

LKK560203W



UK Плита

Інструкція

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	3
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	5
3. УСТАНОВКА.....	9
4. ОПИС ВИРОБУ.....	15
5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	16
6. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	17
7. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ – ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	18
8. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ.....	19
9. ДУХОВКА — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	20
10. ДУХОВА ШАФА - ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	23
11. ДУХОВА ШАФА - ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА.....	24
12. ДУХОВА ШАФА — ПОРАДИ Й РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	25
13. ДУХОВКА — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ.....	37
14. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	39
15. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	41
16. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	43

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

- Діти від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися цим приладом лише під наглядом, або за умови попереднього отримання інструкцій з безпечного користування приладом та розуміння пов'язаних з цим ризиків. Діти до 8 років та особи з важкою та комплексною непрацездатністю можуть перебувати поблизу приладу лише за умови, якщо знаходяться під безперервним спостереженням.
- 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 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.
- **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 торкаєтесь 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.
- **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

Цей прилад придатний для використання на наступних ринках:



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».
- 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 наближений 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.

2.2 Під'єднання до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

2.3 Підключення газу

- Підключення газу має здійснюватися лише фахівцями.

- Перед встановленням переконайтеся, що прилад і його налаштування відповідають місцевим нормам газопостачання (тип і тиск газу).
- Переконайтеся, що поблизу приладу забезпечено вільну циркуляцію повітря.
- Інформація стосовно типу газу вказана на паспортній таблиці приладу.
- Даний прилад не підключений до пристрою виводу продуктів горіння. Даний прилад необхідно встановлювати та вводити в експлуатацію відповідно до чинних норм і правил монтажу. Дотримуйтеся вимог щодо належної вентиляції.

2.4 Користування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека травмування та опіків.

Небезпека враження електричним струмом.



УВАГА

Використання газового приладу для готування призводить до утворення тепла, вологи та продуктів горіння в приміщенні, в якому він встановлений. Переконайтеся, що кухня добре провітрюється, особливо під час використання приладу. Тривале інтенсивне використання приладу може потребувати додаткової вентиляції, наприклад збільшення механічної вентиляції за наявності, додаткової вентиляції для безпечного видалення продуктів горіння до зовнішнього повітря, а також забезпечення змін повітря в кімнаті з додатковою вентиляцією. Проконсультуйтеся з кваліфікованим спеціалістом, перш ніж встановлювати додаткову вентиляцію.

- 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 самозаймання.
- 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 залишайте конфорку увімкненою, якщо на ній немає посуду або посуд порожній.
- Кухонний посуд із чавуну, алюмінію або з пошкодженим дном може залишати подряпини. Завжди піднімайте ці предмети, коли потрібно їх перемістити на варильній поверхні.
- Забезпечте належну вентиляцію у приміщенні, де встановлено прилад.
- Використовуйте стійкий посуд правильної форми і діаметром більшим, ніж розміри конфорок.
- Переконайтеся, що полум'я не згасає, коли ви швидко повертаєте ручку з максимального положення в мінімальне.
- Використовуйте лише аксесуари, що постачаються разом із приладом.
- Не встановлюйте розсіювач полум'я на конфорці.

2.5 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 користуєтесь аерозолями для чищення духових шаф, дотримуйтесь інструкцій із безпеки, наведених на упаковці.
- Не очищуйте каталітичну емаль (якщо застосовно) жодними мийними засобами.
- Не мийте конфорки в посудомийній машині.

2.6 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 .

2.7 Сервіс

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

2.8 Утилізація



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека задурення.

- По інформацію з належної утилізації приладу зверніться до органів муніципальної влади.
- 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.
- Звільніть від газу зовнішні газопровідні труби.

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.

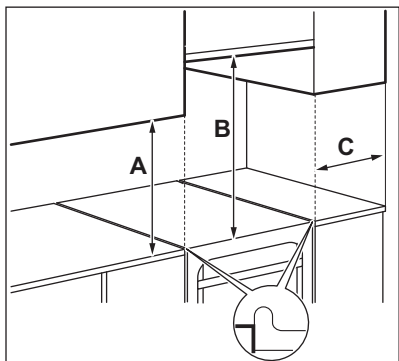
3.1 Розташування приладу



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.



3.3 Інші технічні дані

Категорія приладу:	IІ2Н3В/Р
Джерело газу:	G20 (2Н) 20 мбар
Заміна газу:	G30/G31 (3В/Р) 30/30 мбар

3.4 Діаметри обвідного клапана

КОНФОРКА	Ø ПЕРЕПУСКНИЙ КЛАПАН 1/100 мм
Допоміжна	29
Середньої швидкості	32
Швидка	42

Мінімальна відстань

Розміри	мм
A	400
B	650
C	150

3.2 Технічні дані

Напруга	230 В
Частота	50 - 60 Гц
Клас приладу	1

Розміри	мм
Висота	855
Ширина	500
Глибина	600

3.5 Газові конфорки для ПРИРОДНОГО ГАЗУ G20 20 мбар

КОНФОРКА	ЗВИЧАЙНА ПОТУЖНІСТЬ, кВт	ЗМЕНШЕНА ПОТУЖНІСТЬ, кВт	ВІДМІТКА ФОРСУНКИ 1/100 мм
Швидка	2.9	0.80	119
Середньої швидкості	1.85	0.43	96
Допоміжна	0.95	0.35	70

3.6 Газові конфорки для СКРАПЛЕНОГО ГАЗУ G30 30 мбар

КОНФОРКА	ЗВИЧАЙНА ПОТУЖНІСТЬ, кВт	ЗМЕНШЕНА ПОТУЖНІСТЬ, кВт	ВІДМІТКА ФОРСУНКИ 1/100 мм	НОМІНАЛЬНЕ СПОЖИВАННЯ ГАЗУ г/год
Швидка	3.0	0.72	88	218
Середньої швидкості	1.9	0.43	71	138
Допоміжна	0.95	0.35	50	69

3.7 Газові конфорки для СКРАПЛЕНОГО ГАЗУ G31 30 мбар

КОНФОРКА	ЗВИЧАЙНА ПОТУЖНІСТЬ, кВт	ЗМЕНШЕНА ПОТУЖНІСТЬ, кВт	ВІДМІТКА ФОРСУНКИ 1/100 мм	НОМІНАЛЬНЕ СПОЖИВАННЯ ГАЗУ г/год
Швидка	2.6	0.63	88	186
Середньої швидкості	1.6	0.38	71	114
Допоміжна	0.85	0.31	50	61

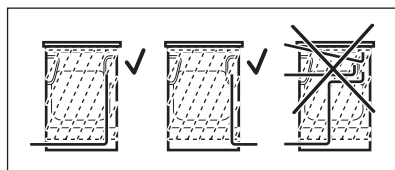
3.8 Підключення газу:



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Перш ніж підключати газ, від'єднайте прилад від електромережі або вимкніть запобіжник у блоці запобіжників. Закрийте основний клапан подачі газу.

