

EKC6430AOW
EKC6430AOX



UK Плита

Інструкція

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	3
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	6
3. ОПИС ВИРОБУ.....	9
4. ПЕРЕД ПЕРШИМ КОРИСТУВАННЯМ.....	10
5. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	10
6. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ – ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	11
7. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ.....	12
8. ДУХОВКА — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	13
9. ДУХОВА ШАФА - ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	15
10. ДУХОВА ШАФА. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	16
11. ДУХОВКА — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ.....	28
12. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	31
13. УСТАНОВКА.....	32
14. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	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 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 приладу слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик задушення, ушкоджень чи втрати працездатності.

- 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.
- 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.
- Цей прилад слід підключати до електромережі за допомогою кабелю типу H05VV-F, який може витримати температуру задньої панелі.

- Цей прилад призначений для використання на висотах до 2000 м над рівнем моря.
- Цей прилад не призначений для використання на кораблях, човнах або плаваючих засобах.
- Не встановлюйте прилад за декоративними дверцятами, оскільки це може призвести до перегріву.
- Не встановлюйте прилад на платформу.
- Не використовуйте для керуванням приладом зовнішній таймер або окрему систему дистанційного керування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Готування без нагляду на варильній поверхні з використанням жиру чи олії може спричинити пожежу.
- **НІКОЛИ** не намагайтеся загасити вогонь водою. Натомість вимкніть прилад і накрийте чимось вогонь, наприклад кришкою або протипожежним покривалом.
- **ОБЕРЕЖНО!** Необхідно стежити за процесом готування. Необхідно безперервно стежити за короткотривалим процесом готування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Небезпека займання. Не зберігайте речі на поверхнях для готування.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляних дверцят або скляної поверхні кришок із завісами на варильній поверхні жорсткі абразивні засоби чи металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи подряпин і тріщин на склі.
- Металеві предмети (наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки) не можна класти на варильну поверхню, оскільки вони можуть нагрітися.
- Якщо склокерамічна або скляна поверхня трісне, вимкніть прилад, щоб уникнути ураження електричним струмом.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прилад і його доступні поверхні нагріваються під час використання. Необхідно поводитись обережно, 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 аксесуари чи деко.
- Вимикайте прилад, перш ніж виконувати технічне обслуговування.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- 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.
- Будьте обережними, коли торкаєтесь шухляди. Вона може нагріватися.
- 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.
- Засоби для роз'єднання мають бути вбудовані в стаціонарну електропроводку відповідно до правил електромонтажу.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Використовуйте лише запобіжники варильної поверхні, розроблені виробником приладу для приготування, визнані придатними до використання відповідно до інструкцій із експлуатації від виробника або вбудовані у прилад. Використання неналежних запобіжників може призвести до нещасних випадків.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Установлення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Цей пристрій повинен встановлювати лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкції зі встановлення, що постачається разом із приладом.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Кухонна шафа й ніша повинні мати відповідні розміри.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Переконайтеся, що конструкції, під якими й біля яких встановлено прилад, є стійкими та безпечними.
- Певні частини приладу перебувають під напругою. Закрийте прилад меблями, щоб унеможливити контакт із небезпечними частинами.
- Висота сторін приладів або інших об'єктів, біля яких стоїть прилад, повинна відповідати висоті сторін приладу.
- Не встановлюйте прилад біля дверей або під вікном. Це допоможе запобігти падінню гарячого посуду з приладу під час відчинення дверей чи вікна.
- Переконайтеся, що прилад встановлено належним чином, щоб він не перекинувся. Див. розділ «Установка».

2.2 Під'єднання до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання або ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Переконайтеся в тому, що параметри на таблиці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Завжди використовуйте правильно встановлену протиударну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу, особливо коли 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 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.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між

контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.

- Повністю закрийте дверцята приладу, перед тим як вставляти вилку кабелю живлення в розетку.

2.3 Користування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека отримати ушкодження чи опіки.
Існує небезпека ураження електричним струмом.

- Прилад призначено виключно для застосування в домашніх умовах.
- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковані.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- 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 використовуйте прилад як робочу поверхню та як поверхню для зберігання речей.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека пожежі та опіків.

- Під час нагрівання жирів і олії можуть вивільнитися займісті пари. Готуючи з використанням жирів і олії, тримайте їх осторонь від відкритого вогню або гарячих предметів.
- Пари, які виділяє дуже гаряча олія, можуть спричинити спонтанне займання.
- Використана олія, що містить залишки їжі, може спричинити пожежу за нижчої температури, ніж олія, яка використовується вперше.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього

легкозаймісті речовини чи предмети, змочені в легкозаймістих речовинах.

- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоб поряд з приладом не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів зі спиртом може спричинити утворення суміші спирту й повітря.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Дії для запобігання пошкодження або знебарвлення емалі.
 - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;
 - не ставте ємності з водою безпосередньо в розігрітий прилад;
 - не залишайте в приладі страви й продукти з високим вмістом вологи після завершення приготування їжі;
 - будьте обережні, знімаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Для випікання тортів із великим вмістом вологи слід використовувати глибоке деко. Сік, який виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями на емалевому покритті.
- Не ставте гарячий посуд на панель керування.
- Не допускайте, щоб посуд грівся, коли в ньому немає рідини.
- Будьте обережні та пильнуйте, щоб жодні предмети чи посуд не падали на прилад. Це може призвести до пошкодження поверхні.
- Не вмикайте зони нагрівання, якщо на них немає посуду або посуд порожній.
- Не кладіть алюмінієву фольгу на пристрій або безпосередньо на дно приладу.
- Кухонний посуд із чавуну, алюмінію або з пошкодженим дном може спричинити подрапини. Завжди

піднімайте такий посуд, якщо його потрібно переставити в інше місце на варильній поверхні.

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі. Його забороняється використовувати для інших цілей, наприклад опалення приміщень.

