



UK Духова шафа

Інструкція

Отримайте максимум від свого продукту



Для швидкого доступу до онлайн посібників,
підказок, підтримки і більше, відвідайте наш
електронний каталог electrolux.com/register



Electrolux

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	3
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	5
3. УСТАНОВКА.....	8
4. ОПИС ВИРОБУ.....	9
5. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.....	10
6. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	10
7. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	11
8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	13
9. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА.....	14
10. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	16
11. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	16
12. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА.....	30
13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	35
14. ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....	37
15. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	37

З ДУМКОЮ ПРО ВАС

Дякуємо за придбання приладу Electrolux. Вибраний вами виріб є результатом поєднання багаторічного професійного досвіду та новітніх технологій. Оригінальний і стильний – сконструйований із думкою про вас. Користуючись ним, ви завжди отримуватимете найкращий результат. Компанія Electrolux вітає вас!

Відвідайте наш веб-сайт:



Поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, сервісна інформація:

www.electrolux.com/webselfservice



Зареєструйте виріб, щоб отримати покращене обслуговування:

www.registerelectrolux.com



Придбання приладдя, витратних матеріалів та оригінальних запчастин для вашого приладу:

www.electrolux.com/shop

РОБОТА З КЛІЄНТАМИ ТА СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Рекомендується використовувати оригінальні запчастини.

У разі звертання до сервісного центру необхідно мати наступну інформацію: модель, номер виробу (PNC), серійний номер.

Цю інформацію можна знайти на табличці з технічними даними.

 **Увага!** Важлива інформація з техніки безпеки

 **Загальна інформація й 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, особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями та особи без відповідного досвіду та знань можуть користуватися цим приладом лише під наглядом або після отримання інструктажу стосовно безпечного користування приладом і пов'язаних ризиків.
- Діти у віці від 3 до 8 років та особи зі значними та складними обмеженими можливостями можуть залишатися поблизу приладу лише за умови постійного нагляду.
- Не слід залишати дітей до трьох років без постійного нагляду поблизу приладу.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Тримайте всі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте ці матеріали належним чином.
- Не допускайте дітей і домашніх тварин до приладу під час його роботи чи охолодження. Доступні частини можуть нагріватися під час користування.
- Якщо прилад обладнано пристроєм захисту від доступу дітей, такий пристрій необхідно активувати.
- Дітям забороняється виконувати очищення чи роботи з обслуговування приладу, які можуть виконуватися користувачем, без нагляду.

1.2 Загальні правила безпеки

- Встановлювати цей прилад і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Пристрій і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Необхідно бути обережним, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи деко.
- Перш ніж виконувати операції з технічного обслуговування, від'єднайте прилад від джерела живлення.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.
- Не використовуйте пароочишувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби та металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи на склі тріщин.
- У разі пошкодження електричного кабелю його має замінити представник виробника або його авторизованого сервісного центру чи інша кваліфікована особа. Робити це самостійно забороняється, оскільки існує небезпека ураження електричним струмом.
- Щоб зняти підставки для полицок, спочатку потягніть передню частину підставки для полицки, а потім її задню частину від бічних стінок. Для вставлення опор виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Встановлення



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.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Встановлюйте прилад у безпечному підходящому місці, що відповідає вимогам зі встановлення.
- Прилад оснащено електричною системою охолодження. Її слід використовувати з блоком електроживлення.

Мінімальна висота шафи (Мінімальна висота шафи під робочою поверхнею)	590 (600) мм
Ширина шафи	560 мм
Глибина шафи	550 (550) мм
Висота передньої частини приладу	594 мм
Висота задньої частини приладу	576 мм
Ширина передньої частини приладу	595 мм
Ширина задньої частини приладу	559 мм
Глибина приладу	569 мм

Вбудована глибина на приладу	548 мм
Глибина з відкритими дверцятами	1022 мм
Мінімальний розмір вентиляційного отвору. Отвір розташовано внизу задньої сторони	560x20 мм
Довжина кабелю живлення. Кабель розміщується в правому куті задньої сторони	1500 мм
Кріпильні гвинти	4x25 мм

2.2 Під'єднання до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Переконайтеся в тому, що параметри на табличці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Завжди використовуйте правильно встановлену протидарну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Будьте обережні, аби не пошкодити штепсельну вилку та кабель. Якщо кабель живлення потребує заміни, зверніться до нашого сервісного центру.
- 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.
- Прилад оснащено електричним кабелем з вилкою.

Типи кабелів для встановлення або заміни для Європи:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Перетин кабелю підбирайте у відповідності до загальної потужності (див. на таблиці з технічними даними). Також можна звернутися до нижченаведеної таблиці:

Загальна потужність (Вт)	Перетин кабелю (мм ²)
макс. 1380	3 x 0.75
макс. 2300	3 x 1
макс. 3680	3 x 1.5

Жовтий/зелений кабель заземлення має бути на 2 см довший, ніж кабель

фази і нульовий провід (синій та коричневий).

2.3 Користування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування, опіків, ураження електричним струмом і вибуху.

- Прилад призначено виключно для застосування в домашніх умовах.
- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковані.
- Не залишайте прилад під час його роботи.
- Після кожного використання прилад слід вимикати.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.
- Під час роботи з приладом руки не повинні бути мокрими або вологими. Не користуйтеся приладом, якщо він контактує з водою.
- Не натискайте на відчинені дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню та як поверхню для зберігання речей.
- Обережно відчиняйте дверцята пристрою. Використання інгредієнтів із спиртом може спричинити утворення суміші спирту і повітря.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоб поряд з приладом не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Дії для запобігання пошкодження або знебарвлення емалі:

- не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;
- не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно приладу;
- не ставте воду безпосередньо в гарячий прилад;
- після приготування не залишайте у приладі страви й продукти з високим вмістом вологи;
- будьте обережні, знімаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Для випікання тістечок із великим вмістом вологи слід використовувати глибоку жаровню. Сік, який виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями на емалевому покритті.
- Цей прилад призначений виключно для приготування їжі. Його забороняється використовувати для інших цілей, наприклад опалення приміщень.
- Під час готування дверцят духової шафи завжди повинні бути зачиненими.
- Якщо прилад розміщено позаду меблевої панелі (наприклад, дверцят), переконайтеся, що дверцят відкрито під час роботи приладу. Жар і волога можуть утворюватися позаду закритої меблевої панелі, спричиняючи подальше пошкодження приладу, приміщення або підлоги. Не закривайте меблеву панель, доки прилад повністю не охолоне після використання.
- У разі пошкодження скляних панелей дверцят слід одразу замінити панелі. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте будь-які абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, обов'язково дотримуйтеся інструкцій із безпеки, наведених на упаковці.
- Не очищуйте каталітичну емаль (якщо застосовується) жодними мийними засобами.