Застосовуйте жорсткі з'єднання або гнучкий шланг із нержавіючої сталі згідно з чинними нормативними вимогами. У разі використання гнучкого металевого шланга простежте за тим, щоб він не контактував із рухомими деталями або не був здавлений.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Труба для підключення газу не повинна торкатися частини приладу, зображеної на малюнку.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Після завершення монтажу переконайтеся, що з ущільнювачів фітинга кожної труби не витікає газ. Для перевірки ущільнювача використовуйте мильний розчин, а не полум'я.

3.9 З'єднання для гнучких неметалевих шлангів

У разі зручного доступу до з'єднання можна використовувати гнучкий шланг. Гнучкий шланг необхідно міцно приєднати за допомогою затискачів.

Під час монтажу слід завжди використовувати тримач для шлангу та ущільнення. Гнучкий шланг можна застосовувати за вказаних нижче умов.

- Він не нагрівається вище кімнатної температури, тобто вище 30 °С.
- Його довжина не перевищує 1500 мм.
- Він не перетискається в будь-якому місці.
- Він не скручується та не затискається.
- Він не торкається гострих країв або кутів.
- Його стан можна легко перевірити.

Під час перевірки стану гнучкого шлангу переконайтеся в наступному.

- як на обох кінцях шлангу, так і по всій його довжині відсутні тріщини, порізи та ознаки горіння;
- матеріал не затвердів і зберігає еластичність;
- затискачі не вкрилися іржею;
- не скінчився термін придатності.

Якщо можна спостерігати одне або більше відхилень, не ремонтуйте шланг, а замініть його.

Вузол подачі газу розташований на зворотному боці панелі керування.

3.10 Переобладнання на інші типи газу

Переобладнання на інші типи газу може здійснювати тільки уповноважений спеціаліст.



Для приладу передбачено використання природного газу, можна перейти на скраплений газ. Для цього необхідні належні форсунки.

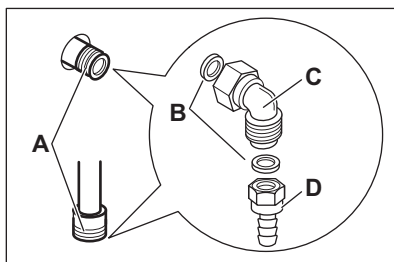
Швидкість подачі газу відповідно змінюється.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Перш ніж замінювати форсунки, переконайтеся в тому, що ручки регулювання подачі газу встановлено в положенні «Вимкнено». Відключіть прилад від електромережі. Дайте приладу охолонути. Існує ризик отримання травм.



Прилад налаштовано на тип газу за замовчанням. Щоб змінити налаштування, завжди використовуйте ущільнювальну прокладку.

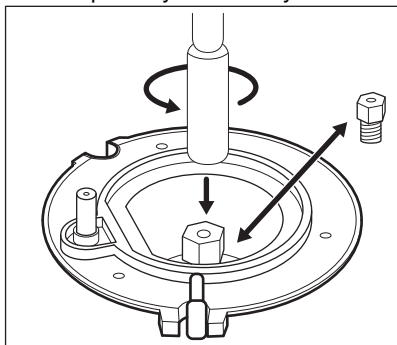


- A. Роз'єм для підключення газу (у приладі передбачено лише один роз'єм)
- B. Прокладка
- C. Регульоване підключення
- D. Труботримач для скрапленого газу

3.11 Заміна форсунок варильної поверхні

При зміні типу газу слід замінити форсунки.

1. Вийміть підставки для посуду.
2. Зніміть з конфорки кришечки та розсікачі.
3. Зніміть форсунки за допомогою торцевого ключа 7.
4. Замініть форсунки на інші, що відповідають типу використовуваного газу.



5. Замініть табличку з технічними даними (знаходиться біля труби подачі газу) на нову, вказавши новий тип газу.



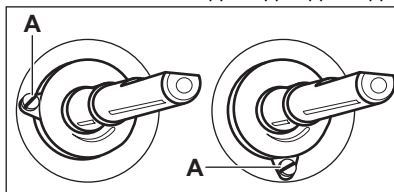
Цю табличку можна знайти в пакеті, що постачається разом із приладом.

Якщо тиск газу, що подається, коливається або відрізняється від потрібного тиску, установіть відповідний регулятор тиску на трубу подачі газу.

3.12 Регулювання мінімального рівня газу для конфорки варильної поверхні

1. Відключіть прилад від мережі електроживлення.
2. Зніміть ручку варильної поверхні. Якщо немає доступу до обвідного гвинта, розберіть панель керування перед регулюванням.
3. Тонкою та плоскою викруткою відрегулюйте положення обвідного гвинта А.

Положення обвідного гвинта А визначається відповідно до моделі.



Заміна природного газу скрапленням

1. Повністю закрутіть обвідний гвинт.
2. Вставте ручку назад.

Перехід із скрапленого газу на природний газ

1. Відкрутіть обвідний гвинт А приблизно на 1 виток.
2. Встановіть назад ручку варильної поверхні.
3. Увімкніть прилад у розетку.