2.4 Догляд і очищення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

- Перед обслуговуванням вимкніть прилад. Від'єднайте вилку від розетки.
- Дайте пристрою 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 із пристрою. Дверцята важкі!
- Залишки їжі та жир, що знаходяться у пристрої, можуть привести до виникнення пожежі.
- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Обов'язково витирайте камеру та дверцята насухо після кожного використання. Пара, утворювана під час роботи приладу, конденсується на стінках камери, що може призвести до корозії. Щоб зменшити конденсацію, попередньо прогрійте порожній прилад упродовж 10 хв.
- 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 мийними 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.

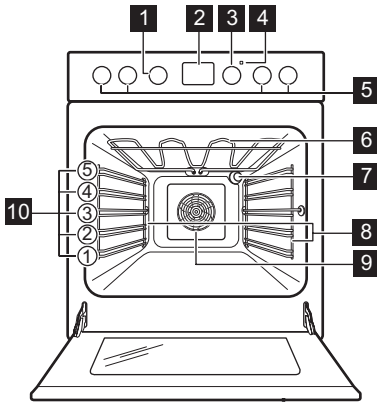
2.7 Сервіс

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

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.)

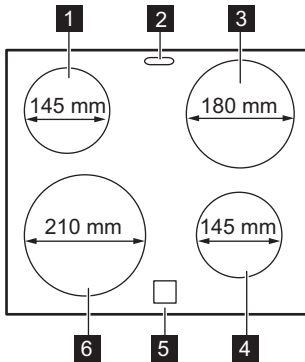
3. ОПИС ВИРОБУ

3.1 Загальний огляд



- 1 Перемикач функцій духової шафи
- 2 Електронний програматор
- 3 Перемикач температури
- 4 Лампа/символ живлення
- 5 Перемикачі варильної поверхні
- 6 Нагрівальний елемент
- 7 Лампа
- 8 Опора полиці, знімна
- 9 Вентилятор
- 10 Положення полиць

3.2 Схема варильної поверхні



- 1 Зона нагрівання 1200 Вт
- 2 Отвір для виходу пари — кількість і положення залежать від моделі
- 3 Зона нагрівання 1800 Вт
- 4 Зона нагрівання 1200 Вт
- 5 Індикатор залишкового тепла
- 6 Зона нагрівання 2300 Вт

3.3 Приладдя

- **Комбінована решітка**
Для розміщення посуду та форм для випічки, а також для смаження.
- **Комбінована форма**
Для випікання пирогів і печива. Для випікання, смаження та збирання жиру.

- **Шухляда для посуду**

Шухляда розташована під камерою духової шафи.

4. ПЕРЕД ПЕРШИМ КОРИСТУВАННЯМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

4.1 Первинне очищення

Вийміть із пристрою всі аксесуари й знімні опорні рейки.






Див. розділ «Догляд та чистка».

Перед першим користуванням почистіть пристрій і аксесуари. Покладіть приладдя та опорні рейки на місце.

4.2 Налаштування 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.

4.3 Зміна часу





Ви не можете змінити час доби, якщо виконуються функції Тривалість  або Завершення .

Натискайте , поки не мигіттиме індикатор часу доби. Інструкції зі встановлення нового часу див. у розділі «Встановлення часу».

4.4 Попереднє прогрівання

Попередньо прогрійте порожній прилад для того, щоб спалити залишки жиру.

1. Налаштуйте функцію  і максимальну температуру.
2. Дайте приладу попрацювати 1 годину.
3. Налаштуйте функцію  і встановіть максимальну температуру.
4. Дайте приладу попрацювати 15 хвилин.

Аксесуари можуть нагрітися до вищої температури, ніж зазвичай. Може виділятися запах і дим. Це нормальне явище. Переконайтеся в тому, що приміщення добре провітрюється.

5. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ




ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Ступені нагріву

Символи	Функція
0	Положення «Вимкнено»

Символи	Функція
	Підтримання страв теплими
1–9	Ступені нагріву



Використовуйте залишкове тепло, щоб зменшити споживання електроенергії. Вимикайте зону нагрівання приблизно за 5–10 хвилин до завершення процесу готування.

Оберіть ступінь нагріву за допомогою перемикача. Щоб завершити процес готування, поверніть перемикач у положення «вимкнено».

5.2 Індикатор залишкового тепла



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання опіків від залишкового тепла.

Індикатор вмикається, коли зона нагрівання гаряча.

6. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ – ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.



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

6.1 Посуд




Дно посуду має бути якомога товстішим і рівнішим.

6.2 Приклади застосування



Дані, наведені у таблиці, є орієнтовними.

Ступінь нагрівання	Призначення:	Час (у хв.)	Поради
 - 1	Підтримуйте готові страви теплими.	за необхідності	Накривайте посуд кришкою.
1 - 2	Приготування голландського соусу, розтоплення: масла, шоколаду, желатину.	5 - 25	Помішуйте час від часу.
1 - 2	Згущування: збиті омлети, запіканки з яєць.	10 - 40	Готуйте з накритою кришкою.
2 - 3	Приготування рису та страв на основі молока, розігрівання готових страв.	25 - 50	Додайте до рису щонайменше вдвічі більше рідини, молочні страви час від часу перемішуйте.

Ступінь нагрівання	Призначення:	Час (у хв.)	Поради
3 - 4	Готування на парі овочів, риби, м'яса.	20 - 45	Додайте кілька столових ложок рідини.
4 - 5	Готування картоплі на парі.	20 - 60	Додайте максимум ¼ л води на 750 г картоплі.
4 - 5	Приготування страв у великій кількості, звичайних та густих супів.	60 - 150	До 3 л рідини плюс інгредієнти.
6 - 7	Легке підсмажування: шніцелів, кордон блю, відбивних, фрикадельок, сардельок, печінки, борошняної підливки, яєць, омлетів, оладок.	за необхідності	Через половину заданого часу переверніть.
7 - 8	Сильне смаження дерунів, філе, стейків.	5 - 15	Через половину заданого часу переверніть.
9	Кип'ятіння води, готування макаронів, обсмажування м'яса (гуляш, тушковане м'ясо), приготування картоплі фри.		

7. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

7.1 Загальна інформація

- Чистьте варильну поверхню після кожного використання.
- Дно посуду завжди має бути чистим.
- Подряпини або темні плями на поверхні не впливають на роботу варильної поверхні.
- Використовуйте спеціальний засіб для чищення, що може використовуватися для цієї варильної поверхні.
- Користуйтеся спеціальним шкребок для скла.

7.2 Чищення варильної поверхні

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

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

- **Видаляйте залишки після того, як прилад достатньо охолоне:** вапняні та водяні розводи, бризки жиру та плями з металевим відблиском. Чистьте поверхню вологою ганчіркою з нейтральним миючим засобом. Після чищення витріть поверхню м'якою тканиною.
- **Видаліть плями з металевим відблиском:** скористайтеся розчином води з оцтом та витріть скляну поверхню вологою ганчіркою.









8. ДУХОВКА — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

8.1 Функції духової шафи

Символ	Функція духової шафи	Використання
0	Положення «вимкнено»	Прилад вимкнений.
	Лампочка духової шафи	Увімкнення лампочки без функції готування.
	Циркулююче приготування	Смажити або смажити й випікати при однаковій температурі на декількох рівнях полиць без змішування запахів.
	Традиційне приготування	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 плоскої форми, а також для смаження хліба.
	Легке готування	Випікання у формах і сушіння на одному рівні полиці за низької температури.
	Турбо-гриль	Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Також для приготування запіканок та зарум'янювання.

8.2 Вмикання й вимкнення духової шафи



Це залежить від моделі, якщо прилад має символи кнопок, індикатори або лампочки:

- Індикатор починає світитися, коли духова шафа нагрівається.
- Лампочка починає світитися, коли працює духова шафа.
- Символ вказує, чим керує перемикач: однією із зон нагрівання, функціями духової шафи чи температурою.

1. Поверніть перемикач функцій духової шафи, щоб обрати потрібну функцію.
2. Поверніть перемикач термостата, щоб обрати температуру.
3. Щоб вимкнути духову шафу, поверніть перемикач функцій і температури духової шафи в положення «Вимк».

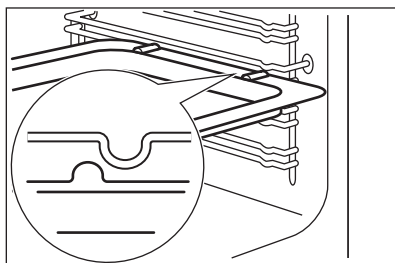
8.3 Охолоджувальний вентилятор

Під час роботи приладу вентилятор охолодження автоматично вмикається для підтримки поверхонь приладу прохолодними. Якщо вимкнути прилад, вентилятор продовжуватиме працювати, доки духова шафа не охолоне.

8.4 Вставлення аксесуарів у духову шафу

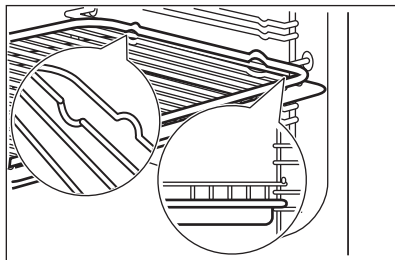
Глибоке деко:

Просуньте глибоке деко між напрямними планками опорних рейок.



Комбінована решітка та глибоке деко разом:

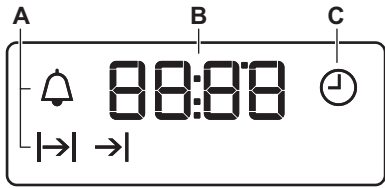
Поставте глибоке деко між напрямними на опорній рейці, а комбіновану решітку на напрямні зверху.



- Для підвищення безпеки всі аксесуари мають невеличкі заглибини на верхній частині з правого й лівого боку. Ці заглибини є також обмежувачами, що запобігають перекиданню.
- Високі краї навколо полиці слугують для додаткового захисту посуду від зісковзування.

9. ДУХОВА ШАФА - ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

9.1 Дисплей



- A. Індикатори функцій
- B. Індикатор часу
- C. Індикатори функції

9.2 Кнопки

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

9.3 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».
🔔 ТАЙМЕР	Налаштування часу зворотного відліку. Ця функція не впливає на роботу приладу. ТАЙМЕР можна налаштувати в будь-який момент, навіть коли прилад вимкнений.



9.4 Налаштування функції «ТРИВАЛІСТЬ»


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


На дисплеї з'являється |→|.

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





9.5 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.».



9.6 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


установленої ТРИВАЛОСТІ та вимкнеться у встановлений КІНЦ. 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.».

9.7 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».

9.8 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.

10. ДУХОВА ШАФА. ПОРАДИ ТА 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. Завжди попередньо прогрівайте порожню духову шафу при необхідній температурі впродовж 20 хвилин перед початком приготування страв.

10.1 Випічка

- У духовій шафі можна випікати та смажити страви на відміну від попередньої моделі приладу. Налаштуйте звичні параметри, наприклад температуру, час

- приготування та рівні полиць духової шафи відповідно до значень, вказаних у таблицях.
- Спочатку вибирайте більш низьку температуру.
- Якщо ви не можете знайти налаштування для певного рецепту, скористайтеся налаштуваннями для аналогічного рецепту.
- Для випікання тортів на декількох полицях час випікання може бути збільшено на 10–15 хвилин.
- Торти та інші вироби на різних рівнях випікаються нерівномірно. Якщо таке трапилось, не змінюйте налаштування температури. Під час випікання ця різниця зникне.
- Деко в духовці можуть деформуватися під час випікання. Коли деко знов охолонуть, деформації зникнуть.

