

EOB53434
EOB93434



UK Духова шафа

Інструкція



Electrolux

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	3
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	4
3. ОПИС ВИРОБУ.....	7
4. ПЕРЕД ПЕРШИМ КОРИСТУВАННЯМ.....	7
5. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	8
6. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	11
7. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА.....	12
8. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	14
9. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	14
10. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА.....	25
11. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	29
12. УСТАНОВКА.....	31
13. ТЕХНІЧНА ІНФОРМАЦІЯ.....	32

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/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.

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.

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 табличці з технічними даними відповідають параметрам електромережі. У разі невідповідності слід звернутися до електрика.
- Завжди використовуйте правильно встановлену протиударну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Будьте обережні, аби не пошкодити штепсельну вилку та кабель. Якщо кабель живлення потребує заміни, зверніться до нашого сервісного центру.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу, особливо коли дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути зафіксовані так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка хитається.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб вимкнути прилад із мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електричне підключення повинно передбачати наявність ізолюючого пристрою для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Цей прилад відповідає директивам СЕС.

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 відключіть 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.

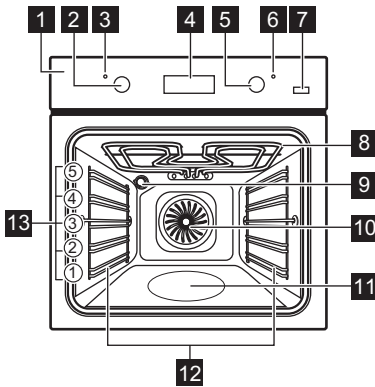
- Зніміть замок із дверцят, щоб уникнути запирання дітей і домашніх тварин у приладі.

2.7 Сервіс

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

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 Кнопка пари +
- 8 Нагрівальний елемент
- 9 Лампочка
- 10 Вентилятор
- 11 Заглибина камери
- 12 Опорна рейка, знімна
- 13 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.

- **Каструля форма**
Для випікання й смаження чи для збирання жиру.
- **Телескопічні спрямовувачі**
Для полицок і деко.

4. ПЕРЕД ПЕРШИМ КОРИСТУВАННЯМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.



Див. розділ «Догляд та чистка».

4.1 Первинне чищення

Вийміть із приладу все приладдя й знімні опорні рейки.



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  або Завершення .

Натискайте , поки не мигтітиме індикатор часу доби.

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

4.4 Попереднє прогрівання

Попередньо прогрійте порожній прилад, щоб випалились залишки змащувальних матеріалів.

5. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ








ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Висувні перемикачі

Для використання приладу натисніть перемикач. Індикатор на перемикачі згасне.



Інформація про роботу функції «Вентилятор ПЛЮС» розташована в розділі «Активація функції Вентилятор ПЛЮС».

1. Встановіть функцію  і максимальну температуру.
2. Дайте приладу попрацювати 1 год.
3. Встановіть функцію  і максимальну температуру.
4. Дайте приладу попрацювати 15 хвилин.
5. Встановіть функцію  , натисніть  і встановіть максимальну температуру.
6. Дайте приладу попрацювати 15 хвилин.

Приладдя може нагрітися до вищої температури, ніж звичайно. У приладі може з'являтися запах та дим. Це нормальне явище. Подбайте про достатнє провітрювання приміщення.

5.2 Увімкнення та вимкнення приладу






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

- Індикатор світиться, коли духовна шафа 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.
Верхній / Нижній нагрів	Для смаження й випікання на 1 рівні духової шафи.
Верхній нагрів	Для підрум'янювання хліба, тістечок, випічки. Для доведення страв до готовності.
Нижній нагрів	Для випікання кондитерських виробів із хрусткою основою та для консервування продуктів.
Гриль	Для приготування на грилі виробів плоскої форми, а також для смаження грінок.
Великий гриль	Для приготування на грилі великої кількості виробів плоскої форми, а також для смаження грінок.
Турбо-гриль	Для смаження великих шматків м'яса чи птиці з кістками на одному рівні духової шафи. Також для приготування запіканок та зарум'янювання.

Функція духової шафи	Використання
 <p>Вентилятор</p>	Для випікання на 3 рівнях полицок одночасно та сушіння їжі. Установіть температуру на 20–40°C нижче, ніж для режиму «Верхній/нижній нагрів».
 <p>Вентилятор ПЛЮС</p>	Для додавання вологості під час готування. Для отримання необхідного кольору і хрусткої скоринки під час готування. Для більшої соковитості під час розігрівання.
 <p>Налаштування для піци</p>	Для випікання на 1 рівні полицки з отриманням рум'яної скоринки і хрусткої основи. Температуру встановлюйте на 20–40°C нижче температури в режимі «Верхнє/нижнє нагрівання».

