



Thinking of you
Electrolux



ЕКC96430АХ

.....
RU КУХОННАЯ ПЛИТА
UK ПЛИТА

.....
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
ІНСТРУКЦІЯ

2
37



СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	5
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ.....	8
4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	9
5. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	10
6. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ – УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	11
7. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - УХОД И ЧИСТКА.....	12
8. ДУХОВОЙ ШКАФ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	13
9. ДУХОВОЙ ШКАФ - ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	15
10. ДУХОВОЙ ШКАФ – УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	16
11. ДУХОВОЙ ШКАФ - УХОД И ЧИСТКА.....	29
12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	32
13. УСТАНОВКА.....	34

МЫ ДУМАЕМ О ВАС

Благодарим Вас за приобретение прибора Electrolux. Вы выбрали изделие, за которым стоят десятилетия профессионального опыта и инноваций. Уникальное и стильное, оно создавалось с заботой о Вас. Поэтому когда бы Вы ни воспользовались им, Вы можете быть уверены: результаты всегда будут превосходными.

Добро пожаловать в Electrolux!

На нашем веб-сайте Вы сможете:



Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании:

www.electrolux.com



Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:

www.registerelectrolux.com



Приобрести дополнительные принадлежности, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:

www.electrolux.com/shop

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию: модель, код изделия (PNC), серийный номер.

Данная информация находится на табличке с техническими данными.



Внимание / Важные сведения по технике безопасности.



Общая информация и рекомендации



Информация по охране окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством. Производитель не несет ответственность за травмы и повреждения, полученные/вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Позаботьтесь о том, чтобы данное руководство было у Вас под рукой на протяжении всего срока службы прибора.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями



ВНИМАНИЕ!

Существует риск удушья, получения травм или стойких нарушений нетрудоспособности.

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

1.2 Общие правила техники безопасности

- Установка прибора и замена кабеля должна осуществляться только квалифицированным персоналом!
- Не эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Оставление на варочной панели продуктов, готовящихся на жире или масле, может представлять опасность и привести к пожару.
- Ни в коем случае не пытайтесь залить пламя водой; вместо этого выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.
- Не используйте варочные поверхности для хранения каких-либо предметов.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Не следует класть на варочную поверхность металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреться.
- При обнаружении трещин на стеклокерамической панели или при ее растрескивании отключите прибор во избежание поражения электрическим током.
- Во время работы прибора его внутренняя камера сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора. Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Перед выполнением операций по очистке и уходу отключите прибор от сети электропитания.
- Перед тем, как менять лампочку, убедитесь, что прибор отключен от электропитания, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.

- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.
- В случае повреждения шнура питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с равнозначной квалификацией.
- Касаясь ящика для хранения, будьте осторожны. Он может сильно нагреваться.
- Для извлечения направляющих для противня вытяните сначала переднюю, а затем заднюю часть направляющей для противня из боковой стенки движением, направленным от стенки. Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.
- В соответствии с правилами монтажа должен быть обеспечен метод разъединения цепи.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка



ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, если он имеет повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.
- Прибор имеет большой вес: не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.
- При перемещении прибора не тяните его за ручку.
- Кухонный шкаф и ниша должны иметь подходящие размеры.
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.
- Убедитесь, что мебель под и рядом с прибором надежно закреплена.
- Некоторые части прибора находятся под напряжением. Прибор должен быть закрыт мебелью так, чтобы было невозможно коснуться тех его частей, которые представляют опасность.
- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся по обе стороны прибора, должны иметь ту же высоту.
- Не устанавливайте прибор на подставку.
- Не устанавливайте прибор возле дверей или под окнами. Это позволит избежать падения с

прибора кухонной посуды при открывании двери или окна.

- Обязательно примите меры по обеспечению устойчивости прибора, чтобы предотвратить его опрокидывание. См. Главу «Установка».

2.2 Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры электропитания, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют параметрам электросети. В противном случае вызовите электрика.
- Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электророзетку с защитным контактом.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора или приближения к ней, особенно, если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только во конце установки прибора. Убедитесь, что после установки имеется доступ к вилке.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за саму вилку.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства:

- предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать расстояние между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Перед тем, как вставить вилку прибора в розетку электропитания, полностью закройте дверцу прибора.

2.3 Эксплуатация



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения травмы и ожогов. Существует опасность поражения электрическим током.

- Используйте прибор только в жилых помещениях.
- Не изменяйте параметры данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность возгорания или взрыва.

- При нагреве жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Не допускайте присутствия открытого пламени и нагретых предметов при использовании для приготовления жиров и масел.
- Образующиеся сильно нагретым маслом пары могут привести самопроизвольно к возгоранию.
- Использованное масло может содержать остатки продуктов, что может привести к его возгоранию при более низких температурах по сравнению с маслом, которое используется в первый раз.
- Не кладите на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся материалы или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.
- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь.



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
 - не помещайте непосредственно на дно прибора посуду и иные предметы.
 - не наливайте в нагретый прибор воду.
 - не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
 - соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали не влияет на эффективность работы прибора. Оно не является дефектом с точки зрения закона о гарантийных обязательствах.
- Для приготовления тортов, содержащей большое количество

влаги, используйте противень для жарки. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.

- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Не допускайте падения на поверхность прибора каких-либо предметов или кухонной посуды. Это может привести к ее повреждению.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не кладите алюминиевую фольгу на прибор или непосредственно на дно прибора.
- Стеклокерамическую поверхность можно поцарапать, передвигая по нему чугунную или алюминиевую посуду, а также посуду с поврежденным дном. При перемещении подобных предметов обязательно поднимайте их с варочной панели.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.

2.4 Уход и очистка



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Выключите прибор перед его обслуживанием. Выньте вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность повреждения стеклянных панелей.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!

- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.
- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.

2.5 Внутреннее освещение

- В приборе используется модуль подсветки или галогеновая лампа, предназначенная специально для

бытовых приборов. Не используйте его для освещения дома.



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

- Перед заменой лампы отключите электропитание прибора.
- Используйте только лампы той же спецификации.

2.6 Утилизация



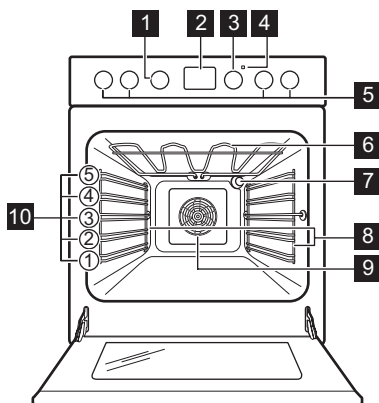
ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

- Отключите прибор от электросети.
- Отрежьте и утилизируйте кабель электропитания.
- Удалите защелку дверцы, чтобы предотвратить риск ее загибания при попадании внутрь прибора детей и домашних животных.

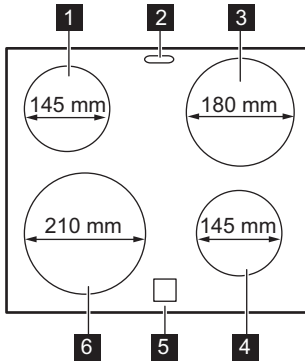
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

3.1 Общий обзор



- 1 Ручка выбора режимов духового шкафа
- 2 Электронный программатор
- 3 Ручка регулировки температуры
- 4 Световой индикатор/символ/индикатор температуры
- 5 Ручки управления варочной панелью
- 6 Нагревательный элемент
- 7 Лампа освещения
- 8 Съёмная направляющая для противня
- 9 Вентилятор
- 10 Положение противней

3.2 Функциональные элементы варочной панели



- 1** Конфорка 1200 Вт
- 2** Выходное отверстие для пара – количество и положение зависит от модели
- 3** Конфорка 1800 Вт
- 4** Конфорка 1200 Вт
- 5** Индикация остаточного тепла
- 6** Конфорка 2300 Вт

3.3 Принадлежности

- **Решетка**
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.
- **Противень**
Для тортов и бисквитов. Для выпекания и жарки или в качестве поддона для сбора жира.

- **Ящик для хранения**
Ящик для хранения принадлежностей расположено под камерой духового шкафа.

4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ВНИМАНИЕ!
См. Главы, содержащие сведения по технике безопасности.

4.1 Первая чистка

Извлеките из прибора все принадлежности и съемные направляющие для противней.



См. Главу «Уход и очистка».

Перед первым использованием прибор следует очистить. Установите принадлежности и съемные направляющие для полок обратно на место.

4.2 Установка времени

Для того, чтобы начать пользоваться духовым шкафом, следует задать время суток.

При подключении прибора к электросети, после перебоя электроснабжения или в случае, если текущее время не установлено, индикация времени суток мигает.

С помощью кнопок **+** или **—** установите надлежащее время суток. Примерно через пять секунд мигание прекратится, и на дисплее отобразится установленное время суток.

4.3 Изменение времени



Текущее время суток нельзя изменить, если используется функция «Продолжительность» |→| или «Окончание» →|.

Нажимайте на до тех пор, пока не замигает индикация текущего времени суток.

Порядок установки нового значения времени описан в Главе «Установка текущего времени».

4.4 Предварительный нагрев

Нагрейте пустой прибор для того, чтобы дать выгореть остаткам смазки.

1. Выберите режим и задайте максимальную температуру.
2. Дайте прибору поработать примерно один час.
3. Выберите режим и задайте максимальную температуру.
4. Дайте прибору поработать примерно 15 минут.

Дополнительные принадлежности могут нагреться сильнее обычного. Из прибора могут появиться неприятные запахи или дым. Это нормально. Убедитесь, что в помещении имеется достаточная циркуляция воздуха.

5. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

5.1 Настройка мощности нагрева

Символ	Режим
0	Положение «Выкл»
	Поддержание тепла
1 - 9	Установки мощности нагрева



Используйте остаточное тепло для снижения энергопотребления. Выключайте конфорку примерно за 5–10 минут до окончания процесса приготовления.

Поверните ручку на необходимый уровень нагрева.

Чтобы закончить процесс приготовления, поверните ручку управления в положение «Выкл».

5.2 Индикация остаточного тепла



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность ожога из-за остаточного тепла.

Индикация включается, когда конфорка горячая.

6. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ – УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

6.1 Кухонная посуда



Дно посуды должно быть как можно более толстым и плоским.



Посуда, изготовленная из эмалированной стали, а также посуда с алюминиевым или медным дном может вызвать изменение цвета стеклокерамической поверхности.

6.2 Экономия электроэнергии

- По возможности всегда накрывайте посуду крышкой.
- Прежде чем включать конфорку, поставьте на нее посуду.
- Используйте остаточное тепло для поддержания пищи в горячем состоянии или для растапливания продуктов.
- Размеры дна посуды и конфорок должны быть одинаковыми.

6.3 Примеры использования варочной панели



Приведенные в таблице данные являются ориентировочными.

Мощность нагрева	Назначение:	Время (мин)	Советы
1 - 1	Сохранение приготовленных блюд теплыми.	по готовности	Готовьте под крышкой.
1 - 2	Голландский соус, растапливание: сливочного масла, шоколада, желатина.	5 - 25	Время от времени перемешивайте.
1 - 2	Сгущение: взбитый омлет, запеченные яйца.	10 - 40	Готовьте под крышкой.
2 - 3	Приготовление риса и молочных блюд на медленном огне, разогрев готовых блюд.	25 - 50	Добавьте воды в количестве как минимум вдвое превышающим количество риса. Молочные блюда время от времени помешивайте.
3 - 4	Приготовление на пару овощей, рыбы, мяса.	20 - 45	Добавьте несколько столовых ложек жидкости.
4 - 5	Приготовление картофеля на пару.	20 - 60	Используйте макс. ¼ л воды из расчета на 750 г картофеля.

Мощность нагрева	Назначение:	Время (мин)	Советы
4 - 5	Приготовление значительных объемов пищи, рагу и супов.	60 - 150	До 3 л жидкости плюс ингредиенты.
6 - 7	Легкое обжаривание: эскалопы, «кордон блю» из телятины, котлеты, отбивные, сосиски, печень, заправка из муки, яйца, блины, пончики.	по готовности	Перевернуть по истечении половины времени.
7 - 8	Сильная обжарка, картофельные оладьи, стейки из филе говядины, стейки.	5 - 15	Перевернуть по истечении половины времени.
9	Кипячение воды, отваривание макаронных изделий, обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре.		

7. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - УХОД И ЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

7.1 Общая информация

- Варочную панель необходимо мыть после каждого использования.
- Следите за тем, чтобы дно посуды всегда было чистым.
- Царапины или темные пятна на поверхности не влияют на работу варочной панели.
- Используйте для очистки специальное средство для очистки поверхностей варочных панелей.
- Используйте специальный скребок для стекла.

7.2 Чистка варочной панели

- **Удаляйте немедленно:** расплавленную пластмассу,

полиэтиленовую пленку и пищевые продукты, содержащие сахар. Иначе загрязнения могут привести к повреждению варочной панели. Расположите специальный скребок под острым углом к стеклянной поверхности и двигайте его по этой поверхности.

- **После того, как прибор полностью остынет, удалите:** известковые пятна, водные разводы, капли жира, блестящие белесые пятна с металлическим отливом. Варочную панель следует чистить влажной тряпкой с небольшим количеством моющего средства. После чистки вытрите варочную панель насухо мягкой тряпкой.

8. ДУХОВОЙ ШКАФ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

и температуры духового шкафа в положение «Выкл».

8.1 Включение и выключение духового шкафа











Наличие у прибора отметок для поворотной ручки, индикаторов или ламп варьируется от модели к модели:

- Индикатор включается, когда духовой шкаф нагревается.
- Лампа включается, когда духовой шкаф работает.
- Символ показывает, чем управляет кнопка: конфорками, режимами духового шкафа или температурой.

1. Для выбора режима воспользуйтесь ручкой выбора режимов духового шкафа.
2. Поворотом ручки термостата выберите нужную температуру.
3. Для выключения духового шкафа переведите ручки выбора режимов

8.2 Режимы духового шкафа

Символ	Режим духового шкафа	Применение
0	Положение «Выкл»	Прибор выключен.
	Лампа освещения духового шкафа	Включение лампы освещения без использования каких-либо режимов приготовления.
	Круговое приготовление	Этот режим позволяет одновременно готовить разные блюда, требующие одинаковой температуры приготовления более чем на одном уровне и без взаимопроникновения запахов.

Символ	Режим духового шкафа	Применение
	Верхний + нижний нагрев	Выпекание и жарка продуктов на одном уровне духового шкафа.
	Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей основой и консервирование продуктов.
	Размораживание	Размораживание замороженных продуктов.
	Малый гриль	Приготовление на гриле продуктов плоской формы и тостов.
	Щадящее приготовление	Приготовление продуктов в форме и высушивание на одном уровне духового шкафа при низкой температуре.
	Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы (не филе) на одном уровне, а также запекание и обжаривание.

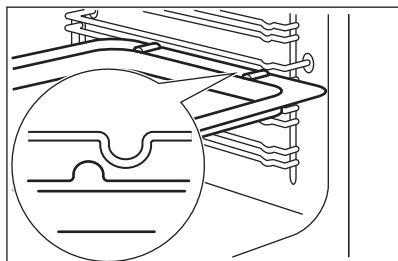
8.3 Вентилятор охлаждения

Когда прибор включен, вентилятор включается автоматически, чтобы охлаждать поверхности прибора. При выключении прибора вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

8.4 Установка принадлежностей для духового шкафа

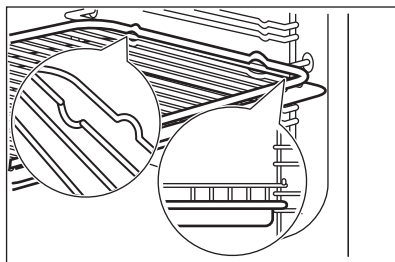
Противень для жарки:

Вставьте противень для жарки между направляющими планками духового шкафа.



Одновременная установка решетки и глубокого противня:

Вставьте глубокий противень между направляющими для противня и решеткой на направляющих выше.

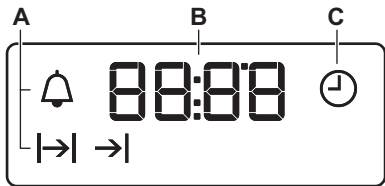




- Для повышения уровня безопасности в верхней части левого и правого краев всех дополнительных принадлежностей духового шкафа имеются небольшие выступы. Выступы также служат защитой от опрокидывания.
- Высокий ободок по периметру решетки служит для предотвращения соскальзывания кухонной посуды.

9. ДУХОВОЙ ШКАФ - ФУНКЦИИ ЧАСОВ

9.1 Дисплей



- A) Индикаторы режимов
- B) Дисплей времени
- C) Индикатор режимов

9.2 Кнопки

Кнопка	Режим	Описание
—	МИНУС	Установка времени.
🕒	ЧАСЫ	Включение функции часов.
+	ПЛЮС	Установка времени.

9.3 Таблица функций часов

Функция часов	Применение
🕒	Время суток Установка, изменение или контроль времени суток.
🔔	Таймер Установка таймера обратного отсчета. Эта функция не влияет на работу прибора.

Функция часов	Применение
→ Продолжительность	Установка времени приготовления духового шкафа.
→ Окончание	Установка значения времени, в которое духовой шкаф должен отключиться.



При одновременном использовании функций «Продолжительность» |→| и «Окончание» →| можно задать продолжительность работы прибора и время его автоматического выключения. Это позволяет включать прибор с отсрочкой по времени. Сначала задайте функцию «Продолжительность» |→|, затем – время окончания →|.

9.4 Установка функций часов

Устанавливая функции «Продолжительность» |→| и «Окончание» →|, задайте режим духового шкафа и температуру приготовления. При установке таймера ⏰ этого делать не требуется.

1. Нажимайте на ⏰ до тех пор, пока не замигает индикатор требуемой функции часов.
2. Для того, чтобы задать время для требуемой функции часов, используйте + или -.

Будет включена требуемая функция часов. На дисплее отобразится

индикатор установленной Вами функции часов.



В случае выбора функции «Таймер» на дисплее слева будет отображаться время.

3. По истечении установленного времени замигает индикатор функции часов и раздастся звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала нажмите на любую кнопку.
4. Переведите переключатель режимов духового шкафа и ручку термостата в положение «Выкл».



При использовании функций

«Продолжительность» |→| и «Окончание» →| прибор выключается автоматически.

9.5 Отмена функций часов.

1. Нажимайте на кнопку ⏰ до тех пор, пока не замигает символ требуемой функции.
2. Нажмите и удерживайте — в нажатом положении. Через несколько секунд соответствующая функция будет отключена.

10. ДУХОВОЙ ШКАФ – УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.



Приведенные в таблицах значения температуры и времени выпекания являются ориентировочными. Они зависят от рецепта, а также, от качества и количества используемых ингредиентов.

ориентируйтесь на схожий с ним рецепт.

- При выпекании пирогов более, чем на одном положении противня, время выпекания можно увеличить на 10–15 минут.
- Пироги и выпечка, расположенные на разной высоте, сначала подрумяниваются не всегда равномерно. В этом случае не меняйте заданную температуру. Разница выровняется в процессе выпекания.

