

EOA95551A
EOA95551B



UK Духова шафа

Інструкція



ЗМІСТ

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

МИ ДУМАЄМО ПРО ВАС

Дякуємо за придбання приладу Electrolux. Вибраний вами виріб є результатом поєднання багаторічного досвіду та новітніх технологій. Оригінальний і стильний — сконструйований із думкою про вас. Користуючись ним, ви завжди отримуватимете найкращий результат. Ласкаво просимо у світ Electrolux.

Звертайтеся на наш веб-сайт:



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

www.electrolux.com



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.

При звертанні до сервісного центру необхідно мати наступну інформацію: модель, номер виробу, серійний номер.

Її 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 пошкодження, що виникли через неправильне встановлення чи експлуатацію. Інструкції з користування приладом слід зберігати з метою користування в майбутньому.

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від восьми 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.
- Пакувальні матеріали слід тримати в недоступному для дітей місці.
- Не допускайте дітей і домашніх тварин до приладу під час його роботи чи охолодження. Доступні частини гарячі.
- Якщо прилад оснащено захистом від доступу дітей, рекомендується його ввімкнути.
- Не можна доручати чищення або технічне обслуговування приладу дітям без відповідного нагляду.
- Не слід залишати дітей до трьох років без постійного нагляду поблизу приладу.

1.2 Загальні правила безпеки

- Встановлювати цей пристрій і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- Під час роботи прилад нагрівається зсередини. Не торкайтеся до нагрівальних елементів приладу.

Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте і 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 чищення приладу.
- Не використовуйте для чищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби та металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи на склі тріщин.
- У разі пошкодження електричного кабелю виробник або його авторизований сервісний центр чи інша кваліфікована особа має замінити його. Робити це самостійно небезпечно.
- Щоб зняти опорну рейку, спочатку потягніть передню, а потім задню частину опорної рейки від бічної стінки. Для вставлення опорних рейок виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.
- Використовуйте тільки термощуп, рекомендований для цього приладу.

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.
- Дотримуйтесь інструкцій зі встановлення, що постачаються із приладом.
- Прилад важкий, тому будьте обережні, пересуваючи його.

Обов'язково одягайте захисні рукавички.

- Не тягніть прилад за ручку.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Переконайтеся, що конструкції, під якими і біля яких встановлено прилад, є стійкими і безпечними.
- Встановлюйте прилад поруч із приладами чи іншими об'єктами такої ж висоти.

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 таблиці 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 Користування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

- Цей прилад призначено лише для домашнього використання.
- Не змінюйте технічні характеристики приладу.
- Переконайтеся, що вентиляційні отвори не заблоковані.
- Не залишайте прилад, який працює, без нагляду.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливий вихід гарячого повітря.
- Під час роботи із приладом руки не повинні бути мокрими або вологими. Не користуйтеся приладом, якщо він контактує з водою.
- Не тисніть на відчинені дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню та як поверхню для зберігання речей.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів зі спиртом може спричинити утворення суміші спирту й повітря.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоб поряд із приладом не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Не кладіть займисті речовини чи предмети, змочені в займистих речовинах, усередину приладу, поряд із ним або на нього.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб уникнути пошкодження і знебарвлення емалі:
 - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;
 - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно на приладу;
 - не ставте воду безпосередньо в гарячий прилад;
 - після приготування не залишайте у приладі страви й продукти з високим вмістом вологи;
 - будьте обережні, знімаючи або встановлюючи приладдя.
- Знебарвлення емалі не впливає на робочі якості приладу. Це не є дефектом із точки зору закону про гарантійні зобов'язання.
- Для випікання тістечок із великим вмістом вологи слід використовувати глибоку жаровню. Сік, який виділяється з фруктів, може залишати стійкі плями на емалевому покритті.
- Цей прилад призначений виключно для приготування їжі. Його не слід використовувати для інших цілей, наприклад, опалення приміщень.
- Під час готування дверцята духовки завжди повинні бути зачиненими.
- Якщо прилад розміщено позаду панелі меблів (наприклад, дверцята), переконайтеся в тому, щоб дверцята було відкрито під час роботи приладу. Жар і волога можуть утворюватися позаду закритої панелі меблів, спричиняючи подальше пошкодження приладу, відділення або дна. Не закривайте панель меблів, доки прилад повністю не охолоне після використання.

