

EOB95551AK



---

UK Духова шафа

Інструкція



**Electrolux**

## ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	3
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	5
3. ОПИС ВИРОБУ.....	7
4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.....	8
5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	9
6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	9
7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	11
8. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА.....	12
9. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	14
10. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	15
11. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА.....	30
12. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	32
13. ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....	33
14. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	33

## З ДУМКОЮ ПРО ВАС

Дякуємо за придбання приладу Electrolux. Вибраний вами виріб є результатом поєднання багаторічного професійного досвіду та новітніх технологій. Оригінальний і стильний – сконструйований із думкою про вас. Користуючись ним, ви завжди отримуватимете найкращий результат. Компанія Electrolux вітає вас!

**Відвідайте наш веб-сайт:**



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

**[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Зареєструйте виріб, щоб отримати покращене обслуговування:

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



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

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**


## РОБОТА З КЛІЄНТАМИ ТА СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ


Рекомендується використовувати оригінальні запчастини.

У разі звертання до сервісного центру необхідно мати наступну інформацію: модель, номер виробу (PNC), серійний номер.

Цю інформацію можна знайти на табличці з технічними даними.

 Увага! Важлива інформація з техніки безпеки

 Загальна інформація й рекомендації

 Інформація щодо захисту навколишнього середовища

Може змінитися без оповіщення.

## 1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за травми або збитки через неправильне встановлення або використання. Інструкції з експлуатації приладу слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

### 1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями та особи без відповідного досвіду та знань можуть користуватися цим приладом лише під наглядом або після отримання інструктажу стосовно безпечного користування приладом і пов'язаних ризиків.
- Діти у віці від 3 до 8 років та особи зі значними та складними обмеженими можливостями можуть залишатися поблизу приладу лише за умови постійного нагляду.
- Не слід залишати дітей до трьох років без постійного нагляду поблизу приладу.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Тримайте всі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте ці матеріали належним чином.
- Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його роботи чи охолодження. Доступні частини — гарячі.
- Якщо прилад обладнано пристроєм захисту від доступу дітей, такий пристрій необхідно активувати.
- Дітям забороняється виконувати очищення чи роботи з обслуговування приладу, які можуть виконуватися користувачем, без нагляду.

## 1.2 Загальні правила безпеки

- Встановлювати цей прилад і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прилад і його доступні поверхні нагріваються під час використання. Необхідно бути обережним, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи деко.
- Перш ніж виконувати операції з технічного обслуговування, від'єднайте прилад від джерела живлення.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби та металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи на склі тріщин.
- У разі пошкодження електричного кабелю його має замінити представник виробника або його авторизованого сервісного центру чи інша кваліфікована особа. Робити це самостійно забороняється, оскільки існує небезпека ураження електричним струмом.
- Щоб зняти підставки для полицок, спочатку потягніть передню частину підставки для полицки, а потім її задню частину від бічних стінок. Для вставлення опор виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.
- Використовуйте тільки термошуп, рекомендований для цього приладу.

## 2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

### 2.1 Встановлення



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Установлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкції зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Встановлюйте прилад у безпечному підходящому місці, що відповідає вимогам зі встановлення.

### 2.2 Підключення до електромережі



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Переконайтеся в тому, що параметри на табличці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Завжди використовуйте правильно встановлену протиударну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Будьте обережні, аби не пошкодити штепсельну вилку та кабель. Якщо кабель живлення потребує заміни, зверніться до нашого сервісного центру.

- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до 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.
- Цей прилад відповідає директивам ЄЕС.

### 2.3 Користування



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

- Прилад призначено виключно для застосування в домашніх умовах.
- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковані.
- Не залишайте прилад без нагляду під час користування ним.

- Після кожного використання прилад слід вимикати.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.
- Під час роботи з приладом руки не повинні бути мокрими або вологими. Не користуйтеся приладом, якщо він контактує з водою.
- Не натискайте на відчинені дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню та як поверхню для зберігання речей.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів із спиртом може спричинити утворення суміші спирту і повітря.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоб поряд з приладом не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.



#### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Існує ризик пошкодження приладу.

- Дії для запобігання пошкодження або знебарвлення емалі:
  - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;
  - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно приладу;
  - не ставте воду безпосередньо в гарячий прилад;
  - після приготування не залишайте у приладі страви й продукти з високим вмістом вологи;
  - будьте обережні, знімаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Для випікання тістечок із великим вмістом вологи слід використовувати глибоку жаровню. Сік, який виділяється із фруктів,

може залишати стійкі плями на емалевому покритті.

- Цей прилад призначений виключно для приготування їжі. Його забороняється використовувати для інших цілей, наприклад опалення приміщень.
- Під час готування дверцята духової шафи завжди повинні бути зачиненими.
- Якщо прилад розміщено позаду меблевої панелі (наприклад, дверцят), переконайтеся, що дверцята відкрито під час роботи приладу. Жар і волога можуть утворюватися позаду закритої меблевої панелі, спричиняючи подальше пошкодження приладу, приміщення або підлоги. Не закривайте меблеву панель, доки прилад повністю не охолоне після використання.

## 2.4 Догляд і чищення



#### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, вимкніть прилад і вийміть вилку з розетки.
- Дайте приладу охолонути. Існує ризик того, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей дверцят слід одразу замінити панелі. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі!
- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте будь-які абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, обов'язково дотримуйтеся

інструкцій із безпеки, наведених на упаковці.

- Не очищуйте каталітичну емаль (якщо застосовується) жодними мийними засобами.