10.1 Выпекание

- Ваш духовой шкаф может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. Приведите свои обычные настройки (температура, время приготовления) и положения противней к значениям, указанным в таблице.
- Производитель рекомендует при первом использовании использовать самую низкую температуру.
- Если не удалось найти данные для конкретного кулинарного рецепта,

- При продолжительном времени выпекания Вы можете отключить духовой шкаф приблизительно за 10 минут до окончания программы и использовать ее остаточное тепло.

При использовании замороженных продуктов противни в духовом шкафу во время выпекания может изогнуть. После остывания эти деформации исчезнут.

10.2 Советы по выпечке

Результат выпекания/ жарки	Возможная причина	Решение
Низ торта недостаточно подрумянен.	Неверный выбор положения противня.	Выберите для торта более низкий уровень.
Торт опадает и остается сырым, комковатым или частично непропеченным.	Слишком высокая температура духового шкафа.	При следующем приготовлении немного уменьшите температуру духового шкафа.
Торт опадает и остается сырым, комковатым или частично непропеченным.	Слишком малое время выпекания.	Установите более длинное время выпекания Время выпекания нельзя сократить, увеличив температуру.
Торт опадает и остается сырым, комковатым или частично непропеченным.	Слишком много воды в тесте.	Используйте меньшее количество жидкости. Соблюдайте требования по времени размешивания, особенно при использовании кухонных комбайнов.

Результат выпекания/ жарки	Возможная причина	Решение
Торт слишком сухой.	Слишком низкая температура духового шкафа.	При следующем приготовлении немного увеличьте температуру духового шкафа.
Торт слишком сухой.	Слишком большое время выпекания.	При следующем приготовлении немного уменьшите время выпекания.
Торт подрумянивается неравномерно.	Слишком высокая температура духового шкафа и слишком короткое время выпекания.	Уменьшите температуру духового шкафа и увеличьте время выпекания.
Торт подрумянивается неравномерно.	Тесто распределено неравномерно.	Равномерно распределите тесто по глубокому противню.
Торт не готов по истечении установленного времени.	Слишком низкая температура духового шкафа.	При следующем приготовлении немного увеличьте температуру духового шкафа.

10.3 Щадящее приготовление



- Используйте данную функцию для приготовления продуктов в форме и подсушивания на одном уровне

духового шкафа при низкой температуре.

- Выпекайте только в одной форме или на одном противне за раз.

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)
Печенье	180 - 190	10 - 20 ¹⁾
Выпечка: Заварные пирожные	180 - 190	30 - 40 ¹⁾
Выпечка: Изделия из песочного теста	180 - 190	25 - 35 ¹⁾
Безе	80 - 100	120 - 150

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

10.4 Круговое приготовление



Выпекание на одном уровне

Выпечка в формах

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Пирог-кольцо или бриошь	150 - 160	50 - 70	2
Бисквит «Мадера» / Фруктовый кекс	140 - 160	50 - 90	1 - 2
Нежирный бисквитный пирог	150 - 160 ¹⁾	25 - 40	3
Коржи для открытого пирога из песочного теста	170 - 180	10 - 25	2
Коржи для открытого пирога из бисквитного теста	150 - 170	20 - 25	2
Яблочный пирог (2 формы Ø 20 см, установленные по диагонали)	160	60 - 90	2 - 3

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Торты / выпечка / хлеб в глубоких противнях

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Сладкий пирог с посыпкой (сухой)	150 - 160	20 - 40	3
Открытые фруктовые пироги из дрожжевого / сдобного теста ¹⁾	150	35 - 55	3
Открытые фруктовые пироги из песочного теста	160 - 170	40 - 80	3

¹⁾ Используйте противень для жарки.

Печенье

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Печенье из песочного теста	150 - 160	10 - 20	3
Песочное печенье / полоски из теста	140	20 - 35	3
Печенье из сдобного теста	150 - 160	15 - 20	3
Выпечка с яичным белком, безе	80 - 100	120 - 150	3
Миндальное печенье	100 - 120	30 - 50	3
Печенье из дрожжевого теста	150 - 160	20 - 40	3

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Печенье из слоеного теста	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Рулеты	160	10 - 35	3
Маленькие пирожные (20 шт. на противень)	150	20 - 35	3

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Таблица для выпечки и запеканок

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Багеты с плавленым сыром сверху	160 - 170 ¹⁾	15 - 30	1
Фаршированные овощи	160 - 170	30 - 60	1

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Выпекание на нескольких уровнях

Торты / выпечка / хлеб в глубоких противнях

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня 2 положения
Пирожные со взбитыми сливками/эклеры	160 - 180 ¹⁾	25 - 45	2 / 4
Пирог с сухой обсыпкой	150 - 160	30 - 45	2 / 4

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Печенье/мелкое печенье/мучные изделия/рулеты

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня 2 положения
Печенье из песочного теста	150 - 160 ¹⁾	20 - 40	2 / 4
Песочное печенье / полоски из теста	140	20 - 45	2 / 4
Печенье из сдобного теста	160 - 170	25 - 45	2 / 4
Выпечка с яичным белком, безе	80 - 100	130 - 170	2 / 4
Миндальное печенье	100 - 120	40 - 80	2 / 4
Печенье из дрожжевого теста	160 - 170	30 - 60	2 / 4
Печенье из слоеного теста	170 - 180	30 - 50	2 / 4

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

10.5 Традиционное выпекание на одном уровне

Выпечка в формах

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Пирог-кольцо или бриошь	160 - 180	50 - 70	2
Бисквит «Мадера» / Фруктовый кекс	150 - 170	50 - 90	1 - 2
Нежирный бисквитный пирог	170 ¹⁾	25 - 40	3
Коржи для открытого пирога из песочного теста	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	2
Коржи для открытого пирога из бисквитного теста	170 - 190	20 - 25	2
Яблочный пирог (2 формы Ø 20 см, установленные по диагонали)	180	60 - 90	1 - 2
Открытый пикантный пирог (например, открытый пирог)	180 - 220	35 - 60	1
Сырный торт (чизкейк)	160 - 180	60 - 90	1 - 2

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Торты / выпечка / хлеб в глубоких противнях

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Батон-плетенка / батон-венок	170 - 190	40 - 50	2
Рождественские коврижки	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Хлеб (ржаной): 1. Первая часть процесса выпекания. 2. Вторая часть процесса выпекания.	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180 ¹⁾	1. 20 2. 30 - 60	1 - 2
Пирожные со взбитыми сливками/эклеры	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Швейцарский рулет	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Сладкий пирог с обсыпкой (сухой)	160 - 180	20 - 40	3
Сливочный миндальный торт / сахарные торты	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Открытые фруктовые пироги из дрожжевого / сдобного теста ²⁾	170	35 - 55	3
Открытые фруктовые пироги из песочного теста	170 - 190	40 - 60	3
Дрожжевой пирог на противне с деликатной начинкой (например, с творогом, сливками, заварным кремом)	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3
Пицца (с обильной начинкой)	190 - 210 ¹⁾	30 - 50	1 - 2
Пицца (на тонкой основе)	220 - 250 ¹⁾	15 - 25	1 - 2
Пресный хлеб	230 - 250	10 - 15	1
Открытые пироги	210 - 230	35 - 50	1

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

2) Используйте противень для жарки.

Печенье

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Печенье из песочного теста	170 - 190	10 - 20	3
Песочное печенье / полоски из теста	160 ¹⁾	20 - 35	3
Лепешки из опарного теста	170 - 190	20 - 30	3
Выпечка с яичным белком, безе	80 - 100	120 - 150	3
Миндальное печенье	120 - 130	30 - 60	3
Печенье из дрожжевого теста	170 - 190	20 - 40	3
Печенье из слоеного теста	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Рулеты	190 - 210 ¹⁾	10 - 55	3
Маленькие пирожные (20 шт. на противень)	170 ¹⁾	20 - 30	3 - 4

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Таблица для выпечки и запеканок

Продукты	Температура (°С)	Время (мин)	Положение противня
Запеканка из макаронных изделий	180 - 200	45 - 60	1
Лазанья	180 - 200	35 - 50	1
Запеканка из овощей	180 - 200 ¹⁾	15 - 30	1
Багеты с плавленым сыром сверху	200 - 220 ¹⁾	15 - 30	1
Сладкая выпечка	180 - 200	40 - 60	1
Запеканки с рыбой	180 - 200	40 - 60	1
Фаршированные овощи	180 - 200	40 - 60	1

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

10.6 Жарка

- Для жарки используйте жаростойкую кухонную посуду (см. инструкции изготовителя).
- Большие куски мяса можно жарить непосредственно в противне для жарки (если прибор им укомплектован) или на решетке над противнем для жарки.
- Постные куски мяса следует готовить в сотейнике под крышкой. Тогда мясо будет более сочным.
- Для получения поджаристой корочки все виды мяса можно жарить в сотейнике без крышки.
- Рекомендуется готовить в приборе мясо и рыбу весом 1 кг и выше.
- Чтобы избежать пригорания к противню выделяющихся мясных соков, добавьте в него немного жидкости.
- При необходимости переворачивайте обжариваемый продукт по истечении 1/2–2/3 времени приготовления.
- Крупное жаркое и птицу поливайте выделяющимся соком несколько раз в течение жарки. Это позволяет получить прекрасное жаркое.
- Прибор можно выключить приблизительно за 10 минут до завершения жарки и воспользоваться его остаточным теплом.