10.2 Поради щодо випікання

Результати випікання	Можлива причина	Спосіб усунення
Нижня частина пирога недостатньо підрум'янилась.	Неправильне положення полицки.	Поставте пиріг на полицку, що розташована нижче.
Пиріг не підіймається, робиться вогким, горбкуватим або з прошарками.	Температура в духовій шафі занадто висока.	При наступному випіканні знизьте температуру в духовій шафі.
Пиріг не підіймається, робиться вогким, горбкуватим або з прошарками.	Недостатньо часу для випікання.	Слід збільшити час випікання. Ви не можете зменшити час випікання, якщо збільшуєте температуру.
Пиріг не підіймається, робиться вогким, горбкуватим або з прошарками.	Забгато вологи у суміші.	Використовуйте менше рідини. Будьте обережні з блендером та його використанням.
Торт занадто сухий.	Температура в духовій шафі занадто низька.	При наступному випіканні слід збільшити температуру в духовій шафі.
Торт занадто сухий.	Занадто довга тривалість приготування.	При наступному випіканні вкажіть коротший час.

Результати випікання	Можлива причина	Спосіб усунення
Пиріг пропікся нерівномірно.	Температура в духовій шафі висока, а час випікання – короткий.	Слід знизити температуру в духовій шафі та збільшити час випікання.
Пиріг пропікся нерівномірно.	Суміш була розподілена нерівно.	Рівномірно розподіліть суміш.
Пиріг не пропікся за визначений час.	Температура в духовій шафі занадто низька.	При наступному випіканні слід трохи збільшити температуру в духовій шафі.

10.3 Легке готування

- Використовуйте цю функцію для випікання у формах чи для сушіння на одному рівні духової шафи за низької температури.
- Для випікання використовуйте лише одну форму чи одне деко.

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)
Печиво	180 - 190	10 - 20 ¹⁾
Випічка: Заварне тісто	180 - 190	30 - 40 ¹⁾
Випічка: Пісочне тісто	180 - 190	25 - 35 ¹⁾
Безе	80 - 100	120 - 150

¹⁾ Попередньо розігрійте духову шафу.

10.4 Циркулююче приготування

Випікання на одному рівні духової шафи

Випікання в формах

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Кекс або бриш	150 - 160	50 - 70	2
Тістечко «Мадейра» (з пісочного тіста)/Фруктовий кекс	140 - 160	50 - 90	1 - 2
Бісквіт без жиру	150 - 160 ¹⁾	25 - 40	3
Основа для відкритого пирога – пісочне тісто	170 - 180	10 - 25	2
Коржі для торта з прісного тіста	150 - 170	20 - 25	2

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Яблучний пиріг (2 форми, Ø20 см, розташовані по діагоналі)	160	60 - 90	2 - 3

1) Попередньо розігрійте духову шафу.

Випікання пирогів, тістечок, хліба на деку

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Пиріг із посипкою (сухий)	150 - 160	20 - 40	3
Фруктовий пиріг (із дріжджового тіста/тіста на опарі) ¹⁾	150	35 - 55	3
Відкритий фруктовий пиріг із пісочного тіста	160 - 170	40 - 80	3

1) Використовуйте глибоке деко.

Печиво

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Пісочне печиво	150 - 160	10 - 20	3
Пісочні хлібулочні вироби	140	20 - 35	3
Бісквіти з тіста на опарі	150 - 160	15 - 20	3
Кондитерські вироби з яєчного білка, безе	80 - 100	120 - 150	3
Мигдальний бісквіт	100 - 120	30 - 50	3
Бісквіти із дріжджового тіста	150 - 160	20 - 40	3
Вироби з листкового тіста	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Рулет	160	10 - 35	3
Дрібне печиво (20 штук/деко)	150	20 - 35	3

1) Попередньо розігрійте духову шафу.

Таблиця приготування запіканок та інших печених страв

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Багети з розплавленим сиром	160 - 170 ¹⁾	15 - 30	1
Фаршировані овочі	160 - 170	30 - 60	1

1) Попередньо розігрійте духову шафу.

Випікання на декількох рівнях

Випікання пирогів, тістечок, хліба на деку

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

¹⁾ Попередньо розігрійте духову шафу.

Бісквіти / дрібне печиво / коржики / рулети

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці Положення 2
Пісочне печиво	150 - 160 ¹⁾	20 - 40	2 / 4
Пісочні хлібобулочні вироби	140	20 - 45	2 / 4
Бісквіти з тіста на опарі	160 - 170	25 - 45	2 / 4
Кондитерські вироби з яєчного білка, безе	80 - 100	130 - 170	2 / 4
Мигдальний бісквіт	100 - 120	40 - 80	2 / 4
Бісквіти із дріжджового тіста	160 - 170	30 - 60	2 / 4
Вироби з листового тіста	170 - 180	30 - 50	2 / 4

¹⁾ Попередньо розігрійте духову шафу.

10.5 Традиційне випікання на одному рівні

Випікання в формах

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Кекс або бріюш	160 - 180	50 - 70	2
Тістечко «Мадейра» (з пісочного тіста)/Фруктовий кекс	150 - 170	50 - 90	1 - 2
Бісквіт без жиру	170 ¹⁾	25 - 40	3
Основа для відкритого пирога – пісочне тісто	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	2
Коржі для торта з прісного тіста	170 - 190	20 - 25	2
Яблучний пиріг (2 форми, Ø20 см, розташовані по діагоналі)	180	60 - 90	1 - 2

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Пікантний пиріг (наприклад, «кіш лорен»)	180 - 220	35 - 60	1
Сирний пиріг	160 - 180	60 - 90	1 - 2

1) Попередньо розігрійте духову шафу.

