

OKC5H50W  
OKC5H50X



UK Парова духовка

Інструкція

## Отримайте максимум від свого продукту



Для швидкого доступу до онлайн посібників,  
підказок, підтримки і більше, відвідайте наш  
електронний каталог [electrolux.com/register](https://electrolux.com/register)

## ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	3
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	5
3. ОПИС ВИРОБУ.....	8
4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	8
5. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	9
6. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	12
7. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА.....	14
8. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	15
9. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	16
10. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА.....	30
11. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	34
12. УСТАНОВКА.....	36
13. ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....	37
14. 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](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Зареєструйте виріб, щоб отримати покращене обслуговування:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



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

**[www.electrolux.com/shop](http://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 та домашніх тварин до приладу під час його роботи чи охолодження. Доступні частини — гарячі.
- 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.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- Не використовуйте пароочищувач 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 інструкції з 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.

### 2.2 Підключення 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 протиударну 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 дверцял 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.
- Цей прилад відповідає директивам ЄЕС.

### 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 без нагляду під час користування ним.
- 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 дверцята духової шафи завжди повинні бути зачиненими.
- Якщо прилад розміщено позаду меблевої панелі (наприклад, дверцят), переконайтеся, що дверцята 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.

## 2.4 Приготування на парі



#### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Є ризик отримання опіків або пошкодження приладу.

- Пара може спричинити опіки:
  - Не відчиняйте дверцята приладу під час готування на парі.
  - Відкривайте дверцята приладу обережно після готування на парі.

## 2.5 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.
- У разі пошкодження скляних панелей дверцят слід одразу замінити панелі. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі!
- 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.

## 2.6 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 відключить прилад від електроживлення.
- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками.

## 2.7 Сервіс

- Для ремонту приладу зверніться в авторизований сервісний центр.
- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

## 2.8 Утилізація



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

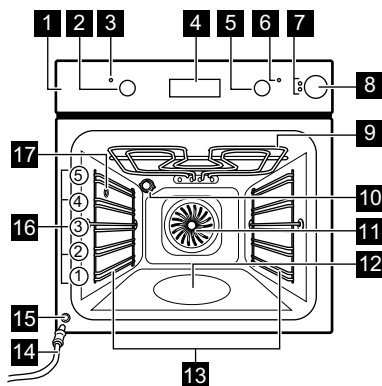
Існує небезпека задушення.

- 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. ОПИС ВИРОБУ

### 3.1 Загальний огляд



- 1** Панель керування
- 2** Перемикач функцій нагрівання
- 3** Лампа/символ живлення
- 4** Дисплей
- 5** Ручка керування (температурою)
- 6** Індикатор/символ температури
- 7** Індикатор резервуару для води
- 8** Резервуар для води
- 9** Нагрівальний елемент
- 10** Лампа
- 11** Вентилятор
- 12** Тиснення камери - Резервуар, що використовується для очищення водою
- 13** Опорна рейка, знімна
- 14** Зливна труба
- 15** Клапан вихідного отвору для води
- 16** Положення полиць
- 17** Отвір для виходу пари

### 3.2 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.

## 4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**  
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.



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

### 4.1 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.

### 4.2 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. Вимкніть духову шафу і дайте їй охолонути.

Акcesуари можуть нагрітися до вищої температури, ніж зазвичай. З духової шафи може виділятися запах і дим. Переконайтеся в тому, що приміщення добре провітрюється.

## 5. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 5.1 Висувні перемикачі

Для використання приладу ручку керування. Ручка керування висувається.

### 5.2 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».

### 5.3 Функції нагріву








Функція духовки	Використання
 Положення «Вимкнено»	Духова шафа вимкнена.
 Підсвітка	Увімкнення лампочки без функції готування.

Функція духовки	Використання
-----------------	--------------

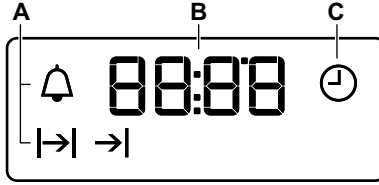


Вентилятор + Пара

Для приготування страв на парі. Використовуйте цю функцію для зменшення тривалості готування та для збереження вітамінів і поживних речовин у продуктах. Виберіть функцію та встановіть температуру від 130 °C до 230 °C.

Функція духовки	Використання	Функція духовки	Використання
 <p data-bbox="176 260 311 308">Вологе гаряче повітря</p>	<p data-bbox="328 199 577 963">Ця функція призначена для заощадження енергії під час готування. Для отримання інструкцій щодо готування див. розділ «Поради і рекомендації», Вологе гаряче повітря. 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 ознайомлення із загальними рекомендаціями щодо енергозбереження див. главу «Енергоефективність», Заощадження енергії.</p>	 <p data-bbox="631 260 766 284">Турбо-Гриль</p>	<p data-bbox="782 199 1032 378">Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Для приготування запіканок та зарум'янювання.</p>
 <p data-bbox="182 1042 305 1090">Нижній Нагрів</p>	<p data-bbox="328 981 577 1054">Для випікання тортів з хрусткою основою та для консервування.</p>	 <p data-bbox="654 456 743 504">Великий Гриль</p>	<p data-bbox="782 395 1032 521">Для приготування на грилі великої кількості виробів плоскої форми, а також для приготування тостів.</p>
 <p data-bbox="182 1169 305 1193">Вентилятор</p>	<p data-bbox="328 1109 577 1287">Одночасне випікання на трьох рівнях полиць і підсушування. Установіть температуру на 20 - 40 °C нижче, ніж для Верхнє/нижнє нагрівання.</p>	 <p data-bbox="631 600 766 647">Налаштування Для Піци</p>	<p data-bbox="782 539 1032 639">Для випікання піци. Для отримання більш рум'яної скоринки та хрусткої основи.</p>
 <p data-bbox="631 727 766 903">Верхнє/нижнє нагрівання (Верхнє/Нижнє Нагрівання) / Очищення водою</p>	<p data-bbox="328 667 577 911">Для випікання та смаження на одному рівні полиці. Див. розділ «Догляд та чистка» для отримання додаткової інформації про: Очищення водою.</p>		

## 5.4 Дисплей



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


## 5.5 Кнопки

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

## 5.6 Приготування на парі



Використовуйте тільки воду. Не використовуйте фільтровану (демінералізовану) чи дистильовану воду. Не використовуйте інші рідини. Не заливайте займісті або спиртовмісні рідини у лоток для води.