10.7 Жарка в режиме «Верхний + нижний нагрев»

Говядина

Продукты	Количество	Температура (°С)	Время (мин)	Положение противня
Тушеное мясо	1 кг – 1,5 кг	200 - 230	105 - 150	1
Ростбиф или филе: с кровью	на см толщины	230 - 250 ¹⁾	6 - 8	1

Продукты	Количество	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Ростбиф или филе: средней прожаренности	на см толщины	220 - 230	8 - 10	1
Ростбиф или филе: хорошей прожаренности	на см толщины	200 - 220	10 - 12	1

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Свинина

Продукты	Количество	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Лопатка, ошеек, окорок	1 кг – 1,5 кг	210 - 220	90 - 120	1
Свинная отбивная, свиные ребрышки	1 кг – 1,5 кг	180 - 190	60 - 90	1
Кусочки мяса в форме ломтиков хлеба	750 г – 1 кг	170 - 190	50 - 60	1
Свиные ножки (предварительно отваренные)	750 г – 1 кг	200 - 220	90 - 120	1

Телятина

Продукты	Количество	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Жареная телятина ¹⁾	1 кг	210 - 220	90 - 120	1
Телячья ножка	1,5 кг – 2 кг	200 - 220	150 - 180	1

1) Используйте закрытое блюдо для жаркого.

Баранина

Продукты	Количество	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Ножка ягненка, жареный ягненок	1 кг – 1,5 кг	210 - 220	90 - 120	1

Продукты	Количество	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Седло барашка	1 кг – 1,5 кг	210 - 220	40 - 60	1

Дичь

Продукты	Количество	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Седло зайца, заячья нога	до 1 кг	220 - 240 ¹⁾	30 - 40	1
Седло оленя/косули	1,5 кг – 2 кг	210 - 220	35 - 40	1
Окорок оленя/косули	1,5 кг – 2 кг	200 - 210	90 - 120	1

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Птица

Продукты	Количество	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Части птицы	по 200 г – 250 г	220 - 250	20 - 40	1
Половина цыпленка	по 400 г – 500 г	220 - 250	35 - 50	1
Цыпленок, курица	1 кг – 1,5 кг	220 - 250	50 - 70	1
Утка	1,5 кг – 2 кг	210 - 220	80 - 100	1
Гусь	3,5 кг – 5 кг	200 - 210	150 - 180	1
Индейка	2,5 кг – 3,5 кг	200 - 210	120 - 180	1
Индейка	4 кг – 6 кг	180 - 200	180 - 240	1

Рыба

Продукты	Количество	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Рыба, целиком	1 кг – 1,5 кг	210 - 220	40 - 70	1

10.8 Жарка в режиме «Турбо гриль»

Говядина

Продукты	Количество	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Ростбиф или филе: с кровью	на см толщины	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Ростбиф или филе: средней прожаренности	на см толщины	180 - 190	6 - 8	1
Ростбиф или филе: хорошей прожаренности	на см толщины	170 - 180	8 - 10	1

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Свинина

Продукты	Количество	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Лопатка, ошеек, окорок	1 кг – 1,5 кг	160 - 180	90 - 120	1
Свиная отбивная, свиные ребрышки	1 кг – 1,5 кг	170 - 180	60 - 90	1
Кусочки мяса в форме ломтиков хлеба	750 г – 1 кг	160 - 170	50 - 60	1
Свиные ножки (предварительно отваренные)	750 г – 1 кг	150 - 170	90 - 120	1

Телятина

Продукты	Количество	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Жареная телятина	1 кг	160 - 180	90 - 120	1
Телячья ножка	1,5 кг – 2 кг	160 - 180	120 - 150	1

Баранина

Продукты	Количество	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Ножка ягненка, жареный ягненок	1 кг – 1,5 кг	150 - 170	100 - 120	1
Седло барашка	1 кг – 1,5 кг	160 - 180	40 - 60	1

Птица

Продукты	Количество	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Части птицы	по 200 г – 250 г	200 - 220	30 - 50	1
Половина цыпленка	по 400 г – 500 г	190 - 210	35 - 50	1
Цыпленок, курица	1 кг – 1,5 кг	190 - 210	50 - 70	1
Утка	1,5 кг – 2 кг	180 - 200	80 - 100	1
Гусь	3,5 кг – 5 кг	160 - 180	120 - 180	1
Индейка	2,5 кг – 3,5 кг	160 - 180	120 - 150	1
Индейка	4 кг – 6 кг	140 - 160	150 - 240	1

10.9 Гриль, общие рекомендации

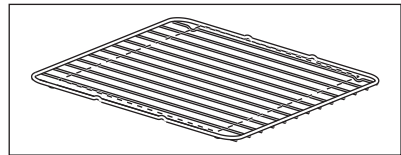


ВНИМАНИЕ!

Приготовление на гриле всегда выполняйте при закрытой дверце духового шкафа.

- При использовании гриля всегда выбирайте максимальный уровень мощности.
- Решетку устанавливайте на уровне, рекомендованном в таблице приготовления на гриле.

- Готовьте на гриле только плоские куски мяса или рыбы.
- При использовании гриля всегда предварительно прогревайте пустой духовой шкаф в течение 5 минут.



Размещайте продукты в центре полки.

10.10 Приготовление на гриле

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)		Положение противня
		Первая сторона	Вторая сторона	
Ростбиф, средней прожаренности	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Филе говядины, средней прожаренности	230	20 - 30	20 - 30	3
Свиная вырезка	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Телячья вырезка	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Спинка барашка	210 - 230	25 - 35	20 - 35	3

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)		Положение противня
		Первая сторона	Вторая сторона	
Рыба, целиком, 500-1000 г	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 - 4

10.11 Консервирование – нижний нагрев

- Используйте для консервирования только стандартные банки одного размера.
- Не используйте металлические банки, банки с винтовыми крышками или байонетными замками.
- В этом режиме используйте первую полку снизу.
- Не ставьте на глубокий противень более шести литровых банок для консервирования.

- Наполните банки до одного уровня и закатайте крышки.
- Банки не должны касаться друг друга.
- Налейте в глубокий противень приблизительно 1/2 литра воды, чтобы в духовом шкафу было достаточно влаги.
- Когда жидкость в первых банках начнет медленно кипеть (для литровых банок примерно через 35-60 минут), выключите духовой шкаф или уменьшите температуру до 100°C (см. таблицу).

Ягоды

Консервирование	Температура (°C)	Время до начала медленного кипения (мин)	Продолжение кипячения при 100°C (мин)
Клубника, черника, малина, спелый крыжовник	160 - 170	35 - 45	-

Фрукты с косточками

Консервирование	Температура (°C)	Время до начала медленного кипения (мин)	Продолжение кипячения при 100°C (мин)
Груша, айва, слива	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Овощи

Консервирование	Температура (°C)	Время до начала медленного кипения (мин)	Продолжение кипячения при 100°C (мин)
Морковь ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Огурцы	160 - 170	50 - 60	-

Консервировани е	Температура (°C)	Время до начала медленного кипения (мин)	Продолжение кипания при 100°C (мин)
Овощное ассорти	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Кольраби, горох, спаржа	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Оставьте в выключенном духовом шкафу.

10.12 Размораживание

- Удалите упаковку продукта. Выложите продукт на тарелку.
- Не накрывайте тарелкой или миской. Это может удлинить время размораживания.

- Используйте первое положение противня. Отсчет начинайте снизу.

Продукты	Количес во	Время разморажи вания (мин)	Время остаточно го размораж ивания (мин)	Комментарии
Цыпленок	1 кг	100 - 140	20 - 30	Положите цыпленка на перевернутое блюдо в большую тарелку. Перевернуть по истечении половины времени.
Мясо	1 кг	100 - 140	20 - 30	Перевернуть по истечении половины времени.
Мясо	500 г	90 - 120	20 - 30	Перевернуть по истечении половины времени.
Форель	150 г	25 - 35	10 - 15	-
Клубника	300 г	30 - 40	10 - 20	-
Сливочное масло	250 г	30 - 40	10 - 15	-
Сливки	2 x 200 г	80 - 100	10 - 15	Взбейте сливки, немного их охладив.
Торт	1,4 кг	60	60	-

11. ДУХОВОЙ ШКАФ - УХОД И ЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие
Сведения по технике
безопасности.

11.1 Примечание относительно очистки

- Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной теплой водой с моющим средством.
- Для очистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Внутреннюю камеру прибора необходимо очищать от загрязнений после каждого использования. Накопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию. При приготовлении на сковороде гриль этот риск увеличивается.
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования все принадлежности духового шкафа следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с моющим средством.
- Если у вас есть принадлежности с антипригарным покрытием, для их чистки не следует использовать агрессивные средства, предметы с острыми краями или посудомоечную машину. Это может привести к повреждению антипригарного покрытия.

11.2 Модели из нержавеющей стали или алюминия

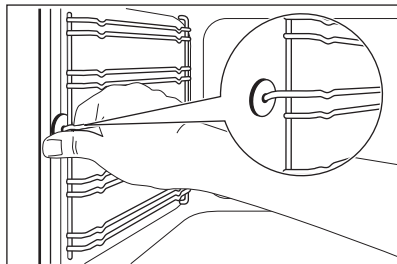


Очистку дверцы духового шкафа можно производить только влажной губкой. Протрите ее насухо мягкой тряпкой. Никогда не используйте абразивные средства, металлические губки или средства, содержащие кислоты, т.к. они могут повредить поверхность духового шкафа. Выполняйте чистку панели управления духового шкафа с соблюдением аналогичных предосторожностей.

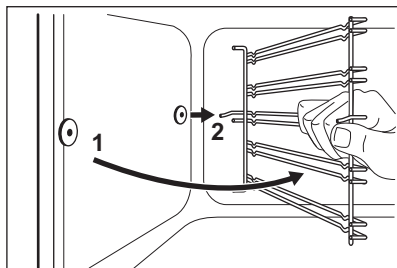
11.3 Снятие направляющих для противня

Снимите направляющие для противня, чтобы вымыть духовой шкаф.

1. Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону, противоположную боковой стенке.



2. Вытяните заднюю часть направляющей для противня из боковой стенки и снимите ее.



Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.

