35 | 2 | деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження |
| Тарталетки | 170 | 20 - 30 | 2 | деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження |
| Вегетаріанський | | | | |
| Мікс овочів у мішечку 400 г | 200 | 20 - 30 | 2 | деко для випікання або сковорідка для гриля/смаження |

| Страва | Температура (°C) | Час (хв) | Положення полиці | Акcesуари |
|---------------------|------------------|----------|------------------|--|
| Омлет | 200 | 30 - 40 | 2 | форма для піци на решітці |
| Овочі на деку 700 г | 190 | 25 - 35 | 2 | деко для випікання або скво-рідка для гриля/смаження |

12.9 AirFry

Випічка

| Страва | Кількість | Температура (°C) | Час (хв) | Положення полиці |
|---------------------------------------|--------------|------------------|----------|------------------|
| Круасан, заморожений | прибл. 350 г | 180–220 | 15–30 | 2 |
| Випічка з листового тіста, заморожена | прибл. 400 г | 180–220 | 15–35 | 2 |
| Випічка з листового тіста, свіжа | прибл. 300 г | 180–220 | 15–35 | 2 |
| Піца, заморожена | прибл. 340 г | 180–220 | 20–35 | 2 |

Картопляні вироби

| Страва | Кількість | Температура (°C) | Час (хв) | Положення полиці |
|-----------------------------------|--------------|------------------|----------|------------------|
| Картопля фрі, заморожена | прибл. 650 г | 180–220 | 20–30 | 2 |
| Картопля фрі (товста), заморожена | прибл. 600 г | 180–220 | 20–30 | 2 |
| Картопля по-селянськи, заморожена | прибл. 650 г | 180–220 | 15–25 | 2 |
| Крокети | прибл. 450 г | 180–220 | 15–30 | 2 |

Свіжі овочі

| Страва | Кількість | Температура (°C) | Час (хв) | Положення полиці |
|--------------------------------------|--------------|------------------|----------|------------------|
| Скибочки цукіні, свіжі ¹⁾ | прибл. 500 г | 180–220 | 25–35 | 2 |

¹⁾ add 1 teaspoon of olive oil to avoid sticking

Інше

| Страва | Кількість | Температура (°C) | Час (хв) | Положення полиці |
|--|--------------|------------------|----------|------------------|
| Ескалопи, заморожені | прибл. 300 г | 180–220 | 15–25 | 2 |
| Креветки в тісті для випікання, заморожені | прибл. 200 г | 180–220 | 15–25 | 2 |
| Кільця кальмара, заморожені | прибл. 250 г | 180–220 | 15–25 | 2 |
| Курачі нагетси, заморожені | прибл. 300 г | 180–220 | 15–25 | 2 |
| Рибні палички, заморожені | прибл. 500 г | 180–220 | 15–25 | 2 |

12.10 Інформація для дослідницьких установ

| Їжа | Функція | Температура (°C) | Акcesуари | Рівень полиці | Час (хв) |
|--|----------------------|------------------|---------------------|---------------|----------|
| Маленькі тістечка (16 штук на деко) | Традиційне готування | 160 | деко для випічки | 3 | 20 - 30 |
| Маленькі тістечка (16 штук на деко) | Вентилятор | 160 | деко для випічки | 1 + 3 | 30 - 40 |
| Яблучний пиріг (2 форми діаметром 20 см, розташовані по діагоналі) | Традиційне готування | 190 | комбінована решітка | 1 | 65 - 75 |
| Нежирний бісквіт | Традиційне готування | 180 | комбінована решітка | 2 | 20 - 30 |
| Нежирний бісквіт | Вентилятор | 170 | комбінована решітка | 1 + 3 | 30 - 40 |
| Пісочні хлібобулочні вироби/ кондитерські вироби | Традиційне готування | 140 | деко для випічки | 3 | 15 - 30 |
| Пісочні хлібобулочні вироби/ кондитерські вироби | Вентилятор | 140 | деко для випічки | 1 + 3 | 15 - 30 |
| Тост ¹⁾ | Гриль | макс. | комбінована решітка | 2 | 2 - 5 |

| Їжа | Функція | Температура (°C) | Акcesуари | Рівень полицки | Час (хв) |
|-----------------------------------|---------|------------------|---------------------|----------------|--|
| Бургер із яловичини ²⁾ | Гриль | макс. | комбінована решітка | 3 | 15–20 на одній стороні; 15–20 секунд на другій стороні |

1) Попередньо розігрійте духову шафу протягом 5 хвилин.