## 2.5 Внутрішня підсвітка



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

- Електрична або галогенова лампочка, що використовується в цьому приладі, призначена лише для побутових приладів. Не використовуйте її для освітлення оселі.
- Перед заміною лампочки відключіть прилад від електроживлення.
- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками.

## 2.6 Сервіс

- Для ремонту приладу зверніться в авторизований сервісний центр.

- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

## 2.7 Утилізація



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

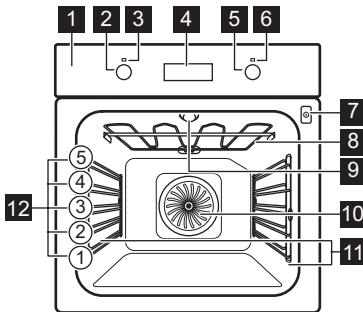
Існує небезпека задушення.

- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення близько до приладу та утилізуйте його.
- Приберіть фіксатор дверцят, щоб унеможливити зачинення дверцят, якщо діти або домашні тварини опиняться всередині приладу.

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

# 3. ОПИС ВИРОБУ

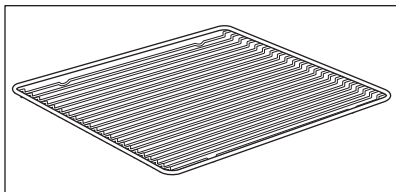
## 3.1 Загальний огляд



- 1 Панель керування
- 2 Перемикач функцій нагрівання
- 3 Лампа/символ живлення
- 4 Дисплей
- 5 Ручка керування (температурою)
- 6 Індикатор/символ температури
- 7 Розетка термошупа
- 8 Нагрівальний елемент
- 9 Лампа
- 10 Вентилятор
- 11 Опорна рейка, знімна
- 12 Положення полиць

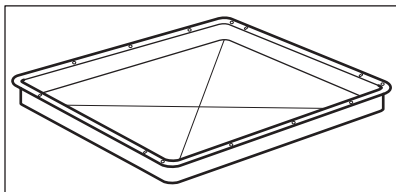
## 3.2 Аксесуари

### Решітка



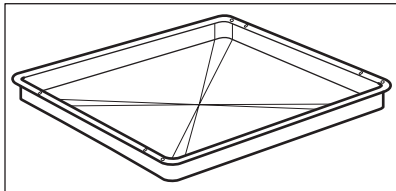
Для розміщення посуду і форм для випічки, а також для смаження.

### Деко для випікання



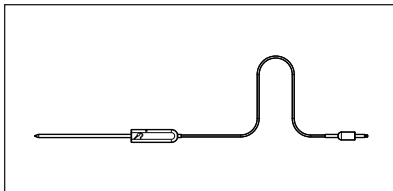
Для випікання тортів і печива.

### Сковорідка для гриля/смаження



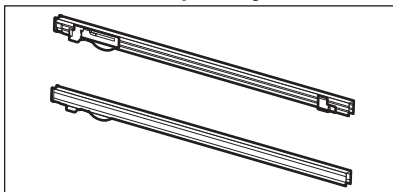
Для випікання, смаження або в якості підставки для збирання жиру.

### Термощуп



Для вимірювання температури всередині продукту.

### Телескопічні спрямовувачі



Для полиць і дек.

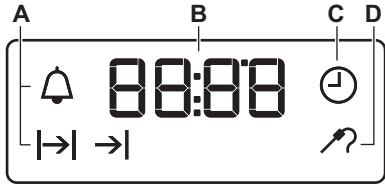
## 4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

### 4.1 Кнопки

Сенсорна кнопка/Кнопка	Функція	Опис
—	МІНУС	Налаштування часу.
⌚	ГОДИННИК	Налаштування функції годинника.
+	ПЛЮС	Налаштування часу.





## 4.2 Дисплей




- A. Функції годинника
- B. Таймер
- C. Функція годинника
- D. Індикатор датчика внутрішньої температури

## 5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

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

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


 Див. розділ «Догляд та чистка».

Перед першим користуванням почистіть духову шафу і аксесуари. Покладіть аксесуари та опорні рейки на місце.

### 5.1 Первинне очищення

Вийміть з духової шафи всі аксесуари й знімні опорні рейки.

## 6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

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

### 6.1 Висувні перемикачі

Для використання приладу ручку керування. Ручка керування висувається.




### 6.2 Встановлення функції нагрівання





1. Поверніть перемикач функцій нагрівання, щоб обрати функцію нагрівання.
2. Поверніть ручку управління, щоб обрати температуру.




Лампочка починає світитися, коли працює духову шафу.

3. Щоб вимкнути духову шафу поверніть перемикач функцій нагрівання в положення «Вимкнено».

### 6.3 Функції нагріву

Функція духовки	Використання
 Положення «Вимкнено»	Духова шафа вимкнена.
 Підсвітка	Увімкнення лампочки і підсушування.
 Вентилятор	Одноразове випікання на трьох рівнях полиць і підсушування. Установіть температуру на 20-40°C нижче, ніж для Верхнє/нижнє нагрівання.






Функція духовки	Використання
 Налаштування Для Піци	Для випікання піци. Для отримання більш рум'яної скоринки та хрусткої основи.
 Верхнє/нижнє нагрівання (Верхнє/Нижнє Нагрівання)	Для випікання та смаження на одному рівні полиці.
 Нижній Нагрів	Для випікання тортів з хрусткою основою та для консервування.
 Розморожування	Для розморожування продуктів (овочі та фрукти). Час розморожування залежить від кількості та розміру заморожених продуктів.