2.5 Внутрішня підсвітка



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

- Електрична або галогенова лампочка, що використовується в цьому приладі, призначена лише для побутових приладів. Не використовуйте її для освітлення оселі.
- Перед заміною лампочки відключіть прилад від електроживлення.
- 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.

2.4 Догляд і чищення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, вимкніть прилад і вийміть вилку з розетки.
- Дайте приладу охолонути. Існує ризик того, що скляні панелі можуть тріснути.

- 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 змісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінету Міністрів України №1057 від 3 грудня 2008р.)

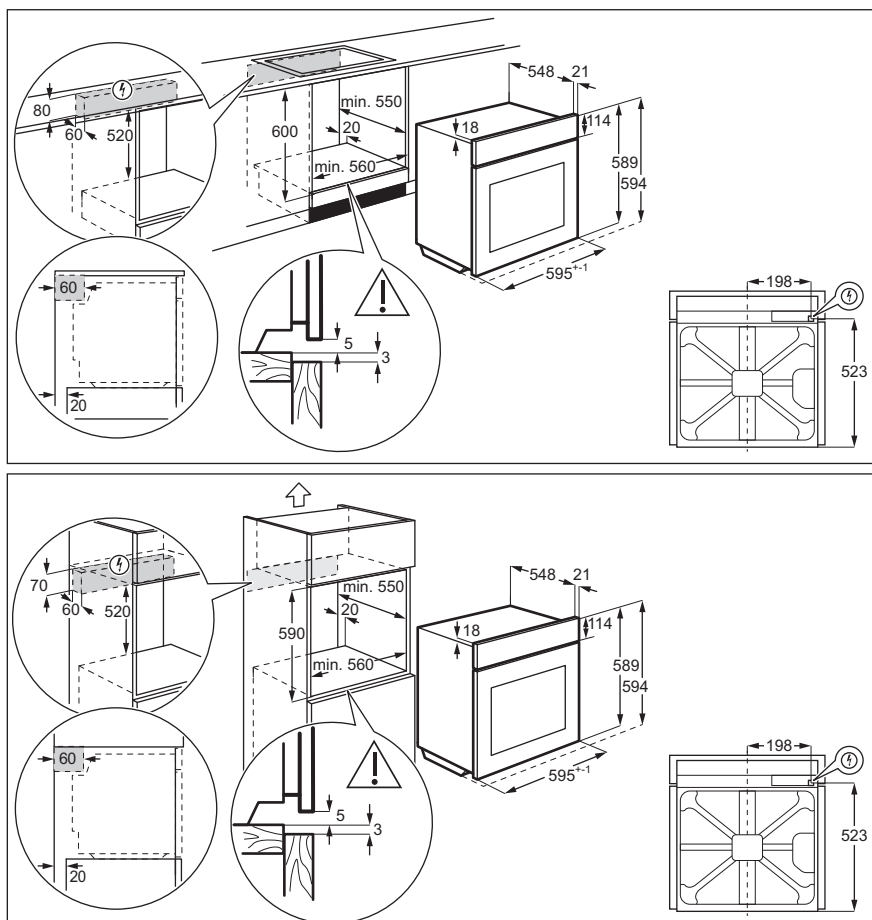
3. УСТАНОВКА



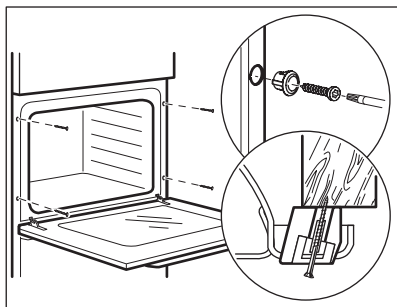
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

3.1 Вбудовування в кухонні меблі

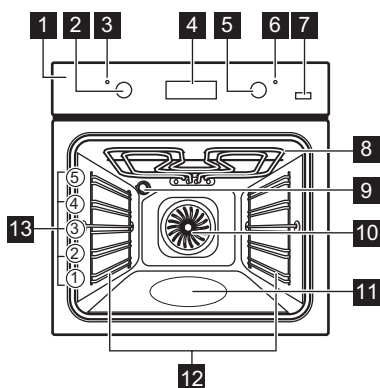


3.2 Як закріпити духовку в секції



4. ОПИС ВИРОБУ

4.1 Загальний огляд



- 1** Панель керування
- 2** Перемикач функцій нагрівання
- 3** Лампа/символ живлення
- 4** Дисплей
- 5** Ручка керування (температурою)
- 6** Індикатор/символ температури
- 7** Плюс пара
- 8** Нагрівальний елемент
- 9** Лампа
- 10** Вентилятор
- 11** Тиснення камери - Резервуар, що використовується для очищення водою
- 12** Опорна рейка, знімна
- 13** Положення полиць

4.2 Аксесуари

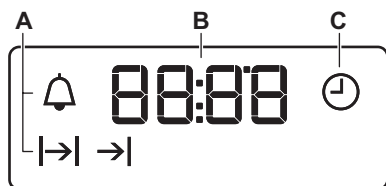
- **Комбінована решітка**
Для розміщення посуду та форм для випічки, а також для смаження.
- **Деко для випічки**
Для випікання тортів і бісквітів.
- **Каструля форма**
Для випікання, смаження та в якості деко для збирання жиру.
- **Телескопічні спрямовувачі**
Для полиць і деко.

5. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

5.1 Кнопки

Сенсорна кнопка/Кнопка	Функція	Опис
—	МІНУС	Налаштування часу.
	ГОДИННИК	Налаштування функції годинника.
+	ПЛЮС	Налаштування часу.
	ДОДАТКОВА ПАРА	Увімкнення функції «Вентилятор ПЛЮС».

5.2 Дисплей



- A. Функції годинника
B. Таймер
C. Функція годинника

6. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.



Щоб установити час доби, див. розділ «Функції годинника».



Для функції: Вентилятор ПЛЮС див. розділ «Щоденне користування», Налаштування функції: Вентилятор ПЛЮС».

6.1 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.

6.2 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 . Встановіть максимальну температуру.
4. Дайте духовій шафі попрацювати 15 хвилин.
5. Встановіть функцію  , натисніть: Плюс пара . Встановіть максимальну температуру.
6. Дайте духовій шафі попрацювати 15 хвилин.
7. Вимкніть духову шафу і дайте їй охолонути.

Аксесуари можуть нагрітися до вищої температури, ніж зазвичай. З духової шафи може виділятися запах і дим.

Переконайтеся в тому, що приміщення добре провітрюється.

7. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

7.1 Висувні перемикачі

Для використання приладу ручку керування. Ручка керування висувається.

7.2 Встановлення функції нагрівання

1. Поверніть перемикач функцій нагрівання, щоб обрати функцію нагрівання.
2. Поверніть ручку управління, щоб обрати температуру.

Лампочка починає світитися, коли працює духову шафа.