5.4 Активація функції Вентилятор ПЛЮС

Ця функція дозволяє покращити рівень вологості під час приготування страв.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Є ризик отримання опіків або пошкодження приладу.


Пара може спричинити опіки:


- Не відчиняйте дверцята приладу під час роботи функції «Вентилятор ПЛЮС».
- Відкривайте дверцята приладу обережно після роботи функції «Вентилятор ПЛЮС».



Див. розділ «Поради і рекомендації».

1. Відкрийте дверцята духової шафи.
2. Заповніть заглибину камери водопровідною водою. Максимальна ємність заглибини камери становить 250 мл. Заповнюйте заглибину камери водою лише тоді, коли духовка буде холодною.
3. Поставте страву в прилад і закрийте дверцята духовки.

4. Встановіть функцію «Вентилятор ПЛЮС»: .

5. Натисніть кнопку пари + . Кнопка пари + працює лише з функцією «Вентилятор ПЛЮС». Засвітиться індикатор.

6. Поверніть перемикач термостата, щоб обрати температуру.



ОБЕРЕЖНО!

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

7. Щоб вимкнути прилад, натисніть кнопку пари + , поверніть перемикачі функцій духової шафи та термостата в положення «вимкнено».

Індикатор кнопки пари + згасас.

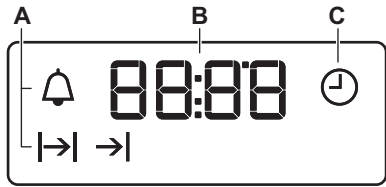
8. Видаліть воду з заглибини камери.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

5.5 Дисплей



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

5.6 Кнопки

Кнопка	Функція	Опис
—	МІНУС	Налаштування часу.
🕒	ГОДИННИК	Встановлення функції годинника.
+	ПЛЮС	Налаштування часу.
🌀	Додаткова пара	Для активації функції Вентилятор ПЛЮС.

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 | і
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 | і завершення \rightarrow | встановіть функцію духової шафи й температуру готування. Цього не треба робити для таймера зворотного відліку \triangleleft .

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 | і «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



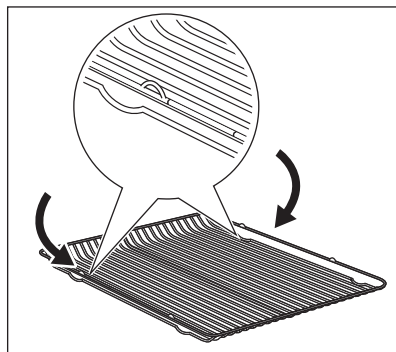
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

7.1 Встановлення додаткового приладдя

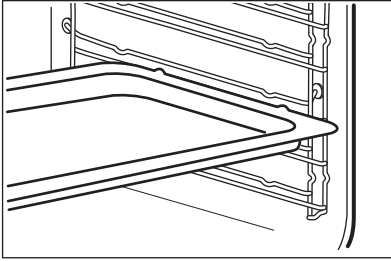
Решітка:

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



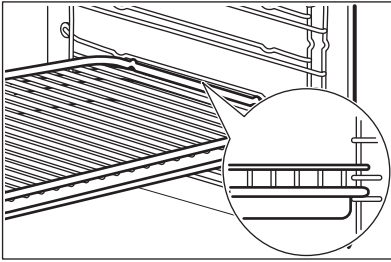
Глибоке деко.

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.

7.2 Телескопічні спрямовувачі/опори/направляючі



Збережіть інструкції з установки телескопічних рейок на майбутнє.

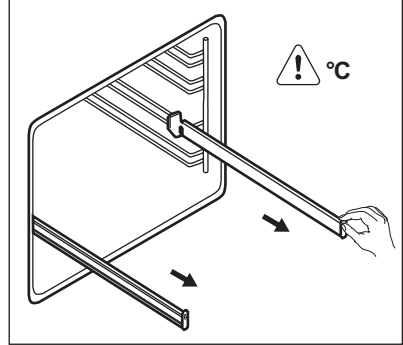
Телескопічні рейки спрощують вставляння та виймання полицок.