2.4 Догляд і чищення**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

- Перед початком ремонту прилад треба від'єднати від електромережі, знявши запобіжник або витягнувши шнур живлення з розетки.
- Дайте приладу охолонути. Є ризик, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей їх слід одразу замінити. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі!
- Регулярно чистьте прилад, щоб запобігти погіршенню матеріалу поверхні.
- Залишки жиру та їжі можуть спричинити виникнення пожежі.
- Витирайте прилад м'якою вологою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не застосовуйте абразивні засоби, абразивні серветки, 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 відключить прилад від електроживлення.

- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками.

2.6 Утилізація



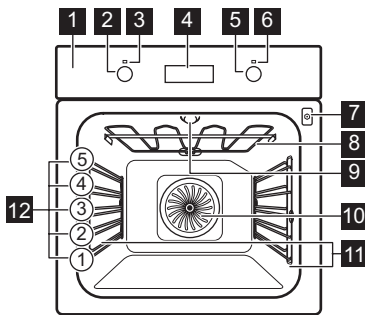
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека задушення.

- Відключіть прилад від електромережі.
- Відріжте кабель живлення і викиньте його.
- Зніміть замок із дверцят, щоб уникнути запирання дітей і домашніх тварин у приладі.

3. ОПИС ВИРОБУ

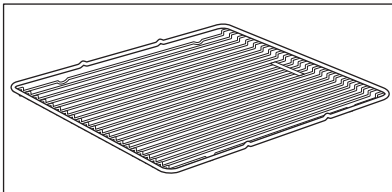
3.1 Загальний огляд



- 1 Панель керування
- 2 Регулятор функцій духової шафи
- 3 Лампочка / символ / індикатор живлення
- 4 Електронний програматор
- 5 Регулятор температури
- 6 Лампочка/символ/індикатор температури
- 7 Гніздо термошупа
- 8 Нагрівальний елемент
- 9 Лампочка
- 10 Вентилятор
- 11 Опорна рейка, знімна
- 12 Рівні розташування полицок

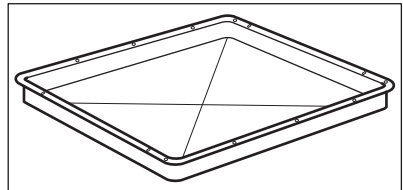
3.2 Приладдя

Решітка



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

Лист для випікання



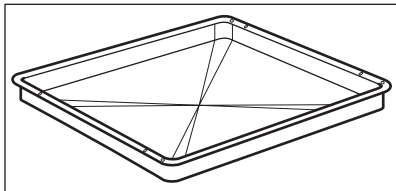
Для випікання пирогів і печива.

2.7 Сервіс

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

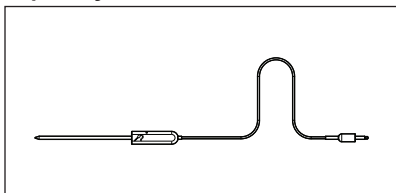
Цей продукт по змісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінету Міністрів України №1057 від 3 грудня 2008р.)

Каструля форма



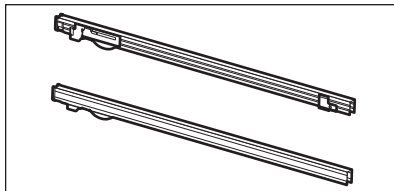
Для випікання, смаження та збирання жиру.

Термощуп



Для перевірки ступеня готовності страви.

Телескопічні спрямовувачі



Для полицок і деко.

4. ПЕРЕД ПЕРШИМ КОРИСТУВАННЯМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

4.1 Первинне чищення

Вийміть із приладу все приладдя й зніміть опорні рейки.



Див. розділ «Догляд та чистка».

Перед першим використанням почистьте прилад.

Покладіть приладдя та опорні рейки на місце.

4.2 Налаштування часу

Перш ніж користуватися духовою шафою, потрібно встановити час.

Індикатор функції часу доби 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 можете змінити час доби, якщо виконуються функції Тривалість $| \rightarrow |$ або Завершення $\rightarrow |$.

Натискайте ⌚ , поки не мигітиме індикатор часу доби.

Інструкції зі встановлення нового часу див. у розділі «Встановлення часу».