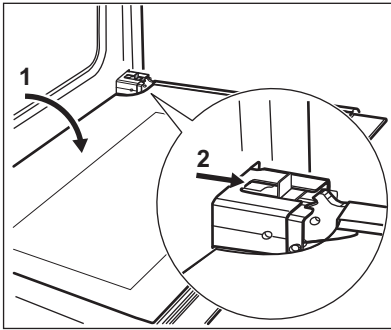


ОСТОРОЖНО!

Убедитесь, что более длинный выступ находится спереди. Концы обоих выступов должны быть направлены вперед. Ошибка при установке может привести к повреждению эмали.

11.4 Снятие дверцы духового шкафа

Снимите дверцу для облегчения очистки.



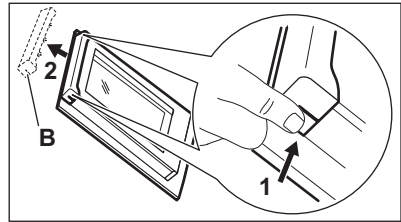
1. Полностью откройте дверцу.
2. Передвиньте ползунок до щелчка.
3. Закройте дверцу до щелчка ползунок.
4. Снимите дверцу.
Для извлечения дверцы потяните ее наружу сначала с одной стороны, а затем со второй.

После окончания чистки установите дверцу духового шкафа на место в обратном порядке. При установке убедитесь, что дверца вставлена на место до щелчка. При необходимости примените силу.

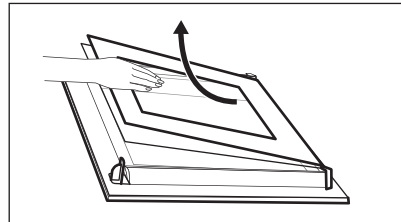
11.5 Снятие и чистка стекол дверцы

i Стеклопанель Вашей прибора может отличаться типом и формой от примеров, приведенных на рисунках. Количество стеклянных панелей также может не совпадать.

1. Возьмитесь за дверную планку (В) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.



2. Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.
3. Возьмитесь за верхний край стеклянных панелей и вытащите их по одной вверх.



4. Очистите стекла дверцы духового шкафа.

Для установки панелей выполните описанную выше процедуру в обратном порядке.

11.6 Замена лампы

Положите на дно прибора кусок ткани. Он защитит от повреждения плафон лампы и поверхность духового шкафа.




ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током! Перед заменой лампы выньте предохранитель. Лампа освещения и стеклянный плафон могут сильно нагреться.

1. Выключите прибор.
2. Извлеките предохранители или отключите рубильник на электросети.

Задняя лампа

 Плафон лампы находится в задней части камеры.

1. Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.
2. Очистите стеклянный плафон от грязи.
3. Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300°C. Используйте лампу освещения духового шкафа того же типа.
4. Установите плафон.

11.7 Извлечение ящика

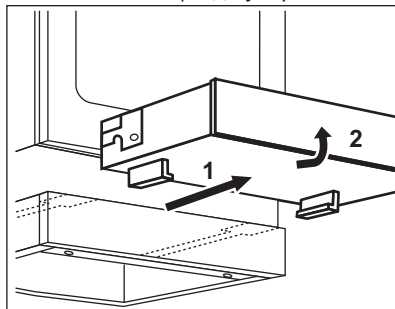


ВНИМАНИЕ!

При работе духового шкафа ящик может сильно нагреваться. Не храните в нем легковоспламеняющиеся предметы (например, чистящие средства, полиэтиленовые пакеты, кухонные рукавицы-прихватки, бумагу, чистящие спреи и т.д.)

Ящик под духовым шкафом извлекается для упрощения чистки.

1. Вытяните ящик до упора.



2. Приподнимите верхнюю часть ящика и снимите его с направляющих.

Установка ящика:

1. Чтобы вставить ящик, установите ящик на направляющие. Удостоверьтесь, что соответствующие элементы конструкции вошли в зацепление с направляющими.
2. Опустите ящик до горизонтального положения и задвиньте внутрь.

12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

12.1 Что делать, если...

Неисправность	Возможная причина	Решение
Прибор не включается.	Прибор не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения прибора и наличие напряжения в сети.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Прибор не включается.	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель сработает повторно, обратитесь к квалифицированному электрику.
Не работает Индикация остаточного тепла.	Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени.	Если конфорка проработала достаточно долго и должна была нагреться, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф выключен.	Включите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается.	Не установлено время на часах.	Установите часы.
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые установки.	Убедитесь, что выставлены правильные настройки.
Лампа не горит.	Лампа перегорела.	Замените лампу.
Дисплей показывает «12.00»	Имел место сбой энергоснабжения.	Заново установите текущее время.
Пар и конденсат осаждаются на продуктах и внутри камеры духового шкафа	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу более чем на 15-20 минут.

12.2 Информация для обращения в сервис-центр

Если самостоятельно справиться с проблемой не удается, обращайтесь в магазин или в авторизованный сервисный центр.

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими

данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке внутренней камеры прибора. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры прибора.

Рекомендуем записать их здесь:	
Модель (MOD.)
Код изделия (PNC)

Рекомендуем записать их здесь:

Серийный номер (S.N.)

13. УСТАНОВКА



ВНИМАНИЕ!

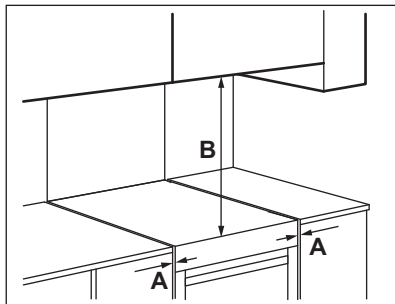
См. Главы, содержащие
Сведения по технике
безопасности.

13.1 Технические данные

Габаритные размеры	
Высота	847 - 867 мм
Ширина	596 мм
Глубина	600 мм
Объем духового шкафа	74 л
Напряжение	230 В
Частота	50 Гц

13.2 Место для установки прибора

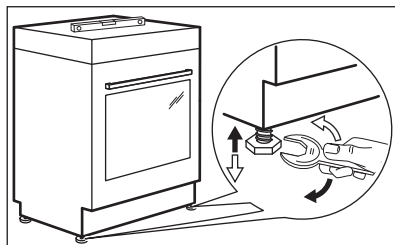
Отдельно стоящий прибор можно устанавливать рядом с предметами мебели, между ними или в углу.



Минимальные расстояния

Расстояние	мм
A	2
B	685

13.3 Выравнивание прибора



Для выравнивания по высоте верхней части прибора с другими поверхностями используйте маленькие ножки в нижней части прибора.

13.4 Защита от опрокидывания



ОСТОРОЖНО!

Установите защиту от опрокидывания, чтобы не допустить падения прибора из-за неверного распределения нагрузки. Защита от опрокидывания действует только при условии правильного выбора места для установки прибора. На Вашем приборе размещены символы, показанные на рисунке (если это применимо) для того, чтобы напомнить Вам о необходимости установки защиты от опрокидывания.



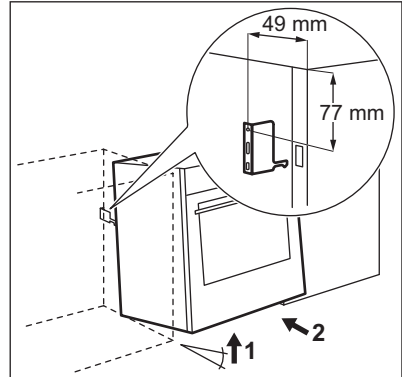
ОСТОРОЖНО!

Убедитесь в правильном выборе высоты установки защиты от опрокидывания.

Убедитесь, что поверхность за прибором является ровной.

1. Перед установкой защиты от опрокидывания правильно выберите площадку для установки прибора и его высоту.
2. Место для отверстия на кронштейне защиты от опрокидывания следует выбрать, отступив на 77 мм вниз от верхнего края и на 49 мм - от левого края прибора. См. иллюстрацию. Как следует привинтите его к твердому надежному материалу или прикрепите с помощью соответствующей арматуры к стене.
3. Отверстие для крепления находится слева на задней

стороне прибора. См. иллюстрацию. Поднимите переднюю часть прибора (1) и поместите его между кухонными шкафами (2). Если расстояние между кухонными шкафами больше, чем ширина прибора, следует установить его так, чтобы зазоры с обеих сторон были одинаковыми.



13.5 Электрическое подключение




ВНИМАНИЕ!

Производитель не несет ответственности, при несоблюдении мер предосторожности, приведенных в Главах, содержащих Сведения по технике безопасности.


Данный прибор поставляется без сетевого шнура или вилки.

Допускается использование кабеля следующих типов: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

14. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие

контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового

оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом .

Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.

Дата производства данного изделия указана в серийном номере (serial number), где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 43012345 означает, что изделие произведено на тридцатой неделе 2014 года.

Класс энергопотребления: A

Электролюкс Сполка з О.О.

ул. Казимьержа Одновичела 28, PL-58-100, Швидница

Польша

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	38
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	40
3. ОПИС ВИРОБУ.....	43
4. ПЕРЕД ПЕРШИМ КОРИСТУВАННЯМ.....	44
5. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	44
6. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ – ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	45
7. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ.....	46
8. ДУХОВКА — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	47
9. ДУХОВА ШАФА - ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	49
10. ДУХОВА ШАФА – ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	50
11. ДУХОВКА — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ.....	62
12. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	64
13. УСТАНОВКА.....	65

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. Компанія Electrolux вітає вас!

Звертайтеся на наш веб-сайт:



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

www.electrolux.com



Зареєструйте виріб, щоб отримати покращене обслуговування:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

РОБОТА З КЛІЄНТАМИ ТА СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Рекомендується використовувати оригінальні запчастини.

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

Її можна знайти на табличці з технічними даними.



Увага! Важлива інформація з техніки безпеки



Загальна інформація й рекомендації



Інформація щодо захисту навколишнього середовища

Може змінитися без оповіщення.