3. Щоб вимкнути духову шафу поверніть перемикач функцій нагрівання в положення «Вимкнено».

7.3 Функції нагріву

Функція ду- ховки	Використання
0 Положення «Вимкнено»	Духова шафа вимкне- на.
 Підсвітка	Увімкнення лампочки без функції готування.

Функція ду- ховки

Використання



Вентилятор /
Вентилятор
ПЛЮС / Очи-
щення во-
дою

Одночасне випікання на трьох рівнях полиць і підсушування.

Встановіть температу-
ру на 20 - 40 °C нижче,
ніж для Традиційне го-
тування.

Для додавання вол-
огості під час готуван-
ня. Для отримання по-
трібного кольору та
хрусткої скоринки під
час випікання. Для під-
вищення соковитості
під час повторного на-
грівання.

Див. розділ «Догляд та
чистка» для отриман-
ня додаткової інфор-
мації про: Очищення
водою.

Функція духовки	Використання
 Волога конвекція	Ця функція призначена для заощадження енергії під час готування. Для отримання інструкцій щодо готування див. розділ «Поради і рекомендації», Волога конвекція. Під час приготування дверцята духової шафи мають бути зачинені, аби функція не переривалася, а також для забезпечення максимальної енергоефективності духової шафи. При використанні цієї функції температура у внутрішній камері може відрізнятися від встановленої температури. Потужність нагріву може бути зменшена. Для озонаювання із загальними рекомендаціями щодо енергозбереження див. розділ «Енергоефективність», Енергозбереження.
 Нижній нагрів	Для випікання тортів з хрусткою основою та для консервування.
 Розморожування	Для розморожування продуктів (овочі та фрукти). Час розморожування залежить від кількості та розміру заморожених продуктів.
 Великий Гриль	Для приготування на грилі великої кількості виробів плоскої форми, а також для приготування тостів.

Функція духовки	Використання
 Турбо-гриль	Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Для приготування запіканок та зарум'янювання.
 Функція "Піца"	Для випікання піци. Для отримання більш рум'яної скоринки та хрусткої основи.
 Традиційне готування	Для випікання та смаження на одному рівні полиці.

7.4 Налаштування функції: Вентилятор ПЛЮС

Ця функція підвищує вологість під час готування.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Є ризик отримання опіків або пошкодження приладу.

Пара може спричинити опіки. Після зупинки функції обережно відчиніть дверцята.

1. Заповніть заглибину камери водопровідною водою.



Максимальна ємність заглибини камери становить 250 мл. Заповнюйте заглибину камери водою лише тоді, коли духовка буде холодною.

**УВАГА**

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

- Встановіть функцію:
- Натисніть: Плюс пара
Працює лише з функцією: Вентилятор ПЛЮС.
Починає світитися індикатор.
- Поверніть ручку управління для встановлення температури.
- Попередньо прогрійте порожню духову шафу впродовж 10 хвилин для створення вологості.
- Поставте страву в духовку.
Див. розділ «Поради і рекомендації».

Не відкривайте дверцята духовки під час готування.

- Щоб вимкнути духову шафу поверніть перемикач функцій духовки в положення «Вимкнено», натисніть Плюс пара , щоб вимкнути духову шафу.

Індикатор згасне.

- Видаліть воду з заглибини камери.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Переконайтеся, що духову шафу холодна, перш ніж видаляти залишки води із заглибини камери.

8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

8.1 Таблиця функцій годинника

Функція годинника	Застосування
ЧАС ДОБИ	Встановлення, зміна і перевірка часу доби.
ТРИВАЛІСТЬ	Встановлення тривалості роботи пристрою.
ЗАКІНЧЕННЯ	Встановлення часу вимкнення пристрою.
ЗАТРИМКА ЧАСУ	Поєднання функцій «ТРИВАЛІСТЬ» та «ЗАКІНЧЕННЯ».
ТАЙМЕР	Налаштування часу зворотного відліку. Ця функція не впливає на роботу приладу. ТАЙМЕР можна налаштувати в будь-який момент, навіть коли прилад вимкнений.

8.2 Налаштування часу. Зміна 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.

Що змінити час доби, натисніть кілька разів, доки не почне блимати .

8.3 Налаштування функції «ТРИВАЛІСТЬ»

- Встановіть функцію духової шафи та температуру.
- Натисніть кілька разів, доки не почне блимати .
- 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».

8.4 Налаштування функції ЗАКІНЧЕННЯ

1. Встановіть функцію духової шафи та температуру.
2. Натискайте , доки  не почне блимати.
3. Натисніть  або , щоб задати час.

На дисплеї з'являється .

4. Коли час завершиться, починає блимати  і лунає звуковий сигнал. Пристрій вимикається автоматично.
5. Для вимкнення звукового сигналу достатньо натиснути будь-яку кнопку.
6. Поверніть перемикач функцій духової шафи та регулятор температури в положення «Вимк.».

8.5 Налаштування функції ЗАТРИМКА ЧАСУ

1. Встановіть функцію духової шафи та температуру.
2. Натискайте , доки  не почне блимати.
3. Натисніть  або , щоб установити час функції ТРИВАЛІСТЬ.
4. Натисніть .

5. Натисніть  або , щоб установити час функції ЗАКІНЧЕННЯ.

6. Натисніть , щоб продовжити. Прилад автоматично ввімкнеться пізніше, працюватиме впродовж установленної ТРИВАЛОСТІ та вимкнеться у встановлений ЗАКІНЧЕННЯ час. У заданий час пролунає звуковий сигнал.

7. Пристрій вимикається автоматично. Для вимкнення звукового сигналу достатньо натиснути будь-яку кнопку.
8. Поверніть перемикач функцій духової шафи та регулятор температури в положення «Вимк.».

8.6 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».

8.7 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.

9. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА



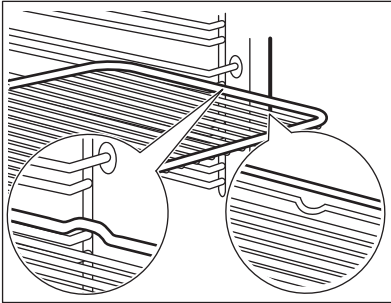
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

9.1 Установлення аксесуарів

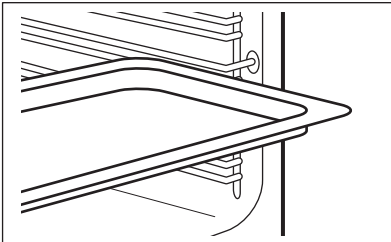
Решітка:

Просуньте решітку між напрямними планками опорних рейок і переконайтеся, що її ніжки спрямовано донизу.



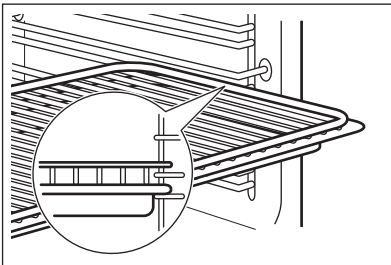
Деко для випічки / Глибоке деко:

Просуньте деко для випічки / глибоке деко між напрямними планками опорних рейок.