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




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

- Індикатор світиться, коли духовка нагрівається.
- Лампочка світиться, коли прилад працює.
- Символ вказує, чим саме керує перемикач: функціями духовки чи температурою.

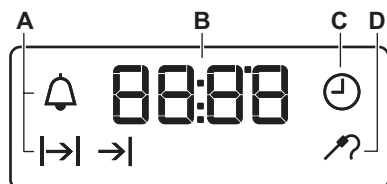
1. Щоб вибрати функцію духової шафи, повертайте перемикач функцій духової шафи.
2. Поверніть перемикач термостата, щоб обрати температуру.
3. Щоб вимкнути прилад, поверніть перемикачі функцій духової шафи та термостата в положення «вимкнено».

5.3 Функції духової шафи

Функція духової шафи	Використання
 Положення «Вимкнено»	Прилад вимкнено.
 Підсвітка	Увімкнення лампочки. Не є функцією готування.
 Готування з конвекцією	Для випікання на 3 рівнях полицок одночасно та сушіння їжі. Установіть температуру на 20–40 °C нижче, ніж для режиму «Верхній/нижній нагрів».
 Налаштування для піци	Для випікання на 1 рівні полицки з отриманням рум'яної скоринки і хрусткої основи. Установіть температуру на 20–40 °C нижче, ніж для режиму «Верхній/нижній нагрів».
 Верхній/Нижній нагрів	Для смаження й випікання на одному рівні полицки.
 Нагрівання дна	Для випікання кондитерських виробів із хрусткою основою та для консервування продуктів.
 Розморожування	Розморожування заморожених продуктів.
 Гриль	Для приготування на грилі виробів плоскої форми, а також для смаження хліба.
 Великий гриль	Для приготування на грилі великої кількості виробів плоскої форми, а також для смаження грінок.


Функція духової шафи	Використання
 Турбогриль	Для смаження великих шматків м'яса чи птиці з кістками на одному рівні полицки. Також для колерування та підрум'янювання.

5.4 Дисплей







- A) Індикатори функцій
- B) Індикатор часу
- C) Індикатори функції
- D) Індикатор датчика внутрішньої температури

5.5 Кнопки

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

6. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

6.1 Таблиця функцій годинника

Функція годинника	Застосування
 Час доби	Встановлення, зміна і перевірка часу доби.
 Таймер	Налаштування часу зворотного відліку. Ця функція не впливає на роботу приладу.
 Тривалість	Налаштування часу готування в духовці.
 Завершення	Налаштування часу доби, коли духовка має бути вимкнена.



Можна одночасно скористатись функціями

Тривалість \rightarrow | i

Завершення \rightarrow |, щоб встановити час, протягом якого прилад має працювати, і коли прилад має бути вимкнений. Це дає змогу активувати прилад із затримкою часу. Спочатку встановіть

Тривалість \rightarrow |, а потім

Завершення \rightarrow |.

6.2 Налаштування функцій годинника

Для тривалості \rightarrow | i й завершення \rightarrow | встановіть функцію духової шафи й температуру готування. Цього не треба робити для таймера зворотного відліку Δ .

1. Натискайте кнопку \odot знов і знов, доки не засвітиться індикатор потрібної функції годинника.
2. Натискаючи $+$ або $-$, встановіть час для потрібної функції годинника.

Виконується функція встановлення часу. На дисплеї відображається

індикатор встановленої функції годинника.



На дисплеї таймера зворотного відліку відображається час, що залишився.

3. Коли встановлений час спливе, індикатор почне блимати та пролунає звуковий сигнал. Для вимкнення звукового сигналу натисніть кнопку.
4. Поверніть перемикач функцій духової шафи та регулятор температури в положення «Вимкнено».



Якщо встановлено функції «Тривалість» \rightarrow | i «Завершення» \rightarrow |, прилад вимикається автоматично.

6.3 Скасування функцій годинника

1. Натискайте кнопку \odot знов і знов, доки не почне блимати індикатор потрібної функції.
2. Натисніть та утримуйте $-$. Через декілька секунд функції годинника вимкнуться.

7. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

7.1 Використання термощупа

Термощуп призначений для вимірювання температури всередині м'яса.