1. Встановіть функцію .
2. Натисніть кришку, щоб відкрити лоток для води.
3. Наповніть лоток водою, доки не загориться індикатор «Резервуар повний». Максимальна ємність резервуара становить 900 мл. Цього достатньо для готування на протязі приблизно 55-60 хвилин.
4. Поверніть лоток для води в початкове положення.
5. Встановіть температуру від 130°C до 230°C. Приготування з використанням пари забезпечує відмінні результати у цьому діапазоні температур.
6. Після закінчення готування на парі злийте воду з резервуара.


Зачекайте принаймні 60 хвилин після кожного готування на парі, щоб уникнути виходу гарячої води з випускного клапана.




### УВАГА

Прилад гарячий. Існує ризик отримати опік. Будьте обережні при зливанні води з резервуара.

## 5.7 Індикатор «Резервуар порожній»

Індикатор  вказує, що резервуар порожній і його необхідно наповнити. Докладну інформацію див. у розділі «Приготування на парі».

## 5.8 Індикатор «Резервуар повний»

Індикатор  сповіщає про те, що духову шафу готова до готування на парі.



Якщо ви залили занадто багато води в резервуар, запобіжник виллє її назад на дно духовки. Зберіть цю воду губкою або ганчіркою.

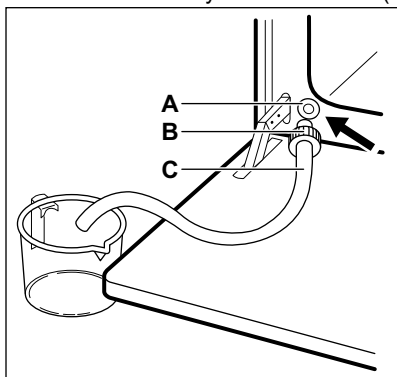
## 5.9 Спорожнення резервуара для води




### УВАГА

Перш ніж зливати воду з резервуара, переконайтеся, що духовка холодна.

1. Підготуйте зливну трубу (С), що постачається в упаковці з інструкцією. Приєднайте з'єднувач (В) до одного кінця зливної труби.
2. Помістіть інший кінець зливної труби (С) у контейнер. Вставте його нижче випускного клапана (А).







3. Відкрийте дверцята духової шафи і вставте з'єднувач (В) у випускний клапан (А).
4. Штовхайте з'єднувач, доки вся вода не зіллється з резервуара. Коли горить індикатор «Резервуар порожній» , у резервуарі може залишатися певна кількість води. Зачекайте, доки з випускного клапана не перестане текти вода.
5. Коли вода перестане текти, витягніть з'єднувач із клапана.




Не використовуйте зливу воду для повторного наповнення резервуара.

## 6. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА


### 6.1 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 «ЗАВЕРШЕННЯ».

Функція годинника	Застосування
 ТАЙМЕР	Налаштування часу зворотного відліку. Ця функція не впливає на роботу приладу. ТАЙМЕР можна налаштувати в будь-який момент, навіть коли прилад вимкнений.



## 6.2 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 .





## 6.3 Налаштування функції «ТРИВАЛІСТЬ»

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





На дисплеї з'являється .

4. Коли час завершиться, починає блимати  і лунає звуковий сигнал. Прилад вимикається автоматично.
5. Для припинення звучання сигналу натисніть будь-яку кнопку.
6. Поверніть перемикач функцій духової шафи та регулятор температури в положення «Вимкнено».

## 6.4 Налаштування функції ЗАВЕРШЕННЯ





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.».

## 6.5 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 ЗАВЕРШЕННЯ 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.».

## 6.6 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 «Вимкнено».

## 6.7 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.

# 7. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДЯ



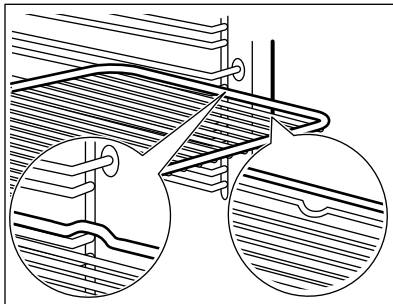
### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

## 7.1 Установлення аксесуарів

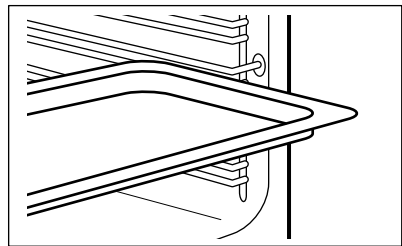
Решітка:

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



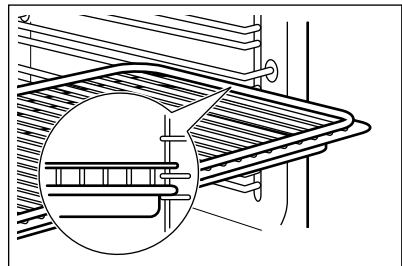
Деко для випічки / Глибоке деко:

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.