1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за пошкодження, що виникли через неправильне встановлення чи експлуатацію. Інструкції з користування приладом слід зберігати з метою користування в майбутньому.

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик задушення, ушкоджень чи втрати працездатності.

- 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.
- Не можна доручати чищення або технічне обслуговування приладу дітям без відповідного нагляду.

1.2 Загальні правила безпеки

- Встановлювати цей пристрій і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- Не використовуйте для керування приладом зовнішній таймер або окрему систему дистанційного керування.

- Залишений без нагляду процес готування на варильній поверхні з використанням жиру чи олії може спричинити пожежу.
- Не намагайтеся загасити вогонь водою. Натомість вимкніть прилад і накрийте чимось вогонь, наприклад кришкою або протипожежним покривалом.
- Не зберігайте речі на варильних поверхнях.
- Не використовуйте пароочищувач для чищення приладу.
- Металеві предмети (наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки) не можна класти на варильну поверхню, оскільки вони можуть нагрітися.
- Якщо склокерамічна/скляна поверхня трісне, вимкніть прилад, щоб уникнути ураження електричним струмом.
- 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 виключений.
- 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.
- Будьте обережними, коли торкаєтеся шухляди. Вона може нагріватися.
- 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.

- Засоби для роз'єднання мають бути вбудовані в стаціонарну електропроводку відповідно до правил електромонтажу.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Установа



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Цей пристрій повинен встановлювати лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій зі встановлення, що постачаються із приладом.
- Прилад важкий, тому будьте обережні, пересуваючи його. Обов'язково одягайте захисні рукавички.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Кухонна шафа й ніша повинні мати відповідні розміри.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Переконайтеся, що конструкції, під якими і біля яких встановлено прилад, є стійкими і безпечними.
- Певні частини приладу перебувають під напругою. Закрийте прилад меблями, щоб унеможливити контакт із небезпечними частинами.
- Встановлюйте прилад поруч із приладами чи іншими об'єктами такої ж висоти.
- Не встановлюйте прилад на поміст.
- Не встановлюйте прилад біля дверей або під вікном. Це допоможе запобігти падінню гарячого посуду з приладу під час відчинення дверей чи вікна.
- Переконайтеся, що прилад встановлено належним чином, щоб

він не перекинувся. Зверніться до розділу «Установа».

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.
- 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.
- Повністю закрийте дверцята приладу, перед тим як вставляти вилку кабелю живлення в розетку.
- Під час нагрівання жирів і олії можуть вивільнятися займисті пари. Готуючи з використанням жирів і олії, тримайте їх осторонь від відкритого вогню або гарячих предметів.
- Пари, які виділяє дуже гаряча олія, можуть спричинити спонтанне займання.
- Використана олія, що містить залишки їжі, може спричинити пожежу за нижчої температури, ніж олія, яка використовується вперше.
- Не кладіть займисті речовини чи предмети, змочені в займистих речовинах, усередину приладу, поряд із ним або на нього.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоб поряд із приладом не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів зі спиртом може спричинити утворення суміші спирту й повітря.

2.3 Користування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

- 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 використовуйте прилад як робочу поверхню та як поверхню для зберігання речей.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека пожежі та опіків.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб уникнути пошкодження й знебарвлення емалі:
 - не ставте посуд або інші предмети 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 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.
- Не ставте гарячий посуд на панель керування.

- Не допускайте, щоб посуд грівся, коли з нього повністю випарувалася рідина.
- Будьте обережні та пильнуйте, щоб жодні предмети чи посуд не падали на прилад. Це може призвести до пошкодження поверхні.
- Не вмикайте зони нагрівання, якщо на них немає посуду, або посуд порожній.
- Не кладіть алюмінієву фольгу на прилад або безпосередньо на дно приладу.
- Кухонний посуд із чавуну, алюмінію або з пошкодженим дном може спричинити подряпини. Завжди піднімайте такий посуд, якщо потрібно переставити його в інше місце на варильній поверхні.
- Цей прилад призначений виключно для приготування їжі. Його не слід використовувати для інших цілей, наприклад, опалення приміщень.

2.4 Догляд та чистка



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

- Перед обслуговуванням вимкніть прилад. Витягніть вилку з розетки.
- Дайте приладу охолонути. Є ризик, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей їх слід одразу замінити. Зверніться до 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.
- Мийте прилад м'якою вологою ганчіркою. Використовуйте тільки нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні

матеріали, жорсткі ганчірки, їдкі речовини та 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!

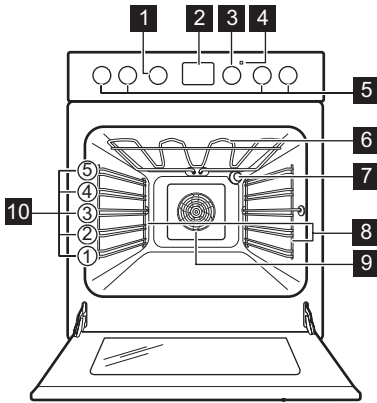
Існує небезпека задушення.

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

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.)

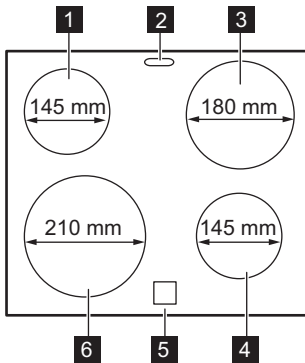
3. ОПИС ВИРОБУ

3.1 Загальний огляд



- 1** Регулятор функцій духової шафи
- 2** Електронний програматор
- 3** Регулятор температури
- 4** Лампочка/символ/індикатор температури
- 5** Ручки керування варильною поверхнею
- 6** Нагрівальний елемент
- 7** Лампочка
- 8** Опорна рейка, знімна
- 9** Вентилятор
- 10** Рівні розташування полицок

3.2 Оснащення варильної поверхні



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

3.3 Приладдя

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

- **Шухляда для посуду**
Шухляда розташована під камерою духової шафи.

4. ПЕРЕД ПЕРШИМ КОРИСТУВАННЯМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

4.1 Первинне чищення

Вийміть із приладу все приладдя й знімні опорні рейки.



Див. розділ «Догляд та чистка».

Перед першим використанням почистьте прилад.

Покладіть приладдя та опорні рейки на місце.

4.2 Встановлення 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 кнопки \oplus або \ominus , щоб встановити час.

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

4.3 Зміна часу



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

Натискайте ! , поки не мигтітиме індикатор часу доби.

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

4.4 Попереднє прогрівання

Попередньо прогрійте порожній прилад, щоб випалити залишки змащувальних матеріалів.

1. Встановіть функцію ☐ й максимальну температуру.
2. Нехай прилад попрацює протягом 1 години.
3. Встановіть функцію ☐ й максимальну температуру.
4. Нехай прилад попрацює протягом 15 хвилин.

Приладдя може нагрітися до вищої температури, ніж звичайно. Прилад може виділяти запах і дим. Це нормальне явище. Подбайте про достатнє провітрювання приміщення.

5. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Ступені нагріву

Символ и	Функція
0	Положення «Вимк.»
⏏	Підтримання страви теплою

Символ и	Функція
1 - 9	Ступені нагріву



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

Оберіть ступінь нагріву за допомогою перемикача.

Щоб завершити процес готування, поверніть перемикач у положення «вимкнено».

5.2 Індикатор залишкового тепла



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Небезпека опіку залишковим теплом!

Індикатор вмикається, коли зона нагрівання стає гарячою.

6. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ – ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Кухонний посуд



Дно посуду має бути якомога більш товстим і рівнішим.



Сталевий емальований посуд або посуд з алюмінієвим чи мідним дном може змінити колір склокерамічної поверхні.

6.2 Енергозбереження

- По можливості завжди накривайте посуд кришкою.
- Ставте кухонний посуд на зону нагрівання до її вмикання.
- Використовуйте залишкове тепло для підтримання страви теплою або розтоплення продуктів.
- Дно посуду і зона нагрівання мають бути однаковими за розміром.

6.3 Приклади застосування



Дані, наведені у таблиці, є орієнтовними.

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

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

7. ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

7.1 Загальна інформація

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

7.2 Чищення варильної поверхні

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

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

- **Видаляйте залишки після того, як прилад достатньо охолоне:** вапняні та водяні розводи, бризки жиру та плями з металевим відблиском. Чистьте поверхню вологою ганчіркою з невеликою кількістю миючого засобу. Після чищення протріть поверхню м'якою тканиною.

8. ДУХОВКА — ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

температури духової шафи в положення «Вимк».

8.1 Вмикання й вимкнення духової шафи










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

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

1. Поверніть перемикач функцій духової шафи, щоб обрати потрібну функцію.
2. Поверніть перемикач термостата, щоб обрати температуру.
3. Щоб вимкнути духову шафу, поверніть перемикач функцій і

8.2 Функції духової шафи

Символ	Функція духовки	Застосування
0	Положення «вимкнено»	Прилад вимкнено.
	Лампочка духової шафи	Увімкнення лампочки. Не є функцією готування.
	Циркулююче приготування	Смажити або смажити й випікати при однаковій температурі на декількох рівнях без змішування запахів.
	Традиційне приготування	Для смаження й випікання на 1 рівні духової шафи.

Символ	Функція духовки	Застосування
	Нижній нагрів	Для випікання кондитерських виробів із хрусткою основою та для консервування продуктів.
	Розморожування	Для розморожування заморожених продуктів.
	Гриль	Для приготування на грилі виробів плоскої форми, а також для смаження грінків.
	Легке готування	Випікання у формах та сушіння на одній полиці за низької температури.
	Турбо-гриль	Для смаження великих шматків м'яса чи птиці з кістками на одному рівні духової шафи. Також для колерування та підрум'янювання.