Налаштовуються дві категорії температур:

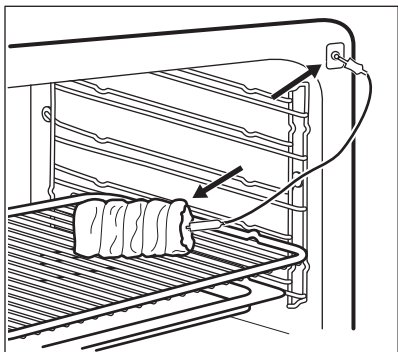
- Температура духової шафи. Див. таблицю в розділі «Смаження».
- Внутрішня температура. Див. таблицю для термощупа.



ОБЕРЕЖНО!

Використовуйте тільки термощуп, що постачається із приладом, або оригінальні запасні частини.

1. Вставте штекер термощупа у гніздо спереду приладу.
2. Вставте кінчик термощупа у шматок м'яса посередині.




3. Натисніть кнопку \oplus або \ominus , щоб встановити температуру всередині продукту. Можна задати температуру від 30°C до 99°C.
4. Встановіть функцію духової шафи та температуру.

Коли м'ясо досягне заданої внутрішньої температури, протягом двох хвилин лунатиме звуковий сигнал. Для вимкнення звукового сигналу натисніть кнопку.

5. Вимкніть прилад.
6. Витягніть штекер термощупа із гнізда. Вийміть м'ясо з приладу.

Якщо результат готування незадовільний, повторіть описані вище дії, встановивши вищу температуру всередині м'яса.

У процесі готування температуру можна змінити. Натисніть , щоб змінити температуру всередині продукту.



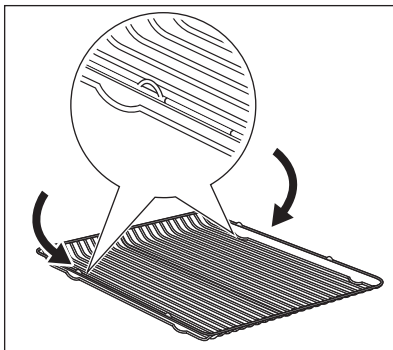
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Будьте обережні, виймаючи вістря і штекер термощупа. Термощуп гарячий. Існує ризик отримання опіку.

7.2 Встановлення додаткового приладдя

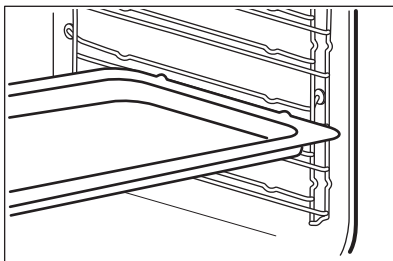
Решітка:

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



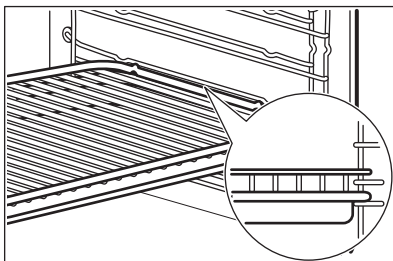
Глибоке деко.

Просуньте глибоке деко між спрямовувачами опорних рейок.



Решітка та глибоке деко разом.

Розмістіть деко для випічки між спрямовувачами опори полицки та решіткою над спрямовувачами.





- 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 полицки слугують для додаткового захисту посуду від зісковзування.

7.3 Телескопічні рейки – встановлення приладдя



ОБЕРЕЖНО!

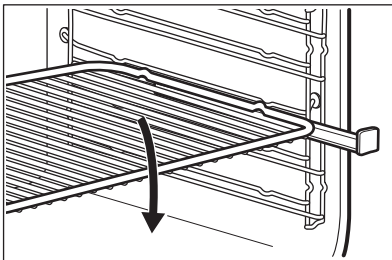
Перш ніж зачинити дверцята духової шафи, переконайтеся, що телескопічні рейки повністю зайшли всередину приладу.

Решітка:

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

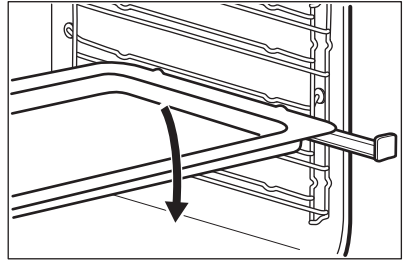


Високі краї навколо решітки слугують для захисту проти зісковзування посуду.



