

OPEB4534Z



UK Духова шафа

Інструкція



Electrolux

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	3
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	4
3. ОПИС ВИРОБУ.....	7
4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	8
5. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	8
6. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	11
7. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА.....	12
8. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	14
9. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	14
10. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА.....	30
11. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	32
12. ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....	34

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 таблиці 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 приладу 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 й особи без відповідного досвіду та знань можуть користуватися цим приладом лише під наглядом або після проведення інструктажу стосовно безпечного користування приладом і пов'язаних ризиків.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Тримайте всі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте матеріали належним чином.
- Не допускайте дітей і домашніх тварин до приладу під час його роботи чи охолодження. Доступні частини — гарячі.
- Якщо прилад обладнано пристроєм захисту від дітей, такий пристрій необхідно активувати.
- Дітям забороняється виконувати очищення чи роботи з обслуговування приладу (які можуть виконуватися користувачем) без нагляду.
- Не дозволяйте дітям до 3 років знаходитися поруч із приладом, коли він працює.

1.2 Загальні правила безпеки

- Встановлювати цей прилад і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прилад і його доступні поверхні нагріваються під час використання. Необхідно бути обережним, щоб не торкатися нагрівальних

елементів. Не слід залишати дітей до 8 років без постійного нагляду поблизу приладу.

- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте приладдя чи деко.
- Вимикайте прилад, перш ніж виконувати технічне обслуговування.
- Щоб уникнути електричного удару, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнений.
- 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 виробник або його авторизований сервісний центр 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 Установка



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Цей пристрій повинен встановлювати 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.
- Переконайтеся, що конструкції, під якими й біля яких встановлено прилад, є стійкими та безпечними.
- Висота сторін приладів або інших об'єктів, біля яких стоїть прилад,

- повинна відповідати висоті сторін приладу.
- Пристрій оснащено електричною системою охолодження. Її слід використовувати з блоком електроживлення.

2.2 Підключення до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання або ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Переконайтеся, що електричні параметри на табличці з технічними даними відповідають параметрам електромережі. У разі невідповідності слід звернутися до електрика.
- 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 дверцят приладу, особливо коли дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути зафіксовані 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 хитається.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб вимкнути прилад із 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.
- Електричне підключення повинно передбачати наявність ізолюючого пристрою для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Цей прилад відповідає директивам ЄЕС.

2.3 Експлуатація



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

- Цей пристрій призначено виключно для застосування в домашніх умовах.
- Не змінюйте технічні характеристики цього пристрою.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковані.
- Під час роботи пристрою не залишайте його без нагляду.
- Після кожного використання пристрій слід вимикати.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята пристрою під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.
- Не працюйте з пристроєм, якщо ваші руки мокрі або якщо він знаходиться в контакт з водою.
- Не натискайте на відчинені дверцята.
- Не використовуйте пристрій як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Обережно відчиняйте дверцята пристрою. Використання інгредієнтів зі спиртом може призвести до утворення суміші спирту й повітря.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоб поряд із пристроєм не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.

- Не поміщайте легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах, всередину пристрою, поряд із ним або на нього.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Дії для запобігання пошкодження або знебарвлення емалі.
 - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно пристрою;
 - не ставте ємності з водою безпосередньо в розігрітий пристрій;
 - не залишайте у пристрої страви та продукти з високим вмістом вологи після завершення приготування їжі;
 - будьте обережні, видаляючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи пристрою.
- Для випікання тортів із великим вмістом вологи слід використовувати глибоке деко. Сік фруктів, може залишати стійкі плями.
- Цей пристрій призначено виключно для приготування їжі. Його забороняється використовувати для інших цілей, наприклад для опалення приміщень.
- Під час готування дверцят духовки завжди повинні бути зачиненими.
- Якщо прилад розміщено позаду меблевої панелі (наприклад, дверцят), переконайтеся в тому, щоб дверцят було 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 Догляд та чистка



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, вимкніть прилад і вийміть вилку з розетки.
- Дайте приладу охолонути. Є ризик, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей дверцят слід одразу замінити панелі. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Будьте обережні, знімаючи дверцят з приладу. Дверцят 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, наведених на упаковці.
- Не очищуйте каталітичну емаль (якщо застосовується) жодними миючими засобами.

2.5 Внутрішнє освітлення

- Електрична або галогенова лампочка, що використовується в цьому приладі, призначена лише для побутових приладів. Не використовуйте її для освітлення оселі.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека ураження електричним струмом.

- Перед заміною лампочки відключіть прилад від електроживлення.
- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками.

2.6 Утилізація



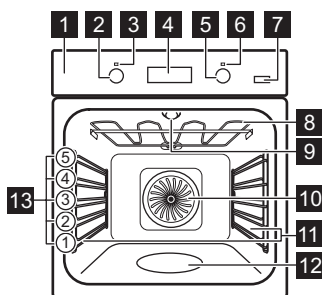
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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.

3. ОПИС ВИРОБУ

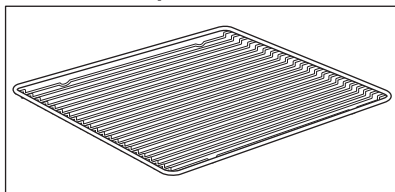
3.1 Загальний огляд



- 1 Панель керування
- 2 Перемикач функцій духової шафи
- 3 Лампа/символ живлення
- 4 Електронний програматор
- 5 Перемикач температури
- 6 Індикатор/символ температури
- 7 Кнопка додаткової пари
- 8 Нагрівальний елемент
- 9 Лампа
- 10 Вентилятор
- 11 Опора полиці, знімна
- 12 Тиснення камери
- 13 Положення полиць

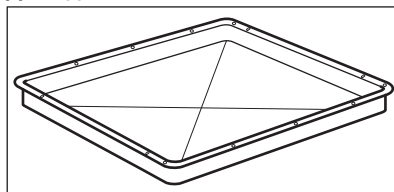
3.2 Аксесуари

Комбінована решітка

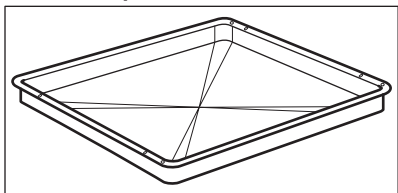


Для розміщення посуду та форм для випічки, а також для смаження.