Випікання пирогів, тістечок, хліба на деку

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Плетінки/Калачі	170 - 190	40 - 50	2
Різдвяний кекс	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Хліб (житній): 1. Перша частина процесу випікання. 2. Друга частина процесу випікання.	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180 ¹⁾	1. 20 2. 30 - 60	1 - 2
Тістечка зі збитими вершками/еклери	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Рулети	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Пиріг із посипкою (сухий)	160 - 180	20 - 40	3
Масляний мигдальний торт/Цукрові тістечка	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Фруктовий пиріг (із дріжджового тіста/тіста на опарі) ²⁾	170	35 - 55	3
Відкритий фруктовий пиріг із пісочного тіста	170 - 190	40 - 60	3
Дріжджовий пиріг із м'якою начинкою (наприклад, білим сиром, вершками, кремом)	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3
Піца (багато начинки)	190 - 210 ¹⁾	30 - 50	1 - 2
Піца (тонка)	220 - 250 ¹⁾	15 - 25	1 - 2
Прісний хліб	230 - 250	10 - 15	1
Швейцарські пироги	210 - 230	35 - 50	1

1) Попередньо розігрійте духову шафу.

2) Використовуйте глибоке деко.

Печиво

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Пісочне печиво	170 - 190	10 - 20	3
Пісочні хлібобулочні вироби	160 ¹⁾	20 - 35	3
Бісквіт із тіста на опарі	170 - 190	20 - 30	3
Кондитерські вироби з яєчного білка, безе	80 - 100	120 - 150	3
Мигдальний бісквіт	120 - 130	30 - 60	3
Бісквіти із дріжджового тіста	170 - 190	20 - 40	3
Вироби з листкового тіста	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Рулет	190 - 210 ¹⁾	10 - 55	3
Дрібне печиво (20 штук/деко)	170 ¹⁾	20 - 30	3 - 4

¹⁾ Попередньо розігрійте духову шафу.

Таблиця приготування запіканок та інших печених страв

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Паста, запечена у духовій шафі	180 - 200	45 - 60	1
Лазанья	180 - 200	35 - 50	1
Паніровані овочі	180 - 200 ¹⁾	15 - 30	1
Багети з розплавленим сиром	200 - 220 ¹⁾	15 - 30	1
Солодкі запіканки	180 - 200	40 - 60	1
Страви з запеченою рибю	180 - 200	40 - 60	1
Фаршировані овочі	180 - 200	40 - 60	1

¹⁾ Попередньо розігрійте духову шафу.

10.6 Підсмажування

- Використовуйте для смаження жаростійкий посуд для духової шафи. Див. інструкції виробника посуду для духової шафи.
- Ви можете смажити великі шматки м'яса в глибокій сковорідці або на решітці над сковорідкою.
- Додайте трохи рідини в глибоку сковорідку, щоб сік або жир із м'яса не підгоріли на поверхні.
- Усі типи м'яса, які можна підрум'янити або надати їм

хрусткості, треба смажити у формі без кришки.

- Якщо треба, переверніть шматок через 1/2–2/3 часу готування.
- Щоб зробити м'ясо більш соковитим:
 - нежирне м'ясо слід смажити у ємкості для смаження із кришкою.
 - м'ясо та рибу слід смажити шматками вагою мінімум 1 кг.

- полийте великі шматки м'яса та птиці їхнім соком декілька разів під час смаження.

10.7 Традиційне запікання

Яловичина

Страва	Кількість	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Тушковане м'ясо	1-1,5 кг	200-230	105-150	1
Ростбїф чи філе: не-просмажений	на 1 см товщини	230-250 ¹⁾	6-8	1
Ростбїф чи філе: середньо просмажене	на 1 см товщини	220-230	8-10	1
Ростбїф чи філе: просмажене	на 1 см товщини	200-220	10-12	1

¹⁾ Попередньо розігрійте духову шафу.

Свинина

Страва	Кількість	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Лопатка, ошийок, окїст	1-1,5 кг	210-220	90-120	1
Вїдбивна, реберця	1-1,5 кг	180-190	60-90	1
М'ясні хлїбці	750 г — 1 кг	170-190	50-60	1
Свиняча нїжка (попередньо вїдварена)	750 г — 1 кг	200-220	90-120	1

Телятина

Страва	Кількість	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Смажена телятина ¹⁾	1 кг	210-220	90-120	1
Рулька теляча	1,5-2 кг	200-220	150-180	1

¹⁾ Використовуйте закритий посуд для смаження.

Баранина

Страва	Кількість	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Бараняча нога, запечена баранина	1-1,5 кг	210-220	90-120	1
Ягняча спинка	1-1,5 кг	210-220	40-60	1

Дичина

Страва	Кількість	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Заяча спинка, заяча нога	до 1 кг	220-240 ¹⁾	30-40	1
Спинка козулі/оленя	1,5-2 кг	210-220	35-40	1
Задня част. оленя	1,5-2 кг	200-210	90-120	1

¹⁾ Попередньо розігрійте духову шафу.

Домашня птиця

Страва	Кількість	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Порція домашньої птиці	200-250 г кожна	220-250	20-40	1
Половина курки	400-500 г кожна	220-250	35-50	1
Курка, пулярка	1-1,5 кг	220-250	50-70	1
Качка	1,5-2 кг	210-220	80-100	1
Гуска	3,5-5 кг	200-210	150-180	1
Індичка	2,5-3,5 кг	200-210	120-180	1
Індичка	4-6 кг	180-200	180-240	1

Риба

Страва	Кількість	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Ціла риба	1-1,5 кг	210-220	40-70	1

10.8 Смаження з турбо-грилем

Яловичина

Страва	Кількість	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Ростбїф чи філе: непросмажений	на кожен см товщини	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Ростбїф чи філе: помірно просмажено	на кожен см товщини	180 - 190	6 - 8	1
Ростбїф чи філе: просмажений	на кожен см товщини	170 - 180	8 - 10	1

1) Попередньо розігрійте духову шафу.