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

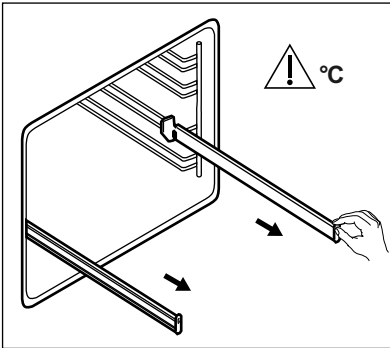
## 7.2 Телескопічні спрямовувачі/опори/направляючі

- i** Збережіть інструкції зі встановлення телескопічних рейок на майбутнє.

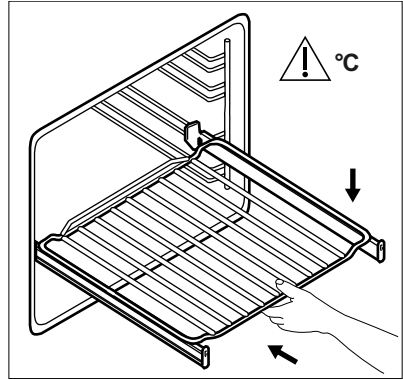
Телескопічні спрямовувачі спрощують вставлення та виймання полочок.

- !** **УВАГА**  
Забороняється мити телескопічні рейки в посудомийній машині. Не змащуйте телескопічні спрямовувачі.

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.

## 8. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

### 8.1 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.

## 8.2 Запобіжний термостат

Неправильна робота духової шафи чи пошкоджені компоненти можуть спричинити небезпечне перегрівання. Щоб запобігти цьому, духова шафа

обладнана термостатом, який припиняє подачу живлення. Духова шафа вмикається автоматично, коли температура знизиться.

## 9. 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.

### 9.1 Рекомендації щодо приготування

Духова шафа має п'ять положень для встановлення полицок.

Нумерація рівнів починається з днища духової шафи.

У вашій духовій шафі можна випікати та смажити страви на відміну від попередньої моделі духовки. У наведених нижче таблицях надана інформація про стандартні налаштування температури, часу приготування та положення полицки.

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

парою, щоб вони залишалися м'якими всередині і вкривалися хрусткою скоринкою ззовні. Це скорочує час готування та споживання енергії.

### 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, налийте у піддон трохи 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.



## 9.2 Смаження і випікання

### Пирого

Страва	Верхнє/Нижнє Нагрівання		Вентилятор		Час (у хв.)	Коментарі
	Температура (°C)	Положення полиці	Температура (°C)	Положення полиці		
Вироби зі збитого тіста	170	2	160	3 (2 та 4)	45 - 60	У формі для випікання
Вироби з пісочного тіста	170	2	160	3 (2 та 4)	20 - 30	У формі для випікання
Сирний пиріг із масляною	170	1	165	2	60 - 80	У формі для випікання тортів діаметром 26 см
Яблучний торт/пиріг <sup>1)</sup>	170	2	160	2 (ліворуч і праворуч)	80 - 100	У двох формах для випікання діаметром 20 см на решітці
Штрудель	175	3	150	2	60 - 80	На деку для випікання
Пиріг із варенням	170	2	165	2 (ліворуч і праворуч)	30 - 40	У формі для випікання тортів діаметром 26 см
Бісквіт	170	2	160	2	50 - 60	У формі для випікання тортів діаметром 26 см
Різдвяний кекс/Фруктовий пиріг <sup>1)</sup>	160	2	150	2	90 - 120	У формі для випікання тортів діаметром 20 см

Страва	Верхнє/Нижнє Нагрівання		Вентилятор		Час (у хв.)	Коментарі
	Температура (°C)	Положення полиці	Температура (°C)	Положення полиці		
Кекс з родзинками <sup>1)</sup>	175	1	160	2	50 - 60	У формі для випікання хліба
Маленькі тістечка – один рівень	170	3	140 - 150	3	20 - 30	На деку для випікання
Тістечка – два рівні	-	-	140 - 150	2 та 4	25 - 35	На деку для випікання
Маленькі тістечка — три рівні	-	-	140 - 150	1, 3 та 5	30 - 45	На деку для випікання
Печиво / кондитерські вироби – один рівень	140	3	140 - 150	3	30 - 35	На деку для випікання
Печиво / кондитерські вироби – два рівні	-	-	140 - 150	2 та 4	35 - 40	На деку для випікання
Печиво / кондитерські вироби – три рівні	-	-	140 - 150	1, 3 та 5	35 - 45	На деку для випікання
Безе – один рівень	120	3	120	3	80 - 100	На деку для випікання
Безе – два рівні <sup>1)</sup>	-	-	120	2 та 4	80 - 100	На деку для випікання
Булочки <sup>1)</sup>	190	3	190	3	12 - 20	На деку для випікання

Страва	Верхнє/Нижнє Нагрівання		Вентилятор		Час (у хв.)	Коментарі
	Температура (°C)	Положення полиці	Температура (°C)	Положення полиці		
Еклери — один рівень	190	3	170	3	25 - 35	На деку для випікання
Еклери – два рівні	-	-	170	2 та 4	35 - 45	На деку для випікання
Пирого з начинкою	180	2	170	2	45 - 70	У формі для випікання тортів діаметром 20 см
Фруктовий пиріг	160	1	150	2	110 - 120	У 24-сантиметровій формі для пирогів
Сандвіч «Вікторія»	170	1	160	2 (ліворуч і праворуч)	50 - 60	У формі для випікання тортів діаметром 20 см

1) Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.