2) Попередньо розігрійте духову шафу протягом 10 хвилин.

13. ДУХОВКА — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

13.1 Примітки щодо чищення

Очистьте передню стінку духової шафи за допомогою м'якої ганчірки, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення.

Металеві поверхні слід чистити за допомогою спеціального засобу для чищення.

Після кожного використання мийте духову шафу всередині. Накопичення жиру або інших залишків їжі може призвести до загоряння. Цей ризик вищий для піддону гриля.

Після кожного використання мийте та просушуйте всі акcesуари. Використовуйте м'яку ганчірку, змочену в теплій воді з додаванням засобу для чищення. Не мийте акcesуари в посудомийній машині (крім AirFry дека).

Для усунення стійких плям використовуйте спеціальний очисник для духових шаф.

Акcesуари з антипригарним покриттям та деко AirFry забороняється мити з використанням абразивних засобів для чистки чи гострих предметів.

13.2 Очищення AirFry дека

1. Встановіть AirFry деко на деко для випічки.
2. Налийте гарячу воду з миючим засобом і залиште для замочування.
3. Очистіть AirFry деко за допомогою губки або щітки для видалення залишків.

Можна також мити в посудомийній машині.

13.3 Духові шафи з алюмінію або іржостійкої сталі

Дверцята духовки слід чистити лише вологою ганчіркою або губкою. Протріть їх насухо м'якою тканиною.

Ніколи не використовуйте сталеві губки, кислоти чи абразивні матеріали, оскільки вони можуть пошкодити поверхню духової шафи. Для чищення панелі керування духової шафи діють ті самі, що і вищезазначені, попередження.

13.4 Знімання опор полицок

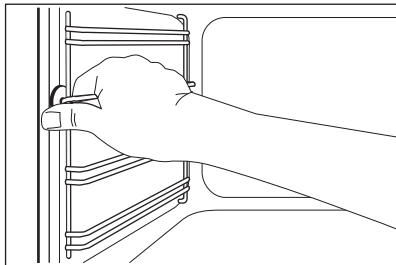
Для очищення духової шафи вийміть опори полицок.



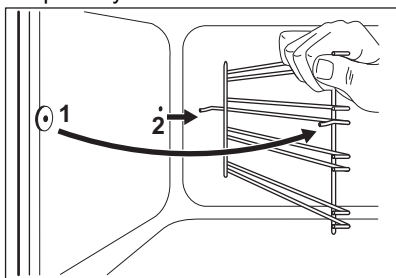
УВАГА

Будьте обережні, виймаючи опори для полицок.

1. Спочатку потягніть передню частину опорної рейки від бічної стінки.



2. Потягніть задню частину опорної рейки від бокової стінки та зніміть решітку повністю.



Установіть зняті аксесуари у зворотній послідовності.

13.5 Знімання та встановлення скляних дверцят духовки

Внутрішні скляні панелі можна знімати для чищення. Кількість наявних скляних панелей залежить від моделі.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

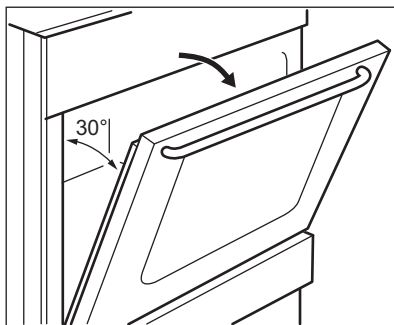
Залишайте дверцята духової шафи трохи прочиненими під час процесу чищення. Якщо відчинити їх повністю, вони можуть випадково зачинитися і завдати шкоди.



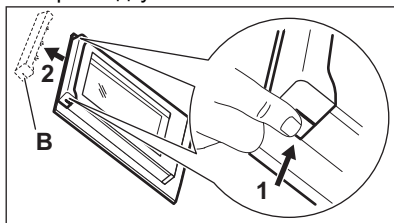
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Не використовуйте прилад без скляних панелей.

1. Відчиніть дверцята на кут близько 30°. Трохи прочинені дверцята є автономними.



2. Візьміться з обох боків за оздоблення (В) у верхній частині дверцят і натисніть у напрямку до середини, щоб вивільнити прокладку.



3. Потягніть за оздоблення дверцят спереду для того, щоб витягнути.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Коли ви виймаєте скляні панелі, дверцята духовки намагаються зачинитися.