Свинина

Страва	Кількість	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Лопатка, ошийок, окїст	1 - 1,5 кг	160 - 180	90 - 120	1
Вїдбивна, реберця	1 - 1,5 кг	170 - 180	60 - 90	1
М'ясні хлїбці	750 г - 1 кг	160 - 170	50 - 60	1
Рулька, попередньо вїдварена	750 г - 1 кг	150 - 170	90 - 120	1

Телятина

Страва	Кількість	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Смажена телятина	1 кг	160 - 180	90 - 120	1
Рулька теляча	1,5 - 2 кг	160 - 180	120 - 150	1

Баранина/ягнятина

Страва	Кількість	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Бараняча нога, запечена баранина	1 - 1,5 кг	150 - 170	100 - 120	1
Сїдло ягняти	1 - 1,5 кг	160 - 180	40 - 60	1

Птиця

Страва	Кількість	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Порція птиці	200 - 250 г кож-на порція	200 - 220	30 - 50	1

Страва	Кількість	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Половина курки	400 - 500 г кож-на	190 - 210	35 - 50	1
Курка, пулярка	1 - 1,5 кг	190 - 210	50 - 70	1
Качка	1,5 - 2 кг	180 - 200	80 - 100	1
Гуска	3,5 - 5 кг	160 - 180	120 - 180	1
Індичка	2,5 - 3,5 кг	160 - 180	120 - 150	1
Індичка	4 - 6 кг	140 - 160	150 - 240	1

10.9 Гриль — загальні поради

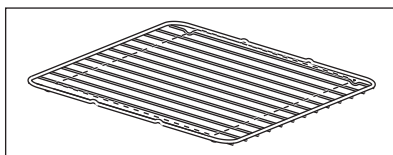


ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Готувати на грилі слід завжди із зачиненими дверцятами духової шафи.

- **Готуйте на грилі тільки з максимальною температурою.**
- Встановіть полицю відповідно до рекомендацій у таблиці.
- Завжди підставляйте глибоку сковорідку для збирання жиру на перший рівень полиці.

- Для готування на грилі використовуйте лише плоскі шматки м'яса або риби.



Зона для готування на грилі розташована посередині полицки.

10.10 Гриль

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)		Положення полиці
		З одного боку	З іншого боку	
Ростбіф, середньо просмажений	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Філе з яловичини, середньо за-смажене	230	20 - 30	20 - 30	3
Свинина (філейна частина)	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Телятина (філейна частина)	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Ягнятина/Баранина (філейна ча-стина)	210 - 230	25 - 35	20 - 35	3
Ціла риба, 500 - 1000 г	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 - 4

10.11 Консервування – Нижній нагрів

- Використовуйте для консервування банки однакового розміру, доступні в торговій мережі.
- Банки із гвинтовими або багнетними кришками та металеві банки непридатні для таких цілей.
- Для цієї функції використовуйте першу полицку знизу.
- Не ставте на деко для випічки більше шести літрових банок для консервування.
- Наповніть банки до однакового рівня та закрийте їх кришками із затискачем.
- Банки не повинні торкатися одна одної.
- Налийте приблизно півлітра води в деко для випічки, щоб у духовій шафі було достатньо вологи.
- Коли рідина в банках почне закипати (приблизно через 35–60 хвилин для літрових банок), вимкніть духову шафу або знизьте температуру до 100 °С (див. таблицю).

М'які фрукти

Консервування	Температура (°С)	Час приготування до кипіння (хв.)	Продовжувати готувати за температури 100°С (хв.)
Полуниці, чорниці, малина, стиглий аґрус	160–170	35–45	-

Кісточкові плоди

Консервування	Температура (°С)	Час приготування до кипіння (хв.)	Продовжувати готувати за температури 100°С (хв.)
Груші, айва, сливи	160–170	35–45	10–15

Овочі

Консервування	Температура (°С)	Час приготування до кипіння (хв.)	Продовжувати готувати за температури 100°С (хв.)
Морква ¹⁾	160–170	50–60	5–10
Огірки	160–170	50–60	-
Овочеve асорті	160–170	50–60	5–10
Кольрабі, горошок, спаржа	160–170	50–60	15–20

¹⁾ Залиште у вимкненій духовій шафі.

10.12 Розморожування

- Видаліть елементи пакування продукту. Покладіть продукти на тарілку.
- Не накривайте їх мискою чи тарілкою. Це може збільшити час розморожування.

- Користуйтеся першим рівнем полицки духової шафи. Тобто, нижнім.

Страва	Кількість	Час розморожування (хв.)	Час подальшого розморожування (хв.)	Коментарі
Курка	1 кг	100 - 140	20 - 30	Покладіть курку на велику тарілку та поставте на перевернутий піддон. Переверніть по завершенні половини часу.
М'ясо	1 кг	100 - 140	20 - 30	Переверніть по завершенні половини часу.
М'ясо	500 г	90 - 120	20 - 30	Переверніть по завершенні половини часу.
Форель	150 г	25 - 35	10 - 15	-
Полуниця	300 г	30 - 40	10 - 20	-
Масло	250 г	30 - 40	10 - 15	-
Вершки	2 x 200 г	80 - 100	10 - 15	Збийте вершки у разі, якщо вони ще не повністю розморозились.
Торт	1,4 кг	60	60	-

11. ДУХОВКА — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

11.1 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.

11.2 Прилади з нержавіючої сталі або алюмінію

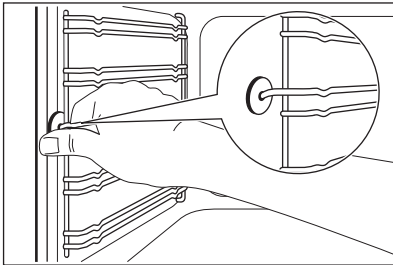


Дверцята духовки слід чистити лише вологою ганчіркою або губкою. Протріть їх насухо м'якою ганчіркою. Не використовуйте сталеві губки, кислоти чи абразивні матеріали, оскільки вони можуть пошкодити поверхню духової шафи. Для очищення панелі керування духової шафи діють попередження, аналогічні вищезазначеним.

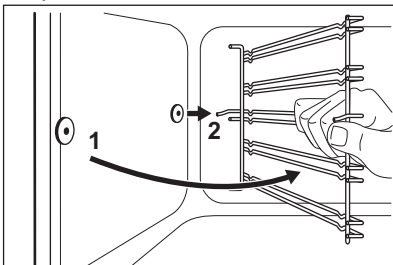
11.3 Знімання спрямовувачів полиць

Для очищення приладу вийміть опори полиць.