### Хліб і піца

Страва	Верхнє/Нижнє Нагрівання		Вентилятор		Час (у хв.)	Коментарі
	Температура (°C)	Положення полиці	Температура (°C)	Положення полиці		
Білий хліб <sup>1)</sup>	190	1	190	1	60 - 70	1–2 буханки, 500 г одна буханка
Житній хліб	190	1	180	1	30 - 45	У формі для випікання хліба

Страва	Верхнє/Нижнє Нагрівання		Вентилятор		Час (у хв.)	Коментарі
	Температура (°C)	Положення полиці	Температура (°C)	Положення полиці		
Булочки <sup>1)</sup>	190	2	180	2 (2 та 4)	25 - 40	6 - 8 шт. на деку для випікання
Піца <sup>1)</sup>	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	На деку для випікання або в глибокій жаровні
Коржики <sup>1)</sup>	200	3	190	3	10 - 20	На деку для випікання

<sup>1)</sup> Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.

### Пирогои

Страва	Верхнє/Нижнє Нагрівання		Вентилятор		Час (у хв.)	Коментарі
	Температура (°C)	Положення полиці	Температура (°C)	Положення полиці		
Відкритий пиріг із макаронними виробами	200	2	180	2	40 - 50	У формі
Овочевий пиріг	200	2	175	2	45 - 60	У формі
Пиріг «Кіш» <sup>1)</sup>	180	1	180	1	50 - 60	У формі
Лазанья <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	У формі
Каннелоні <sup>1)</sup>	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	У формі

<sup>1)</sup> Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.

## М'ясо

Страва	Верхнє/Нижнє Нагрівання		Вентилятор		Час (ухв.)	Коментарі
	Температура (°C)	Положення полиці	Температура (°C)	Положення полиці		
Яловичина	200	2	190	2	50 - 70	На решітці
Свинина	180	2	180	2	90 - 120	На решітці
Телятина	190	2	175	2	90 - 120	На решітці
Англійський ростбіф, ледь просмажений	210	2	200	2	50 - 60	На решітці
Англійський ростбіф, середньо просмажений	210	2	200	2	60 - 70	На решітці
Англійський ростбіф, добре просмажений	210	2	200	2	70 - 75	На решітці
Свиняча лопатка	180	2	170	2	120 - 150	Із шкіркою
Свиняча гомілка	180	2	160	2	100 - 120	2 шматки
Баранина	190	2	175	2	110 - 130	Нога
Курка	220	2	200	2	70 - 85	Цілий
Індичка	180	2	160	2	210 - 240	Цілий
Качка	175	2	220	2	120 - 150	Цілий
Гуска	175	2	160	1	150 - 200	Цілий
Кролик	190	2	175	2	60 - 80	Нарізано шматками
Заєць	190	2	175	2	150 - 200	Нарізано шматками
Фазан	190	2	175	2	90 - 120	Цілий

**Риба**

Страва	Верхнє/Нижнє Нагрівання		Вентилятор		Час (у хв.)	Коментарі
	Температура (°C)	Положення полиці	Температура (°C)	Положення полиці		
Форель/ Морський ляц	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 рибини
Тунець/ Лосось	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 шматочків філе

**9.3 Гриль**

Попередньо прогрійте духову шафу протягом 3 хвилин.

Ставте посуд на четвертий рівень полицки.

Встановіть максимальну температуру.

Страва	Кількість		Час (у хв.)	
	Шт.	Кількість (кг)	1-бік	2-й бік
Стейки з філе	4	0.8	12 - 15	12 - 14
Біфштекс	4	0.6	10 - 12	6 - 8
Ковбаски/сосиски	8	-	12 - 15	10 - 12
Відбивні котлети	4	0.6	12 - 16	12 - 14
Курка (розділена на дві частини)	2	1	30 - 35	25 - 30
Кебаб	4	-	10 - 15	10 - 12
Куряча грудинка	4	0.4	12 - 15	12 - 14
Гамбургер	6	0.6	20 - 30	-
Рибне філе	4	0.4	12 - 14	10 - 12
Грінки з бутербродною начинкою	4 - 6	-	5 - 7	-
Тост	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

**9.4 Турбо-Гриль**

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**

Попередньо розігрійте духову шафу.

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)
Ростбїф або філе, ледь просмажене	190 - 200	5 - 6
Ростбїф або філе, помірно просмаження	180 - 190	6 - 8
Ростбїф або філе, добре просмаження	170 - 180	8 - 10

**Свинина**

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)
Лопатка, ошийок, окїст, 1-1,5 кг	160 - 180	90 - 120
Вїдбивна, реберця 1-1,5 кг	170 - 180	60 - 90
М'ясний рулет, 0,75 - 1 кг	160 - 170	50 - 60
Свиняча нїжка (варена), 0,75 - 1 кг	150 - 170	90 - 120

**Телятина**

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)
Печеня з телятини, 1 кг	160 - 180	90 - 120
Рулька теляча, 1,5 - 2 кг	160 - 180	120 - 150

**Баранина**

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)
Нога ягняти, запечена баранини, 1 - 1,5 кг	150 - 170	100 - 120
Задня частина ягнятини, 1 - 1,5 кг	160 - 180	40 - 60

**Домашня Птиця**

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)
Порції домашньої птиці, 0,2 - 0,25 кг кожна	200 - 220	30 - 50
Половина курки, 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 парї**

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)
Цїла риби-на, 1 - 1,5 кг	210 - 220	40 - 60

**9.5 Вологе гаряче повітря**

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

Страва	Приладдя	Температура (°C)	Положення полиці	Час (у хв.)
Солодкі булочки, 12 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	175	3	40 - 50
Булочки, 9 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	35 - 45
Піца, заморожена, 0,35 кг	комбінована 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
Тушкована риба, 0,3 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	35 - 45
Ціла риба, 0,2 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	25 - 35
Філе риби, 0,3 кг	форма для піци на решітці	170	3	30 - 40
Тушковане 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 тістечка, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	45 - 55
Мафіни, 12 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	30 - 40
Солона випічка, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	35 - 45
Тістечка з пісочного тіста, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	150	2	40 - 50



Страва	Приладдя	Температура (°C)	Положення полиці	Час (у хв.)
Тарталетки, 8 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	30 - 40
Тушковані овочі, 0,4 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	35 - 45
Вегетаріанський омлет	форма для піци на решітці	180	3	35 - 45
Овочі, по-середземно-морські, 0,7 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	4	35 - 45

## 9.6 Сушіння - Вентилятор

Накривайте деки 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.