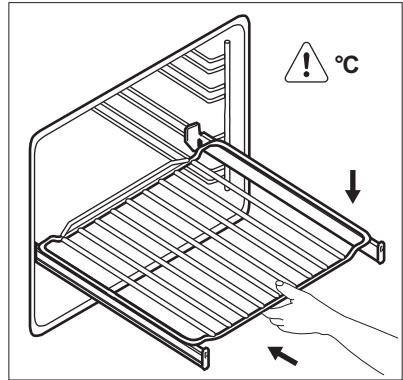
ОБЕРЕЖНО!

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

1. Повністю витягніть праву й ліву телескопічну рейку.



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



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

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.

8.2 Запобіжний термостат

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

9. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.



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

9.1 Загальна інформація

- Прилад має п'ять рівнів становлення полицок. Нумерація рівнів починається з днища приладу.
- Прилад оснащений спеціальною системою, яка забезпечує циркуляцію повітря та постійну рециркуляцію пари. Завдяки цій системі можна готувати страви в середовищі, насиченому паром, щоб вони залишалися м'якими всередині і вкривалися хрусткою скоринкою ззовні. Крім того, час приготування та споживання електроенергії зменшуються до мінімуму.
- Всередині приладу або на скляній панелі дверцят може утворюватися конденсат. Це нормальне явище. Відкриваючи дверцята під час готування, тримайтеся подалі від приладу. Щоб зменшити конденсацію, попередньо прогрійте порожній прилад упродовж 10 хв.

- Витирайте вологу після кожного використання приладу.
- Не кладіть продукти безпосередньо на дно приладу і не розміщуйте на деталях приладу алюмінієву фольгу під час готування. Це може призвести до погіршення результатів випікання та пошкодити емалеве покриття.

9.2 Випікання пирогів/тортів

- Не відкривайте дверцята, поки не сплине 3/4 встановленого часу випікання.
- Якщо ви готуєте одночасно на двох деках, залишайте один рівень між ними порожнім.

9.3 Готування м'яса і риби

- Якщо страва дуже жирна, встановіть піддон, щоб уникнути утворення плям, які буде важко видалити.
- Після приготування зачекайте приблизно 15 хв. илин, перш ніж розрізати м'ясо – так воно не втратить сік.
- Щоб уникнути утворення надмірної кількості диму в духовій шафі під час смаження, налейте у піддон трохи води. Щоб уникнути конденсації диму, завжди додавайте воду після того, як вона випарується.

9.4 Тривалість приготування

Тривалість приготування залежить від типу страви, її консистенції та кількості.

На початку стежте за процесом приготування страв. Визначте найкращі параметри (температуру, тривалість готування тощо) для ваших рецептів страв, кількості, кухонного посуду.

Випічка

Страва	Кількість води у камері з тисненням (мл)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці	Коментарі
Хліб	100	180	35 - 40	2	Використовуйте деко для випічки. ¹⁾
Булочки	100	200	20 - 25	2	Використовуйте деко для випічки. ¹⁾
Домашня піца	100	230	10 - 20	2	Використовуйте деко для випічки. ¹⁾
Фокачча	100	200 - 210	10 - 20	2	Використовуйте деко для випічки. ¹⁾
Печиво, булочки, круасани	100	150 - 180	10 - 20	2	Використовуйте деко для випічки. ¹⁾
Сливовий пиріг, яблучний пиріг, булочки з корицею	100 - 150	160 - 180	30 - 60	2	Використовуйте форму для випікання. ¹⁾

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

Готування заморожених продуктів

9.5 Вентилятор ПЛЮС



Перш ніж розпочинати попереднє прогрівання, наповніть заглибину камери водою, коли духовка буде холодною. Зверніться до розділу «Активация функции "Вентилятор ПЛЮС"».

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

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

Завершення готування

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

Смаження

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

9.6 Таблиця випікання та смаження

Пироги

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

Страва	Верхній/Нижній на- грів		Вентилятор		Час (у хв.)	Коментари
	Темпера- тура (°C)	Поло- ження полиці	Темпера- тура (°C)	Поло- ження полиці		
Кекс із родзинка- ми ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	У формі для випі- кання хлі- ба
Тістечка — один рівень	170	3	140 - 150	3	20 - 30	На деку для випі- кання
Тістечка – два рівні	-	-	140 - 150	2 і 4	25 - 35	На деку для випі- кання
Маленькі тістечка – три рівні	-	-	140 - 150	1, 3 і 5	30 - 45	На деку для випі- кання
Бісквіти / конди- терські вироби – один рі- вень	140	3	140 - 150	3	30 - 35	На деку для випі- кання
Бісквіти / конди- терські вироби – два рівні	-	-	140 - 150	2 і 4	35 - 40	На деку для випі- кання
Бісквіти / конди- терські вироби – три рівні	-	-	140 - 150	1, 3 і 5	35 - 45	На деку для випі- кання
Безе – один рі- вень	120	3	120	3	80 - 100	На деку для випі- кання
Безе – два рів- ні ¹⁾	-	-	120	2 і 4	80 - 100	На деку для випі- кання
Булочки ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	На деку для випі- кання