Решітка і деко для випічки / глибоке деко разом:

Поставте деко для випічки / глибоке деко між напрямними на опорній рейці, а комбіновану решітку на напрямні зверху.



Невелика заглибина вгорі покращує безпеку. Ці заглибини є також обмежувачами, що запобігають перекиданню. Високий обідок навкруги посуду не дає посуду зісковзнути з полицки.

9.2 Телескопічні рейки



Збережіть інструкції зі встановлення телескопічних рейок на майбутнє.

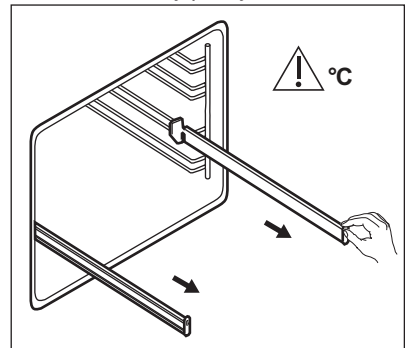
Телескопічні рейки спрощують вставлення та виймання полицок.



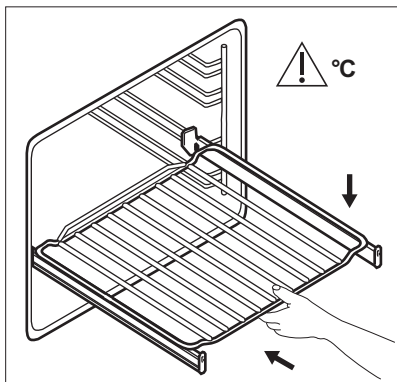
УВАГА

Забороняється мити телескопічні рейки у посудомийній машині. Не змащуйте телескопічні рейки.

1. Повністю витягніть праву й ліву телескопічну рейку.



2. Поставте комбіновану решітку на телескопічні рейки, а потім обережно заштовхніть їх у духову шафу.



Перш ніж зачинити дверцята духовки, переконайтеся в тому, що телескопічні рейки повністю зайшли всередину духової шафи.

10. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

10.1 Охолоджувальний вентилятор

Під час роботи духової шафи охолоджувальний вентилятор автоматично вмикається для підтримки поверхонь духової шафи прохолодними. Якщо вимкнути духову шафу, вентилятор продовжуватиме працювати, доки духову шафу не охолоне.

10.2 Запобіжний термостат

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

11. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.



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

попередньої моделі духовки. У наведених нижче таблицях надана інформація про стандартні налаштування температури, часу приготування та положення полиць.

Якщо ви не можете знайти налаштування для певного рецепту, скористайтеся налаштуваннями для аналогічного рецепту.

Духова шафа оснащена 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. Це скорочує час готування та споживання енергії.

11.1 Рекомендації щодо приготування

Духова шафа має п'ять положень для встановлення полиць.

Нумерація рівнів починається з днища духової шафи.

У вашій духовій шафі можна випікати та смажити страви на відміну від

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.

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

Використовуйте деко для випікання.

води. Щоб уникнути конденсації диму, завжди додавайте воду після того, як вона випарується.

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.

11.2 Вентилятор ПЛЮС

Ставте посуд на другий рівень полицки.

 ТОРТИ / ВИПІЧКА / ХЛІБ			
	 (мл)	 (°C)	 (хв.)
Печиво / Коржики / Круасани	100	150 - 180	10 - 20
Фокача	100	200 - 210	10 - 20
Піца	100	230	10 - 20
Хлібний рулет	100	200	20 - 25
Хліб	100	180	35 - 40
Сливовий пиріг / Яблучний пиріг / Булочки з корицею, випечені у формі	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Використовуйте 150 мл води, якщо не зазначено інше.

 ЗАМОРОЖЕНІ ГОТОВІ СТРАВИ		
	 (°C)	 (хв.)
Піца	200 - 210	10 - 20

 ЗАМОРОЖЕНІ ГОТОВІ СТРАВИ		
	 (°C)	 (хв.)
Круасани	170 - 180	15 - 25

 ЗАМОРОЖЕНІ ГОТОВІ СТРА- ВИ		
	 (°C)	 (хв.)
Лазанья, використо- вуйте 200 мл	180 - 200	35 - 50

Використовуйте 100 мл води.
Установіть температуру на 110 °C.

 ДОВЕДЕННЯ СТРАВ ДО ГО- ТОВНОСТІ	
	 (хв.)
Хлібний рулет	10 - 20
Хліб	15 - 25
Фокача	15 - 25
М'ясо	15 - 25

 ДОВЕДЕННЯ СТРАВ ДО ГО- ТОВНОСТІ	
	 (хв.)
Паста	15 - 25
Піца	15 - 25
Рис	15 - 25
Овочі	15 - 25

Використовуйте 200 мл води.
Використовуйте скляну форму для
випікання.

 ПІДСМАЖУВАННЯ		
	 (°C)	 (хв.)
Ростбіф	200	50 - 60
Курка	210	60 - 80
Запечена свинина	180	65 - 80

11.3 Смаження і випікання

 ТОРТИ						
	Традиційне готу- вання		Вентилятор		 (хв.)	
	 (°C)		 (°C)			
Збиті суміші	170	2	160	3 (2 та 4)	45 - 60	Форма для тарту
Вироби з пі- сочного тіста	170	2	160	3 (2 та 4)	20 - 30	Форма для тарту

 ТОРТИ						
	Традиційне готування		Вентилятор		 (хв.)	
	 (°C)		 (°C)			
Сирний пиріг з масляною	170	1	165	2	60 - 80	Форма для торта, Ø 26 см
Штрудель	175	3	150	2	60 - 80	Лист для випікання
Пиріг з варенням	170	2	165	2	30 - 40	Форма для торта, Ø 26 см
Різдвяний торт, попередньо прогрійте порожню духовку	160	2	150	2	90 - 120	Форма для торта, Ø 20 см
Сливовий пиріг, попередньо прогрійте порожню духовку	175	1	160	2	50 - 60	Форма для випікання хлібу
Кекс	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Лист для випікання
Кекс, два рівні	-	-	140 - 150	2 та 4	25 - 35	Лист для випікання
Кекс, три рівні	-	-	140 - 150	1, 3 та 5	30 - 45	Лист для випікання
Печиво	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Лист для випікання
Печиво, два рівні	-	-	140 - 150	2 та 4	35 - 40	Лист для випікання
Печиво, три рівні	-	-	140 - 150	1, 3 та 5	35 - 45	Лист для випікання
Безе	120	3	120	3	80 - 100	Лист для випікання

ТОРТИ						
	Традиційне готування		Вентилятор		 (хв.)	
	 (°C)		 (°C)			
Безе, два рівні, попередньо прогрійте порожню духовку	-	-	120	2 та 4	80 - 100	Лист для випікання
Булочки, попередньо прогрійте порожню духовку	190	3	190	3	12 - 20	Лист для випікання
Еклери	190	3	170	3	25 - 35	Лист для випікання
Еклери, два рівні	-	-	170	2 та 4	35 - 45	Лист для випікання
Пласкі тарти	180	2	170	2	45 - 70	Форма для тарту, Ø 20 см
Фруктовий пиріг	160	1	150	2	110 - 120	Форма для тарту, Ø 24 см

Попередньо прогрійте порожню духовку.