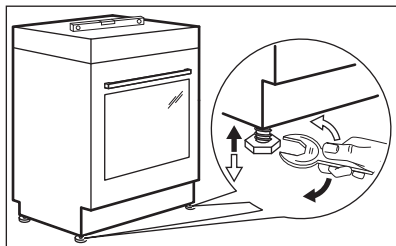


ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Вставляйте вилку в розетку тільки після повернення усіх компонентів приладу в початкове положення. Існує ризик отримання травм.

4. Запаліть конфорку. Див. розділ «Варильна поверхня — щоденне користування».
5. Поверніть ручку варильної поверхні в мінімальне положення.
6. Знову зніміть ручку варильної поверхні.
7. Повільно повертайте обвідний гвинт, доки полум'я не стане мінімальним і стабільним.
8. Встановіть на місце ручку варильної поверхні.

3.13 Вирівнювання приладу



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

3.14 Захист від перекидання

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



УВАГА

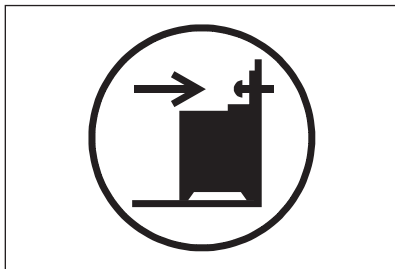
Переконайтеся, що захист від перекидання встановлено на правильній висоті.



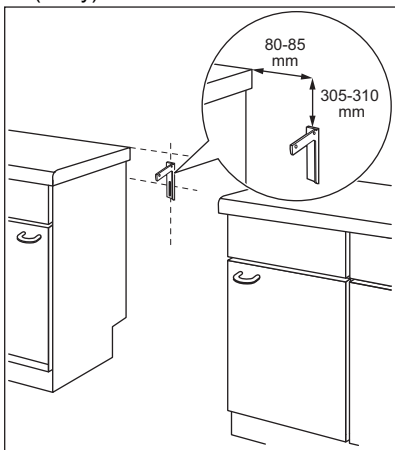
Переконайтеся, що поверхня позаду приладу рівна.

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 встановлення захисту від перекидання.



1. Установлення захисту від перекидання 305 - 310 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.

3.15 Підключення до електромережі

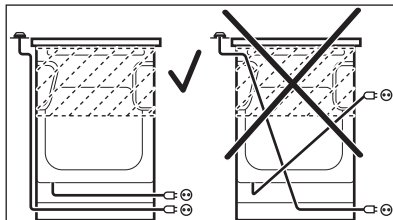


ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Виробник не несе відповідальності у разі порушення користувачем правил техніки безпеки, викладених у розділі «Інформація з техніки безпеки».

Цей прилад оснащено електричним кабелем із вилкою.

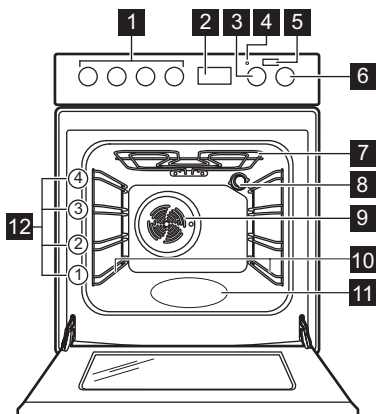


ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Кабель живлення не повинен торкатися частини пристрою, затемненої на малюнку.



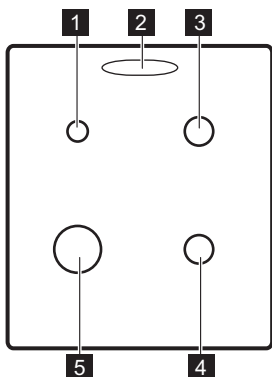
4. ОПИС ВИРОБУ

4.1 Загальний огляд



- 1 Перемикачі варильної поверхні
- 2 Електронний програматор
- 3 Перемикач температури
- 4 Індикатор / символ температури
- 5 Кнопка «Додаткова пара»
- 6 Перемикач функцій духовки
- 7 Нагрівальний елемент
- 8 Лампа
- 9 Вентилятор
- 10 Опорна рейка, знімна
- 11 Заглибина камери
- 12 Рівні полиць

4.2 Оснащення варильної поверхні



- 1** Допоміжна конфорка
- 2** Отвір для виходу пари — кількість і положення залежать від моделі
- 3** Конфорка середньої швидкості
- 4** Конфорка середньої швидкості
- 5** Швидка конфорка

4.3 Аксесуари

- **Комбінована решітка**
Для посуду, форм для випічки, смаження.
- **Деко для випічки**
Для випікання тортів і бісквітів.
- **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 Встановлення часу

Перш ніж користуватися духовою шафою, потрібно встановити час.


У разі під'єднання приладу до електромережі, а також після

припинення електропостачання дисплей автоматично починає блимати.

1. Натисніть кнопку вибору .

Засвітиться символ увімкнення таймера.


2. Натискаючи **+** або **-**, встановіть час доби.



Приблизно через п'ять секунд блимання припиниться, а на дисплеї відобразиться встановлений час доби. Щоб змінити час, увімкніть прилад і одночасно натисніть **+** і **-** або .

Коли між годинами та хвилинами блимає двокрапка, натисніть **+** або **-** для встановлення нового часу.




5.3 Попереднє прогрівання

Перед першим користуванням прогрійте пусту духову шафу.

 Для функції: Додаткова пара див. розділ «Духова шафа — Щоденне користування», «Активация функції: Додаткова пара».

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 °С.

4. Дайте духовій шафі попрацювати 15 хвилин.

5. Встановіть функцію  , натисніть: Додаткова пара . Установіть максимальну температуру.

6. Дайте духовій шафі попрацювати 15 хвилин.

7. Вимкніть духову шафу і дайте їй охолонути.

Акcesуари 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 Запалювання конфорки варильної поверхні




Завжди запалюйте конфорку, перш ніж поставити на неї посуд.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Будьте дуже обережні при використанні відкритого вогню на кухні. Виробник не несе жодної відповідальності в разі неправильного поводження з вогнем.