Страва	Верхній/Нижній на- грів		Вентилятор		Час (у хв.)	Комент- рі
	Темпера- тура (°C)	Поло- ження полиці	Темпера- тура (°C)	Поло- ження полиці		
Еклери — один рі- вень	190	3	170	3	25 - 35	На деку для випі- кання
Еклери - два рівні	-	-	170	2 і 4	35 - 45	На деку для випі- кання
Пирого з начинкою	180	2	170	2	45 - 70	У формі для випі- кання діа- метром 20 см
Пиріг із великою кількістю фруктів	160	1	150	2	110 - 120	У формі для випі- кання діа- метром 24 см
Сендвіч «Вікто- рія»	170	1	160	2 (ліворуч і право- руч)	50 - 60	У формі для випі- кання діа- метром 20 см

1) Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.

Хліб і піца

Страва	Верхній/Нижній на- грів		Вентилятор		Час (у хв.)	Комент- рі
	Темпера- тура (°C)	Положен- ня поли- ці	Темпера- тура (°C)	Положен- ня поли- ці		
Білий хліб ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1–2 бух- анки, 500 г одна буханка
Житній хліб	190	1	180	1	30 - 45	У формі для випі- кання хлі- ба

Страва	Верхній/Нижній на- грів		Вентилятор		Час (у хв.)	Коментари
	Темпера- тура (°C)	Положен- ня полиці	Темпера- тура (°C)	Положен- ня полиці		
Булочки ¹⁾	190	2	180	2 (2 і 4)	25 - 40	6–8 шт. на деку для випі- кання
Піца ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	На деку для випі- кання або в глибокій жаровні
Коржики ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	На деку для випі- кання

¹⁾ Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.

Відкриті пироги

Страва	Верхній/Нижній на- грів		Вентилятор		Час (у хв.)	Коментари
	Темпера- тура (°C)	Положен- ня полиці	Темпера- тура (°C)	Положен- ня полиці		
Відкритий пиріг із макарон- ними ви- робами	200	2	180	2	40 - 50	У формі
Овочевий пиріг	200	2	175	2	45 - 60	У формі
Кіш ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	У формі
Лазанья ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	У формі
Каннел- лоні ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	У формі

¹⁾ Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.

М'ясо

Страва	Верхній/Нижній на- грів		Вентилятор		Час (у хв.)	Коментарі
	Темпера- тура (°C)	Положен- ня полиці	Темпера- тура (°C)	Положен- ня полиці		
Яловичина	200	2	190	2	50 - 70	На комбінованій решітці
Свинина	180	2	180	2	90 - 120	На комбінованій решітці
Телятина	190	2	175	2	90 - 120	На комбінованій решітці
Англійський рост-біф, із кров'ю	210	2	200	2	50 - 60	На комбінованій решітці
Англійський рост-біф, помірне просмаження	210	2	200	2	60 - 70	На комбінованій решітці
Англійський рост-біф, добре просмаження	210	2	200	2	70 - 75	На комбінованій решітці
Свиняча лопатка	180	2	170	2	120 - 150	Із шкіркою
Свинина, гомілка	180	2	160	2	100 - 120	2 шматки
Баранина	190	2	175	2	110 - 130	Ніжка
Курка	220	2	200	2	70 - 85	Ціла
Індичка	180	2	160	2	210 - 240	Ціла
Качка	175	2	220	2	120 - 150	Ціла
Гуска	175	2	160	1	150 - 200	Ціла
Кролик	190	2	175	2	60 - 80	Нарізаний шматками
Заєць	190	2	175	2	150 - 200	Нарізаний шматками

Страва	Верхній/Нижній на- грів		Вентилятор		Час (у хв.)	Коментари
	Темпера- тура (°C)	Положен- ня полиці	Темпера- тура (°C)	Положен- ня полиці		
Фазан	190	2	175	2	90 - 120	Цілий

Риба

Страва	Верхній/Нижній на- грів		Вентилятор		Час (у хв.)	Коментари
	Темпера- тура (°C)	Положен- ня полиці	Темпера- тура (°C)	Положен- ня полиці		
Форель / Морський ляц	190	2	175	2	40 - 55	3 – 4 Риба
Тунець / Лосось	190	2	175	2	35 - 60	4–6 шма- точків фі- ле

9.7 Гриль



Попередньо прогрійте порожню духову шафу протягом 3 хв., перш ніж готувати.