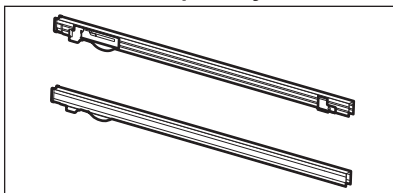
Деко для випічки



Для випікання пирогів і печива.

Деко для гриля/смаження

Для випікання, смаження та 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».



Див. розділ «Догляд та чистка».

Перед першим користуванням почистіть пристрій і аксесуари.

Покладіть приладдя та опорні рейки на місце.

4.1 Первинне очищення

Вийміть із пристрою всі аксесуари й знімні опорні рейки.

5. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Висувні перемикачі

Для використання приладу натисніть перемикач. Індикатор на перемикачі згасне.

5.2 Увімкнення та вимкнення приладу



Наявність лампочок, символів кнопок або індикаторів залежить від моделі вашого приладу.

- Лампочка світиться, коли прилад працює.
- Символ вказує, чим саме керує перемикач: функціями духової шафи чи температурою.
- Індикатор світиться, коли духова шафа нагрівається.

1. Щоб вибрати функцію духової шафи, повертайте перемикач функцій духової шафи.
2. Поверніть перемикач термостата, щоб обрати температуру.

3. Щоб вимкнути прилад, поверніть перемикачі функцій духової шафи

й термостата в положення «вимкнено».

5.3 Функції духової шафи

Функція духової шафи		Використання
0	Положення «Вимк»	Прилад вимкнено.
	Підсвітка	Увімкнення лампочки без функції готування.
 	Вентилятор	Для одночасного випікання на трьох рівнях полиць, а також для сушіння продуктів. Установить температуру на 20-40°C нижче, ніж при використанні функції «Верхнє/нижнє нагрівання».
	Вентилятор ПЛЮС	Для додавання вологості під час готування. Для отримання потрібного кольору та хрусткої скоринки під час випікання. Для підвищення соковитості під час повторного нагрівання.
	Налаштування Для Піци	Для випікання на одному рівні полиці з отриманням рум'яної скоринки й хрусткої основи. Установить температуру на 20-40°C нижче, ніж при використанні функції «Верхнє/нижнє нагрівання».
	Верхнє/Нижнє Нагрівання	Для випікання та смаження на одному рівні полиці.
	Нижній Нагрів	Для випікання тортів із хрусткою основою та для збереження продуктів.
	Розморожування	Цю функцію можна використовувати для розморожування таких заморожених продуктів, як овочі та фрукти. Час розморожування залежить від кількості та розміру заморожених продуктів.
	Гриль	Для приготування на грилі виробів пласкої форми, а також для смаження хліба.
	Великий Гриль	Для приготування на грилі великої кількості виробів пласкої форми, а також для смаження гринок.
	Турбо-Гриль	Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Також для приготування запіканок та зарум'янювання.



Під час використання деяких функцій духової шафи можливе автоматичне вимкнення лампи при температурі нижче 60°C.

5.4 Активація функції «Вентилятор ПЛЮС»

Ця функція дозволяє покращити рівень вологості під час приготування страв.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Є ризик отримання опіків або пошкодження приладу.

Пара може спричинити опіки:

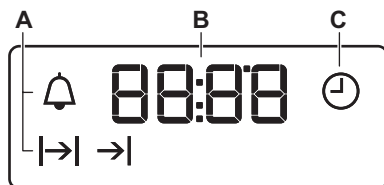
- Відкривайте дверцята приладу обережно після завершення роботи функції «Вентилятор ПЛЮС».



Див. розділ «Поради і рекомендації».

- Відкрийте дверцята духової шафи.
- Заповніть заглибину камери водопровідною водою. Максимальна ємність заглибини камери становить 250 мл. Заповнюйте заглибину камери водою лише тоді, коли духовка буде холодною.

5.5 Дисплей



- Поставте страву в прилад і закрийте дверцята духовки.
- Встановіть функцію «Вентилятор ПЛЮС»: .
- Натисніть кнопку пари + . Кнопка пари + працює лише з функцією «Вентилятор ПЛЮС». Засвітиться індикатор.
- Поверніть перемикач термостата, щоб обрати температуру.



УВАГА

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

- Щоб вимкнути прилад, натисніть кнопку пари + , поверніть перемикачі функцій духової шафи та термостата в положення «вимкнено».
- Індикатор кнопки пари + згасає.
- Видаліть воду з заглибини камери.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

- А. Індикатори функцій
- В. Індикатор часу
- С. Індикатори функції

5.6 Кнопки

Кнопка	Функція	Опис
—	МІНУС	Налаштування часу.
	ГОДИННИК	Встановлення функції годинника.

Кнопка	Функція	Опис
+	ПЛЮС	Налаштування часу.
	Додаткова пара	Для активації функції Вентилятор ПЛЮС.

6. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

6.1 Таблиця функцій годинника

Функція годинника	Використання
 ЧАС ДОБИ	Встановлення, зміна і перевірка часу доби.
 ТРИВАЛІСТЬ	Встановлення тривалості роботи приладу.
 ЗАКІНЧЕННЯ	Встановлення часу вимкнення приладу.
  ЗАТРИМКА ЧАСУ	Поєднання функцій ТРИВАЛІСТЬ і ЗАКІНЧЕННЯ.
 ТАЙМЕР	Налаштування часу зворотного відліку. Ця функція не впливає на роботу приладу.

6.2 Налаштування та змінення часу доби

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 ЗАКІНЧЕННЯ

1. Встановіть функцію духової шафи та температуру.
2. Натисніть  кілька разів, доки не почне блимати .

3. Натисніть **+** або **-**, щоб задати час.
- На дисплеї з'являється **→|**.
4. Коли час завершиться, починає блимати **→|** і лунає звуковий сигнал. Для вимкнення звукового сигналу достатньо натиснути будь-яку кнопку.
 5. Поверніть перемикач функцій духової шафи та регулятор температури в положення «Вимкнено».
 6. Прилад вимикається автоматично.

6.5 Налаштування функції ЗАТРИМКА ЧАСУ

1. Встановіть функцію духової шафи та температуру.
2. Натисніть **⌚** кілька разів, 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 вмикається пізніше, працює протягом встановленого часу функції ТРИВАЛІСТЬ і завершує роботу

відповідно до заданого часу у функції ЗАКІНЧЕННЯ. У заданий час пролунає звуковий сигнал.

7. Поверніть перемикач функцій духової шафи та регулятор температури в положення «Вимкнено».
8. Прилад вимикається автоматично.

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 та ручку термостата у положення «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 ПРИЛАДДА



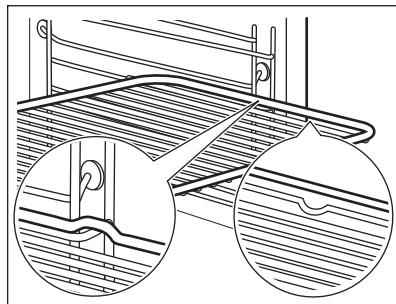
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

7.1 Установлення аксесуарів

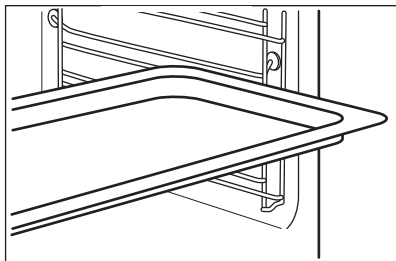
Комбінована решітка:

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



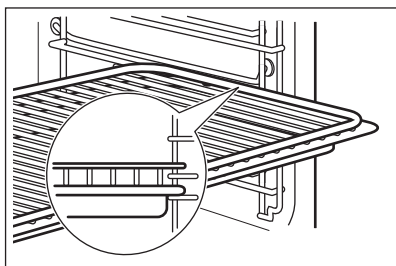
Глибоке деко:

Просуньте глибоке деко між напрямними планками опорних рейок.



Комбінована решітка та глибоке деко разом:

Поставте глибоке деко між напрямними на опорній рейці, а комбіновану решітку на напрямні зверху, і переконайтеся, що її ніжки спрямовано донизу.



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

7.2 Телескопічні рейки – встановлення аксесуарів

Завдяки телескопічним рейкам можна легко вставляти та виймати полицки.



УВАГА

Забороняється мити телескопічні спрямовувачі в посудомийній машині. Не змащуйте телескопічні спрямовувачі.



УВАГА

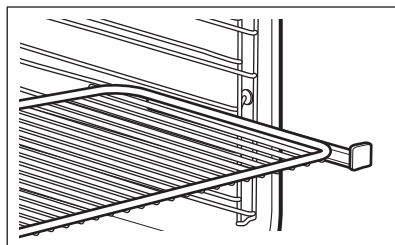
Перш ніж зачинити дверцята духової шафи, переконайтеся, що телескопічні спрямовувачі повністю зайшли всередину приладу.

Комбінована решітка:

Встановіть решітку на телескопічні спрямовувачі так, аби її ніжки були направлені донизу.

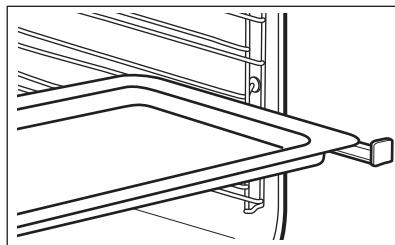


Високі краї навколо комбінованої решітки слугують для захисту проти зісковзування посуду.



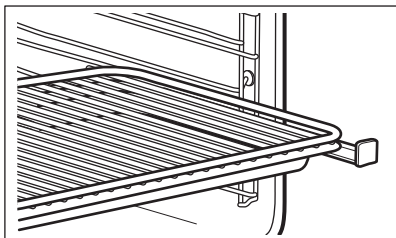
Глибоке деко:

Поставте глибоке деко на телескопічні спрямовувачі.



Комбінована решітка та глибоке деко разом:

Покладіть комбіновану решітку та глибоке деко разом на телескопічні спрямовувачі.



8. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

8.1 Охолоджувальний вентилятор

Під час роботи приладу вентилятор охолодження автоматично вмикається для підтримки поверхонь приладу

прохолодними. Якщо вимкнути прилад, вентилятор продовжуватиме працювати, доки духова шафа не охолоне.

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.

- Номери рівнів розташування полиць.
- інформація про функції нагрівання, рекомендованих позицій шельфу і температур для типових страв.

9.1 Внутрішня сторона дверцят

У деяких моделях на внутрішній стороні дверцят наводиться така інформація:

9.2 Вентилятор ПЛЮС



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

Див. розділ «Активация функций «Вентилятор ПЛЮС»».