Функція духовки	Використання
 Волога випічка	Ця функція призначена для заощадження енергії під час готування. Для отримання інструкцій щодо готування див. розділ «Поради і рекомендації», Волога випічка. Під час приготування дверцята духової шафи мають бути зачинені, аби функція не переривалася, а також для забезпечення максимальної енергоефективності духової шафи. При використанні цієї функції температура у внутрішній камері може відрізнятися від встановленої температури. Потужність нагріву може бути зменшена. Для озонаювання із загальними рекомендаціями щодо енергозбереження див. главу «Енергоефективність», Заощадження енергії.
 Гриль	Для приготування на грилі виробів пласкої форми, а також для смаження хліба.
 Турбо-Гриль	Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Для приготування запіканок та зарум'янювання.

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


## 7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА



### 7.1 Таблиця функцій годинника

Функція годинника	Застосування
 ЧАС ДОБИ	Встановлення, зміна і перевірка часу доби.
 ТРИВАЛІСТЬ	Встановлення тривалості роботи пристрою.
 ЗАКІНЧЕННЯ	Встановлення часу вимкнення пристрою.
 ЗАТРИМКА ЧАСУ	Поєднання функцій «ТРИВАЛІСТЬ» та «ЗАВЕРШЕННЯ».
 ТАЙМЕР	Налаштування часу зворотного відліку. Ця функція не впливає на роботу приладу. ТАЙМЕР можна настроїти в будь-який момент, навіть коли прилад вимкнений.



### 7.2 Налаштування часу. Зміна часу

Перш ніж користуватися духовою шафою, потрібно встановити час.





Індикатор  блимає, коли прилад під'єднується до електромережі, у разі вимкнення живлення та коли таймер не встановлено.


Натискайте кнопку  або , щоб встановити час.


Приблизно через п'ять секунд блимання припиниться, а на дисплеї відобразиться встановлений час доби.

Що змінити час доби, натисніть  кілька разів, доки не почне блимати .





### 7.3 Налаштування функції «ТРИВАЛІСТЬ»


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


На дисплеї з'являється .

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





### 7.4 Налаштування функції ЗАВЕРШЕННЯ

1. Встановіть функцію духової шафи та температуру.
2. Натискайте , доки  не почне блимати.
3. Натисніть  або , щоб задати час.



На дисплеї з'являється .

4. Коли час завершиться, починає блимати  і лунає звуковий сигнал. Пристрій вимикається автоматично.
5. Для вимкнення звукового сигналу достатньо натиснути будь-яку кнопку.
6. Поверніть перемикач функцій духової шафи та регулятор температури в положення «Вимк.».


## 7.5 Налаштування функції ЗАТРИМКА ЧАСУ

1. Встановіть функцію духової шафи та температуру.
2. Натискайте , доки  не почне блимати.
3. Натисніть  $+$  або  $-$ , щоб установити час функції ТРИВАЛІСТЬ.
4. Натисніть .
5. Натисніть  $+$  або  $-$ , щоб установити час функції ЗАКІНЧЕННЯ.
6. Натисніть , щоб продовжити. Прилад автоматично ввімкнеться пізніше, працюватиме впродовж установленної ТРИВАЛОСТІ та вимкнеться у встановлений КІНЦ. ЧАС. У заданий час пролунає звуковий сигнал.
7. Пристрій вимикається автоматично. Для вимкнення звукового сигналу достатньо натиснути будь-яку кнопку.
8. Поверніть перемикач функції духової шафи та регулятор температури в положення «Вимк.».

## 7.6 Налаштування функції ТАЙМЕР

1. Натисніть  кілька разів, доки не почне блимати .
2. Натисніть  $+$  або  $-$ , щоб установити потрібний час. Таймер вмикається автоматично через 5 секунд.
3. Коли заданий час закінчиться, пролунає звуковий сигнал. Для припинення звучання сигналу натисніть будь-яку кнопку.
4. Поверніть перемикач функцій духової шафи та ручку термостата у положення «Вимкнено».

## 7.7 Скасування функцій ГОДИННИКА

1. Натисніть кнопку  кілька разів, доки не почне блимати індикатор потрібної функції.
2. Натисніть та утримуйте  $-$ . Через декілька секунд функція годинника вимкнеться.

# 8. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

## 8.1 Використання термощупа

Термощуп призначений для вимірювання температури всередині м'яса.


Налаштовуються дві категорії температур:

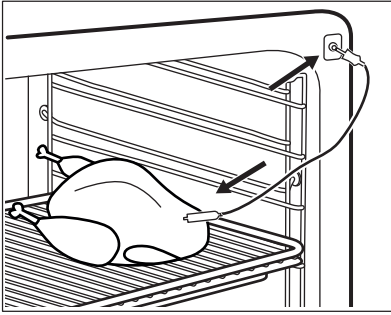
- Температура духової шафи. Див. таблицю в розділі «Смаження».
- Внутрішня температура. Див. таблицю для термощупа.



### УВАГА

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

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



3. Натисніть кнопку **+** або **-**, 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.



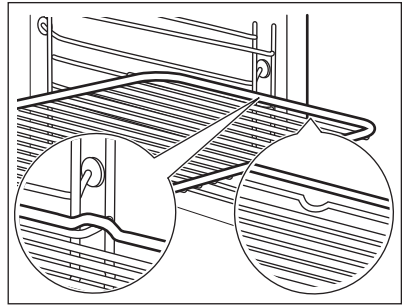
**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

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

**8.2 Установлення аксесуарів**

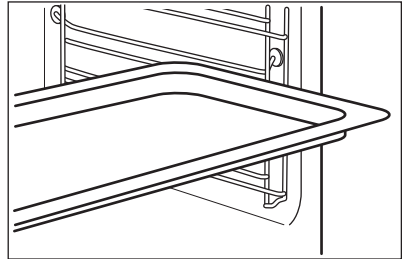
Решітка:

Просуньте решітку між напрямними планками опорних рейок .