Страва	Кількість		Темпера- тура (°C)	Час (у хв.)		Положен- ня полиці
	Шт.	(г)		З одного боку	З іншого боку	
Стейки з філе	4	800	макс.	12 - 15	12 - 14	4
Біфштекс	4	600	макс.	10 - 12	6 - 8	4
Сосиски	8	-	макс.	12 - 15	10 - 12	4
Відбивні зі свинини	4	600	макс.	12 - 16	12 - 14	4
Курка (розділе- на на 2 частини)	2	1000	макс.	30 - 35	25 - 30	4
Кебаб	4	-	макс.	10 - 15	10 - 12	4

Страва	Кількість		Температура (°C)	Час (у хв.)		Положення полиці
	Шт.	(г)		З одного боку	З іншого боку	
Куряча грудинка	4	400	макс.	12 - 15	12 - 14	4
Гамбургер	6	600	макс.	20 - 30	-	4
Рибне філе	4	400	макс.	12 - 14	10 - 12	4
Грінки з бутербродною начинкою	4 - 6	-	макс.	5 - 7	-	4
Грінки	4 - 6	-	макс.	2 - 4	2 - 3	4

9.8 Турбо-гриль

Яловичина

Страва	Кількість	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Ростбіф або філе, ледь просмажене ¹⁾	на 1 см товщини	190–200	5–6	1 або 2
Ростбіф або філе, помірного просмаження ¹⁾	на 1 см товщини	180–190	6–8	1 або 2
Ростбіф або філе, добре засмажене ¹⁾	на 1 см товщини	170–180	8–10	1 або 2

1) Попередньо розігрійте духову шафу.

Свинина

Страва	Кількість (кг)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Лопатка, ошийок, окіст	1–1,5	160–180	90–120	1 або 2
Відбивна, реберця	1–1,5	170–180	60–90	1 або 2
М'ясні хлібці	0,75–1	160–170	50–60	1 або 2

Страва	Кількість (кг)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Рулька свиняча (попередньо відварена)	0,75–1	150–170	90–120	1 або 2

Телятина

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

Баранина/ягнятина

Страва	Кількість (кг)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Кострець ягняти, печеня з ягняти	1–1,5	150–170	100–120	1 або 2
Ягняча спинка	1–1,5	160–180	40–60	1 або 2

Домашня птиця

Страва	Кількість (кг)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Порції свійської птиці	0,2–0,25 кожна	200–220	30–50	1 або 2
Половина курки	0,4–0,5 кожна	190–210	35–50	1 або 2
Курка, пулярка	1–1,5	190–210	50–70	1 або 2
Качка	1,5–2	180–200	80–100	1 або 2
Гуска	3,5–5	160–180	120–180	1 або 2
Індичка	2,5–3,5	160–180	120–150	1 або 2
Індичка	4–6	140–160	150–240	1 або 2

Риба на парі

Страва	Кількість (кг)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Ціла риба	1–1,5	210–220	40–60	1 або 2

9.9 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
Зелень/Трави	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Фрукти

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

10. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

10.1 Примітки щодо чищення

- Помийте лицьову панель приладу 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 використанням агресивних засобів чи гострих предметів, а також у посудомийній машині. Це може пошкодити антипригарне покриття.

10.2 Прилади з алюмінію або іржостійкої сталі



Дверцята духовки слід чистити лише вологою губкою. Протріть їх насухо м'якою тканиною. Ніколи не використовуйте сталеві губки, кислоти чи абразивні матеріали, оскільки вони можуть пошкодити поверхню духової шафи. Для чищення панелі керування духової шафи діють ті самі, що і вищезазначені, попередження.

10.3 Очищення заглибини камери

Під час процедури очищення видаляються залишки вапна з заглибини камери після приготування з вологістю.



Рекомендується виконувати процедуру очищення щонайменше 1 раз на кожні 5–10 циклів «Вентилятор ПЛЮС».

1. Додайте 250 мл білого оцту до заглибини камери в нижній частині духовки. Використовуйте максимум 6% оцет без трав.
2. Залиште оцет за температури навколишнього середовища на 30 хвилин, щоб розчинилися залишки вапна.
3. Помийте камеру за допомогою теплої води та м'якої ганчірки.