Випічка

Страва	Кількість води у камері з тисненням (мл)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці	Коментарі
Хліб	100	180	35-40	2	Використовуйте деко для випічки. ¹⁾

Страва	Кількість води у камері з тисненням (мл)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці	Коментарі
Булочки	100	200	20-25	2	Використовуйте деко для випічки. ¹⁾
Домашня піца	100	230	10-20	2	Використовуйте деко для випічки. ¹⁾
Фокача	100	200-210	10-20	2	Використовуйте деко для випічки. ¹⁾
Печиво, булочки, круасани	100	150-180	10-20	2	Використовуйте деко для випічки. ¹⁾
Сливовий торт, яблучний пиріг, рулети з корицею	100-150	160-180	30-60	2	Використовуйте форму для випікання тортів. ¹⁾

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

Готування заморожених продуктів

Страва	Кількість води у камері з тисненням (мл)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Піца, заморожена	150	200-210	10-20	2 ¹⁾
Лазанья, заморожена	200	180-200	35-50	2 ¹⁾
Круасани, заморожені	150	170-180	15-25	2 ¹⁾

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

Завершення готування

Страва	Кількість води у камері з тисненням (мл)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Хліб	100	110	15-25	2

Страва	Кількість води у камері з тисненням (мл)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Булочки	100	110	10-20	2
Домашня піца	100	110	15-25	2
Фокача	100	110	15-25	2
Овочі	100	110	15-25	2
Рис	100	110	15-25	2
Паста	100	110	15-25	2
М'ясо	100	110	15-25	2

Підсмажування

Страва	Кількість води у камері з тисненням (мл)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці	Коментарі
Смажена свинина	200	180	65-80	2	Кругле деко Pyrex
Ростбіф	200	200	50-60	2	Кругле деко Pyrex
Курка	200	210	60-80	2	Кругле деко Pyrex

9.3 Випічка

- У вашій духовій шафі можна випікати та смажити страви на відміну від попередньої моделі пристрою. Налаштуйте звичні параметри (температура, час приготування) і рівні полиць духової шафи відповідно до значень, поданих у таблицях.
- Рекомендація виробника: у перший раз установіть нижчу температуру.
- Якщо немає налаштувань для певного рецепту, орієнтуйтеся на налаштування для подібних рецептів.
- Для випікання тортів на декількох полицях час випікання може бути збільшено на 10–15 хвилин.
- Торти й випічка на різних рівнях спочатку можуть підрум'янюватися нерівномірно. Якщо таке відбувається, не змінюйте температуру духової шафи. Різниця вирівняється впродовж випікання.
- У разі тривалого випікання духову шафу можна дезактивувати приблизно за 10 хвилин до завершення процесу випікання, щоб використати залишкове тепло.

Під час випікання заморожених продуктів деко в духовій шафі може викривлюватися. Коли деко охолоне, викривлення зникне.

9.4 Поради щодо випікання

Результати випікання	Можлива причина	Спосіб усунення
Торт недостатньо пропечений низу.	Неправильно вибраний рівень полицки.	Поставте торт на нижчу полицку.
Торт зсідается і стає вогким, грудкуватим і шаруватим.	Температура в духовій шафі надто висока.	Під час наступного випікання трохи знизьте температуру в духовій шафі.
Торт зсідается і стає вогким, грудкуватим і шаруватим.	Надто короткий час випікання.	Збільште час випікання. Час випікання не можна скоротити за рахунок підвищення температури.
Торт зсідается і стає вогким, грудкуватим і шаруватим.	Забагато рідини в суміші.	Використовуйте менше рідини. Дотримуйтеся часу розмішування, особливо в разі використання міксера.
Торт занадто сухий.	Температура в духовій шафі надто низька.	Під час наступного випікання необхідно підвищити температуру в духовій шафі.
Торт занадто сухий.	Надто довгий час випікання.	Під час наступного випікання виберіть коротший час випікання.
Торт пропикається нерівномірно.	Температура в духовій шафі занадто висока, а час випікання занадто короткий.	Знизьте температуру в духовій шафі і збільште час випікання.
Торт пропикається нерівномірно.	Суміш нерівномірно розподілено.	Рівномірно розподіліть суміш на деці для випічки.
Торт не встигає приготуватися протягом указанного часу випікання.	Температура в духовій шафі надто низька.	Під час наступного випікання необхідно трохи підвищити температуру в духовій шафі.

9.5 Випікання на одному рівні:

Випікання у формах

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Кекс / Бріош	Вентилятор	150 - 160	50 - 70	1

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Бісквіт «Мадера» / Фруктовий пиріг	Вентилятор	140 - 160	70 - 90	1
Fatless sponge cake / Бісквіт без жиру	Вентилятор	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / Бісквіт без жиру	Верхній/ Нижній нагрів	160	35 - 50	2
Основа для відкритого пирога – пісочне тісто	Вентилятор	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Коржі для торта з тіста на опарі	Вентилятор	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Яблучний пиріг (2 форми діаметром 20 см, розташовані по діагоналі)	Вентилятор	160	60 - 90	2
Apple pie / Яблучний пиріг (2 форми діаметром 20 см, розташовані по діагоналі)	Верхній/ Нижній нагрів	180	70 - 90	1
Сирний пиріг	Верхній/ Нижній нагрів	170 - 190	60 - 90	1

1) Попередньо розігрійте духову шафу.