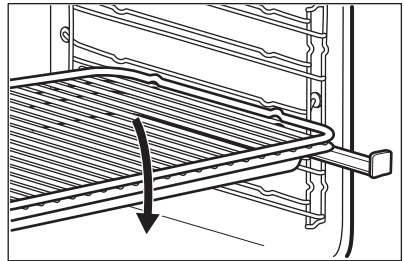
Таця/деко для випікання або глибока жаровня/піддон:

Встановіть деко для випікання або жаровню на телескопічні рейки.



Комбінована решітка та глибоке деко разом:

Покладіть комбіновану решітку у глибоке деко. Покладіть комбіновану решітку та глибоке деко на телескопічні рейки.



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.

9.1 Внутрішня сторона дверцят

У деяких моделях на внутрішній стороні дверцят наводиться така інформація:

- Номери рівнів розташування полицок.
- Інформація про функції нагрівання, рекомендовані рівні встановлення полицок та температуру приготування типових страв.

9.2 Випікання

- Ваша духова шафа може випікати та смажити відмінно від попередніх

моделей. Налаштуйте звичні параметри (температура, час приготування) та рівні полицок духової шафи відповідно до рекомендацій, поданих у таблицях.

- Рекомендація виробника: в перший раз встановіть нижчу температуру.
- Якщо немає даних для певних страв чи продуктів, які ви готуєте, орієнтуйтеся на дані для подібних страв чи продуктів.
- Для випікання пирогів на декількох полицках час випікання може збільшитися на 10-15 хвилин.
- Пирогі та тістечка 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 вимкнути приблизно за 10 хвилин до завершення процесу випікання, щоб використати залишкове тепло.

При використанні заморожених страв або продуктів деко в духовій шафі може викривлюватися в процесі випікання. Коли деко охолоне, викривлення зникне.

9.3 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.

Результати випікання	Можлива причина	Спосіб усунення
Пиріг не підіймається, робиться вогким, горбкуватим або з прошарками.	Температура занадто висока.	При наступному випіканні знизьте температуру.
Пиріг не підіймається, робиться вогким, горбкуватим або з прошарками.	Недостатньо часу.	Слід збільшити час приготування. Ви не можете зменшити час випікання, якщо збільшуєте температуру.
Пиріг не підіймається, робиться вогким, горбкуватим або з прошарками.	Забагато вологи у суміші.	Використовуйте менше рідини. Будьте обережні з блендером та його використанням.
Пиріг занадто сухий.	Температура занадто низька.	При наступному випіканні слід збільшити температуру.
Пиріг занадто сухий.	Занадто довга тривалість приготування.	При наступному випіканні вкажіть коротший час.
Пиріг пропікся нерівномірно.	Температура висока, а час приготування – короткий.	Слід знизити температуру та збільшити час.
Пиріг пропікся нерівномірно.	Суміш була розподілена нерівно.	Рівномірно розподіліть суміш.
Пиріг не пропікся за визначений час.	Температура занадто низька.	При наступному випіканні слід трохи збільшити температуру.

9.4 Випікання на одному рівні:

Випікання у формах

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Кекс / Бріюш	Вентилятор	150 - 160	50 - 70	1
Бісквіт «Мадера» / Фруктовий пиріг	Вентилятор	140 - 160	70 - 90	1
Fatless sponge cake / Бісквіт без жиру	Вентилятор	140 - 150	35 - 50	2

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
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 / Еклери	Верхній/ Нижній нагрів	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Рулет 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 сиром, 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 хлібобулочні вироби / Кондитерські вироби	Вентилятор	140	20 - 35	3
Short bread/ Пісочні хлібобулочні 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

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Випічка з листового тіста	Вентилятор	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Рулет	Вентилятор	160 ¹⁾	10 - 25	3
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.

9.5 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 сиром	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.

9.6 Випікання на декількох рівнях

Скористуйтеся функцією «Вентилятор».

Випікання пирогів, тістечок, хліба на деку

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 хлібобулочні 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	-

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці	
			Положення 2	Положення 3
Small cakes / Дрібне печиво (20 штук на деко)	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

¹⁾ Попередньо прогрійте духову шафу.