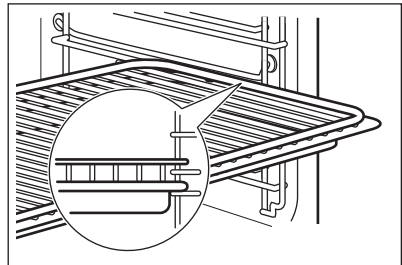
Деко для випічки / Глибоке деко:

Просуньте деко для випічки / глибоке деко між напрямними планками опорних рейок.



Решітка і деко для випічки / глибоке деко разом:

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



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

### 8.3 Телескопічні рейки – встановлення аксесуарів

Завдяки телескопічним рейкам можна легко вставляти та виймати полицьки.



#### УВАГА

Заборається мити телескопічні рейки в посудомийній машині. Не змащуйте телескопічні спрямовувачі.



#### УВАГА

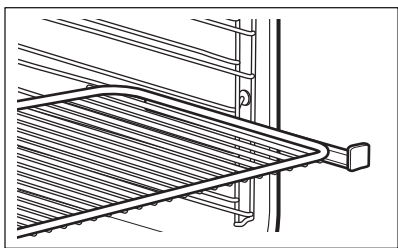
Перш ніж зачинити дверцята духовки, переконайтеся в тому, що телескопічні рейки повністю зайшли всередину духової шафи.

Комбінована решітка:

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

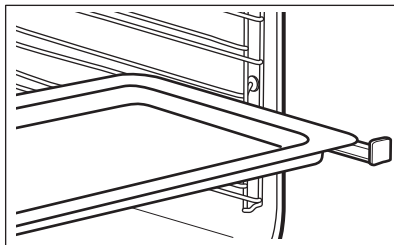


Високі краї навколо комбінованої решітки слугують для захисту проти зісковзування посуду.



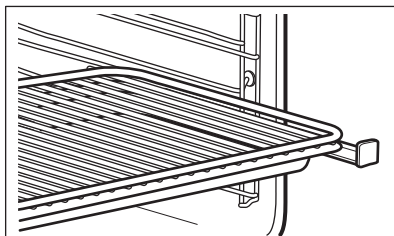
Глибоке деко:

Поставте глибоке деко на телескопічні спрямовувачі.



Комбінована решітка та глибоке деко разом:

Покладіть комбіновану решітку та глибоке деко разом на телескопічні рейки.



## 9. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

### 9.1 Охолоджувальний вентилятор

Під час роботи духової шафи охолоджувальний вентилятор автоматично вмикається для

підтримки поверхонь духової шафи прохолодними. Якщо вимкнути духову шафу, вентилятор продовжуватиме працювати, доки духову шафу не охолоне.

## 10. 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.

### 10.1 Рекомендації щодо приготування

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

Якщо ви не можете знайти налаштування для певного рецепту, скористайтеся налаштуваннями для аналогічного рецепту.

### 10.2 Внутрішня сторона дверцят

На внутрішній стороні дверцят наведена така інформація:

### 10.4 Поради щодо випікання

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

### 10.3 Випічка

- Спочатку вибирайте нижчу температуру.
- Для випікання тортів на декількох полицях час випікання може бути збільшено на 10–15 хвилин.
- Торти та інші вироби на різних рівнях не завжди зарум'янюються рівномірно. Немає потреби змінювати налаштування температури у випадку нерівномірного зарум'янювання. Під час випікання ця різниця зникне.
- Деко в духовці можуть деформуватися під час випікання. Коли деко знов охолонуть, деформації зникнуть.

Результат випікання	Можлива причина	Вирішення
Нижня частина пирога недостатньо підрум'янилась.	Неправильно вибраний рівень полицки.	Поставте пиріг на полицку, що розташована нижче.

Результат випікання	Можлива причина	Вирішення
Пиріг не підіймається, робиться вогким, горбкуватим або з прошарками.	Температура в духовій шафі занадто висока.	При наступному випіканні знизьте температуру в духовій шафі.
	Недостатньо часу для випікання.	Слід збільшити час випікання. Час випікання не можна скоротити за рахунок підвищення температури.
	Забгато вологи у суміші.	Використовуйте менше рідини. Будьте обережні з часом змішування, особливо якщо ви використовуєте міксер.
Пиріг занадто сухий.	Температура в духовій шафі занадто низька.	При наступному випіканні слід збільшити температуру в духовій шафі.
	Надто довгий час випікання.	Під час наступного випікання виберіть коротший час випікання.
Пиріг пропікся нерівномірно.	Температура в духовій шафі висока, а час випікання – короткий.	Слід знизити температуру в духовій шафі та збільшити час випікання.
	Суміш була розподілена нерівно.	Рівномірно розподілить суміш.
Пиріг не пропікся за визначений час.	Температура в духовій шафі занадто низька.	При наступному випіканні слід трохи збільшити температуру в духовій шафі.