1. Поверніть проти годинникової стрілки ручку варильної поверхні в положення  і натисніть її.
2. Утримуйте регулятор керування натиснутим приблизно 10 секунд, щоб термопара встигла прогрітися. В іншому разі подача газу припиниться.
3. Коли встановиться рівномірне полум'я, відрегулюйте його рівень.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Не тримайте регулятор натисненим довше 15 секунд. Якщо конфорка не запалюється через 15 секунд, відпустіть ручку, поверніть її в положення «Вимкнено» та спробуйте знову запалити конфорку мінімум через 1 хвилину.



Якщо після декількох спроб конфорка не загорається, переконайтеся, що корона й кришка знаходяться у правильному положенні.



У разі відсутності електроенергії можна запалити конфорку без електричного пристрою. Наблизьте полум'я до конфорки, натисніть відповідну ручку та поверніть її в максимальне положення. Утримуйте регулятор натиснутим приблизно 10 секунд, щоб термопара встигла прогрітися.

i Якщо конфорка раптом погасне, поверніть ручку в положення «Вимкнено» та спробуйте знову запалити конфорку щонайменше через 1 хвилину.

i Запалювач іскри може вмикатися автоматично в разі підключення до електромережі після установки або припинення подачі електроенергії. Це нормально.

- A. Кришка конфорки
- B. Корона конфорки
- C. Свічка запалювання
- D. Термопара

6.3 Вимкнення конфорки

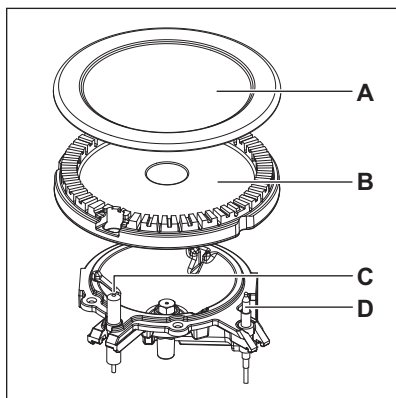
Щоб загасити полум'я, поверніть ручку в положення «вимкнено» **0**.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Перш ніж знімати посуд із конфорки зменшіть полум'я або вимкніть конфорку.

6.2 Огляд конфорки



7. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ – ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.



УВАГА

Переконайтеся, що ручки каструлі не виходять за межі переднього краю варильної поверхні.

7.1 Посуд



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Не ставте одну каструлю на дві конфорки.



УВАГА

Переконайтеся, що каструлі розміщено в центрі конфорки, щоб забезпечити максимальну стійкість і знизити обсяг споживання газу.

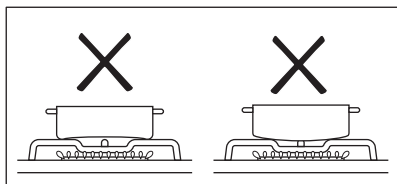


ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Щоб уникнути травм чи проливання вмісту посуду, не ставте на конфорку нестійкі або деформовані каструлі.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Не використовуйте посуд з обідком або з випуклим дном на конфорці, оскільки існує високий ризик перекидання.



Конфорка	Діаметр посуду (мм)
Допоміжна	120 - 180
Середньої швидкості	140 - 220/240 ¹⁾
Швидка	160 - 220/260 ¹⁾

¹⁾ Коли на варильній поверхні використовується лише одна каструля.

7.2 Діаметр посуду

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Користуйтеся посудом, діаметр дна якого відповідає розмірам конфорок.

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.
- Деталі з нержавної сталі промийте водою, а потім витріть насухо м'яким матеріалом.

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.

- **Видаляйте залишки після того, як прилад достатньо охолоне:** вапняні та водяні розводи, бризки жиру та плями з металевим відблиском. Очищуйте поверхню вологою ганчіркою з нейтральним м'яким засобом. Після чищення витріть поверхню м'якою тканиною.
- Щоб очистити емальовані деталі, кришки та корони, помийте їх теплою мильною водою й ретельно висушіть перед встановленням на місце.

8.3 Чищення свічки запалювання

Чищення свічки запалювання можливе завдяки тому, що вона зроблена з керамічного матеріалу і металевого електрода. Ці елементи слід регулярно та ретельно очищувати. Крім того, потрібно перевіряти, чи не засмітилися отвори корони конфорки.

8.4 Підставки для посуду



Підставки для посуду не придатні для миття в посудомийній машині. Їх необхідно мити вручну.

1. Щоб очистити нагрівальний елемент, зніміть підставки для посуду.



Встановлюючи підставки для посуду на місце, будьте дуже обачні, щоб не пошкодити нагрівальний елемент.

2. Іноді емальоване покриття може мати гострі краї, тому будьте обережні під час миття та висушування підставок для посуду вручну. За необхідності видаліть

стійкі плями за допомогою пастоподібного засобу для чищення.

3. Очистивши підставки для посуду, переконайтеся, що вони знаходяться в правильному положенні.
4. Щоб конфорка працювала правильно, відгалуження підставок для посуду мають збігатися із центром конфорки.

8.5 Періодичне технічне обслуговування

Періодично звертайтеся до свого місцевого сервісного центру для перевірки подачі газу й роботи пристрою, що регулює тиск, якщо він встановлений.

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.
	Лампочка духової шафи	Увімкнення лампочки без функції готування.

Символ	Функції духової шафи	Додаток
	Додаткова пара	Для додавання вологості під час готування. Для отримання потрібного кольору та хрусткої скоринки під час випікання. Для збільшення соковитості під час повторного нагрівання. Для консервування фруктів та овочів.
	Легке готування з конвекцією	Для приготування ніжних і соковитих смажених страв або сушіння будь-яких фруктів і овочів.
	Нижній нагрів	Для випікання тортів і пирогів із хрусткою основою.
	Традиційне готування	Випікання та смаження на одному рівні полиці.
	Великий гриль	Приготування на грилі великої кількості виробів плоскої форми, а також смаження хліба.
	Турбо-гриль	Смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Приготування запіканок і зарум'янювання.
	Готування з конвекцією	Смаження або смаження та випікання за однакової температури на декількох рівнях полиць без змішування запахів.
	Волога випічка	<p>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 .</p> <p>Під час приготування дверцята духової шафи мають бути зачинені, аби функція не переривалася, а також для забезпечення максимальної енергоефективності духової шафи.</p> <p>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».</p> <p>Цю функцію призначено для заощадження енергії під час готування. Для отримання інструкцій щодо готування див. розділ «Поради і рекомендації», Волога випічка.</p>

Символ	Функції духової шафи	Додаток
	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.