4. По черзі беріть скляні панелі за верхній край і виймайте їх із прямої вгору.
5. Промийте скляну панель теплою водою з милом. Ретельно витріть скляну панель насухо.

Закінчивши процедуру чищення, встановіть скляні панелі і дверцята духової шафи на місце. Виконайте зазначені вище дії у зворотній послідовності. Встановіть спочатку меншу панель, а потім – більшу.



УВАГА

Переконайтеся, що внутрішня скляна панель встановлена правильно.

13.6 Виймання шухляди

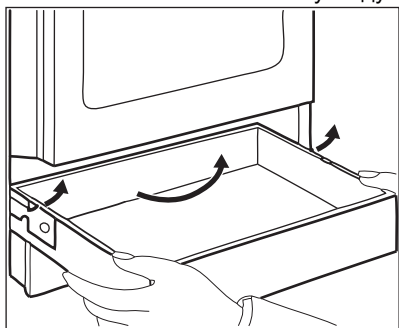


ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Не слід тримати у шухляді займисті речовини (наприклад, засоби для чищення, поліетиленові пакети, рукавички, папір, аерозолі тощо). При користуванні духовкою шухляда може нагріватися. Існує ризик виникнення пожежі.

Для полегшення чищення можна виймати шухляду з-під духової шафи.

1. Максимально витягніть шухляду.



2. Повільно підніміть шухляду.
3. Витягніть шухляду повністю. Щоб вставити шухляду, виконайте описані вище дії у зворотній послідовності.

13.7 Заміна лампи



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом. Лампа може бути гарячою.

1. Вимкніть духову шафу. Зачекайте, доки духовна шафа охолоне.
2. Відключіть духову шафу від електромережі.
3. Покладіть рушник на дно камери духової шафи.

Задня лампа

1. Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.
2. Очистіть скляний плафон.
3. Замініть лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °С.
4. Установіть скляний плафон.

14. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

14.1 Дії в разі виникнення проблем

| Проблема | Можлива причина | Спосіб вирішення |
|--------------------------------|---|--|
| Не вдається активувати прилад. | Прилад не підключено до електромережі або підключено неправильно. | Переконайтеся, що прилад було правильно підключено до електромережі. |
| | Запобіжник перегорів. | Переконайтеся в тому, що запобіжник є причиною несправності. Якщо запобіжник перегорить ще раз, зверніться до кваліфікованого електрика. |

| Проблема | Можлива причина | Спосіб вирішення |
|--|--|--|
| Варильна поверхня не вмикається або не працює. | Запобіжник перегорів. | Увімкніть варильну поверхню знову та встановіть ступінь нагрівання не пізніше ніж через 10 секунд. |
| Не вмикається індикатор залишкового тепла. | Зона не нагрівається, тому що працює недовго. | Якщо зона працювала достатньо, щоб нагрітися, зверніться до авторизованого сервісного центру. |
| Духова шафа не нагрівається. | Духова шафа вимкнена. | Увімкніть духову шафу. |
| | Не встановлено потрібні налаштування. | Переконайтеся, що налаштування встановлені правильно. |
| | Годинник не встановлено. | Налаштуйте годинник. |
| Лампочка не світиться. | Лампа несправна. | Замініть лампу. |
| На страві та в духовій шафі осідає пара або конденсат. | Страва залишалася у духовій шафі занадто довго. | Не залишайте приготувані страви в духовій шафі довше 15–20 хвилин. |
| Страва готується занадто довго або готується занадто швидко. | Температура занадто висока або занадто низька. | За потреби скоригуйте температуру. Дотримуйтеся порад інструкції з експлуатації. |
| На дисплеї відображається «12:00». | Була припинена подача електроенергії. | Скиньте налаштування годинника. |
| Духова шафа не вмикається або не працює. На дисплеї духової шафи відображається «400» і лунає звуковий сигнал. | Духову шафу неправильно під'єднано до електромережі. | Перевірте, чи правильно духову шафу під'єднано до електромережі (див. схему під'єднання, якщо така є). |

14.2 Дані щодо технічного обслуговування

Якщо Ви не можете вирішити проблему самостійно, зверніться до закладу, де Ви придбали прилад, або до авторизованого сервісного центру.