## 10.5 Випікання на одному рівні:

### Випікання у формах

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Кекс / Бріош	Вентилятор	150–160	50–70	1
Бісквіт «Мадера» / Фруктовий пиріг	Вентилятор	140–160	70–90	1
Основа для відкритого пирога – пісочне тісто	Вентилятор	170–180 <sup>1)</sup>	10–25	2
Коржі для торта з прісного тіста	Вентилятор	150–170	20–25	2



Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Сирний пиріг	Верхнє/Нижнє Нагрівання	170–190	60–90	1

1) Попередньо розігрійте духову шафу.

### Випікання пирогів, тістечок, хліба на деко

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Плетінки / Калачі	Верхнє/Нижнє Нагрівання	170–190	30–40	3
Різdvяний кекс	Верхнє/Нижнє Нагрівання	160–180 <sup>1)</sup>	50–70	2
Хліб (житній): 1. Перша частина процесу випікання. 2. Друга частина процесу випікання.	Верхнє/Нижнє Нагрівання	1. 230 <sup>1)</sup> 2. 160–180	1. 20 2. 30–60	1
Тістечка зі збитими вершками / Еклери	Верхнє/Нижнє Нагрівання	190–210 <sup>1)</sup>	20–35	3
Рулет з джемом	Верхнє/Нижнє Нагрівання	180–200 <sup>1)</sup>	10–20	3
Пиріг із посипкою (сухий)	Вентилятор	150–160	20–40	3
Масляний мигдальний торт / Цукрові тістечка	Верхнє/Нижнє Нагрівання	190–210 <sup>1)</sup>	20–30	3
Фруктовий пиріг (із дріжджового тіста/тіста на опарі) <sup>2)</sup>	Вентилятор	150	35–55	3
Фруктовий пиріг (із дріжджового тіста/тіста на опарі) <sup>2)</sup>	Верхнє/Нижнє Нагрівання	170	35–55	3
Відкритий фруктовий пиріг із пісочного тіста	Вентилятор	160–170	40–80	3
Пиріг із дріжджового тіста з м'якою начинкою (наприклад, білим сиром, вершками або солодким заварним кремом)	Верхнє/Нижнє Нагрівання	160–180 <sup>1)</sup>	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
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
Печиво з дріжджового тіста	Вентилятор	150–160	20–40	3
Випічка з листкового тіста	Вентилятор	170–180 <sup>1)</sup>	20–30	3
Рулети	Вентилятор	160 <sup>1)</sup>	10–25	3
Рулети	Верхнє/Нижнє Нагрівання	190–210 <sup>1)</sup>	10–25	3

<sup>1)</sup> Попередньо розігрійте духову шафу.

**10.6 Запіканки та ґратени**

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 <sup>1)</sup>	Турбо-гриль	160 - 170	15 - 30	1
Багети з розплавленим сиrom	Вентилятор	160 - 170	15 - 30	1
Солодкі запіканки	Верхній/ Нижній нагрів	180 - 200	40 - 60	1
Запіканка з риби	Верхній/ Нижній нагрів	180 - 200	30 - 60	1

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Фаршировані овочі	Вентилятор	160 - 170	30 - 60	1

1) Попередньо розігрійте духову шафу.

## 10.7 Волога випічка



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

Страва	Акcesуари	Температура (°C)	Положення полиці	Час (у хв.)
Солодкі булочки, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	190	3	45 - 55
Піца, заморожена, 0,35 кг	комбінована решітка	190	2	45 - 50
Рулєт з джемом	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	45 - 55
Брауні	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	55 - 60
Бісквітні коржі	форма для коржа на решітці	180	2	40 - 50
Тушкована риба, 0,3 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	25 - 35
Ціла риба, 0,2 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	25 - 35
Філе риби, 0,3 кг	форма для піци на решітці	180	3	40 - 50
Тушковане м'ясо, 0,25 кг	деко для випікання або глибока жаровня	190	3	40 - 50
Шашлик, 0,5 кг	деко для випікання або глибока жаровня	190	3	35 - 45
Печиво, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	160	2	40 - 50
Мигдальні тістечка, 24 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	150	2	35 - 45
Мафіни, 12 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	160	2	35 - 45

Страва	Акcesуари	Температура (°C)	Положення полиці	Час (у хв.)
Солона випічка, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	35 - 45
Тістечка з пісочного тіста, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	150	2	40 - 45
Тарталетки, 8 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	35 - 45
Тушковані овочі, 0,4 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	45 - 55
Вегетаріанський омлет	форма для піци на решітці	190	3	40 - 50

## 10.8 Випікання на декількох рівнях

Використовуйте функцію:Вентилятор.

### Торти/дрібна випічка/хліб на деку для випікання

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці	
			Положення 2	Положення 3
Тістечка із збитими вершками / Еклері	160 - 180 <sup>1)</sup>	25 - 45	1 / 4	-
Сухий пиріг з посипкою	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

1) Попередньо розігрійте духову шафу.

### Бісквіти/Дрібне печиво/Коржики/Рулети

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці	
			Положення 2	Положення 3
Пісочне печиво	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Печиво з бісквітного тіста	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Бісквіт з яєчного білка, безе	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Макаруни	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці	
			Положення 2	Положення 3
Печиво з дріжджового тіста	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Вироби з листового тіста	170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 50	1 / 4	-
Рулет	180	20 - 30	1 / 4	-

1) Попередньо розігрійте духову шафу.