9.7 Налаштування для піци

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Піца (тонка)	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20	2
Піца (з великою кількістю начинки)	180 - 200	20 - 30	2
Відкриті пироги з начинкою	180 - 200	40 - 55	1
Пиріг із шпинатом	160 - 180	45 - 60	1
Пиріг з заварним кремом	170 - 190	45 - 55	1
Швейцарський пиріг	170 - 190	45 - 55	1
Сирний пиріг	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
Пиріг із листового тіста	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Тарт фламбе (страва ельзаської кухні, схожа на піцу)	230 - 250 ¹⁾	12 - 20	2
Пиріжки з начинкою	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

¹⁾ Попередньо розігрійте духову шафу.

²⁾ Використовуйте глибоке деко.

9.8 Смаження

- Для смаження використовуйте жаростійкий посуд (див. інструкції від виробника).
- Ви можете смажити великі шматки м'яса в глибокому деко (якщо є) або на комбінованій решітці над деко.
- Довгі шматки м'яса треба смажити у металевій формі з кришкою. Це допоможе зробити м'ясо більш соковитим.
- Усі типи м'яса, які можна підрум'янити або надати їм хрусткості, треба смажити у формі без кришки.
- Рекомендуємо готувати м'ясо та рибу вагою від 1 кг.
- Налийте в глибоке деко рідину, щоб м'ясо або жир не пригоріли на деко.
- Якщо треба, переверніть шматок (через 1/2–2/3 загального часу приготування).
- Протягом смаження декілька раз поливайте печеню власним соком. Страва буде більш смачною та соковитою.
- Ви можете вимкнути прилад за 10 хв. до закінчення часу приготування страви. Страва доготується на залишковому жару.

9.9 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: Непросмажений	на кожен см товщини	Турбо-гриль	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Ростбіф чи філе: Середній	на кожен см товщини	Турбо-гриль	180 - 190 ¹⁾	6 - 8	1
Ростбіф чи філе: Просмажений	на кожен см товщини	Турбо-гриль	170 - 180 ¹⁾	8 - 10	1

1) Попередньо розігрійте духову шафу.

Свинина

Страва	Кількість	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Лопатка / Шийка / Окіст	1–1,5 кг	Турбо-гриль	160 - 180	90 - 120	1
Відбивна / Реберця	1–1,5 кг	Турбо-гриль	170 - 180	60 - 90	1
М'ясні хлібці	750 г – 1 кг	Турбо-гриль	160 - 170	50 - 60	1

Страва	Кількість	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Свиняча ніжка (попередньо проварена)	750 г – 1 кг	Турбо-гриль	150 - 170	90 - 120	1

Телятина

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

Баранина

Страва	Кількість (кг)	Функція	Температура (°C) Рівень полицки	Час (у хв.)	Положення полиці
Бараняча нога / Запечена баранина	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	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Заяча спинка / Заячий кострець	до 1 кг	Верхній/ Нижній нагрів	230 ¹⁾	30 - 40	1
Спинка козулі/ оленя	1,5–2 кг	Верхній/ Нижній нагрів	210 - 220	35 - 40	1
Задня част. оленя	1,5–2 кг	Верхній/ Нижній нагрів	180 - 200	60 - 90	1

1) Попередньо розігрійте духову шафу.

Домашня птиця

Страва	Кількість	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Птиця (порційними шматками)	200-250 г кожна порція	Турбо-гриль	200 - 220	30 - 50	1
Половина курки	400-500 г кожна порція	Турбо-гриль	190 - 210	35 - 50	1
Курка, пулярка	1–1,5 кг	Турбо-гриль	190 - 210	50 - 70	1
Качка	1,5–2 кг	Турбо-гриль	180 - 200	80 - 100	1
Гуска	3,5–5 кг	Турбо-гриль	160 - 180	120 - 180	1
Індичка	2,5–3,5 кг	Турбо-гриль	160 - 180	120 - 150	1
Індичка	4–6 кг	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

9.10 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 пласкі шматки м'яса або риби.

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

**ОБЕРЕЖНО!**

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

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)		Положення полиці
		З одного боку	З іншого боку	
Свинина (філейна 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

9.11 Заморожені продукти

Використовуйте режим «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

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Картопля фрі, товста	200 - 220	25 - 35	3
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 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	згідно з інструкціями виробника	згідно з інструкціями виробника	3
Картопля фрі ¹⁾ (300–600 г)	Верхній/ Нижній нагрів або Турбо-гриль	200 - 220	згідно з інструкціями виробника	3
Багети	Верхній/ Нижній нагрів	згідно з інструкціями виробника	згідно з інструкціями виробника	3
Фруктові пироги	Верхній/ Нижній нагрів	згідно з інструкціями виробника	згідно з інструкціями виробника	3

1) Картоплю фрі під час приготування слід 2-3 рази перевернути.