ХЛІБ І ПІЦА						
	Традиційне готування		Вентилятор		 (хв.)	
	 (°C)		 (°C)			
Білий хліб, 1-2 штуки, 0,5 кг кожна	190	1	190	1	60 - 70	-

 ХЛІБ І ПІЦА						
	Традиційне готування		Вентилятор		 (хв.)	
	 (°C)		 (°C)			
Житній хліб, попереднє прогрівання не потрібне	190	1	180	1	30 - 45	Форма для випікання хлібу
Хлібний рулет, 6 - 8 булочок	190	2	180	2 (2 та 4)	25 - 40	Лист для випікання
Піца	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Емальоване деко
Коржики	200	3	190	3	10 - 20	Лист для випікання

Попередньо прогрійте порожню духовку.

Використовуйте форму для торта.

 ВІДКРИТІ ПИРОГИ						
	Традиційне готування		Вентилятор		 (хв.)	
	 (°C)		 (°C)			
Відкритий пиріг з макаронами, попереднє прогрівання не потрібне	200	2	180	2	40 - 50	
Овочевий флан, попереднє прогрівання не потрібне	200	2	175	2	45 - 60	
Кіші	180	1	180	1	50 - 60	
Лазанья	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	
Каннеллоні	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	

Ставте посуд на другий рівень полицки.

Використовуйте решітку.

 М'ЯСО			
	Традиційне готування	Вентилятор	 (хв.)
	 (°C)	 (°C)	
Яловичина	200	190	50 - 70
Свинина	180	180	90 - 120
Телятина	190	175	90 - 120
Англійський ростбіф, ледь просмажений	210	200	50 - 60
Англійський ростбіф, середньо просмажений	210	200	60 - 70
Англійський ростбіф, добре просмажений	210	200	70 - 75

 М'ЯСО					
	Традиційне готування		Вентилятор		 (хв.)
	 (°C)		 (°C)		
Свиняча лопатка, зі шкіркою	180	2	170	2	120 - 150
Свиняча гомілка, 2 шматки	180	2	160	2	100 - 120
Ніжка ягняти	190	2	175	2	110 - 130
Ціла курка	220	2	200	2	70 - 85
Ціла індичка	180	2	160	2	210 - 240
Ціла качка	175	2	220	2	120 - 150
Ціла гуска	175	2	160	1	150 - 200
Кролик, нарізаний шматочками	190	2	175	2	60 - 80
Заєць, нарізаний шматочками	190	2	175	2	150 - 200

 М'ЯСО					
	Традиційне готування		Вентилятор		 (хв.)
	 (°C)		 (°C)		
Цілий фазан	190	2	175	2	90 - 120

Ставте посуд на другий рівень полицки.

 РИБА			
	Традиційне готування		 (хв.)
	 (°C)	 (°C)	
Форель / Морський лящ, 3 - 4 рибини	190	175	40 - 55
Тунець / Лосось, 4 - 6 філе	190	175	35 - 60

11.4 Гриль

Попередньо прогрійте порожню духовку.

Ставте посуд на четвертий рівень полицки.

Готуйте на грилі при максимальному налаштуванні температури.

 ГРИЛЬ			
	 (кг)	 (хв.) 1-бік	 (хв.) 2-й бік
Стейки з філе, 4 шт.	0.8	12 - 15	12 - 14
Біфштекс, 4 шт.	0.6	10 - 12	6 - 8
Ковбаски/сосиски, 8	-	12 - 15	10 - 12
Відбивні котлети, 4 шт.	0.6	12 - 16	12 - 14
Курка, половина, 2	1	30 - 35	25 - 30
Кебаб, 4	-	10 - 15	10 - 12

 ГРИЛЬ			
	 (кг)	 (хв.) 1-бік	 (хв.) 2-й бік
Куряча грудина, 4 шт.	0.4	12 - 15	12 - 14
Бургери, 6	0.6	20 - 30	-
Рибне філе, 4 шт.	0.4	12 - 14	10 - 12
Грінки з бутербродною начинкою, 4 - 6	-	5 - 7	-
Тост, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

11.5 Турбо-гриль

Попередньо прогрійте порожню духовку.

Ставте посуд на перший або другий рівень полицки.

Для розрахунку часу смаження потрібно помножити час, вказаний у таблиці нижче, на товщину філе у сантиметрах.

 ЯЛОВИЧИНА			
	 (°C)	 (хв.)	
Ростбіф або філе, ледь просмажене	190 - 200	5 - 6	
Ростбіф або філе, помірного просмаження	180 - 190	6 - 8	
Ростбіф або філе, добре просмаження	170 - 180	8 - 10	

 СВИНИНА			
	 (°C)	 (хв.)	
Лопатка / Шийка / Окіст, 1 - 1,5 кг	160 - 180	90 - 120	
Відбивні котлети / Реберце, 1 - 1,5 кг	170 - 180	60 - 90	
М'ясні хлібці, 0,75 - 1 кг	160 - 170	50 - 60	
Свиняча рулька, попередньо відварена, 0,75 - 1 кг	150 - 170	90 - 120	

 ТЕЛЯТИНА			
	 (°C)	 (хв.)	
Запечена телятина, 1 кг	160 - 180	90 - 120	

 ТЕЛЯТИНА			
	 (°C)	 (хв.)	
Теляча рулька, 1,5 - 2 кг	160 - 180	120 - 150	

 ЯГНЯТИНА			
	 (°C)	 (хв.)	
Нога ягняти / Запечена бара- нина, 1 - 1,5 кг	150 - 170	100 - 120	
Спинка ягняти, 1 - 1,5 кг	160 - 180	40 - 60	

 ДОМАШНЯ ПТИЦЯ			
	 (°C)	 (хв.)	
Птиця, порцій- на, 0,2 - 0,25 кг кожна	200 - 220	30 - 50	

 ДОМАШНЯ ПТИЦЯ			
	 (°C)	 (хв.)	
Курка, полови- на, 0,4 - 0,5 кг кожна	190 - 210	35 - 50	
Курка, пулярка, 1 - 1,5 кг	190 - 210	50 - 70	
Качка, 1,5 - 2 кг	180 - 200	80 - 100	
Гуска, 3,5 - 5 кг	160 - 180	120 - 180	
Індичка, 2,5 - 3,5 кг	160 - 180	120 - 150	
Індичка, 4 - 6 кг	140 - 160	150 - 240	

 РИБА (НА ПАРІ)			
	 (°C)	 (хв.)	
Ціла рибина, 1 - 1,5 кг	210 - 220	40 - 60	

11.6 Розморожування

	 (кг)	 Час розморо- жування (хв.)	 Час подальшого розморожуван- ня (хв.)	
Курка	1	100 - 140	20 - 30	Покладіть курку на перевернуте блю- дце, розміщене на великій тарілці. Переверніть по за- вершенні полови- ни часу.