Випікання пирогів, тістечок, хліба на деку

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Плетінки / Калачі	Верхній/ Нижній нагрів	170 - 190	30 - 40	3
Різдвяний кекс	Верхній/ Нижній нагрів	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Хліб (житній): 1. Перша частина процесу випікання. 2. Друга частина процесу випікання.	Верхній/ Нижній нагрів	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Тістечка зі збитими вершками / Еклері	Верхній/ Нижній нагрів	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Рулєт із джемом	Верхній/ Нижній нагрів	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Пиріг із посипкою (сухий)	Вентилятор	150 - 160	20 - 40	3
Масляний мигдальний торт / Цукрові тістечка	Верхній/ Нижній нагрів	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Фруктовий пиріг (із дріжджового тіста / тіста на опарі) ²⁾	Вентилятор	150	35 - 55	3
Фруктовий пиріг (із дріжджового тіста / тіста на опарі) ²⁾	Верхній/ Нижній нагрів	170	35 - 55	3
Відкритий фруктовий пиріг із пісочного тіста	Вентилятор	160 - 170	40 - 80	3

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Пиріг із дріжджового тіста з м'якою начинкою (наприклад, білим сиrom, вершками або рідким заварним кремом)	Верхній/ Нижній нагрів	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3

1) Попередньо розігрійте духову шафу.

2) Використовуйте глибоке деко.

Печиво

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Пісочне печиво	Вентилятор	150 - 160	10 - 20	3
Short bread/ Пісочні хлібо-булочні вироби / Кондитерські вироби	Вентилятор	140	20 - 35	3
Short bread/ Пісочні хлібо-булочні вироби / Кондитерські вироби	Верхній/ Нижній нагрів	160 ¹⁾	20 - 30	3
Бісквіти з тіста на опарі	Вентилятор	150 - 160	15 - 20	3
Кондитерські вироби з яєчного білка/ Безе	Вентилятор	80 - 100	120 - 150	3
Мигдальні тістечка / мигдальне печиво	Вентилятор	100 - 120	30 - 50	3
Бісквіти із дріжджового тіста	Вентилятор	150 - 160	20 - 40	3
Випічка з листового тіста	Вентилятор	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Рулет	Вентилятор	160 ¹⁾	10 - 25	3

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Рулет	Верхній/ Нижній нагрів	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3
Small cakes / Дрібне печиво (20 штук на деко)	Вентилятор	150 ¹⁾	20 - 35	3
Small cakes / Дрібне печиво (20 штук на деко)	Верхній/ Нижній нагрів	170 ¹⁾	20 - 30	3

¹⁾ Попередньо розігрійте духову шафу.

9.6 Запіканки та гратени

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Паста, запечена у духовій шафі	Верхній/ Нижній нагрів	180 - 200	45 - 60	1
Лазанья	Верхній/ Нижній нагрів	180 - 200	25 - 40	1
Овочева запіканка ¹⁾	Турбо-гриль	160 - 170	15 - 30	1
Багети з розплавленим сиrom	Вентилятор	160 - 170	15 - 30	1
Солодкі запіканки	Верхній/ Нижній нагрів	180 - 200	40 - 60	1
Запіканка з риби	Верхній/ Нижній нагрів	180 - 200	30 - 60	1
Фаршировані овочі	Вентилятор	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Попередньо розігрійте духову шафу.

9.7 Випікання на декількох рівнях

Скористуйтесь функцією «Вентилятор».

Випікання пирогів, тістечок, хліба на деко

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці	
			Положення 2	Положення 3
Тістечка зі збитими вершками/еклери	160 - 180 ¹⁾	25 - 45	1 / 4	-
Сухий пиріг	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

¹⁾ Попередньо прогрійте духову шафу.

Печиво / small cakes / Тістечка / Кондитерські вироби / Булочки

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці	
			Положення 2	Положення 3
Пісочне печиво	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Short bread / Пісочні хлібо-булочні вироби	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Бісквіти з тіста на опарі	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Бісквіт з яєчного білка, безе	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Мигдальні тістечка / мигдальне печиво	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Бісквіти із дріжджового тіста	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Випічка з листового тіста	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Рулет	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes / Дрібне печиво (20 штук на деко)	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

¹⁾ Попередньо прогрійте духову шафу.

9.8 Налаштування для піци

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Піца (тонка скоринка)	200-230 ¹⁾²⁾	15-20	2
Піца (із великою кількістю начинки)	180-200	20-30	2
Тарти	180-200	40-55	1
Пиріг зі шпинатом	160-180	45-60	1
Кіш Лорен	170-190	45-55	1
Швейцарський пиріг	170-190	45-55	1
Чізкейк	140-160	60-90	1
Закритий яблучний пиріг	150-170	50-60	1
Овочевий пиріг	160-180	50-60	1
Прісний хліб	230-250 ¹⁾	10-20	2
Випічка з листкового тіста	160-180 ¹⁾	45-55	2
Тарт фламбе (страва ельзаської кухні, схожа на піцу)	230-250 ¹⁾	12-20	2
Пиріжки з начинкою (російська версія кальцоне)	180-200 ¹⁾	15-25	2

¹⁾ Попередньо розігрійте духову шафу.

²⁾ Використовуйте глибоке деко.

9.9 Підсмажування

- Для смаження використовуйте жаростійкий посуд (ознайомтеся з інструкціями виробника).
- Великі шматки можна смажити безпосередньо на глибокому деці (за наявності) або на комбінованій решітці над глибоким деком.
- Нежирне м'ясо слід смажити у формі для смаження із кришкою. Завдяки цьому м'ясо буде соковитішим.
- Усі види м'яса, які потрібно підсмажити до утворення хрумкої

скоринки, можна смажити у формі для смаження без кришки.

- Рекомендуємо готувати м'ясо та рибу вагою від 1 кг.
- Щоб соки або жир від м'яса не бризкали під час випікання на деко, налийте в глибоке деко невелику кількість води.
- Переверніть смаженину при потребі (через 1/2–2/3 часу готування).
- Полийте великі шматки м'яса та домашньої птиці їхнім соком декілька разів під час смаження. Завдяки цьому досягається

найкращий результат під час смаження.