9.12 Розморожування

- Видаліть елементи пакування продуктів.
- Використовуйте першу полицюкку знизу.

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

Страва	Кількість	Час розморожування (хв.)	Час подальшого розморожування (хв.)	Коментарі
Курка	1 кг	100 - 140	20 - 30	Покладіть курча на перевернуте блюдо, розміщене на великій тарілці. 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, якщо в них наявні не до кінця розморожені згустки.
Печиво	1,4 кг	60	60	-

9.13 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.)
Полуниця / Чорниця / 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.

9.14 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

9.15 Таблиця термошупа**Яловичина**

Страва	Внутрішня температура страви (°C)
Реберця/Біфштекс з вирізки: з кров'ю	45–50
Реберця/Біфштекс з вирізки: помірно просмаження	60–65
Реберця/Біфштекс з вирізки: добре просмажений	70–75

Свинина

Страва	Внутрішня температура страви (°C)
Лопатка/Окіст/Ошийок	80–82
Відбивна котлета/Копчена корейка	75–80
М'ясний рулет	75–80

Телятина

Страва	Внутрішня температура страви (°C)
Смажена телятина	75–80
Рулька теляча	85–90

Баранина/Ягнятина

Страва	Внутрішня температура страви (°C)
Бараняча ніжка	80–85
Сідло ягняти	80–85

Страва	Внутрішня температура страви (°C)
Смажена ягнятина/Ніжка ягняти	70–75

Дичина

Страва	Внутрішня температура страви (°C)
Сідло зайця	70–75
Заяча ніжка	70–75
Заєць (тушка)	70–75
Сідло косулі/оленя	70–75
Кострець козулі/оленя	70–75

Риба

Страва	Внутрішня температура страви (°C)
Лосось	65–70
Форель	65–70

10. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

використанням агресивних засобів чи гострих предметів, а також у посудомийній машині. Це може пошкодити антипригарне покриття.

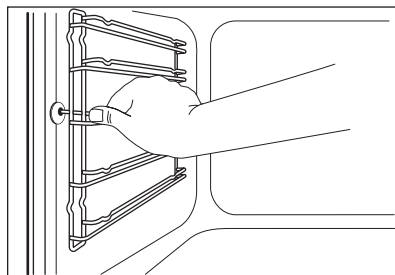
10.1 Примітки щодо чищення

- Помийте лицьову панель приладу теплою водою із засобом для чищення за допомогою м'якої ганчірки.
- Металеві поверхні слід чистити за допомогою звичайного засобу для чищення.
- Чистіть внутрішню камеру приладу після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може призвести до загоряння. Для піддону гриля цей ризик іще вищий.
- Для видалення стійких забруднень використовуйте спеціальний очисник для духових шаф.
- Після кожного використання мийте та просушуйте усе приладдя. Використовуйте м'яку ганчірку та теплу воду із засобом для чищення.
- Приладдя з антипригарним покриттям забороняється мити з

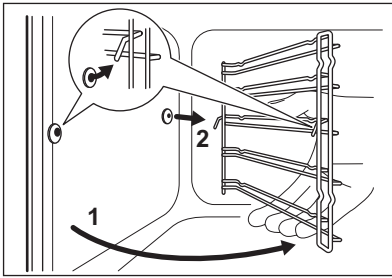
10.2 Виймання опор поличок

Щоб почистити духову шафу, вийміть опорні рейки й .

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



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



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

i Виступні штифти на телескопічних рейках для полиць повинні бути направлені вперед.

10.3 Каталітичне чищення

! **ОБЕРЕЖНО!**
Не застосовуйте для чищення каталітичних поверхонь аерозолі для чищення духових шаф, абразивні засоби, мило й інші миючі засоби. Це може призвести до пошкодження поверхні з каталітичним покриттям.

i Знебарвлення каталітичної поверхні не впливає на її робочі якості.


! **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**
Не дозволяйте дітям наближатися, коли ви мисте духову шафу за високої температури. Поверхня духової шафи дуже нагрівається, і існує ризик опіків.

i Перш ніж активувати каталітичне чищення, вийміть із духової шафи все приладдя.