### Овочі

Для одно дека ставте його на третій рівень полицки.

Для двох дек використовуйте перший і четвертий рівень полицки.

Страва	Температура (°C)	Час (год)
Квасоля	60 - 70	6 - 8
Перець	60 - 70	5 - 6

Страва	Температура (°C)	Час (год)
Овочі для супу	60 - 70	5 - 6
Гриби	50 - 60	6 - 8
Зелень/Трави	40 - 50	2 - 3

### Фрукти

Встановіть температуру на 60 - 70 °C.

Для одно дека ставте його на третій рівень полицки.

Для двох дек використовуйте перший і четвертий рівень полицки.

Страва	Час (год)
Сливи	8 - 10
Абрикоси	8 - 10
Яблука, скибочки	6 - 8
Груші	6 - 9

## 9.7 Вентилятор + Пара

### Торти та випічка

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці	Коментарі
Яблучний пиріг <sup>1)</sup>	160	60 - 80	2	У формі для випікання тортів діаметром 20 см
Тарти	175	30 - 40	2	У формі для випікання тортів діаметром 26 см

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці	Коментарі
Фруктовий пиріг	160	80 - 90	2	У формі для випікання тортів діаметром 26 см
Бісквіт	160	35 - 45	2	У формі для випікання тортів діаметром 26 см
Панетоне <sup>1)</sup>	150 - 160	70 - 100	2	У формі для випікання тортів діаметром 20 см
Кекс з родзинками <sup>1)</sup>	160	40 - 50	2	У формі для випікання хліба
Тістечка	150 - 160	25 - 30	3 (2 та 4)	На деку для випікання
Печиво	150	20 - 35	3 (2 та 4)	На деку для випікання
Солодкі здобні булочки <sup>1)</sup>	180 - 200	12 - 20	2	На деку для випікання
Бріош <sup>1)</sup>	180	15 - 20	3 (2 та 4)	На деку для випікання

<sup>1)</sup> Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.

### Хліб і піца

Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.

Використовуйте деко для випікання.

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Білий хліб, 2х 0,5 кг кожен	180 - 190	45 - 60	2

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Булочки, 6 - 8, 0,5 кг	190 - 210	20 - 30	2 (2 та 4)
Піца	200 - 220	20 - 30	2

### Пирого

Готуйте у формі для тарту.

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Фаршировані овочі	170 - 180	30 - 40	1
Лазанья	170 - 180	40 - 50	2
Картопляна запіканка (гратен)	160 - 170	50 - 60	1 (2 та 4)

**М'ясо**

Ставте посуд на другий рівень полицки.

Використовуйте решітку.

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)
Печеня зі свинини 1 кг	180	90 - 110
Телятина, 1 кг	180	90 - 110
Ростбїф - ледь просмажений, 1 кг	210	45 - 50
Ростбїф - середньо просмажений, 1 кг	200	55 - 65
Ростбїф - добре просмажений, 1 кг	190	65 - 75

Ставте посуд на другий рівень полицки.

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)
Баранина, нога, 1 кг	175	110 - 130
Курка, ціла, 1 кг	200	55 - 65
Індичка, ціла, 4 кг	170	180 - 240
Качка, ціла, 2 - 2,5 кг	170 - 180	120 - 150
Кролик, нарізаний шматочками	170 - 180	60 - 90

Використовуйте перший рівень полицки.

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)
Гуска, ціла, 3 кг	160 - 170	150 - 200

**Риба**

Ставте посуд на другий рівень полицки.

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)
Форель, 3 - 4 рибини, 1,5 кг	180	25 - 35
Тунець, 4 - 6 філе, 1,2 кг	175	35 - 50
Хек	200	20 - 30

**Розігрівання на парі**

Розігривайте страву на тарілці.

Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.

Ставте посуд на другий рівень полицки.

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)
Запїканка/ Гратен	130	15 - 25
Паста й соус	130	10 - 15
Гарніри (наприклад, рис, картопля, паста)	130	10 - 15
Порціонні страви	130	10 - 15
М'ясо	130	10 - 15
Овочі	130	10 - 15

## 9.8 Інформація для дослідницьких установ

Тестування відповідно до стандарту ІЕС 60350-1.

Страва	Функція	Аксе-суари	По-ло-жен-ня поли-ці	Тем-пера-тура (°C)	Час (у хв.)	Коментарі
Невеликий торт	Верхнє/нижнє нагрівання	Лист для випікання	3	170	20 - 30	Покладіть 20 маленьких тістечок на одне деко для випікання.
Невеликий торт	Вентилятор / Вентилятор	Лист для випікання	3	150 - 160	20 - 35	Покладіть 20 маленьких тістечок на одне деко для випікання.
Невеликий торт	Вентилятор / Вентилятор	Лист для випікання	2 та 4	150 - 160	20 - 35	Покладіть 20 маленьких тістечок на одне деко для випікання.
Яблучний пиріг	Верхнє/нижнє нагрівання	Решітка	2	180	70 - 90	Використовуйте 2 форми (діаметром 20 см), розташовані по діагоналі.
Яблучний пиріг	Вентилятор / Вентилятор	Решітка	2	160	70 - 90	Використовуйте 2 форми (діаметром 20 см), розташовані по діагоналі.
Бісквіт без жиру	Верхнє/нижнє нагрівання	Решітка	2	170	40 - 50	Використовуйте форму для пирога (діаметром 26 см). Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.