9.4 Увімкнення функції: Додаткова пара

Ця функція дозволяє покращити рівень вологості під час приготування страв.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!



Є ризик отримання опіків або пошкодження приладу.


Пара може спричинити опіки:

- Не відкривайте дверцята приладу під час використання функції: Додаткова пара.
- Відкривайте дверцята приладу обережно після використання функції: Додаткова пара.



Див. розділ «Поради і рекомендації».

1. Відкрийте дверцята духової шафи.
2. Заповніть заглибину камери водопровідною водою. Максимальна ємність заглибини камери становить 250 мл. Заповнюйте заглибину камери водою лише тоді, коли духовка буде холодною.
3. Встановіть функцію: Додаткова пара  .

4. Натисніть кнопку «Пара плюс» . Кнопка «Пара плюс» працює лише з функцією: Додаткова пара.


Починає світитися індикатор.

5. Поверніть перемикач температури, щоб обрати температуру.
6. Поставте страву в прилад і закрийте дверцята духовки.



УВАГА

Не заповнюйте заглибину камери водою під час готування або коли духовка гаряча.

7. Щоб вимкнути прилад, натисніть кнопку «Пара плюс» , поверніть перемикачі функцій духової шафи та термостата в положення «вимкнено».

Індикатор кнопки «Пара плюс» згасає.

8. Видаліть воду з заглибини камери.

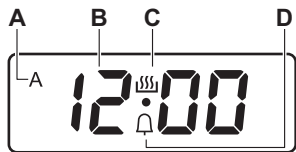


ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Переконайтеся, що прилад холодний, перш ніж видаляти залишки води із заглибини камери.

10. ДУХОВА ШАФА - ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

10.1 Дисплей



- A. Індикатор ТРИВАЛОСТІ
- B. Індикатор часу
- C. Індикатор увімкнення таймера
- D. Індикатор ТАЙМЕРА ЗВОРОТНОГО ВІДЛІКУ

10.2 Кнопки

Кнопка	Функція	Опис
—	МІНУС	Налаштування часу.
⌚	ГОДИННИК	Налаштування функції годинника.
+	ПЛЮС	Налаштування часу.
🔊	Пара плюс	Для активації функції: Додаткова пара.

10.3 Таблиця функцій годинника

Функція годинника	Додаток
00:00	ЧАС ДОБИ
dur	ТРИВАЛІСТЬ
🔔	ТАЙМЕР ЗВОРОТНОГО ВІДЛІКУ

Встановлення, зміна або перевірка часу доби.

Встановлення тривалості роботи приладу (1 хв. - 10 год.).

Встановлення часу зворотного відліку (1 хв. - 23 год. 59 хв.). Ця функція не впливає на роботу пристрою.

10.4 Налаштування функції «ТРИВАЛІСТЬ»

1. Встановіть функцію духової шафи та температуру.
2. Натискайте ⌚, доки не почне мигтати **dur**.
3. Натисніть + або —, щоб установити час функції ТРИВАЛІСТЬ.

Дисплей показує **dur** та символ A.

4. Коли час завершиться, починає блимати **dur** і лунатиме звуковий сигнал протягом 7 хвилин. Прилад вимикається автоматично.




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

10.5 Налаштування функції ТАЙМЕР

1. Натискайте ⌚, доки не почне мигтати 🔔.
2. Натисніть + або —, щоб установити потрібний час.


3. Коли заданий час закінчиться, лунатиме звуковий сигнал протягом 7 хвилин. Для припинення звучання сигналу натисніть будь-яку кнопку.



10.6 Скасування функції годинника

1. Натискайте кнопку  знов і знов, доки не почне блимати індикатор потрібної функції.
2. Одночасно натисніть і утримуйте кнопки  і .

Через декілька секунд функція годинника вимкнеться.

10.7 Змінення звукового сигналу

1. Щоб прослухати поточний звуковий сигнал, натисніть і утримуйте кнопку .

2. Повторно натискайте  для змінення сигналу.
3. Відпустіть кнопку . Останній заданий звук – це новий звуковий сигнал.
4. Зачекайте 5 секунд для автоматичного підтвердження налаштування.



У разі від'єднання приладу від електромережі або припинення електропостачання, для звукового сигналу встановлюється значення за промовчанням.

11. ДУХОВА ШАФА - ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

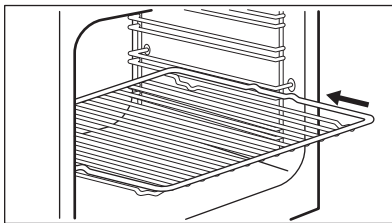
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.



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.

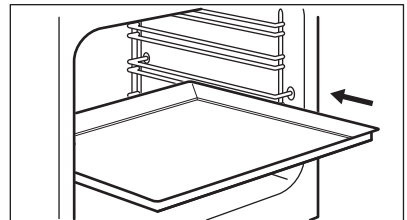
11.1 Установлення аксесуарів

Комбінована решітка:



Установіть решітку між напрямними планками опорних рейок.

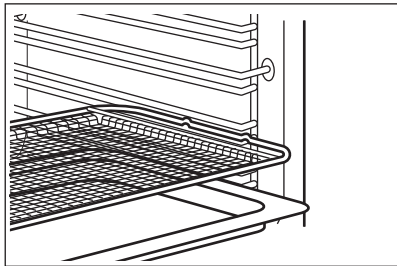
Деко:



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 указані 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 полиць. 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

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, налийте 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 Додаткова пара +



Перш ніж розпочинати попереднє прогрівання, наповніть заглибину камери водою, тільки коли духова шафа охолоне.