	 (кг)	 Час розморо- жування (хв.)	 Час подальшого розморожуван- ня (хв.)	
М'ясо	1 0.5	100 - 140 90 - 120	20 - 30	Перевірте по за- вершенні полови- ни часу.
Вершки	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Вершки добре зби- ваються, навіть за наявності не повні- стю розморожених згустків.
Форель	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Полуниця	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Масло	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Печиво	1.4	60	60	-

11.7 Сушіння - Вентилятор

Накривайте деякі жиронепроникним папером або пергаментом для випікання.

Для покращення результату вимкніть духову шафу через половину заданого часу, відчиніть дверцята і залиште прилад для охолодження на ніч, щоб завершити процес сушіння.

Для одного дека ставте посуд на третій рівень полиць.

Для двох дек використовуйте перший і четвертий рівень полиць.

	 (кг)	 (год.)
Квасоля	60 - 70	6 - 8
Перець	60 - 70	5 - 6
Овочі для супу	60 - 70	5 - 6
Гриби	50 - 60	6 - 8

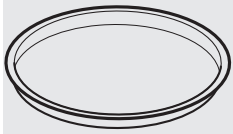
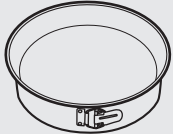
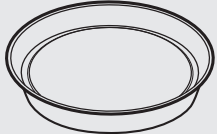
 ОВОЧІ		
	 (°C)	 (год.)
Трави	40 - 50	2 - 3

Встановіть температуру на 60 - 70 °C.

	ФРУКТИ
	 (год.)
Сливи	8 - 10
Абрикоси	8 - 10
Яблука, скибочки	6 - 8
Груші	6 - 9

11.8 Волога конвекція - рекомендовані аксесуари

Використовуйте темні матові форми та посуд. Вони краще поглинають тепло, ніж світлий колір та блискучий посуд.

			
Деко для піци	Деко для випікання	Формочки	Форма для пирога
Темне, матове діаметр 28 см	Темне, матове діаметр 26 см	Керамічні діаметр 8 см, висота 5 см	Темна, матова діаметр 28 см

11.9 Волога конвекція

Для отримання найкращих результатів дотримуйтеся рекомендацій, зазначених у таблиці нижче.

		 (°C)		 (хв.)
Солодкі булочки, 12 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	175	3	40 - 50
Рулет, 9 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	35 - 45
Піца, заморожена, 0,35 кг	решітка	180	2	45 - 55
Рулет з джемом	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	30 - 40
Брауні	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	45 - 50
Суфле, 6 шт.	керамічні формочки на решітці	190	3	45 - 55
Бісквітні коржі	форма для коржа на решітці	180	2	35 - 45
Сендвіч «Вікторія»	форма для випікання на решітці	170	2	35 - 50
Приварена риба, 0,3 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	35 - 45

		 (°C)		 (хв.)
Ціла рибина, 0,2 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	25 - 35
Рибне філе, 0,3 кг	деко для піци на ре- шітці	170	3	30 - 40
Варене м'ясо, 0,25 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	35 - 45
Шашлик, 0,5 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	40 - 50
Печиво, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	150	2	30 - 45
Мигдальні ті- стечка, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	45 - 55
Кекс, 12 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	30 - 40
Солона випіч- ка, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	35 - 45
Печиво з пісоч- ного тіста, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	150	2	40 - 50
Тарталетки, 8 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	30 - 40
Овочі, варені, 0,4 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	35 - 45
Вегетаріансь- кий омлет	деко для піци на ре- шітці	180	3	35 - 45
Середземно- морські овочі, 0,7 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	4	35 - 45

11.10 Інформація для дослідницьких установ

Тестування відповідно до стандарту
IEC 60350-1.

						
Маленькі тістечка, 20 штук на деко	Традиційне готування	Деко для випікання	3	170	20 - 30	-
Маленькі тістечка, 20 штук на деко	Вентилятор	Деко для випікання	3	150 - 160	20 - 35	-
Маленькі тістечка, 20 штук на деко	Вентилятор	Деко для випікання	2 та 4	150 - 160	20 - 35	-
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Традиційне готування	Решітка	2	180	70 - 90	-
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Вентилятор	Решітка	2	160	70 - 90	-
Бісквіт, форма для торта Ø26 см	Традиційне готування	Решітка	2	170	40 - 50	Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.
Бісквіт, форма для торта Ø26 см	Вентилятор	Решітка	2	160	40 - 50	Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.
Бісквіт, форма для торта Ø26 см	Вентилятор	Решітка	2 та 4	160	40 - 60	Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.

				 (°C)	 (хв.)	
Пісочні хлібобулочні вироби	Вентилятор	Деко для випікання	3	140 - 150	20 - 40	-
Пісочні хлібобулочні вироби	Вентилятор	Деко для випікання	2 та 4	140 - 150	25 - 45	-
Пісочні хлібобулочні вироби	Традиційне готування	Деко для випікання	3	140 - 150	25 - 45	-
Тост, 4 - 6 штук	Гриль	Решітка	4	макс.	2-3 хвилини на одній стороні, 2-3 хвилини на другій стороні	Попередньо прогрійте духову шафу протягом 3 хвилин.
Бургер з яловичини, 6 штук, 0,6 кг	Гриль	Решітка та піддон для збирання жиру	4	макс.	20 - 30	Поставте решітку на четвертий рівень, а піддон для збирання жиру — на третій рівень духової шафи. Переверніть продукт по завершенні половини часу приготування. Попередньо прогрійте духову шафу протягом 3 хвилин.

12. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

12.1 Примітки щодо чищення

 Засоби для чищення	Очистьте лицьову панель 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. Для усунення стійких плям використовуйте спеціальний очисник для духових шаф.
 Щоденне користування	Очищуйте внутрішню камеру духової шафи після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може спричинити загоряння. Для піддону гриля цей ризик іще вищий. Всередині духової шафи або на скляній панелі дверцят може утворюватися конденсат. Щоб зменшити конденсацію, перед приготуванням страви дайте приладові попрацювати протягом 10 хвилин. Протирайте внутрішню камеру м'якою тканиною після кожного використання.
 Аксесуари	Після кожного використання мийте та просушуйте всі аксесуари. Використовуйте м'яку ганчірку, змочену в теплій воді з додаванням засобу для очищення. Не мийте аксесуари у посудомийній машині. Аксесуари з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів, а також у посудомийній машині.