Страва	Функція	Аксе-суари	По-ло-жен-ня поли-ці	Тем-пера-тура (°C)	Час (у хв.)	Коментарі
Бісквіт без жиру	Вентиля-тор / Вен-тилятор	Решітка	2	160	40 - 50	Використовуйте форму для пи-рога (діаметром 26 см). Попередньо прогрійте духо-ву шафу протя-гом 10 хвилин.
Бісквіт без жиру	Вентиля-тор / Вен-тилятор	Решітка	2 та 4	160	40 - 60	Використовуйте форму для пи-рога (діаметром 26 см). По діаго-налі. Попередньо прогрійте духо-ву шафу протя-гом 10 хвилин.
Пісочні хлібобу-лочні ви-роби	Вентиля-тор / Вен-тилятор	Лист для випі-кання	3	140 - 150	20 - 40	-
Пісочні хлібобу-лочні ви-роби	Вентиля-тор / Вен-тилятор	Лист для випі-кання	2 та 4	140 - 150	25 - 45	-
Пісочні хлібобу-лочні ви-роби	Верхнє/ нижнє на-грівання	Лист для випі-кання	3	140 - 150	25 - 45	-
Тост 4 - 6 штук	Гриль	Решітка	4	макс.	2-3 хвилини на одній сто-роні, 2-3 хви-лини на дру-гій стороні	Попередньо прогрійте духо-ву шафу протя-гом 3 хвилин.

Страва	Функція	Аксе-суари	По-ложен-ня полиці	Тем-пера-тура (°C)	Час (у хв.)	Коментарі
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.

## 10. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 10.1 Примітки щодо 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.

Після кожного використання мийте внутрішню частину духової шафи. Накопичення жиру й інших залишків їжі може призвести до загоряння. Для піддону гриля цей ризик іще вищий.

Після кожного використання мийте та просушуйте всі аксесуари. Використовуйте м'яку ганчірку, змочену в теплій воді з додаванням засобу для очищення. Не слід мити аксесуари в посудомийній машині.

Для усунення стійких плям використовуйте спеціальний очисник для духових шаф.

Аксесуари з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів, а також у посудомийній машині. Це може пошкодити антипригарне покриття.

Всередині духової шафи або на скляній панелі дверцят може утворюватися конденсат. Щоб зменшити конденсацію, перед приготуванням страви дайте приладові попрацювати протягом 10 хвилин. Витирайте вологу у камері духової шафи після кожного використання приладу.

### 10.2 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.

### 10.3 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.

### 10.4 Знімання опор полицок

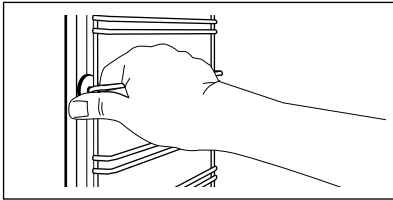
Для очищення духової шафи вийміть опори полицок.



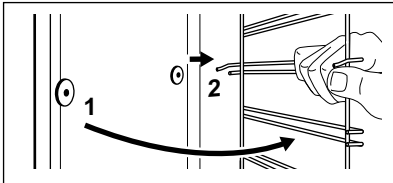
#### УВАГА

Будьте обережні, виймаючи опори для полицок.

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



2. Потягніть задню частину 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.

### 10.5 Очищення водою

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

1. Додайте 300 мл води до заглибини камери в нижній частині духової шафи.
2. Встановіть функцію: 
3. Установіть температуру 90 °C.
4. Дайте духовій шафі попрацювати 30 хвилин.
5. Вимкніть духову шафу і дайте їй охолонуть.
6. Коли духову шафу охололо, протріть її м'якою тканиною.



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

### 10.6 Очищення резервуара для води



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Не наливайте воду в резервуар протягом процедури чищення.



У процесі чищення вода може капати з отвору для пари в камеру духової шафи. Щоб вода не падала на дно духової шафи, встановіть піддон на полицю безпосередньо під отвором для пари.

Через певний час у духовій шафі може з'явитися вапняний наліт. Щоб запобігти цьому, почистіть компоненти духової шафи, які генерують пару. Щоразу після готування на парі необхідно зливати воду з резервуара.

**Типи води**

- **М'яка вода з невеликим вмістом вапна** — рекомендований тип. Дозволяє рідше виконувати процедуру очищення.
- **Водопровідна вода** — можна використовувати, якщо ваш водогін

оснащений пристроєм для очищення чи пом'якшення води.

- **Жорстка вода з великим вмістом вапна** – не впливає на роботу духової шафи, але необхідно частіше виконувати чищення.

**ТАБЛИЦЯ КІЛЬКОСТІ КАЛЬЦІЮ ЗА ДАНИМИ ВООЗ (Всесвітня організація охорони здоров'я)**

Відкладення кальцію	Жорсткість води		Класифікація води	Проводьте видалення вапняного нальоту кожні
	(французькі градуси)	(німецькі градуси)		
0–60 мг/л	0 - 6	0 - 3	М'яка	75 циклів — 2,5 місяці
60–120 мг/л	6 - 12	3 - 7	Середньої жорсткості	50 циклів — 2 місяці
120 - 180 мг/л	12 - 18	8 - 10	Жорстка (з високим вмістом вапна)	40 циклів — 1,5 місяці
понад 180 мг/л	понад 18	понад 10	Дуже жорстка	30 циклів — 1 місяць

1. Налийте в резервуар 850 мл води і 50 мл (5 чайних ложок) лимонної кислоти. Вимкніть духову шафу і зачекайте приблизно 60 хвилин.
2. Увімкніть духову шафу й встановіть функцію: Вентилятор + Пара. Встановіть температуру 230 °С. Через 25 хвилин вимкніть духову шафу й дайте їй охолонути протягом 15 хвилин.
3. Увімкніть духову шафу й встановіть функцію: Вентилятор + Пара. Встановіть температуру від 130 °С до 230 °С. Вимкніть духову шафу через 10 хвилин.