Див. розділ «Активация функції: Додаткова пара»

Випічка

Страва	Кількість води у камері з тисненням (мл)	Температура (°C)	Час (хв)	Положення полиці	Акcesуари
Білий хліб ¹⁾	100	180	35 - 40	2	Використовуйте деко для випікання.
Булочки ¹⁾	100	200	20 - 25	2	Використовуйте деко для випікання.
Домашня піца ¹⁾	100	230	10 - 20	1	Використовуйте деко для випікання.
Фокача ¹⁾	100	190 - 210	20 - 25	1	Використовуйте деко для випікання.
Печиво, булочки, круасани ¹⁾	100	150 - 180	10 - 20	2	Використовуйте деко для випікання.
Сливовий торт, яблучний пиріг, булочки з корицею ¹⁾	100	180	20	2	Використовуйте форму для торта.

¹⁾ Попередньо розігрійте в порожній духовій шафі протягом 5 хвилин перед готуванням.

Готування заморожених продуктів

Страва	Кількість води у камері з тисненням (мл)	Температура (°C)	Час (хв)	Положення полиці	Акcesуари
Піца заморожена ¹⁾	150	200 - 210	10 - 20	2	Використовуйте комбіновану решітку.
Заморожений круасан ¹⁾	150	160 - 170	25 - 30	2	Використовуйте деко для випікання.

¹⁾ Перед початком готування прогрівайте порожню духову шафу протягом 10 хв.

Доведення страв до готовності

Страва	Кількість води у камері з тисненням (мл)	Температура (°C)	Час (хв)	Положення полиці	Акcesуари
Білий хліб	100	110	15 - 25	2	Використовуйте деко для випікання.
Хлібний рулет	100	110	10 - 20	2	Використовуйте деко для випікання.
Домашня піца	100	110	15 - 25	2	Використовуйте деко для випікання.
Фокача	100	110	10 - 20	2	Використовуйте деко для випікання.
Овочі	100	110	15 - 25	2	Використовуйте деко для випікання.
Рис	100	110	15 - 25	2	Використовуйте деко для випікання.
Паста	100	110	15 - 25	2	Використовуйте деко для випікання.
М'ясо	100	110	15 - 25	2	Використовуйте деко для випікання.

Підсмажування

Страва	Кількість води у камері з тисненням (мл)	Температура (°C)	Час (хв)	Положення полиці	Акcesуари
Смажена свинина	200	180	65 - 80	2	Використовуйте комбіновану решітку і деко для випікання.
Ростбіф	200	200	50 - 60	2	Використовуйте комбіновану решітку і деко для випікання.
Курка	200	210	60 - 80	2	Використовуйте комбіновану решітку і деко для випікання.
Смажена індичка	200	200	70 - 90	2	Використовуйте комбіновану решітку і деко для випікання.

12.7 Консервування   + **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Є ризик отримання опіків або пошкодження приладу.

- Використовуйте банки для консервування однакових розмірів, доступні у торговій мережі.
- Не кладіть на деко більше шести півлітрових банок для консервування.
- Заповнюйте банки однаково, залишаючи 1 см повітря зверху кожної банки. Прикрийте банки кришками, але не закривайте їх герметично.
- Банки не повинні торкатися одна одної.
- Налийте 1/2 літра води у пласке деко для випікання та 1/4 літра води у заглиблення камери, щоб у духовій шафі було достатньо вологи.
- Оберіть функцію Додаткова пара та встановіть належну температуру згідно таблиці нижче.
- Банки можна закрити герметично лише, коли функцію вимкнено.

Ягоди

Страва	Температура (°C)	Час (хв)	Положення полиці	Акcesуари
Полуниця / Чорниця / Малина	160	25 - 30	1	Використовуйте деко для випікання.

Кісточкові плоди

Страва	Температура (°C)	Час (хв)	Положення полиці	Акcesуари
Груші / Айва / Сливи	160	35 - 40	1	Використовуйте деко для випікання.

М'які овочі

Страва	Температура (°C)	Час (хв)	Положення полиці	Акcesуари
Цукіні / Баклажани / Цибуля / Томати	160	30 - 35	1	Використовуйте деко для випікання.

Мариновані овочі

Страва	Температура (°C)	Час (хв)	Положення полиці	Акcesуари
Морква / Соління / Піпа / Селера	160	35 - 45	1	Використовуйте деко для випікання.

12.8 Легке готування з конвекцією  **Сушіння**

Страва	Температура (°C)	Час (год)	Положення полиці	
			Положення 1	Положення 2
Овочі				
Квасоля	60 - 70	7 - 9	2	1 / 3
Перець шматочками	60 - 70	10 - 12	2	1 / 3
Овочевий суповий набір	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Гриби смужками	50 - 60	13 - 15	2	1 / 3
Зелень/трави	40 - 50	3 - 5	2	1 / 3
Фрукти				
Сливи, половинками	60 - 70	11 - 13	2	1 / 3

Страва	Температура (°C)	Час (год)	Положення полиці	
			Положення 1	Положення 2
Абрикоси, половинками	60 - 70	9 - 11	2	1 / 3
Яблука, скибочки	60 - 70	6 - 8	2	1 / 3
Груші, скибочки	60 - 70	7 - 10	2	1 / 3

Повільне готування

Страва	Кількість (кг)	Смаження з обох боків (хв)	Температура (°C)	Положення полиці	Час (хв)
Яловичина					
Філе, помірно засмажене	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 90
Ростбіф, середньо просмажений	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	160 - 200
Телятина					
Філе з рожевим соком	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	50 - 90
Філе, один шматок	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Смажена телятина, середньої прожарки	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Свинина					
Філе з рожевим соком	1.0 - 1.5	2	80 - 100	2	60 - 100
Філе, один шматок	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160
Смажена свинина, середньої прожарки	1.5 - 2.0	4	80 - 100	2	100 - 160