10.4 Чищення ущільнювача дверцят

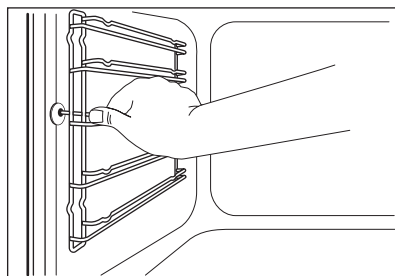
- Регулярно перевіряйте ущільнювач дверцят. Ущільнювач дверцят розташований навколо рами камери духовки. Не користуйтеся приладом у разі пошкодження ущільнювача дверцят. Зверніться до служби технічної підтримки.

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

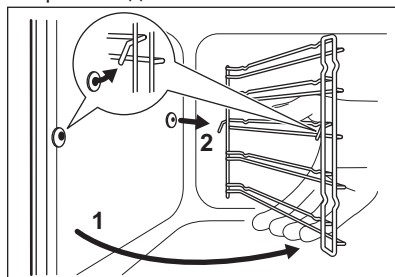
10.5 Виймання опор поличок

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.





Виступні штифти на телескопічних рейках для поличок повинні бути направлені вперед.

10.6 Очищення водою

Під час водного чищення за допомогою вологості з поверхні

духової шафи видаляється залишковий жир і частки їжі.

1. Додайте 200 мл води до заглибини камери в нижній частині духовки.
2. Встановіть функцію «Вентилятор ПЛЮС»  і натисніть кнопку пари + .
3. Встановіть температуру 90°C.
4. Дайте приладу попрацювати 30 хвилин.
5. Вимкніть прилад, щоб він охолонув.
6. Після того як прилад охолонув, протріть тканиною внутрішні поверхні духової шафи.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Переконайтеся, що прилад охолонув, перш ніж його торкатися. Існує ризик отримання опіку.

10.7 Стеля духової шафи



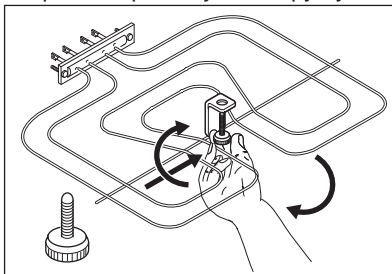
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

Витягніть опорні рейки.

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

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



2. Обережно потягніть нагрівальний елемент вниз.
3. Помийте стелю духової шафи за допомогою м'якої ганчірки,

змоченої теплою водою з миючим засобом, і дайте їй висохнути.

Встановіть нагрівальний елемент, повторивши вищезазначену процедуру у зворотній послідовності.

Встановіть опори для полицок.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

10.8 Очищення дверцят духової шафи

Дверцята духової шафи мають три скляні панелі. Ви можете витягти дверцята та внутрішні скляні панелі, якщо вони потребують очищення.



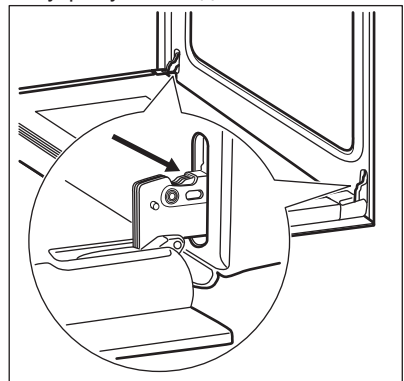
Відчинені й не зняті з духової шафи дверцята можуть раптово закритися під час спроби витягти скляні панелі.



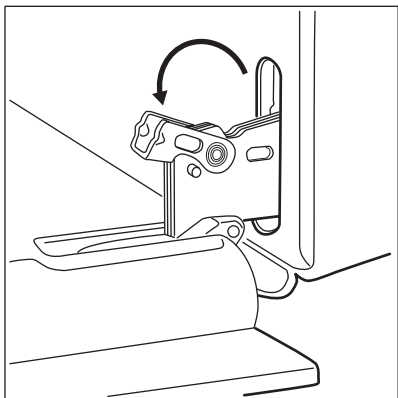
ОБЕРЕЖНО!

Не використовуйте прилад без скляних панелей.