## 10.9 Налаштування Для Піци

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Піца (тонка скоринка)	200 - 230 <sup>1)2)</sup>	15 - 20	2
Піца (із великою кількістю начинки)	180 - 200	20 - 30	2
Тарти	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
Яблучний пиріг, закритий	150 - 170	50 - 60	1
Овочевий пиріг	160 - 180	50 - 60	1
Прісний хліб	230 - 250 <sup>1)</sup>	10 - 20	2
Випічка з листового тіста	160 - 180 <sup>1)</sup>	45 - 55	2
Тарт фламбе (страва з Ельзасу, схожа на піцу)	230 - 250 <sup>1)</sup>	12 - 20	2
Пиріжки з начинкою (російська версія кальцоне)	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 25	2

1) Попередньо розігрійте духову шафу.

2) Використовуйте глибоке деко.

## 10.10 Смаження

Використовуйте жаростійкий посуд.

Великі шматки слід смажити безпосередньо на глибокому деку або на комбінованій решітці над глибоким деком.

Щоб запобігти пригоранню виступаючого м'ясного соку або жиру, додайте трохи рідини у глибоку жаровню.

М'ясо, яке потрібно підсмажити до утворення хрумкої скоринки, можна

смажити у посуді для смаження без кришки.

Переверніть смажену через 1/2 - 2/3 часу готування.

Щоб м'ясо було соковитішим:

- смажте нежирне м'ясо у ємності для смаження з кришкою.
- смажте м'ясо та рибу великими шматками (1 кг чи більше).
- полийте великі шматки м'яса чи птиці їхнім соком декілька разів під час смаження.

## 10.11 Таблиці для смаження

### Яловичина

Страва	Кількість	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Тушковане м'ясо	1-1,5 кг	Верхнє/ Нижнє Нагрівання	230	120 - 150	1
Ростбїф чи філе: непросмажений	на 1 см товщини	Турбо-Гриль	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6	1
Ростбїф чи філе: середній	на 1 см товщини	Турбо-Гриль	180 - 190 <sup>1)</sup>	6 - 8	1
Ростбїф чи філе: просмажений	на 1 см товщини	Турбо-Гриль	170 - 180 <sup>1)</sup>	8 - 10	1

<sup>1)</sup> Попередньо розігрійте духову шафу.

### Свинина

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

**Телятина**

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

**Баранина**

Страва	Кількість (кг)	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Бараняча нога/смажена баранина	1 - 1.5	Турбо-Гриль	150 - 170	100 - 120	1
Сідло ягняти	1 - 1.5	Турбо-Гриль	160 - 180	40 - 60	1

**Дичина**

Страва	Кількість (кг)	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Заяча спинка/заяча нога	до 1	Верхнє/ Нижнє Нагрівання	230 <sup>1)</sup>	30 - 40	1
Спинка козулі/оленя	1.5 - 2	Верхнє/ Нижнє Нагрівання	210 - 220	35 - 40	1
Задня част. оленя	1.5 - 2	Верхнє/ Нижнє Нагрівання	180 - 200	60 - 90	1

<sup>1)</sup> Попередньо розігрійте духову шафу.

**Домашня Птиця**

Страва	Кількість (кг)	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Порції домашньої птиці	0,2-0,25 кожна	Турбо-Гриль	200 - 220	30 - 50	1
Половина курки	0,4-0,5 кожна	Турбо-Гриль	190 - 210	35 - 50	1
Курка, пулярка	1 - 1.5	Турбо-Гриль	190 - 210	50 - 70	1
Качка	1.5 - 2	Турбо-Гриль	180 - 200	80 - 100	1

Страва	Кількість (кг)	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Гуска	3.5 - 5	Турбо-Гриль	160 - 180	120 - 180	1
Індичка	2.5 - 3.5	Турбо-Гриль	160 - 180	120 - 150	1
Індичка	4 - 6	Турбо-Гриль	140 - 160	150 - 240	1

### Риба на парі

Страва	Кількість (кг)	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Ціла рибина	1 - 1.5	Верхнє/ Нижнє На-грівання	210 - 220	40 - 60	1

## 10.12 Гриль

- Готуйте на грилі тільки з максимальною температурою.
- Ставте полицку на рівень, рекомендований в таблиці готування на грилі.
- Завжди підставляйте сковорідку для збирання жиру на перший рівень полицки.
- Для готування на грилі використовуйте лише пласкі шматки м'яса або риби.

- Завжди попередньо розігрівайте порожню духову шафу на функції «гриль» протягом 5 хвилин.



### УВАГА

При готуванні на грилі дверцята духової шафи повинні бути зачинені.

### Гриль

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)		Положення полиці
		1-бік	2-й бік	
Ростбіф	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Філе з яловичини	230	20 - 30	20 - 30	3
Свиняча вирізка	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 рибина, 500 - 1000 г	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4



## 10.13 Заморожені Продукти

Використовуйте функцію «Вентилятор».

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Піца, заморожена	200–220	15–25	2
Америк. піца заморожена	190–210	20–25	2
Піца, охолоджена	210–230	13–25	2
Піца-закуска, заморожена	180–200	15–30	2
Картопля фрі, тонкими шматочками	200–220	20–30	3
Картопля фрі, товстими шматочками	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

## 10.14 Розморожування

- Видаліть з продуктів пакування та покладіть продукти на тарілку.
- Використовуйте першу полицю знизу.
- Не накривайте продукти мискою або тарілкою. Це може призвести до збільшення часу розморожування.
- Для великих порцій продуктів помістіть перевернуту пугу тарілку в нижню частину камери духовки. Покладіть продукти в глибоку тарілку або блюдо та поставте його на тарілку всередині духовки. За необхідності зніміть опори для полиць.