12.9 Традиційне готування

Випічка

Страва	Температура (°C)	Час (хв)	Положення полиці
Плаский торт	160 - 170	25 - 35	2
Дріжджовий пиріг із яблуками	170 - 190	45 - 55	3
Млинець із рідкого тіста	170 - 180	35 - 45	2
Торт з посипкою	170 - 190	50 - 60	3
Чізкейк	170 - 190	60 - 70	2
Селянський хліб	190 - 210	50 - 60	2
Румунський бісквіт	165 - 175	35 - 45	2
Румунський бісквіт — традиційний рецепт	165 - 175	35 - 45	2
Булочки з дріжджового тіста	180 - 200	15 - 25	2
Рулет з джемом	150 - 170	15 - 25	2
Кіш Лорен	215 - 225	45 - 55	2

Підсмажування

Страва	Температура (°C)	Час (хв)	Положення полиці
Курка, половина	210 - 230	35 - 50	2
Котлети зі свинини	190 - 210	30 - 35	3
Риба, ціла	200 - 220	40 - 70	2

12.10 Великий гриль

Страва	Температура (°C)	Час (хв)	Положення полиці
Курка, половина	230	50 - 60	2
Котлети зі свинини	230	40 - 50	3
Бекон на грилі	250	17 - 25	2
Ковбаски/сосиски	250	20 - 30	2
Біфштекс: помірно просмажений	230	25 - 35	2

12.11 Турбо-гриль

Страва	Температура (°C)	Час (хв)	Положення полиці
Курка, половина	200	50 - 60	2
Курка	250	55 - 60	2
Курячі крильця	230	30 - 40	2
Котлети зі свинини	230	40 - 50	2
Біфштекс: просмажений	250	35 - 40	2

12.12 Готування з конвекцією

Випічка

Страва	Температура (°C)	Час (хв)	Положення полиці
Дріжджовий пиріг із начинкою	150 - 160	20 - 30	2
Сандвіч «Вікторія»	170 - 190	30 - 40	2
Швейцарський яблучний пиріг	180 - 200	35 - 45	2
Різдвяний торт	150 - 160	40 - 50	2
Бісквіт «Мадера»	170 - 190	50 - 60	2
Безе	110 - 120	30 - 40	2
Картопляна запіканка (гратен)	180 - 200	40 - 50	2
Лазанья	170 - 190	30 - 50	2
Макарони в духовці	170 - 190	50 - 60	2
Піца	190 - 200	25 - 35	2

Підсмажування

Страва	Температура (°C)	Час (хв)	Положення полиці
Курка, ціла	200 - 220	55 - 65	2
Смажена свинина	170 - 180	45 - 50	2

12.13 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				
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

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

12.14 Вентилятор

Випічка

Страва	Температура (°C)	Час (хв)	Положення полиці
Плаский торт	140 - 160	40 - 50	1 + 3
Булочки з дріжджового тіста	190 - 210	10 - 20	1 + 3
Безе	100 - 120	55 - 65	1 + 3
Масляний торт	150 - 170	20 - 30	1 + 3
Піца	200 - 220	35 - 45	1 + 3

12.15 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

Страва	Кількість	Температура (°C)	Час (хв)	Положення полиці
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⁾ додайте 1 чайна ложка оливкової олії для уникнення прилипання

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
Курячі нагетси, заморожені	прибл. 300 г	180–220	15–25	2
Рибні палички, заморожені	прибл. 500 г	180–220	15–25	2

12.16 Інформація для дослідницьких установ

Їжа	Функція	Температура (°C)	Аксесуари	Рівень полиці	Час (хв)
Маленькі тістечка (16 штук на деко)	Традиційне готування	160	деко для випічки	3	20 - 30

Їжа	Функція	Температура (°C)	Акcesуари	Рівень полицки	Час (хв)
Маленькі тістечка (16 штук на деко)	Готування з конвекцією	150	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
Яблучний пиріг (2 форми діаметром 20 см, розташовані по діагоналі)	Готування з конвекцією	180	комбінована решітка	2	70 - 80
Нежирний бісквіт	Традиційне готування	180	комбінована решітка	2	20 - 30
Нежирний бісквіт	Готування з конвекцією	160	комбінована решітка	2	25 - 35
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	Готування з конвекцією	140	деко для випічки	3	20 - 30
Пісочні хлібобулочні вироби/ кондитерські вироби	Вентилятор	140	деко для випічки	1 + 3	15 - 30
Тост	Великий гриль	250	комбінована решітка	3	5 - 10
Бургер із яловичини ¹⁾	Турбо-гриль	250	комбінована решітка або деко для гриля/смаження	3	15–20 на одній стороні; 10–15 на другій стороні

¹⁾ 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.

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

Для усунення стійких плям використовуйте спеціальний очисник для духових шаф.

Аксесуари 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 Очищення заглибини камери

Під час очищення із заглибини камери видаляються залишки вапна, що утворилися під час готування з парою.



Рекомендується здійснювати процедуру очищення мінімум після кожного п'ятого-десятого циклу функції: Додаткова пара.

1. Додайте 250 мл білого оцту до заглибини камери в нижній частині духової шафи. Використовуйте оцет із максимальною концентрацією 6% без трав.
2. Зачекайте, доки оцет розчинить залишки вапна протягом 30 хвилин в умовах температури навколишнього середовища.
3. Мийте заглибину теплою водою та м'якою тканиною.

13.5 Знімання опор полочок

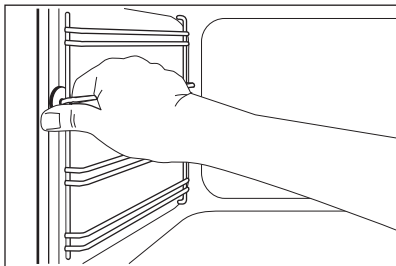
Для очищення духової шафи вийміть опори полочок.



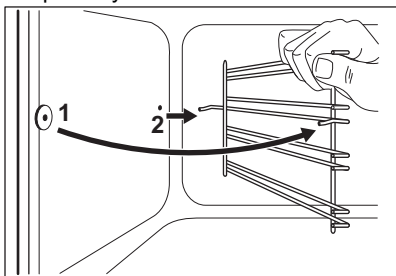
УВАГА

Будьте обережні, виймаючи опори для полочок.

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.