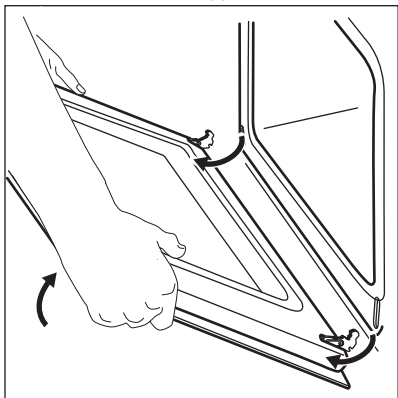
1. Повністю відчиніть дверцята й утримуйте обидві завіси.



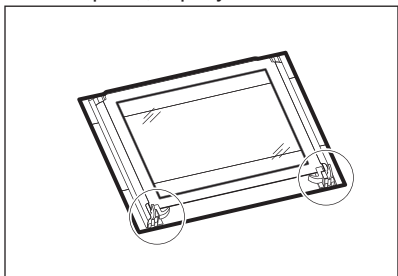
2. Підніміть і поверніть важелі на обох завісах.



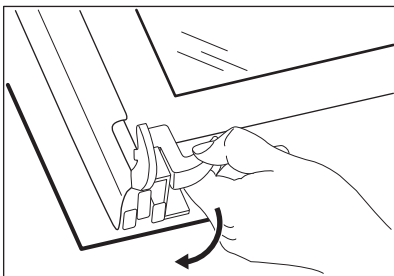
3. Закрийте дверцята духової шафи до першого фіксованого положення (наполовину). Потім потягніть дверцята вперед і вийміть їх із гнізд.



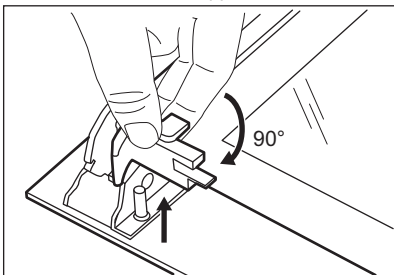
4. Покладіть дверцята на стійку поверхню, вкриту м'якою тканиною.



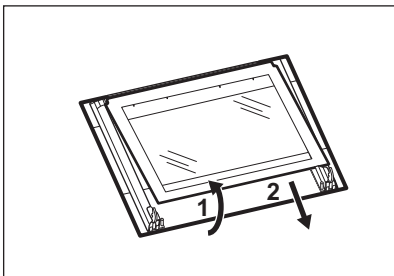
5. Вивільніть систему блокування для того, щоб витягнути внутрішні скляні панелі.



6. Поверніть два фіксатори на 90° і вийміть їх із гнізд.



7. Спочатку обережно підніміть і зніміть скляні панелі одну за одну. Починайте з верхньої панелі.

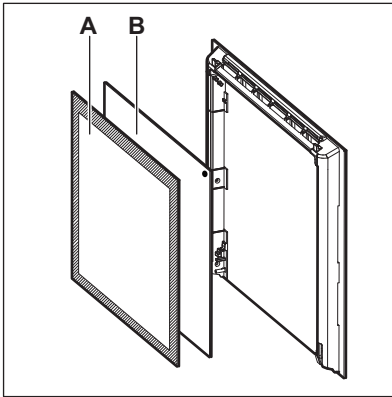


8. Для чищення панелі використовуйте воду та мило. Ретельно витріть скляні панелі насухо.

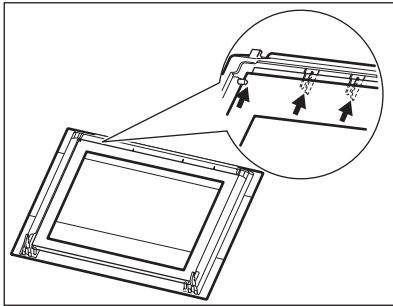
Після завершення очищення установіть скляні панелі та дверцята. Виконайте зазначені вище дії у зворотній послідовності.

Переконайтеся в тому, що скляні панелі (А та В) встановлені в правильному порядку. Перша панель (А) декорована рамою. Зону з трафаретним друком необхідно повернути до внутрішньої сторони

дверцят. Після встановлення переконайтеся в тому, що поверхня рамки скляної панелі (А) в області трафаретного друку не шершава на дотик.



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



10.9 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.



ОБЕРЕЖНО!

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

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

Задня лампа

1. Поверніть скляний плафон проти годинникової стрілки й зніміть його.
2. Помийте скляний плафон.
3. Замініть стару лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °С.
4. Установіть скляний плафон.

11. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

11.1 Що робити в нижченаведених випадках.

Проблема	Можлива причина	Рішення
Духова шафа не нагрівається.	Духову шафу вимкнено.	Увімкніть духову шафу.
Духова шафа не нагрівається.	Годинник не налаштовано.	Налаштуйте годинник.