Страва	Кількість (кг)	Час розморожування (хв.)	Час подальшого розморожування (хв.)	Коментарі
Курка	1	100 - 140	20 - 30	Покладіть курку на перевернуте блюдце, розміщене на великій тарілці. Переверніть по завершенні половини часу.
М'ясо	1	100 - 140	20 - 30	Переверніть по завершенні половини часу.
Форель	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Полуниця	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Масло	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Вершки	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Збийте вершки у разі, якщо вони ще не повністю розморозились.
Печиво	1.4	60	60	-

### 10.15 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 знижуйте температуру до 100 °C (див. таблицю).

### М'які фрукти

Страва	Температура (°C)	Час приготування до кипіння (хв.)	Продовжувати готувати при температурі 100 °C (хв.)
Полуниця / Чорниця / Малина / Стиглий аґрус	160 - 170	35 - 45	-

**Кісточкові плоди**

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

**Овочі**

Страва	Температура (°C)	Час приготування до кипіння (хв.)	Продовжувати готувати при температурі 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.

**10.16 Сушіння - Вентилятор**

Накривайте деки жиронепроникним папером або пергаментом для випікання.

Для покращення результату вимкніть духову шафу через половину заданого

часу, відчиніть дверцята і залиште прилад для охолодження на ніч, щоб завершити процес сушіння.

**Овочі**

Для одно дека ставте його на третій рівень полицки.

Для двох дек використовуйте перший і четвертий рівень полицки.

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

**Фрукти**

Страва	Температура (°C)	Час (год)	Положення полиці	
			Положення 1	Положення 2
Сливи	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4

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

### 10.17 Таблиця значень температури для термощупа

#### Яловичина

Страва	Внутрішня температура страви (°C)
Реберця / Стейки з філе: непросмажений	45 - 50
Реберця / Стейки з філе: середній	60 - 65
Реберця / Стейки з філе: просмажений	70 - 75

#### Свинина

Страва	Внутрішня температура страви (°C)
Лопатка/Окіст/Ошийок	80 - 82
Відбивна котлета/Копчена корейка	75 - 80
М'ясні хлібці	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
Смажена ягнятина/Ніжка ягняти	70 - 75

#### Дичина

Страва	Внутрішня температура страви (°C)
Сідло зайця	70 - 75
Заяча ніжка	70 - 75
Цілий заєць	70 - 75
Спинка козулі/оленя	70 - 75
Кострець козулі/оленя	70 - 75

#### Риба

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

### 10.18 Інформація для дослідницьких установ

Тести згідно EN 60350-1:2013 та IEC 60350-1:2011.

**Випікання на одному рівні. Випікання у формах**

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Бісквіт без жиру	Вентилятор	140 - 150	35 - 50	2
Бісквіт без жиру	Верхнє/Нижнє Нагрівання	160	35 - 50	2
Яблучний пиріг (2 форми діаметром 20 см, розташовані по діагоналі)	Вентилятор	160	60 - 90	2
Яблучний пиріг (2 форми діаметром 20 см, розташовані по діагоналі)	Верхнє/Нижнє Нагрівання	180	70 - 90	1

**Випікання на одному рівні. Печиво**

Ставте посуд на третій рівень полицки.

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)
Пісочні хлібобулочні вироби	Вентилятор	140	25 - 40
Пісочні хлібобулочні вироби	Верхнє/Нижнє Нагрівання	160 <sup>1)</sup>	20 - 30
Дрібне печиво (20 штук/деко)	Вентилятор	150 <sup>1)</sup>	20 - 35
Дрібне печиво (20 штук/деко)	Верхнє/Нижнє Нагрівання	170 <sup>1)</sup>	20 - 30

<sup>1)</sup> Попередньо розігрійте духову шафу.

**Випікання на декількох рівнях. Печиво**

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці	
				Положення 2	Положення 3
Пісочні хлібобулочні вироби	Вентилятор	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Дрібне печиво (20 штук/деко)	Вентилятор	150 <sup>1)</sup>	23 - 40	1 / 4	-

<sup>1)</sup> Попередньо розігрійте духову шафу.

**Гриль**

Попередньо прогрійте порожню духову шафу впродовж 5 хвилин.

Готуйте на грилі при максимальному налаштуванні температури.

Страва	Функція	Час (у хв.)	Положення полиці
Тост	Гриль	1 - 3	5
Біфштекс	Гриль	24 - 30 <sup>1)</sup>	4

1) Переверніть по завершенні половини часу.

## 11. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 11.1 Примітки щодо чищення:

Очистьте лицьову панель духової шафи за допомогою м'якої ганчірки, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення.

Металеві поверхні слід чистити за допомогою спеціального засобу для чищення.

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

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

Для усунення стійких забруднень використовуйте спеціальний очисник для духових шаф.

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

Витирайте вологу у камері духової шафи після кожного використання приладу.

### 11.2 Знімання опор полиць

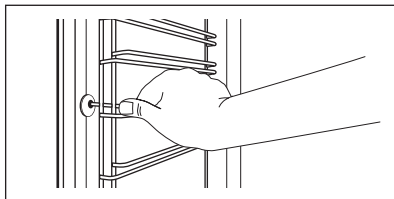
Для очищення духової шафи вийміть опори полиць.



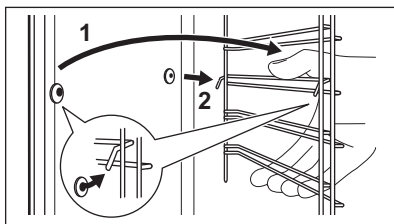
### УВАГА

Будьте обережні, виймаючи опори для полиць.