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



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



Для вставлення опорних рейок виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.

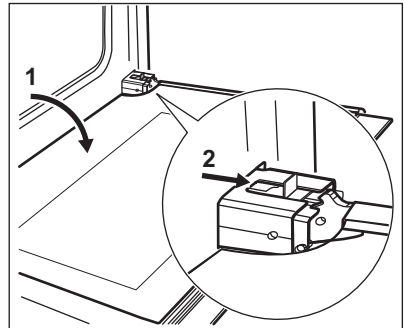


УВАГА

Обов'язково перевірте, щоб довші прутки для фіксації знаходилися спереду. Кінці двох прутків повинні бути направлені назад. Неправильна установка може пошкодити емальоване покриття.

11.4 Знімання дверцят духової шафи

Щоб полегшити процес чищення, зніміть дверцята духовки.



1. Повністю відчиніть дверцята.
2. Пересувайте повзунки до появи клацання.
3. Зачиніть дверцята до фіксації повзунка.
4. Зніміть дверцята. Щоб зняти дверцята, потягніть дверцята назовні спочатку з одного боку, а потім – з іншого.

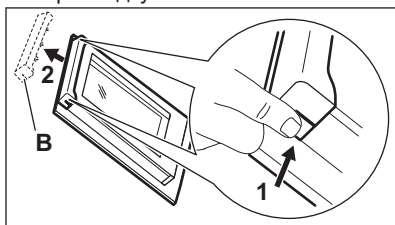
Після чищення дверцят духовки встановіть їх на місце, виконавши вищенаведені дії у зворотному порядку. Правильно вставляючи дверцята, ви повинні почути звук клацання. Якщо потрібно, докладіть зусилля.

11.5 Знімання й очищення скляних панелей дверцят

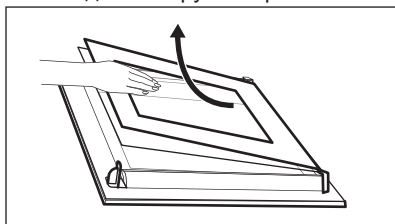


Скляна панель дверцят у вашому приладі може відрізнятися типом та формою від зразків, зображених на ілюстраціях. Кількість скляних панелей також може бути різною.

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



2. Потягніть за оздоблення дверцят спереду для того, щоб витягнути.
3. Тримайте скляні панелі дверцят за верхній край та витягуйте їх одна за одною вгору з напрямної.



4. Очистіть скляні панелі дверцят. Щоб встановити панелі, виконайте всі вказані вище дії у зворотному порядку.

11.6 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.

Задня лампочка



Знайдіть скляний плафон на задній стороні камери духової шафи.

1. Поверніть скляний плафон проти годинникової стрілки і зніміть його.
2. Помийте скляний плафон.
3. Замініть стару лампочку духової шафи відповідною жаростійкою лампочкою для духової шафи, яка витримує нагрівання до 300 °С. Використовуйте такий самий тип лампочок для духовок.
4. Установіть скляний плафон.

11.7 Виймання шухляди

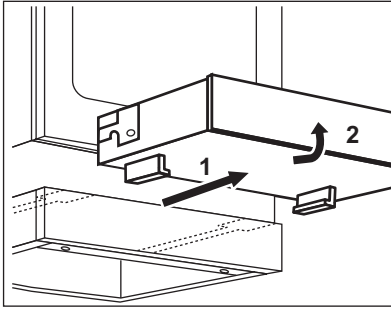


ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

У шухляді під час користування духовкою може накопичуватися тепло. Не тримайте в шухляді займисті речовини (наприклад, засоби для чищення, поліетиленові пакети, рукавички, папір, аерозолі тощо).

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

1. Максимально витягніть шухляду.



2. Підніміть шухляду під невеликим кутом і витягніть її з напрямних рейок.

Вставлення шухляди:

1. Щоб встановити шухляду, поставте її на напрямні рейки. Переконайтеся, що фіксатори правильно увійшли в напрямні рейки
2. Опустіть шухляду в горизонтальне положення і засуньте всередину.

12. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

12.1 Необхідні дії в разі виникнення проблем

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Прилад не вмикається.	Прилад не під'єднано до мережі або під'єднано неправильно.	Переконайтеся, що прилад правильно під'єднаний до мережі.
Прилад не вмикається.	Запобіжник перегорів.	Переконайтеся, що запобіжник є причиною несправності. Якщо запобіжник перегорить ще раз, зверніться до кваліфікованого електрика.
Не вмикається індикатор залишкового тепла.	Панель не нагрівається, тому що працює недовго.	Якщо зона нагрівання працює досить довго, але не нагрівається, зверніться до авторизованого сервісного центру.
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.
Лампа не працює.	Лампа несправна.	Замініть лампу.
На дисплеї відображається показник часу 12:00.	Мало місце відключення електроенергії.	Вам потрібно знову встановити годинник.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
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.

12.2 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.)

13. УСТАНОВКА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

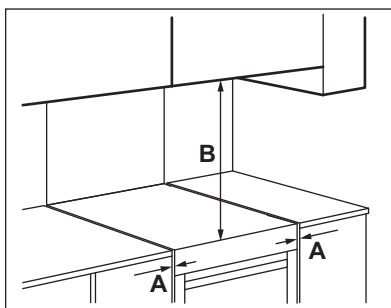
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

13.1 Технічні дані

Габарити	
Висота	847 - 867 мм
Ширина	596 мм
Глибина	600 мм

13.2 Розміщення приладу

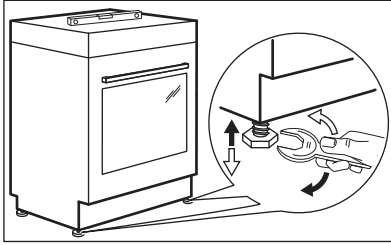
Прилад, що не вбудовується, можна встановлювати між кухонними шафами з одного або з двох боків та у кутку.