Проблема	Можлива причина	Рішення
Духова шафа не нагрівається.	Необхідні налаштування не обрано.	Переконайтеся, що налаштування правильні.
Духова шафа не нагрівається.	Спрацював запобіжник.	Перевірте, чи є запобіжник причиною несправності. Якщо запобіжник спрацював повторно, зверніться до кваліфікованого електрика.
Лампа не працює.	Несправність лампи.	Замініть лампу.
Пара й конденсат осідають на їжу та внутрішню поверхню духової шафи.	Страва залишалася в духовій шафі занадто довго.	Не залишайте приготовані страви в духовій шафі довше 15–20 хвилин.
На дисплеї відображається показник часу «12:00».	Проблеми з енергопостачанням.	Заново налаштуйте годинник.
За допомогою функції «Вентилятор ПЛЮС» не досягається належна ефективність роботи.	Ви не активували функцію «Вентилятор ПЛЮС».	Зверніться до розділу «Активация функції "Вентилятор ПЛЮС"».
За допомогою функції «Вентилятор ПЛЮС» не досягається належна ефективність роботи.	Ви не заповнили водою камеру з тисненням.	Зверніться до розділу «Активация функції "Вентилятор ПЛЮС"».
За допомогою функції «Вентилятор ПЛЮС» не досягається належна ефективність роботи.	Ви не активували належним чином функцію «Вентилятор ПЛЮС» за допомогою кнопки додаткової пари.	Зверніться до розділу «Активация функції "Вентилятор ПЛЮС"».
Ви бажаєте активувати функцію «Вентилятор», але світиться індикатор кнопки «Пара+».	Працює функція «Вентилятор ПЛЮС».	Натисніть кнопку «Пара+»  , щоб зупинити роботу функції «Вентилятор ПЛЮС».
Вода в камері з тисненням не кипить.	Температура занадто низька.	Встановіть температуру не менше 110 °С. Див. розділ «Поради і рекомендації».
Вода витікає з камери з тисненням.	Забгато води в камері з тисненням.	Вимкніть духову шафу та переконайтеся в тому, що прилад охолонув. Витріть воду ганчіркою або губкою. Додайте воду до камери з тисненням у необхідній кількості. Див. інструкції спеціальної процедури.

11.2 Експлуатаційні характеристики

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

Дані, необхідні для сервісного центру, вказано на табличці з технічними

даними. Ця табличка розташована на передній рамі камери приладу. Не знімайте табличку з технічними даними з передньої рами камери приладу.

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

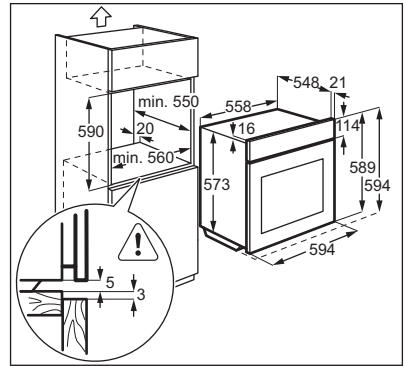
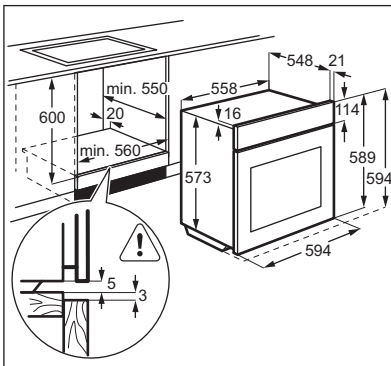
12. УСТАНОВКА



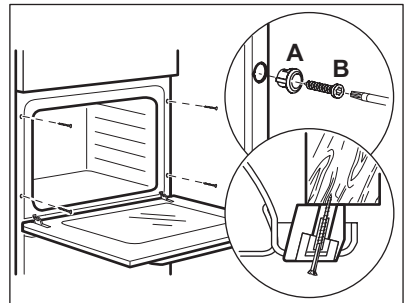
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

12.1 Вбудовування в кухонні меблі



12.2 Кріплення духової шафи до меблів



12.3 Підключення до електромережі



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

Прилад оснащено електричним кабелем з вилкою.

12.4 Кабель

Типи кабелів для встановлення або заміни:

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

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

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

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

13. ТЕХНІЧНА ІНФОРМАЦІЯ

13.1 Технічні дані

Напруга	230 В
Частота	50 Гц

14. 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



867318363-B-312015