12.2 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.

12.3 Очищення заглибини камери

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



Для функції: Вентилятор ПЛЮС рекомендується виконувати очищення щонайменше кожні 5-10 циклів готування.

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

12.4 Очищення ущільнювача дверцят

Регулярно перевіряйте ущільнювач дверцят. Ущільнювач дверцят розташований навколо рами камери духовки. Не користуйтеся духовою шафою у разі пошкодження ущільнювача дверцят. Зверніться до служби технічної підтримки.

Перш ніж починати очищення ущільнювача дверцят, ознайомтесь із загальною інформацією про чищення приладу.

12.5 Знімання опор полицок

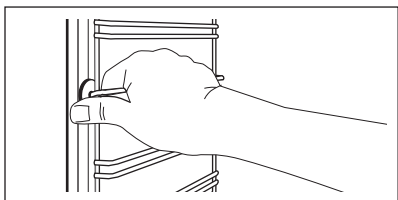
Для очищення духової шафи вийміть опори полицок.



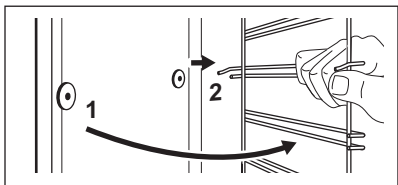
УВАГА

Будьте обережні, виймаючи опори для полицок.

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



2. Потягніть задню частину направляючої для полицок від бічної стінки та зніміть її.



Встановіть зняті аксесуари у зворотній послідовності.



Фіксуючі штифти на телескопічних напрямних полицок повинні бути спрямовані вперед.

12.6 Очищення водою

Під час цієї процедури чищення за допомогою вологої з поверхні духової шафи усуваються залишковий жир та часточки їжі.

1. Додайте 200 мл води до заглибини камери в нижній частині духової шафи.
2. Встановіть функцію: і натисніть .
3. Встановіть температуру 90 °C.
4. Дайте духовій шафі попрацювати 30 хвилин.
5. Вимкніть духову шафу.
6. Коли духову шафу охолоне, протріть внутрішню камеру м'якою тканиною.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Переконайтесь, що духову шафу охолонула, перш ніж торкатися її. Існує ризик отримати опік.

12.7 Стеля духової шафи



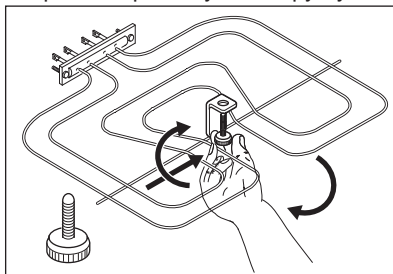
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Вимкніть прилад, перш ніж знімати гриль. Дайте приладу охолонути. Існує ризик отримати опік.

Витягніть опорні рейки.

Можна зняти гриль, щоб було зручніше чистити стелю духової шафи.

1. Відкрутіть гвинт, який утримує нагрівальний елемент. У перший раз використовуйте викрутку.



2. Обережно потягніть нагрівальний елемент вниз.

3. Помийте стелю духової шафи за допомогою м'якої ганчірки, змоченої теплою водою з миючим засобом, і дайте їй висохнути. Встановіть нагрівальний елемент, повторивши вищезазначену процедуру у зворотній послідовності.

Встановіть опори для полиць.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Впевніться, що нагрівальний елемент встановлено надійно і він не впаде вниз.

12.8 Зняття та встановлення дверцят

Дверцята духової шафи складаються із трьох скляних панелей. Для чищення дверцята духової шафи та внутрішні скляні панелі можна зняти. Перш, ніж знімати скляні панелі, прочитайте всю інструкцію «Зняття та встановлення дверцят».



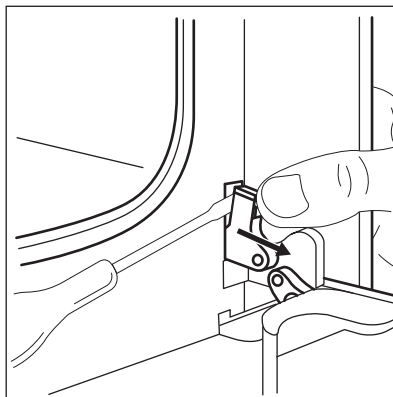
Відчинені й не зняті з приладу дверцята можуть раптово зачинитися під час спроби вийняти скляні панелі.



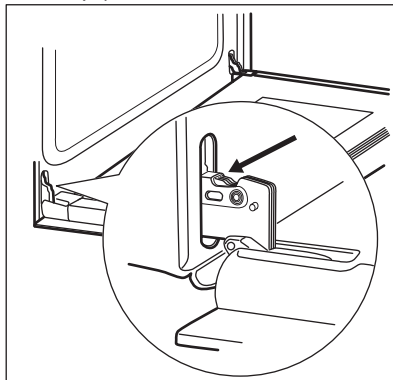
УВАГА

Не використовуйте духову шафу без скляних панелей.

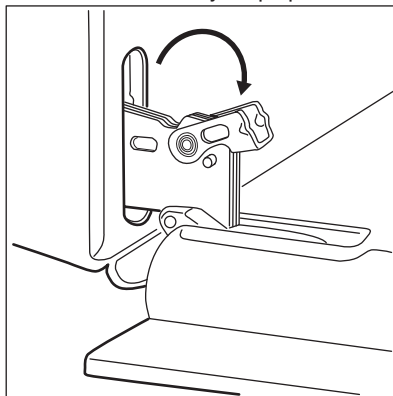
1. Повністю відкрийте дверцята та знайдіть шарніри на правому боці дверцят.
2. За допомогою викрутки підніміть і повністю поверніть правий важіль шарніра.



3. Знайдіть шарнір на лівому боці дверцят.

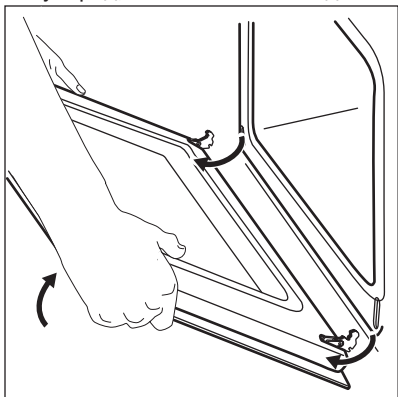


4. Підніміть і повністю поверніть важіль на лівому шарнірі.