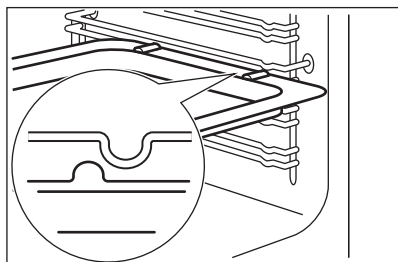
8.3 Охолоджувальний вентилятор

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

8.4 Вставлення приладдя в духову шафу

Глибоке деко:

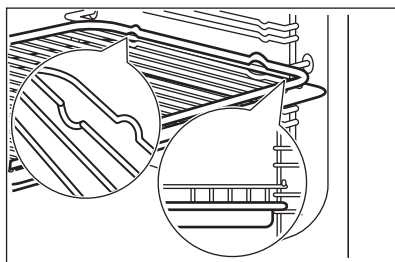
Просуньте глибоке деко між спрямовувачами опорних рейок.



Комбінована решітка та глибоке деко разом:

Поставте глибоке деко між напрямними на опорній рейці, а

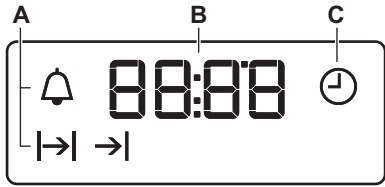
комбіновану решітку на напрямні зверху.



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

9. ДУХОВА ШАФА - ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

9.1 Дисплей



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

9.2 Кнопки

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

9.3 Таблиця функцій годинника

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

i Можна одночасно скористатись функціями Тривалість |→| і Завершення →|, 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 |→|, а потім Завершення →|.

9.4 Налаштування функцій годинника

Для тривалості |→| і завершення →| встановіть функцію духової шафи й температуру готування. Цього не треба робити для таймера зворотного відліку 🕒.

1. Натискайте кнопку ⌚ знов і знов, доки не загориться 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 ручку термостата в положення «вимкнено».



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

9.5 Скасування функцій годинника

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

10. ДУХОВА ШАФА – 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 Випікання

- Ваша духова шафа може випікати та смажити відмінно від попередніх моделей. Відредагуйте налаштування (температура, тривалість) та положення полицок відповідно до порад у таблицях.
- Рекомендується спочатку готувати при низьких температурах.

- Якщо ви не можете знайти рецепт страви, яка вас зацікавила, пошукайте подібний.
- Для випікання пирогів на декількох полицках час випікання може збільшитися на 10-15 хвилин.
- Страви на різних рівнях випікаються нерівномірно. Якщо таке трапилось, не змінюйте налаштування температури. Під час випікання ця різниця зникне.
- При тривалому випіканні ви можете вимкнути духову шафу за 10 хв. до завершення часу приготування. Страва доготується на залишковому жарі.

При випіканні заморожених страв піддон деформується. Зачекайте, доки піддон охолоне. Деформації зникнуть.

10.2 Поради щодо випікання

Результати випікання	Можлива причина	Вирішення
Нижня частина пирога недостатньо підрум'янилась.	Неправильне положення полицки.	Поставте пиріг на полицку, що розташована нижче.

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

10.3 Легке готування

- Використовуйте цю функцію для випікання у формах чи для сушіння на одному рівні духової шафи за низької температури.

- Для випікання використовуйте лише одну форму чи одне деко.

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

¹⁾ Попередньо розігрійте духову шафу.

10.4 Циркулююче приготування

Випікання на одному рівні духової шафи

Випікання в формах

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Кекс або бриош	150 - 160	50 - 70	2
Тістечко «Мадейра» (з пісочного тіста)/Фруктовий кекс	140 - 160	50 - 90	1 - 2
Бісквіт без жиру	150 - 160 ¹⁾	25 - 40	3
Основа для відкритого пирога – пісочне тісто	170 - 180	10 - 25	2
Коржі для торта з прісного тіста	150 - 170	20 - 25	2
Яблучний пиріг (2 форми, Ø20 см, розташовані по діагоналі)	160	60 - 90	2 - 3

¹⁾ Попередньо розігрійте духову шафу.

Випікання пирогів, тістечок, хліба на деку

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

¹⁾ Використовуйте глибоке деко.

Печиво

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Пісочне печиво	150 - 160	10 - 20	3
Пісочні хлібобулочні вироби	140	20 - 35	3
Бісквіти з тіста на опарі	150 - 160	15 - 20	3
Кондитерські вироби з яєчного білка, безе	80 - 100	120 - 150	3
Мигдальний бісквіт	100 - 120	30 - 50	3
Бісквіти із дріжджового тіста	150 - 160	20 - 40	3

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Вироби з листового тіста	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Рулет	160	10 - 35	3
Дрібне печиво (20 штук/деко)	150	20 - 35	3

1) Попередньо розігрійте духову шафу.

Таблиця приготування запіканок та інших печених страв

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

1) Попередньо розігрійте духову шафу.

Випікання на декількох рівнях

Випікання пирогів, тістечок, хліба на деку

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

1) Попередньо розігрійте духову шафу.

Бісквіти / дрібне печиво / коржики / рулети

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

1) Попередньо розігрійте духову шафу.

10.5 Традиційне випікання на одному рівні

Випікання в формах

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Кекс або бриш	160 - 180	50 - 70	2
Тістечко «Мадейра» (з пісочного тіста)/Фруктовий кекс	150 - 170	50 - 90	1 - 2
Бісквіт без жиру	170 ¹⁾	25 - 40	3
Основа для відкритого пирога – пісочне тісто	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	2
Коржі для торта з прісного тіста	170 - 190	20 - 25	2
Яблучний пиріг (2 форми, Ø20 см, розташовані по діагоналі)	180	60 - 90	1 - 2
Пікантний пиріг (наприклад, «кіш лорен»)	180 - 220	35 - 60	1
Сирний пиріг	160 - 180	60 - 90	1 - 2

¹⁾ Попередньо розігрійте духову шафу.

Випікання пирогів, тістечок, хліба на деку

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Плетінки/Калачі	170 - 190	40 - 50	2
Різдвяний кекс	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Хліб (житній): 1. Перша частина процесу випікання. 2. Друга частина процесу випікання.	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180 ¹⁾	1. 20 2. 30 - 60	1 - 2
Тістечка зі збитими вершками/еклери	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Рулети	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Пиріг із посипкою (сухий)	160 - 180	20 - 40	3
Масляний мигдальний торт/Цукрові тістечка	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Фруктовий пиріг (із дріжджового тіста/тіста на опарі) ²⁾	170	35 - 55	3
Відкритий фруктовий пиріг із пісочного тіста	170 - 190	40 - 60	3

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Дріжджовий пиріг із м'якою начинкою (наприклад, білим сиром, вершками, кремом)	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3
Піца (багато начинки)	190 - 210 ¹⁾	30 - 50	1 - 2
Піца (тонка)	220 - 250 ¹⁾	15 - 25	1 - 2
Прісний хліб	230 - 250	10 - 15	1
Швейцарські пироги	210 - 230	35 - 50	1

1) Попередньо розігрійте духову шафу.

2) Використовуйте глибоке деко.

Печиво

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

1) Попередньо розігрійте духову шафу.

Таблиця приготування запіканок та інших печених страв

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

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Страви з запеченою рибою	180 - 200	40 - 60	1
Фаршировані овочі	180 - 200	40 - 60	1

1) Попередньо розігрійте духову шафу.

10.6 Смаження

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

10.7 Смаження методом традиційного приготування

Яловичина

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

1) Попередньо розігрійте духову шафу.

Свинина

Страва	Кількість	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Лопатка, ошийок, окіст	1 - 1,5 кг	210 - 220	90 - 120	1
Відбивна, реберця	1 - 1,5 кг	180 - 190	60 - 90	1

Страва	Кількість	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
М'ясні хлібці	750 г - 1 кг	170 - 190	50 - 60	1
Рулька, попередньо відварена	750 г - 1 кг	200 - 220	90 - 120	1

Телятина

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

1) Використовуйте закритий посуд для смаження.

Баранина/ягнятина

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

Дичина

Страва	Кількість	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Заяча спинка, заячий кострець	до 1 кг	220 - 240 ¹⁾	30 - 40	1
Сідло косулі/оленя	1,5 - 2 кг	210 - 220	35 - 40	1
Стегно косулі/оленя	1,5 - 2 кг	200 - 210	90 - 120	1

1) Попередньо розігрійте духову шафу.

Птиця

Страва	Кількість	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Порція птиці	200 - 250 г кожна порція	220 - 250	20 - 40	1
Половина курки	400 - 500 г кожна	220 - 250	35 - 50	1
Курка, пулярка	1 - 1,5 кг	220 - 250	50 - 70	1
Качка	1,5 - 2 кг	210 - 220	80 - 100	1

Страва	Кількість	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Гуска	3,5 - 5 кг	200 - 210	150 - 180	1
Індичка	2,5 - 3,5 кг	200 - 210	120 - 180	1
Індичка	4 - 6 кг	180 - 200	180 - 240	1

Риба

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

10.8 Смаження з турбо-грилем

Яловичина

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

¹⁾ Попередньо розігрійте духову шафу.

Свинина

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

Телятина

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

Баранина/ягнятина

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

Птиця

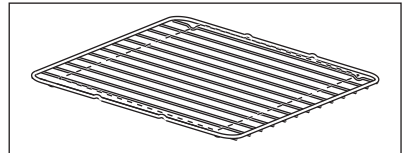
Страва	Кількість	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Порція птиці	200 - 250 г кожна порція	200 - 220	30 - 50	1
Половина курки	400 - 500 г кожна	190 - 210	35 - 50	1
Курка, пулярка	1 - 1,5 кг	190 - 210	50 - 70	1
Качка	1,5 - 2 кг	180 - 200	80 - 100	1
Гуска	3,5 - 5 кг	160 - 180	120 - 180	1
Індичка	2,5 - 3,5 кг	160 - 180	120 - 150	1
Індичка	4 - 6 кг	140 - 160	150 - 240	1

10.9 Гриль — загальні поради**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Готувати на грилі слід завжди із зачиненими дверцятами духової шафи.