Дочекайтеся, доки вона охолоне, після чого продовжіть видалення вмісту резервуара. Див. розділ «Спорожнення резервуара для води» у главі «Щоденне користування».

4. Промийте резервуар для води і видаліть вапняний наліт всередині духової шафи за допомогою ганчірки.
5. Вручну промийте зливний шланг теплою водою з милом. Щоб уникнути пошкодження, не

використовуйте кислоти, спреї та інші засоби для чищення.

**10.7 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».



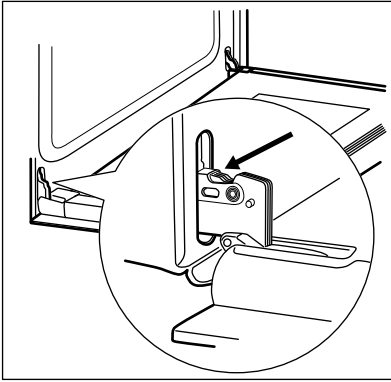
Відчинені й не зняті з приладу дверцята можуть раптово зачинитися під час спроби виїняти скляні панелі.

**УВАГА**

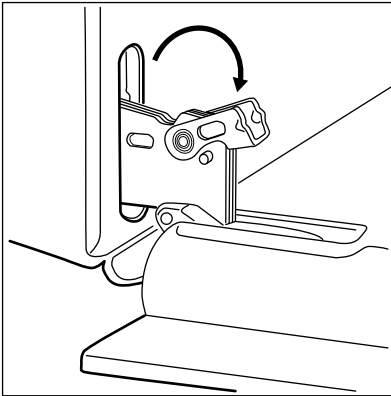
Не використовуйте духову шафу без скляних панелей.

1. Повністю відкрийте дверцята та утримуйте обидва шарніри.

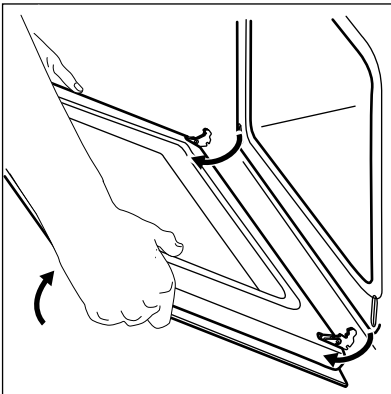




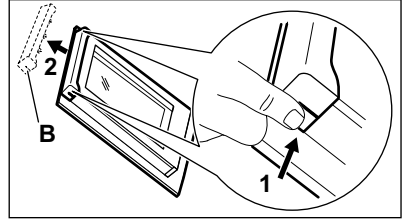
2. Підніміть і повністю поверніть важелі на обох шарнірах.



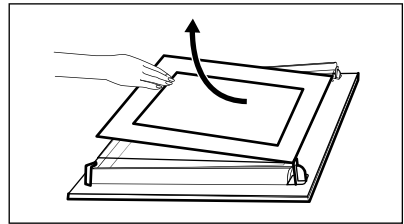
3. Закрийте дверцята духової шафи до першого фіксованого положення (наполовину). Потім підніміть і потягніть дверцята вперед, виймаючи їх із гнізд.



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



6. Потягніть за оздоблення дверцят спереду для того, щоб витягнути.  
7. 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 опор.

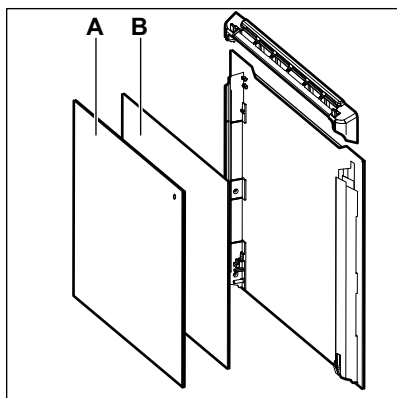


8. Помийте скляні панелі теплою водою з милом. Ретельно витріть скляні панелі. Не слід мити скляні панелі в посудомийній машині.

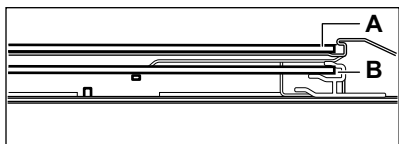
Після завершення миття встановіть скляні панелі і дверцята.

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.



## 10.8 Заміна лампи



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.  
Лампа може бути гарячою.

## 11. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 11.1 Необхідні дії в разі виникнення проблем

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Духовка не нагрівається.	Духова шафа вимкнена.	Увімкніть духову шафу
Духовка не нагрівається.	Годинник не налаштовано.	Налаштуйте годинник.
Духовка не нагрівається.	Необхідні налаштування не обрані.	Переконайтеся, що налаштування правильні.

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



### УВАГА

Завжди тримайте галогенову лампу за допомогою ганчірки, щоб запобігти підгорянню залишків жиру на лампі.