Стінки з каталітичним покриттям здатні очищуватися самостійно. Вони

вбирають жир, що розбризкується у процесі експлуатації приладу.

Для покращення результатів самоочищення регулярно нагрівайте порожню духову шафу.

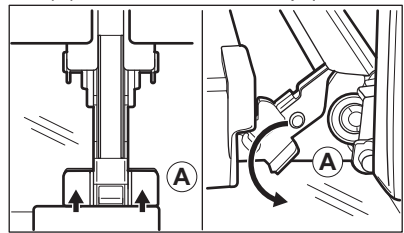
1. Вимийте дно духової шафи теплою водою із засобом для миття, потім просушіть його.
2. Встановіть функцію .
3. Встановіть температуру 250 °C та залиште духову шафу працювати протягом 1 години.
4. Коли прилад охолоне, протріть його м'якою та вологою губкою.

10.4 Знімання та встановлення дверцят

Для чищення дверцят і внутрішні скляні панелі можна зняти. Кількість наявних скляних панелей залежить від моделі.

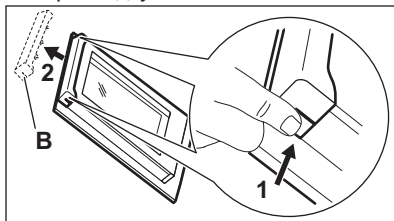
! **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**
Будьте обережні, знімаючи дверцят з приладу. Дверцят важкі.

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

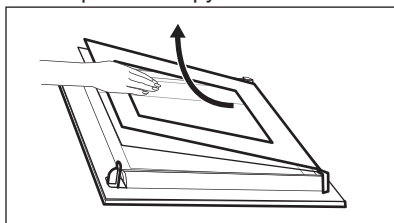


3. Зачиніть дверцят духовки до першого фіксованого положення (приблизно на кут 70°).
4. Тримавши дверцят руками з обох боків, зніміть їх у напрямку навскоси вгору.
5. Покладіть дверцят внутрішньою стороною на м'яку стійку поверхню. Це допоможе уникнути подряпин.
6. Візьміться з обох боків за оздоблення (B) у верхній частині дверцят і натисніть у напрямку до

середини, щоб вивільнити прокладку.



7. Потягніть за оздоблення дверцят спереду для того, щоб витягнути.
8. По черзі беріть скляні панелі за верхній край і виймайте їх із прямої вгору.



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

Закінчивши процедуру чищення, встановіть скляні панелі і дверцята на місце. Виконайте зазначені вище дії у зворотній послідовності. Встановіть спочатку меншу панель, а потім – більшу.

10.5 Заміна лампи

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

11. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

11.1 Що робити у випадку, якщо...

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
Духовка не нагрівається.	Духова шафа вимкнена.	Увімкніть духову шафу.



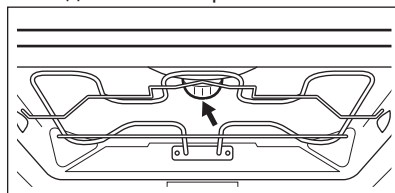
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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 і зніміть його.



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

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
Духовка не нагрівається.	Годинник не налаштовано.	Налаштуйте годинник.
Духовка не нагрівається.	Необхідні налаштування не обрані.	Переконайтеся, що налаштування правильні.
Духовка не нагрівається.	Спрацював запобіжник.	Перевірте, чи є запобіжник причиною несправності. Якщо запобіжник спрацював декілька разів, зверніться до кваліфікованого електрика.
Лампочка не світиться.	Лампочка несправна.	Замініть лампу.
Пара й конденсат осідають на їжу та внутрішню поверхню духової шафи.	Ви тримаєте блюдо в духовій шафі занадто довго.	Не залишайте приготовані страви в духовій шафі довше 15-20 хвилин.
На дисплеї відображається показник часу 12:00.	Мало місце відключення електроенергії.	Заново налаштуйте годинник.
На дисплея з'являється «F11».	Вилка датчика внутрішньої температури неправильно встановлена в гнізді.	Вставте штекер термощупа якнайдалі в гніздо.

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. ТЕХНІЧНА ІНФОРМАЦІЯ

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



867303098-B-222015