- Прилад можна вимкнути приблизно за 10 хвилин до завершення часу

смаження, щоб скористатися залишковим теплом.

9.10 Таблиці для смаження

Яловичина

Страва	Кількість	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Тушковане м'ясо	1 - 1,5 кг	Верхній / Нижній нагрів	230	120 - 150	1
Ростбіф чи філе: непросмажене	на 1 см товщини	Турбо-гриль	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Ростбіф чи філе: помірно просмажено	на 1 см товщини	Турбо-гриль	180 - 190 ¹⁾	6 - 8	1
Ростбіф чи філе: просмажене	на 1 см товщини	Турбо-гриль	170 - 180 ¹⁾	8 - 10	1

1) Попередньо розігрійте духову шафу.

Свинина

Страва	Кількість (кг)	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Лопатка / Шийка / Окіст	1 - 1.5	Турбо-гриль	160 - 180	90 - 120	1
Відбивна котлета/Реберця	1 - 1.5	Турбо-гриль	170 - 180	60 - 90	1
М'ясний рулет	0.75 - 1	Турбо-гриль	160 - 170	50 - 60	1
Свиняча ніжка (попередньо відварена)	0.75 - 1	Турбо-гриль	150 - 170	90 - 120	1

Телятина

Страва	Кількість (кг)	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Смажена телятина	1	Турбо-гриль	160 - 180	90 - 120	1
Рулька теляча	1.5 - 2	Турбо-гриль	160 - 180	120 - 150	1

Баранина/ягнятина

Страва	Кількість (кг)	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Ніжка ягняти / Смажена ягнятина	1 - 1.5	Турбо-гриль	150 - 170	100 - 120	1
Ягняча спинка	1 - 1.5	Турбо-гриль	160 - 180	40 - 60	1

Дичина

Страва	Кількість (кг)	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Сідло/Ніжка зайця	до 1	Верхній / Нижній нагрів	230 ¹⁾	30 - 40	1
Спинка козулі/оленя	1.5 - 2	Верхній / Нижній нагрів	210 - 220	35 - 40	1
Задня част. оленя	1.5 - 2	Верхній / Нижній нагрів	180 - 200	60 - 90	1

¹⁾ Попередньо розігрійте духову шафу.

Домашня птиця

Страва	Кількість (кг)	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Порції домашньої птиці	0,2–0,25 кожна	Турбо-гриль	200 - 220	30 - 50	1
Половина курки	0,4–0,5 кожна	Турбо-гриль	190 - 210	35 - 50	1
Курка, пулярка	1 - 1.5	Турбо-гриль	190 - 210	50 - 70	1
Качка	1.5 - 2	Турбо-гриль	180 - 200	80 - 100	1
Гуска	3.5 - 5	Турбо-гриль	160 - 180	120 - 180	1
Індичка	2.5 - 3.5	Турбо-гриль	160 - 180	120 - 150	1
Індичка	4 - 6	Турбо-гриль	140 - 160	150 - 240	1

Риба (на парі)

Страва	Кількість (кг)	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Ціла риба	1 - 1.5	Верхній / Нижній нагрів	210 - 220	40 - 60	1

9.11 Гриль

- Готуйте на грилі тільки з максимальною температурою.
- Установіть полицю на позицію, указану в таблиці гриля.
- Установлюйте деко для збирання жиру тільки на першому рівні для полиці.
- Для готування на грилі використовуйте лише плоскі шматки м'яса або риби.

- Попередньо протягом 5 хвилин розігрівайте порожню шафу в режимі гриля.



УВАГА

Готувати на грилі слід завжди із зачиненими дверцятами духової шафи.

Гриль

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)		Положення полиці
		З одного боку	З іншого боку	
Ростбіф	210–230	30–40	30–40	2
Філе з яловичини	230	20–30	20–30	3
Свинина (фйлейна частина)	210–230	30–40	30–40	2
Спинка телятини	210–230	30–40	30–40	2
Бараняча вирізка	210–230	25–35	20–25	3
Ціла риба, 500–1000 г	210–230	15–30	15–30	3/4

Великий гриль

Страва	Час (у хв.)		Положення полиці
	З одного боку	З іншого боку	
Burgers / Гамбургери	8–10	6–8	4
Філе свинини	10–12	6–10	4
Ковбаски/сосиски	10–12	6–8	4
Філе/стейк телятини	7–10	6–8	4
Toast / Грінки	1–3	1–3	5
Тост із начинкою	6–8	-	4

9.12 Заморожені продукти

Використовуйте функцію «Вентилятор».

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Піца, заморожена	200–220	15–25	2
Америк. піца заморожена	190–210	20–25	2
Піца, охолоджена	210–230	13–25	2
Піца-закуска, заморожена	180–200	15–30	2
Картопля фрі, тонка	200–220	20–30	3
Картопля фрі, товста	200–220	25–35	3
Картопля по-селянськи/крокети	220–230	20–35	3
Деруни	210–230	20–30	3
Лазанья/каннеллоні, свіжі	170–190	35–45	2
Лазанья/каннеллоні, заморожені	160–180	40–60	2
Запечені в духовій шафі сирні страви	170–190	20–30	3
Курячі крильця	190–210	20–30	2

Заморожені готові страви

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Заморожена піца	Верхній / Нижній нагрів	відповідно до інструкцій виробника	відповідно до інструкцій виробника	3
Картопля фрі ¹⁾ (300–600 г)	Верхній/ Нижній нагрів або Турбо-гриль	200–220	відповідно до інструкцій виробника	3
Багети	Верхній / Нижній нагрів	відповідно до інструкцій виробника	відповідно до інструкцій виробника	3
Фруктові пироги	Верхній / Нижній нагрів	відповідно до інструкцій виробника	відповідно до інструкцій виробника	3

¹⁾ Перевертайте шматочки картоплі фрі 2 або 3 рази протягом приготування.