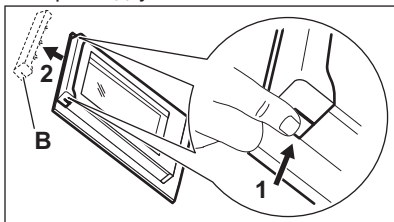


5. Закрийте дверцята духової шафи до першого фіксованого положення (наполовину). Потім

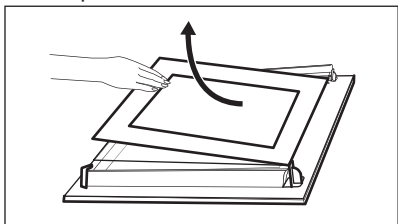
підніміть і потягніть дверцята
уперед, виймаючи їх із гнізд.



6. Покладіть дверцята на стійку поверхню, вкриту м'якою тканиною.
7. Візьміться з обох боків за оздоблення (В) у верхній частині дверцят і натисніть у напрямку до середини, щоб вивільнити прокладку.



8. Потягніть за оздоблення дверцят спереду для того, щоб витягнути.
9. Утримуйте скляні панелі дверцят за верхній край та обережно витягніть їх по черзі. Починайте з верхньої панелі. Переконайтеся в тому, що скло повністю вийшло з опору.

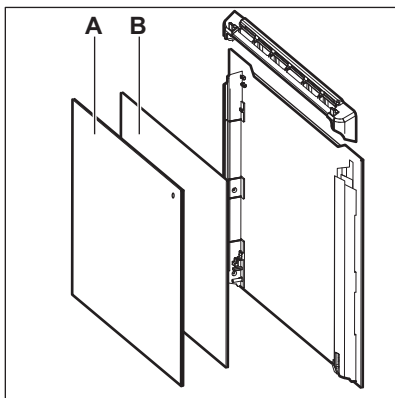


10. Помийте скляні панелі теплою водою з милом. Ретельно витріть скляні панелі. Не слід мити скляні панелі в посудомийній машині.

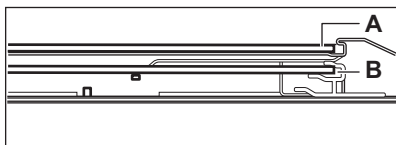
Після завершення миття встановіть скляні панелі і дверцята.

Вставляйте скляні панелі (А та В) у правильному порядку. Перевірте символ/друк збоку скляної панелі, кожна скляна панель виглядає по-різному, аби полегшити розбирання та складання.

При правильному встановленні оздоблення дверцят чути характерне клацання.



Переконайтеся в тому, що ви правильно встановили середню скляну панель.



12.9 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.

**УВАГА**

Завжди тримайте галогенову лампу ганчіркою, щоб запобігти підгорянню залишків жиру на лампі.

2. Помийте скляний плафон.
3. Замініть стару лампочку відповідною жаростійкою лампочкою, яка витримує нагрівання до 300 °C .
4. Установіть скляний плафон.

Задня лампа

1. Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.

13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

13.1 Необхідні дії в разі виникнення проблем

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Духова шафа не нагрівається.	Духова шафа вимкнена.	Увімкніть духову шафу
Духова шафа не нагрівається.	Годинник не налаштовано.	Налаштуйте годинник.
Духова шафа не нагрівається.	Необхідні налаштування не обрані.	Переконайтеся, що налаштування правильні.
Духова шафа не нагрівається.	Запобіжник перегорів.	Переконайтеся, що запобіжник є причиною несправності. Якщо запобіжник перегорить ще раз, зверніться до кваліфікованого електрика.
Лампа не працює.	Лампа несправна.	Замініть лампу.
Пара й конденсат осідають на їжу та внутрішню поверхню духової шафи.	Ви тримаєте страву в духовій шафі занадто довго.	Не залишайте їжу в духовій шафі довше ніж на 15-20 хвилин після завершення приготування.
Неефективне використання функції: Вентилятор ПЛЮС.	Ви неправильно увімкнули функцію: Вентилятор ПЛЮСз «Плюс пара».	Див. розділ «Активация функции: Вентилятор ПЛЮС».
Неефективне використання функції: Вентилятор ПЛЮС.	Ви не заповнили заглиблену камеру водою.	Див. розділ «Активация функции: Вентилятор ПЛЮС».

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Ви бажаєте активувати функцію «Вентилятор ПЛЮС», але індикатор кнопки «Плюс пара» не світиться.	Ви не обрали функцію нагрівання, яка підтримує опцію «Плюс пара».	Див. розділ «Активація функції: Вентилятор ПЛЮС».
Ви бажаєте активувати функцію «Вентилятор ПЛЮС», але індикатор кнопки «Плюс пара» не світиться.	Функція «Плюс пара» не працює.	Вимкніть прилад через запобіжник або безпечним вимикачем, що знаходиться в коробці запобіжника. Див. розділ «Активація функції: Вентилятор ПЛЮС».
Вода в заглибині камери не закипає.	Температура занадто низька.	Встановіть температуру щонайменше 110°C. Див. розділ «Поради і рекомендації».
Вода витікає із заглибини камери.	Забагато води в заглибині камери.	Вимкніть духовку і дайте приладу охолонути. Витріть воду ганчіркою або губкою. Додайте необхідну кількість води до заглибини камери. Зверніться до опису відповідної процедури.
На дисплеї відображається «12.00».	Відбулося вимкнення електроенергії.	Вам потрібно знову встановити годинник.

13.2 Експлуатаційні характеристики

Якщо ви не можете усунути проблему, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до служби технічної підтримки.

Дані, необхідні для сервісного центру, вказано на табличці з технічними даними. Ця табличка розташована на передній рамі камери духовки. Не знімайте табличку з технічними даними з камері духовки.

Рекомендуємо записати ці дані у нижченаведених полях:	
Модель (MOD.)	
Номер виробу (PNC)	
Серійний номер (S.N.)	

14. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

14.1 Технічні дані

Напруга	220-240 В
Частота	50 - 60 Гц

15. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

15.1 Енергозбереження



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

Переконайтеся у тому, що під час роботи дверцята духової шафи зачинено належним чином. Не відкривайте дверцята духової шафи занадто часто під час готування. Підтримуйте чистоту ущільнювача дверцят та переконайтеся, що він належним чином зафіксований.

Користуйтеся металевим посудом для покращення енергозбереження.

Коли можливо, не розігрівайте попередньо духову шафу перед приготуванням.

Якщо ви готуєте декілька страв одночасно, зведіть перерви між випіканнями до мінімуму.

Готування з використанням вентилятора

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

Залишкове тепло

Якщо тривалість готування перевищує 30 хвилин, зменште температуру в духовій шафі до мінімуму за 3-10 хвилин до завершення готування. Страва продовжуватиме готуватися завдяки залишковому теплу всередині духової шафи.

Використовуйте залишкове тепло для розігрівання інших страв.

Підтримування страви теплою

Виберіть найнижчу температуру з можливих, щоб використати залишкове тепло для збереження їжі теплою.

Волога конвекція

Функція, призначена для збереження енергії під час готування.

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



867348918-C-222019