- Готувати на грилі слід тільки при максимальній температурі.
- Встановіть полицю відповідно до рекомендацій у таблиці.
- Для готування на грилі використовуйте лише плоскі шматки м'яса або риби.

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



Зона для готування на грилі розташована посередині полицки.

10.10 Гриль

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)		Положення полиці
		3 одного боку	3 іншого боку	
Ростбіф, середньо просмажений	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)		Положення полиці
		З одного боку	З іншого боку	
Філе з яловичини, середньо засмажене	230	20 - 30	20 - 30	3
Свинина (філейна частина)	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Телятина (філейна частина)	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Бараняча вирізка	210 - 230	25 - 35	20 - 35	3
Ціла риба, 500 - 1000 г	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 - 4

10.11 Консервування — Нижній нагрів

- Використовуйте для консервування банки однакового розміру.
- Банки із гвинтовими або багнетними кришками та металеві банки непридатні для таких цілей.
- Для цієї функції використовуйте першу полицю знизу.
- Не ставте на деко більше шести літрових банок для консервування.
- Наповніть банки до однакового рівня і закрийте їх кришками із затискачем.

- Банки не повинні торкатися одна одної.
- Налийте приблизно 1/2 л води в деко для випікання, щоб у духовій шафі було достатньо вологи.
- Коли рідина у банках почне закипати (приблизно через 35-60 хвилин для літрових банок), вимкніть духовку або знизьте температуру до 100°C (див. таблицю).

М'які фрукти

Консервування	Температура (°C)	Час приготування до кипіння (хв.)	Продовжувати готувати за температури 100°C (хв.)
Полуниця, чорниця, малина, стиглий агрус	160 - 170	35 - 45	-

Кісточкові плоди

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

Овочі

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

¹⁾ Залиште у вимкненій духовій шафі.

10.12 Розморожування

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

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

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

11. ДУХОВКА — ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

11.1 Примітки щодо чищення

- Помийте лицьову панель приладу 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.

11.2 Прилади з алюмінію або іржостійкої сталі

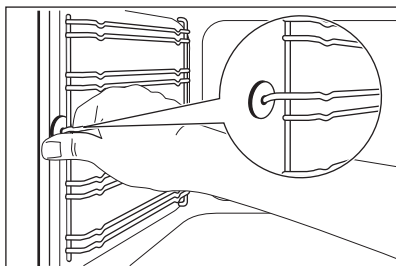


Дверцята духовки слід чистити лише вологою губкою. Протріть їх насухо м'якою тканиною. Ніколи не використовуйте сталеві губки, кислоти чи абразивні матеріали, оскільки вони можуть пошкодити поверхню духової шафи. Для чищення панелі керування духової шафи діють ті самі, що і вищезазначені, попередження.

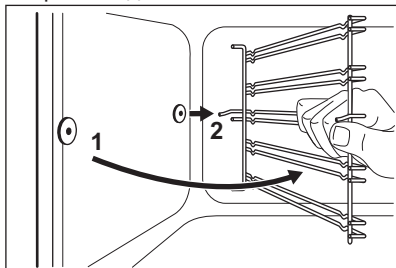
11.3 Знімання спрямовувачів полиць

Для очищення приладу вийміть опори полиць.

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



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



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

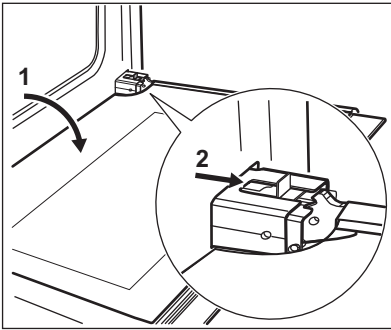


ОБЕРЕЖНО!

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

11.4 Знімання дверцят духової шафи

Щоб полегшити процес чищення, зніміть дверцята духовки.



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

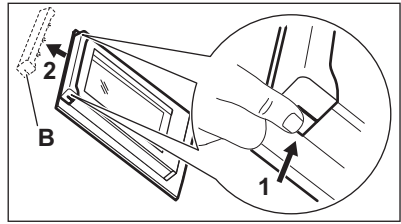
Після чищення дверцят духовки встановіть їх на місце, виконавши вищенаведені дії у зворотному порядку. Правильно вставляючи дверцята, ви повинні почути звук клацання. Якщо потрібно, докладіть зусилля.

11.5 Знімання й очищення скляних панелей дверцят

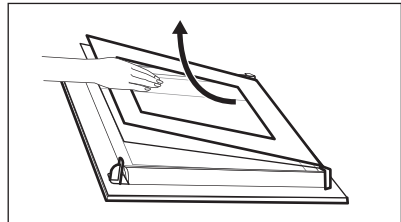


Скляна панель дверцят у вашому приладі може відрізнитися типом та формою від зразків, зображених на ілюстраціях. Кількість скляних панелей також може бути різною.

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



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



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

11.6 Заміна лампи

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



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

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

Задня лампочка



Знайдіть скляний плафон на задній стороні камери духової шафи.

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

11.7 Виймання шухляди

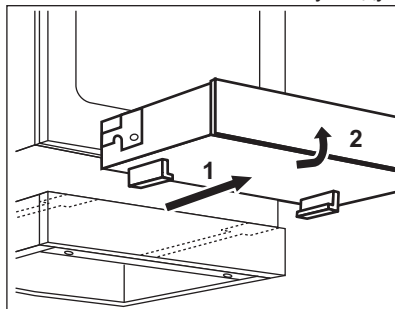


ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

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

1. Максимально витягніть шухляду.



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

Вставлення шухляди:

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

12. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

12.1 Що робити, якщо...

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
Прилад не вмикається.	Прилад не під'єднано до електромережі або під'єднання виконане неправильно.	Переконайтеся, що прилад правильно під'єднано до мережі.
Прилад не вмикається.	Спрацював запобіжник.	Перевірте, чи є запобіжник причиною несправності. Якщо запобіжник спрацював декілька разів, зверніться до кваліфікованого електрика.

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
Індикатор залишкового тепла не з'являється.	Панель не нагрівається, тому що працює недовго.	Якщо зона нагрівання працює досить довго, але не нагрівається, зверніться до сервісного центру.
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.
Лампочка не світиться.	Лампочка несправна.	Замініть лампу.
На дисплеї відображається показник часу 12:00.	Мало місце відключення електроенергії.	Заново налаштуйте годинник.
Пара й конденсат осідають на їжу та внутрішню поверхню духової шафи.	Ви тримаєте блюдо в духовій шафі занадто довго.	Не залишайте приготовані страви в духовій шафі довше 15-20 хвилин.

12.2 Експлуатаційні характеристики

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

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

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

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

13. УСТАНОВКА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

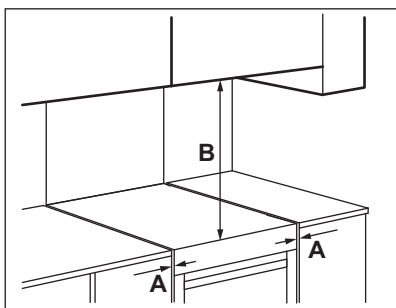
13.1 Технічні дані

Габарити	
Висота	847 - 867 мм
Ширина	596 мм

Габарити	
Товщина	600 мм
Об'єм духової шафи	74 л
<hr/>	
Напруга	230 В
Частота	50 Гц

13.2 Розміщення приладу

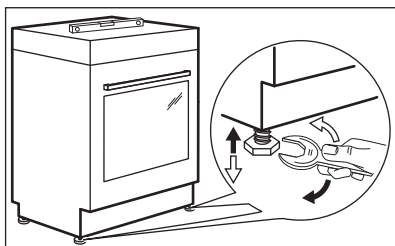
Прилад, що не вбудовується, можна встановлювати між кухонними шафами з одного або з двох боків та у кутку.



Мінімальна відстань

Розмір	мм
A	2
B	685

13.3 Вирівнювання приладу



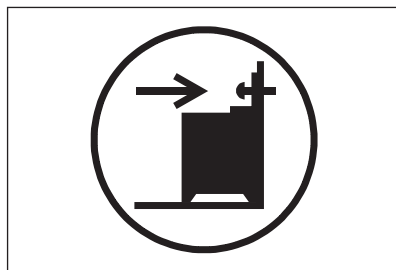
Встановіть прилад на один рівень з іншими поверхнями за допомогою невеличких ніжок, що знаходяться знизу приладу.

13.4 Захист від перекидання



ОБЕРЕЖНО!

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



ОБЕРЕЖНО!

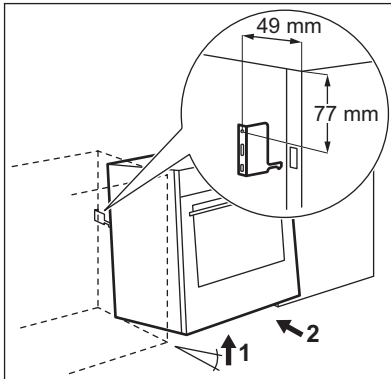
Обов'язково виберіть правильну висоту для встановлення захисту від перекидання.

Переконайтеся в тому, що поверхня позаду приладу рівна.

1. Виберіть правильну висоту та місце для приладу перед тим, як

встановити захист від перекидання.

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



13.5 Підключення до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!



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

Прилад постачається без електричного кабелю та штекера.

Придатні типи кабелів: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BV-F.

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



867307312-A-182014