9.13 Розморожування

- Видаліть елементи пакування продуктів та покладіть страву на тарілку.
- Використовуйте першу полицку знизу.

- Не накривайте продукти мискою або тарілкою. Це може призвести до збільшення часу розморожування.

Страва	Кількість (кг)	Час розморожування (хв.)	Час подальшого розморожування (хв.)	Коментарі
Курка	1	100 - 140	20 - 30	Покладіть курку на велику тарілку та поставте на перевернутий піддон. Переверніть по завершенні половини часу.
М'ясо	1	100 - 140	20 - 30	Переверніть по завершенні половини часу.
М'ясо	0.5	90 - 120	20 - 30	Переверніть по завершенні половини часу.
Форель	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Полунця	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Масло	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Вершки	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Збийте вершки у разі, якщо вони ще не повністю розморозились.
Печиво	1.4	60	60	-

9.14 Консервування — Нижній нагрів

- Використовуйте для консервування банки однакового розміру, доступні в торговій мережі.
- Не використовуйте банки із гвинтовими або багнетними кришками чи металеві банки.
- Для цієї функції використовуйте першу полицку знизу.
- Не ставте на деко більше шести літрових банок для консервування.
- Наповніть банки до одного рівня і закрийте кришками із затискачем.

- Банки не повинні торкатися одна одної.
- Налийте приблизно 1/2 літра води в деко для випікання, щоб у духовій шафі було достатньо вологи.
- Коли рідина в банках починає закипати (приблизно через 35–60 хв. з літровими банками), вимкніть духову шафу або знизуйте температуру до 100 °C (див. таблицю).

М'які фрукти

Страва	Температура (°C)	Час приготування до кипіння (хв.)	Продовжувати готувати за температури 100°C (хв.)
Полуниці / Чорниці / Малина / Стиглий агрус	160 - 170	35 - 45	-

Кісточкові плоди

Страва	Температура (°C)	Час приготування до кипіння (хв.)	Продовжувати готувати за температури 100°C (хв.)
Груші / Айва / Сливи	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Овочі

Страва	Температура (°C)	Час приготування до кипіння (хв.)	Продовжувати готувати за температури 100°C (хв.)
Морква ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Огірки	160 - 170	50 - 60	-
Овочеve асорті	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Кольрабі / Горох / Спаржа	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Залиште в духовій шафі після вимкнення.

9.15 Суха пара — 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

Страва	Температура (°C)	Час (год)	Положення полиці	
			Положення 1	Положення 2
Квасоля	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Перець	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Овочі для супу	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Гриби	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4

Страва	Температура (°C)	Час (год)	Положення полиці	
			Положення 1	Положення 2
Зелень/Трави	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Фрукти

Страва	Температура (°C)	Час (год)	Положення полиці	
			Положення 1	Положення 2
Сливи	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Абрикоси	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Яблука, нарізані	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Груші	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

10. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

10.1 Примітки щодо чищення:

- Помийте лицьову панель приладу м'якою ганчіркою, використовуючи теплу воду із засобом для чищення.
- Металеві поверхні слід чистити за допомогою спеціального засобу для чищення.
- Чистьте внутрішню камеру пристрою після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може призвести до загоряння. Для піддону гриля цей ризик іще вищий.
- Для усунення стійких забруднень використовуйте спеціальний очисник для духових шаф.
- Після кожного використання мийте та просушуйте всі аксесуари. Використовуйте м'яку ганчірку та теплу воду із засобом для чищення.
- Аксесуари з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів, а також у посудомийній машині. Це може пошкодити антипригарне покриття.

10.2 Очищення заглибини камери

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



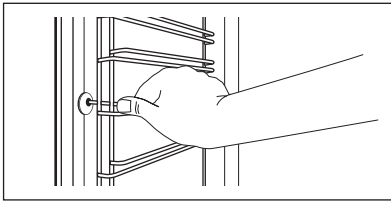
Рекомендується виконувати очищення щонайменше кожні 5-10 циклів у режимі «Вентилятор ПЛЮС».

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

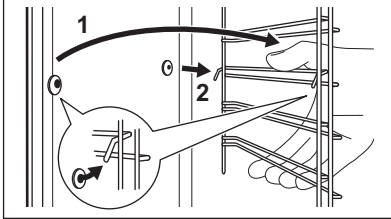
10.3 Виймання опор полиць

Щоб почистити духову шафу, вийміть опори для полиць і .

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



2. Потягніть задню частину опорної рейки від бокової стінки і зніміть її.



Для вставлення опор виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.



Виступні штифти на телескопічних спрямовувачах полиць повинні бути спрямовані вперед.

10.4 Стеля духової шафи



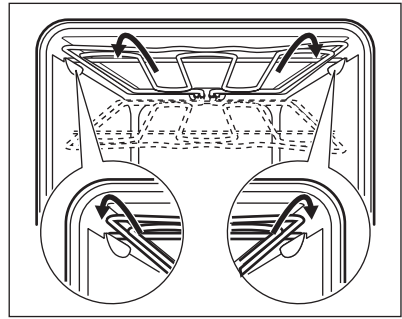
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Вимкніть прилад, перш ніж знімати гриль. Дайте приладу охолонути. Існує ризик отримання опіку.

Витягніть опорні рейки.

Верхній нагрівальний елемент можна скласти вниз, щоб було зручніше чистити стелю духовки.