13.6 Знімання та встановлення скляних дверцят духовки

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



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

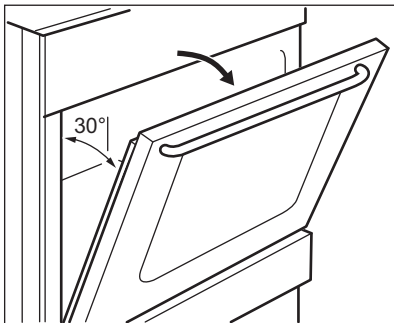
Залишайте дверцята духової шафи трохи прочиненими під час процесу чищення. Якщо відчинити їх повністю, вони можуть випадково зачинитися і завдати шкоди.



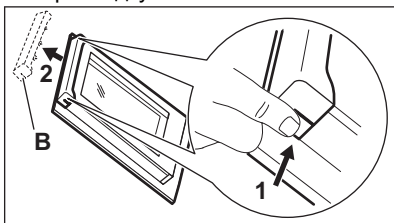
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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 напрямної 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.

13.7 Виймання шухляди

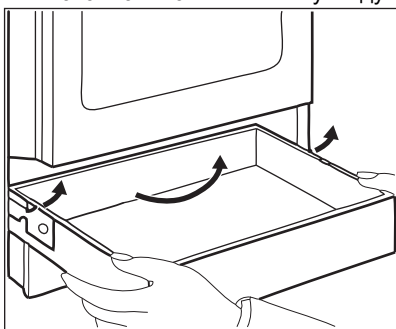


ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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.

13.8 Заміна лампи



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом. Лампа може бути гарячою.

1. Вимкніть духову шафу. Зачекайте, доки духова 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. Помийте скляний плафон.
3. Замініть стару лампочку відповідною жаростійкою лампочкою, 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 спрацьовує генератор іскри.	Варильну поверхню не під'єднано до мережі або під'єднано неправильно.	Перевірте, що варильну поверхню правильно під'єднано до мережі. Див. схему підключення.
	Запобіжник перегорів.	Переконайтеся в тому, що запобіжник є причиною несправності. Якщо запобіжник перегорить ще раз, зверніться до кваліфікованого електрика.

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
	Кришку та корону конфорки розміщено неправильно.	Виправте положення конфорки й корони.
Полум'я згасає одразу після запалювання.	Термопара недостатньо нагрівається.	Після запалювання тримайте генератор іскри натисненим приблизно 10 секунд.
Кільце полум'я нерівномірне.	Корона конфорки забита залишками їжі.	Переконайтеся, що форсунка не заблокована й корона конфорки чиста.
Конфорки не працюють.	Подача газу відсутня.	Перевірте підключення газу.
Колір полум'я помаранчевий або жовтий.		У деяких частинах конфорки полум'я може виглядати помаранчевим або жовтим. Це нормальне явище.
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 приготівані 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. Дотримуйтесь порад інструкції з експлуатації.
На дисплеї духової шафи відображається «0:00» і «LED».	Була припинена подача електроенергії.	Скиньте налаштування годинника.
Неефективне використання функції: Додаткова пара.	Ви не активували функцію Додаткова пара.	Див. розділ «Активация функції: Додаткова пара».
	Ви не заповнили заглиблену камеру водою.	Див. розділ «Активация функції: Додаткова пара».

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
	Ви неправильно активували функцію Додаткова пара за допомогою кнопки «Пара плюс».	Див. розділ «Активація функції: Додаткова пара».
Ви бажаєте активувати функцію Легке готування з конвекцією, але світиться індикатор кнопки «Пара плюс».	Працює функція Додаткова пара.	Натисніть кнопку «Пара плюс»  , щоб зупинити роботу функції Додаткова пара.
Вода у заглибині камери не кипить.	Температура занадто низька.	Встановіть температуру не менше 110 °С. Див. розділ «Поради та рекомендації».
Вода витікає із заглибини камери.	Забагато води у заглибині камери.	Вимкніть духову шафу й переконайтеся, що прилад холодний. Витріть воду ганчіркою або губкою. Додайте належну кількість води до заглибини камери. Див. відповідну процедуру.

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 табличці з технічними даними. Паспортна табличка розташована на передньому краї духової шафи. Не знімайте паспортну табличку з духової шафи.

Рекомендуємо записати дані тут:	
Модель (MOD.)
Код виробу (PNC)
Серійний номер (S.N.)

15. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

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

Ідентифікатор моделі	LKK560203W
Тип варильної поверхні	Варильна поверхня всередині автономної плити

Кількість газових конфорок	4	
Енергоефективність кожної газової конфорки (EE gas burner)	Задня ліва — допоміжна	не застосовується
	Задня права — середньої швидкості	55.3%
	Передня права — середньої швидкості	55.3%
	Передня ліва — швидка	55.5%
Енергоефективність газової варильної поверхні (EE gas hob)	55.4%	

EN 30-2-1:EN 30-2-1: Газові побутові пристрої для готування. Частина 2-1: Рациональне використання енергії — загальна інформація.

15.2 Варильна поверхня – енергозбереження

Скористайтеся нижченаведеними порадами для щоденного енергозбереження.

- При нагріванні води використовуйте лише потрібну кількість.
- По можливості завжди накривайте посуд кришкою.
- Перед використанням переконайтеся в тому, що конфорки та підставки під посуд зібрано належним чином.
- Діаметр дна посуду необхідно підібрати з урахуванням розміру конфорки.
- Розмістіть посуд безпосередньо в центрі конфорки.
- Коли рідина починає кипіти, зменште полум'я, щоб рідина ледве кипіла.
- По можливості користуйтеся скороваркою. Зверніться до інструкції з користування.

15.3 Інформація про виріб для духових шаф і Інформаційний листок виробу

Назва постачальника	Electrolux
Ідентифікатор моделі	LKK560203W 943005353
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	58 л

Тип духової шафи	Духова шафа всередині автономної плити
Маса	41.0 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



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

Переконайтеся у тому, що під час роботи дверцята духової шафи зачинено. Не відкривайте дверцята духової шафи 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 духову шафу 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 в духовій шафі 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 «Духова шафа — щоденне користування», Функції духовки.

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



867375087-A-522022