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



2. Потягніть задню частину направляючої для полиць від бічної стінки та зніміть її.



Встановіть зняті аксесуари у зворотній послідовності.



Фіксуючі штифти на телескопічних напрямних полиць повинні бути спрямовані вперед.

## 11.3 Стеля духової шафи



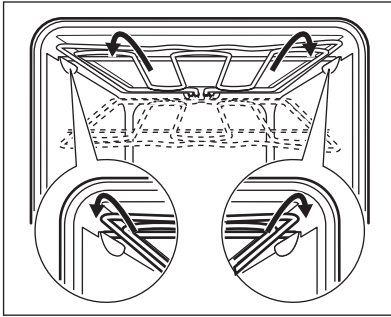
### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

Витягніть опорні рейки.

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

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



Нагрівальний елемент складеться вниз.

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



Правильно встановіть нагрівальний елемент над опорами на внутрішніх стінках приладу.

5. Встановіть опори для полиць.

## 11.4 Знімання та встановлення дверцят

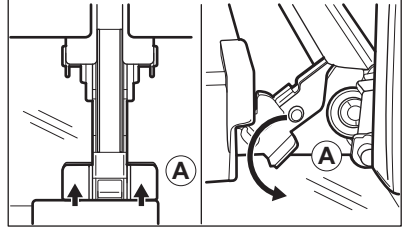
Ви можете зняти дверцята та внутрішню скляну панель, аби очистити їх. Кількість наявних скляних панелей залежить від моделі.



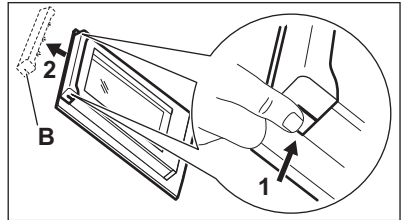
### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Дверцята важкі.

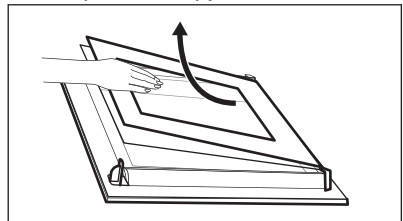
1. Повністю відчиніть дверцята.
2. До кінця натисніть на стопорні важелі (A) на двох зав'язках дверцят.



3. Зачиніть дверцята духовки до першого фіксованого положення (приблизно на кут 70°).
4. Тримавши дверцята руками з обох боків, зніміть їх у напрямку навкоси вгору.
5. Покладіть дверцята духовки зовнішньою частиною вниз на рівну поверхню, підстелену м'якою тканиною.
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 напрямної вгору.



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

По закінченні очищення виконайте описані вище дії у зворотній послідовності. Встановіть спочатку меншу панель, а потім більшу та дверцята.



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

### 11.5 Заміна лампи



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

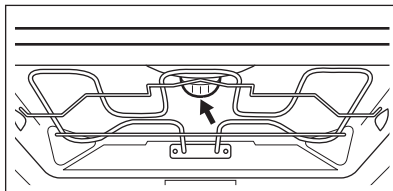
Небезпека враження електричним струмом. Лампа може бути гарячою.

1. Вимкніть духову шафу. Зачекайте, доки духова шафа охолоне.

2. Відключіть духову шафу від електромережі.
3. Покладіть рушник на дно камери духової шафи.

### Верхня лампа

1. Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.



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

## 12. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 12.1 Необхідні дії в разі виникнення проблем

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Духовка не нагрівається.	Духова шафа вимкнена.	Увімкніть духову шафу
Духовка не нагрівається.	Годинник не налаштовано.	Налаштуйте годинник.
Духовка не нагрівається.	Необхідні налаштування не обрані.	Переконайтеся, що налаштування правильні.
Духовка не нагрівається.	Запобіжник перегорів.	Переконайтеся, що запобіжник є причиною несправності. Якщо запобіжник перегорить ще раз, зверніться до кваліфікованого електрика.
Лампа не працює.	Лампа несправна.	Замініть лампу.



Проблема	Можлива причина	Вирішення
На дисплея з'являється «F11».	Вилка датчика внутрішньої температури неправильно встановлена в гнізді.	Вставте штекер термощупа якнайдалі в гніздо.
Пара й конденсат осідають на їжу та внутрішню поверхню духової шафи.	Ви тримаєте страву в духовій шафі занадто довго.	Не залишайте їжу в духовій шафі довше ніж на 15-20 хвилин після завершення приготування.

## 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 духовки. Не знімайте табличку з технічними даними з камері духовки.

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

## 13. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

### 13.1 Технічні дані

Напруга	220–240 В
Частота	50 Гц

## 14. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

### 14.1 Енергозбереження



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

#### Загальні поради

Переконайтеся у тому, що під час роботи дверцята духової шафи зачинено належним чином. Не відкривайте дверцята духової шафи занадто часто під час готування. Підтримуйте чистоту ущільнювача

дверцята та переконайтеся, що він належним чином зафіксований.

Користуйтеся металевим посудом для покращення енергозбереження.

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

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

завдяки залишковому теплу всередині духової шафи.

Використовуйте залишкове тепло для розігрівання інших страв.

Якщо ви готуєте декілька страв одночасно, зведіть перерви між випіканнями до мінімуму.

#### **Готування з використанням вентилятора**

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


#### **Підтримування страви теплою**


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

#### **Волога випічка**

Функція, призначена для збереження енергії під час готування.

## 15. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних

приладів. Не викидайте прилади, позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.



[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



867344746-A-382018