1. Візьміть нагрівальний елемент спереду двома руками.
2. Потягніть його на себе, натягуючи пружини, і вийміть уздовж напрямних з двох боків.



Нагрівальний елемент складеться вниз.

3. Видаліть бруд зі стелі духової шафи.
4. Встановіть нагрівальний елемент, повторивши вищезазначену процедуру у зворотній послідовності.



Правильно встановіть нагрівальний елемент над опорами на внутрішніх стінках приладу.

5. Встановіть опори для полиць.

10.5 Демонтаж і встановлення дверцят

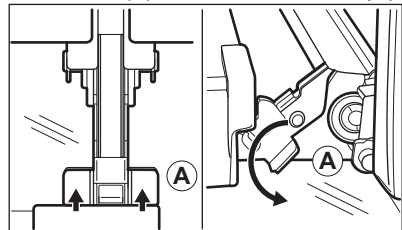
Для очищення дверцят та внутрішні скляні панелі можна зняти. Кількість наявних скляних панелей залежить від моделі.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

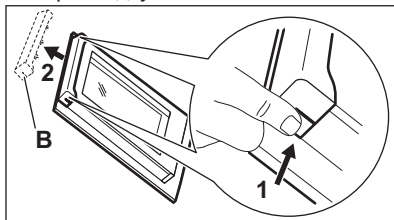
Будьте обережні, знімаючи дверцят з пристрою. Дверцят важкі.

1. Повністю відчиніть дверцят.
2. До кінця натисніть на стопорні важелі (A) на двох завісах дверцят.

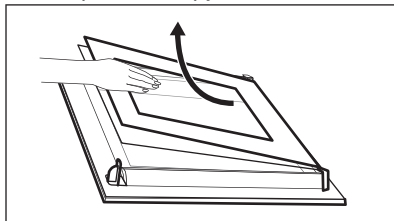


3. Зачиніть дверцят духовки до першого фіксованого положення (приблизно на кут 70°).

4. Тримайте дверцята однією рукою з кожного боку, витягніть їх з пристрою в напрямку вгору під кутом.
5. Покладіть дверцята зовнішньою стороною на стійку поверхню, вкритою м'якою тканиною. Це захистить від подряпин.
6. Візьміться з обох боків за оздоблення (В) у верхній частині дверцят і натисніть у напрямку до середини, щоб вивільнити прокладку.



7. Зніміть оздоблення дверцят, потягнувши за нього вперед.
8. По черзі беріть скляні панелі за верхній край і виймайте їх із напрямної вгору.



9. Промийте скляну панель теплою водою з милом. Обережно витріть скляну панель насухо.

Після чищення виконайте описані вище дії у зворотній послідовності. Встановіть спочатку меншу панель, а потім більшу та дверцята.

11. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Переконайтеся в тому, що скляні панелі вставлено правильно. Інакше поверхня дверцят може перегрітися.

10.6 Заміна лампи

Покладіть тканину на дно приладу. Це попередить пошкодження скляного плафону або внутрішньої камери.



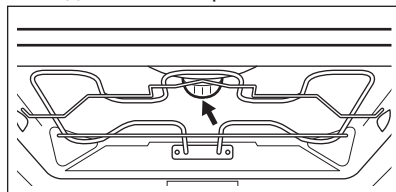
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека ураження електричним струмом! Вийміть пробки перед тим, як замінювати лампу. Лампа та скляний плафон можуть бути гарячими.

1. Вимкніть прилад.
2. Вийміть пробки на електрощитку або вимкніть автоматичний вимикач.

Верхня лампа

1. Поверніть скляний плафон проти годинникової стрілки й зніміть його.



2. Помийте скляний плафон.
3. Замініть стару лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °С.
4. Установіть скляний плафон.

11.1 Необхідні дії в разі виникнення проблем

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Духова шафа не вмикається або не працює. Пролунає звуковий сигнал, а на дисплеї відобразиться «400».	Духову шафу неправильно під'єднано до електромережі.	Перевірте, чи правильно духову шафу під'єднано до електромережі (див. схему під'єднання, якщо така є).
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 блюдо в духовій шафі занадто довго.	Не залишайте їжу в духовій шафі довше ніж на 15–20 хвилин після завершення приготування.
На дисплеї відображається показник часу 12:00.	Мало місце відключення електроенергії.	Вам потрібно знову встановити годинник.
Використання функції «Вентилятор ПЛЮС» виявляється неефективним.	Ви не активували функцію «Вентилятор ПЛЮС».	Зверніться до розділу «Активация функции "Вентилятор ПЛЮС"».
Використання функції «Вентилятор ПЛЮС» виявляється неефективним.	Ви не заповнили заглиблену камеру водою.	Зверніться до розділу «Активация функции "Вентилятор ПЛЮС"».
Використання функції «Вентилятор ПЛЮС» виявляється неефективним.	Ви неправильно активували функцію «Вентилятор ПЛЮС» за допомогою кнопки «пара +».	Зверніться до розділу «Активация функции "Вентилятор ПЛЮС"».
Ви бажаєте активувати функцію «Вентилятор», але світиться індикатор кнопки «Пара+».	Працює функція «Вентилятор ПЛЮС».	Натисніть кнопку «Пара +»  , щоб зупинити роботу функції «Вентилятор ПЛЮС».

Проблема	Можлива причина	Вирішення
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 духову шафу і дайте приладу охолонути. Витріть воду ганчіркою або губкою. Додайте необхідну кількість води до заглибини камери. Зверніться до опису відповідної процедури.

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 приладу. Не знімайте табличку з технічними даними з передньої рами камери приладу.

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

12. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

12.1 Технічні дані

Напруга	220–240 В
Частота	50 Гц

13. 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



867300435-C-432016