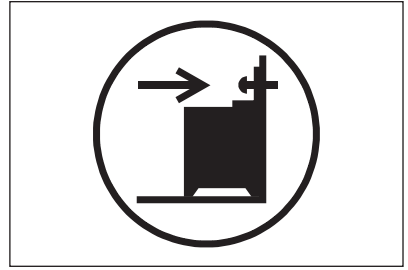
Мінімальна відстань

Розмір	мм
A	2
B	685

13.3 Вирівнювання приладу



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



УВАГА

Обов'язково виберіть правильну висоту для встановлення захисту від перекидання.

13.4 Захист від перекидання



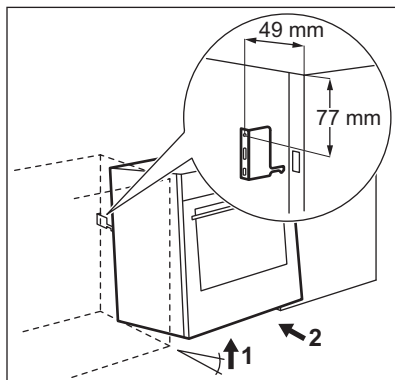
УВАГА

Встановіть захист від перекидання, щоб запобігти перекиданню приладу, коли його буде неправильно навантажено. Обмежувач для запобігання перекиданню працює лише тоді, коли прилад встановлено у правильному місці. На приладі є символи, показані на малюнку (якщо передбачено), для нагадування про необхідність встановлення захисту від перекидання.



Переконайтеся в тому, що поверхня позаду приладу рівна.

1. Виберіть правильну висоту та місце для приладу перед тим, як встановити захист від перекидання.
2. Захист від перекидання потрібно встановити на відстані 77 мм від верхньої поверхні приладу та 49 мм від лівої сторони приладу у круглий отвір на скобі. Див. малюнок. Прикрутіть його у твердий матеріал або використайте відповідне кріплення (стіну).
3. Отвір знаходиться ліворуч позаду приладу. Див. малюнок. Підніміть передню частину приладу (1) і встановіть його посередині в зоні між шафами (2). Якщо відстань між кухонними шафами виявиться більшою від ширини приладу, необхідно відповідно змінити бокову відстань, щоб прилад стояв по центру.



13.5 Підключення до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

Прилад постачається без електричного кабелю та штекера.

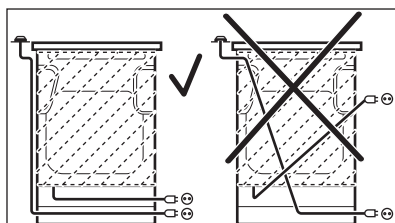
Придатні типи кабелів для різних фаз:

Фаза	Мінімальний розмір кабелю
1	3 x 6,0 мм ²
3 з нейтральною	5 x 1,5 мм ²



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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



14. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

14.1 Інформацію щодо варильної поверхні вказано відповідно до стандартів EU 66/2014

Ідентифікація моделі	ЕКС6430АОУ ЕКС6430АОХ	
Тип варильної поверхні	Варильна поверхня всередині автономної плити	
Кількість зон нагрівання	4	
Технологія нагрівання	Інфрачервоний нагрівач	
Діаметр круглих зон нагрівання (Ø)	Передня ліва	21,0 см
	Задня ліва	14,5 см
	Передня права	14,5 см
	Задня права	18,0 см
Споживання електроенергії однією зоною нагрівання (EC electric cooking)	Передня ліва	182,3 Вт-год/кг
	Задня ліва	181,8 Вт-год/кг
	Передня права	181,8 Вт-год/кг
	Задня права	182,1 Вт-год/кг
Споживання електроенергії варильною поверхнею (EC electric hob)	182,0 Вт-год/кг	

EN 60350-2. Електричні побутові прилади для готування їжі. Частина 2: варильні поверхні — способи вимірювання продуктивності.

14.2 Варильна поверхня – енергозбереження

Скористайтеся нижченаведеними порадами для щоденного енергозбереження.

- При нагріванні води використовуйте лише потрібну кількість.

- По можливості завжди накривайте посуд кришкою.
- Перед увімкненням зони нагрівання розмістіть на ній посуд.
- Діаметр дна посуду та зони нагрівання має бути однаковим.
- На менших зонах нагрівання розміщуйте менший посуд.
- Розміщуйте посуд безпосередньо в центрі зони нагрівання.
- Використовуйте залишкове тепло для підтримання страви теплою або розтоплення продуктів.

14.3 Листок технічних даних продукту й інформація щодо духових шаф згідно з нормативом ЄС 65-66/2014

Назва постачальника	Electrolux
Ідентифікатор моделі	ЕКС6430AOW ЕКС6430AOX
Індекс енергоефективності	100,0
Клас енергетичної ефективності	A
Споживання електроенергії при стандартному завантаженні, традиційний режим	0,95 кВт-год/цикл
Споживання електроенергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора	0,85 кВт-год/цикл
Кількість внутрішніх камер	1
Джерело тепла	Електроенергія
Об'єм	72 л
Тип духової шафи	Духова шафа всередині автономної плити
Маса	ЕКС6430AOW 45.7 кг
	ЕКС6430AOX 48.9 кг

EN 60350-1 – домашні електричні прилади для готування їжі – частина 1: Плити, духові шафи, парові духові шафи та грилі: способи вимірювання продуктивності.

14.4 Духова шафа — енергозбереження



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

Загальні поради

Переконайтеся в тому, що під час роботи приладу дверцята духової

шафи зачинено належним чином, і не відчиняйте їх під час готування настільки довго, наскільки це можливо.

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 його тривалості. Страву продовжуватиме готуватися завдяки

залишковому теплу всередині духової шафи.

Використовуйте залишкове тепло для розігрівання інших страв.


Готування з конвекцією


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

Підтримування страви теплою

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

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.

www.electrolux.com/shop



867337068-B-042017