### 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 °C .
4. Установіть скляний плафон.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Духовка не нагрівається.	Запобіжник перегорів.	Переконайтеся, що запобіжник є причиною несправності. Якщо запобіжник перегорить ще раз, зверніться до кваліфікованого електрика.
На дисплеї відображається «12.00».	Відбулося вимкнення електроенергії.	Вам потрібно знову встановити годинник.
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.
У духовій шафі з'явилася вода.	Забагато води в резервуарі.	Вимкніть духову шафу й витріть воду ганчіркою або губкою.
Індикатор «Резервуар повний»  згас.	Замало води в резервуарі.	Наповніть резервуар водою, доки індикатор не загориться. Якщо вода починає затікати всередину духової шафи, а індикатор не загорається, зверніться до кваліфікованого фахівця.
Світиться індикатор «Резервуар порожній»  .	У резервуарі немає води.	Заповніть резервуар водою. Якщо індикатор не згасає, зверніться до кваліфікованого фахівця.
Не працює функція приготування на парі.	У резервуарі немає води.	Заповніть резервуар водою.
Не працює функція приготування на парі.	Вапняний наліт блокує отвір.	Перевірте отвір для виходу пари. Видаліть вапно.
Щоб спорожнити резервуар для води, потрібно більше трьох хвилин, або з отвору для пари витікає вода.	У духовій шафі утворився вапняний наліт.	Почистіть резервуар для води. Див. розділ «Чищення резервуара для води».

## 11.2 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:**

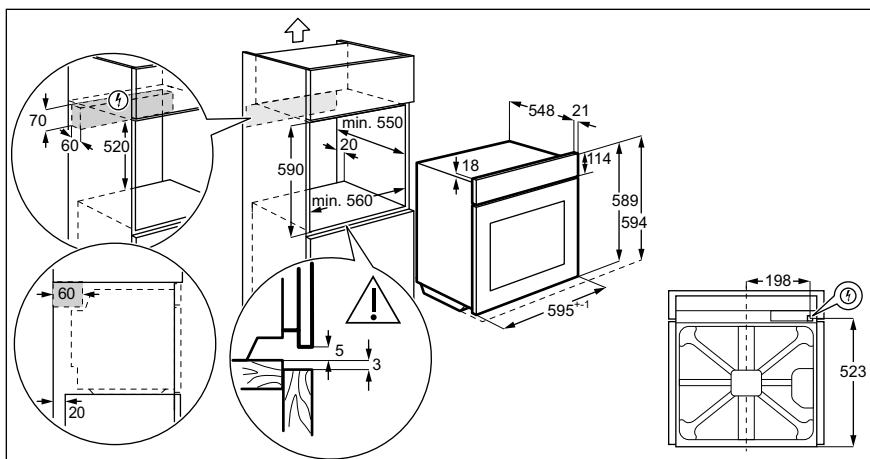
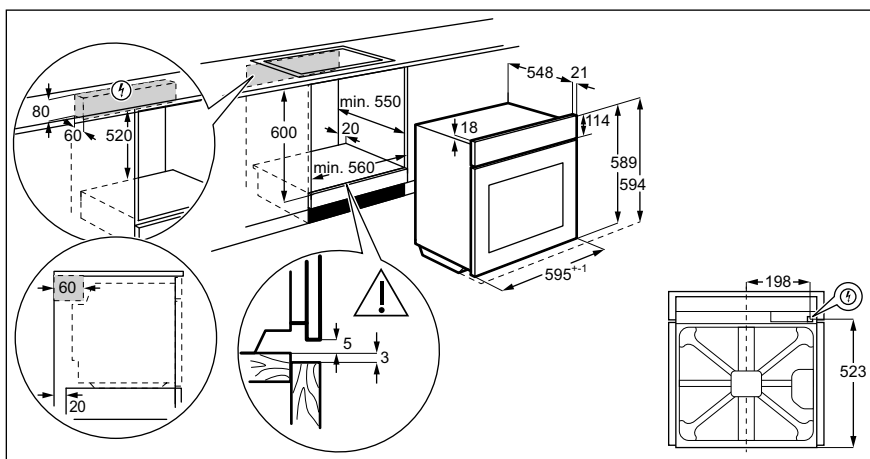
Модель (MOD.)	.....
---------------	-------

Номер виробу (PNC)	.....
--------------------	-------

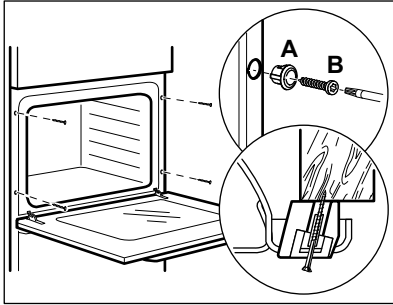
Серійний номер (S.N.)	.....
-----------------------	-------

**12. УСТАНОВКА****ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

**12.1 Вбудовування в кухонні меблі**

## 12.2 Кріплення духової шафи до меблів



## 12.3 Під'єднання до електромережі



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

Пристрій оснащено електричним кабелем із вилкою.

## 12.4 Кабель

Типи кабелів для встановлення або заміни:

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 <sup>2</sup> )
макс. 1380	3 x 0.75
макс. 2300	3 x 1
макс. 3680	3 x 1.5

Зелений/жовтий кабель заземлення має бути на 2 см довший, ніж кабель фази і нейтральний кабель (синій та коричневий).

# 13. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

## 13.1 Технічні дані

Напруга	220-240 В
Частота	50 - 60 Гц

# 14. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

## 14.1 Енергозбереження



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

### Загальні поради

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, ставте їжу до духової шафи, попередньо не розігріваючи шафу.

Якщо тривалість готування перевищує 30 хвилин, зменште температуру в духовій шафі до мінімуму за 3-10 хвилин до завершення готування залежно від тривалості готування. Страва продовжуватиме готуватися

завдяки залишковому теплу всередині духової шафи.

Використовуйте залишкове тепло для розігрівання інших страв.

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.


#### **Підтримування страви теплою**


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

#### **Вологе гаряче повітря**

Функція, призначена для збереження енергії під час готування.

## 15. 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.



[electrolux.com/shop](https://electrolux.com/shop)



867348923-A-032019