Дані, потрібні для сервісного центру, вказані на таблиці з технічними даними. Паспортна табличка розташована на передньому краї духової шафи. Не знімайте паспортну табличку з духової шафи.

| Рекомендуємо записати дані тут: | |
|---------------------------------|-------|
| Модель | |
| Код виробу | |

Рекомендуємо записати дані тут:

Серійний номер

15. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

15.1 Інформацію про варильну поверхню наведено відповідно до постанови ЄС EU 66/2014

| | | |
|--|--|-----------------|
| Ідентифіка- тор моделі | RKR540201W RKR540201X | |
| Тип вариль- ної поверхні | Варильна поверхня всередині автономної плити | |
| Кількість зон для готуван- ня | 4 | |
| Технологія пі- дгіриву | Променевий нагрівач | |
| Діаметр круг- лих зон для готування (Ø) | Задня ліва | 14,0 см |
| | Задня права | 18,0 см |
| | Передня права | 14,0 см |
| | Передня ліва | 18,0 см |
| Споживання електроенер- гії однією зо- ною для готу- вання (EC electric cooking) | Задня ліва | 180,3 Вт·год/кг |
| | Задня права | 179,4 Вт·год/кг |
| | Передня права | 180,3 Вт·год/кг |
| | Передня ліва | 179,4 Вт·год/кг |
| Споживання електроенергії варильною поверхнею (EC electric hob) | 179,9 Вт·год/кг | |

IEC/EN 60350-2 - Електричні побутові пристрої для готування. Частина 2: Варильні поверхні — способи вимірювання продуктивності.

15.2 Варильна поверхня - енергозбереження

Дотримуючись наведених нижче порад, ви можете зберегти енергію під час щоденного готування.

- Підігрівачи воду, наливайте лише потрібний об'єм.
- Якщо можливо, накривайте посуд кришкою.
- Перед увімкненням зони нагрівання розмістіть на ній посуд.

- Розмір дна посуду та зони нагрівання має бути однаковим.
- На менших зонах нагрівання розташовуйте посуд меншого розміру.
- Розміщуйте посуд безпосередньо в центрі зони нагрівання.
- Використовуйте залишкове тепло для підтримання страви теплою або розтоплення продуктів.

15.3 Інформація про виріб для духових шаф і Інформаційний листок виробу

| | | |
|--|--|---------|
| Назва постачальника | Electrolux | |
| Ідентифікатор моделі | RKR540201W 943005485 RKR540201X 943005486 | |
| Індекс енергоефективності | 94.9 | |
| Клас енергоефективності | A | |
| Споживання енергії при стандартному завантаженні, традиційний режим | 0.84 кВт•год/цикл | |
| Споживання енергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора | 0.75 кВт•год/цикл | |
| Кількість камер | 1 | |
| Джерело нагрівання | Електроенергія | |
| Гучність | 57 л | |
| Тип духової шафи | Духова шафа всередині автономної плити | |
| Маса | RKR540201W | 42.0 кг |
| | RKR540201X | 42.0 кг |

IEC/EN 60350-1 - Електричні побутові прилади для готування їжі — частина 1: Плити, духові шафи, парові духові шафи та грилі — способи вимірювання продуктивності.

15.4 Духова шафа — енергозбереження



Прилад має функції, що допомагають зберігати електроенергію під час щоденного готування.

Переконайтеся в тому, що під час роботи дверцята приладу зачинені. Не відчиняйте дверцята приладу занадто часто під час готування. Підтримуйте чистоту ущільнювача дверцят і переконайтеся, що його належним чином зафіксовано.

Користуйтеся металевим посудом для покращення енергозбереження.

Коли можливо, не розігрівайте прилад перед готуванням.

Якщо ви послідовно готуєте кілька страв, зведіть перерви між ними до мінімуму.

Готування з використанням вентилятора

Коли можливо, використовуйте функції готування з вентилятором для збереження електроенергії.

Залишкове тепло

Якщо тривалість готування перевищує 30 хвилин, опустіть температуру приладу до мінімуму за 3–10 хвилин до завершення готування. Останні етапи готування страви будуть виконані за рахунок залишкового тепла.

Використовуйте залишкове тепло для розігрівання інших страв.

Підтримування страви теплою

Виберіть найнижчу температуру з можливих, щоб використати


залишкове тепло для збереження їжі теплою.


Волога випічка

Функція, призначена для збереження енергії під час готування. Для

отримання додаткової інформації див. розділ «Прилад — Щоденне користування», «Функції приладу».

16. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних

приладів. Не викидайте прилади, позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.

www.electrolux.com/shop



867365620-B-282022

