



Thinking of you
Electrolux



EZC52430

.....
RU ДУХОВОЙ ШКАФ ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
UK ДУХОВА ШАФА ІНСТРУКЦІЯ

2
33



СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	5
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ.....	8
4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	9
5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	10
6. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	12
7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.....	14
8. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	15
9. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	16
10. УХОД И ОЧИСТКА.....	24
11. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	28
12. УСТАНОВКА.....	31
13. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	32

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

- 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.
- Если прибор оснащен устройством защиты от детей, рекомендуем Вам включить это устройство.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

- Детям младше 3 лет запрещается находиться рядом с прибором, если взрослые не обеспечивают за ними постоянный надзор.

1.2 Общие правила техники безопасности

- Установка прибора и замена кабеля должна осуществляться только квалифицированным персоналом!
- 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 пароочистители для очистки прибора.
- 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.
- Перед выполнением пиролитической очистки необходимо убрать явные загрязнения. Извлеките все детали из духового шкафа.
- 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.

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.
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.
- Убедитесь, что мебель под и рядом с прибором надежно закреплена.
- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся по обе стороны прибора, должны иметь ту же высоту.

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.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура она должна быть выполнена нашим авторизованным сервисным центром.
- 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.
- Данный прибор соответствует директивам Е.Е.С.
- Не кладите на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся материалы или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

2.3 Эксплуатация



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожога и поражения электрическим током или взрыва.

- 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 надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь.
- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
 - не помещайте непосредственно на дно прибора посуду и иные предметы.
 - не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
 - 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.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.
- Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.

2.4 Уход и очистка



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по чистке и уходу выключите прибор и

- извлеките вилку сетевого шнура 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.
 - Очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.

2.5 Пиролитическая очистка



В режиме пиролитической чистки существует опасность травмы / пожара / выделения химических соединений (паров).

- Перед выполнением функции пиролитической самоочистки или перед первым использованием удалите из камеры духового шкафа:
 - какие бы то ни было остатки пищи, брызги/отложения масла или жира.
 - какие бы то ни было извлекаемые предметы (включая полки, боковые направляющие и т.д., поставляемые вместе с изделием), особенно кастрюли
- с антипригарным покрытием, сковороды, противни, кухонные принадлежности и т.д.
- Внимательно ознакомьтесь с инструкциями по пиролитической очистке.
- Не подпускайте детей к прибору в ходе пиролитической очистки. Прибор сильно нагревается, и из передних вентиляционных отверстий выходит горячий воздух.
- Пиролитическая очистка представляет собой разогрев до высокой температуры, что может приводить к высвобождению испарений от остатков пищи и материалов прибора. Поэтому потребителям настоятельно рекомендуется:
 - во время и после каждой пиролитической очистки обеспечить хорошую вентиляцию.
 - обеспечить хорошую вентиляцию во время и после первого использования прибора при максимальной температуре.
- В отличие от людей, некоторые птицы и рептилии могут быть особенно чувствительными к испарениям, исходящим от всех духовых шкафов, оснащенных функцией пиролитической очистки.
 - Во время первого нагрева прибора до максимальной рабочей температуры, а также во время и после пиролитической очистки вблизи места установки прибора не должно находиться домашних животных (и особенно птиц): перенесите их в хорошо вентилируемое помещение.
- Наибольшие домашние животные также могут быть крайне восприимчивыми к локальным перепадам температуры вблизи всех духовых шкафов с функцией пиролитической очистки в ходе работы программы пиролитической самоочистки.
- Высокая температура, достигаемая в ходе пиролитической очистки всеми духовыми шкафами с функцией пиролитической очистки,

может стать причиной повреждения антипригарных покрытий кастрюль, сковород, противней, кухонных принадлежностей и т.д., а также превратить их в источники небольшого количества вредных испарений.

- Описанные испарения от всех пиролизических духовых шкафов / остатков пищи не представляют опасности для человека, включая грудных детей и лиц с медицинскими заболеваниями.

2.6 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.

2.7 Утилизация



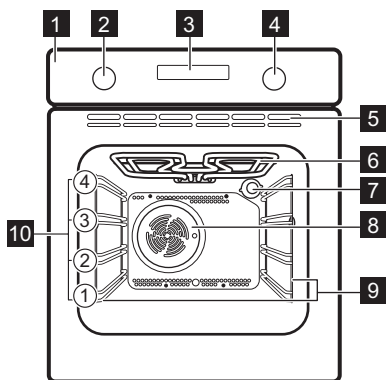
ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

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

3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

3.1 Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Ручка выбора режимов духового шкафа
- 3 Электронный программатор
- 4 Ручка регулировки температуры
- 5 Вентиляционные отверстия для охлаждающего вентилятора
- 6 Нагревательный элемент
- 7 Лампа освещения
- 8 Вентилятор
- 9 Съёмная направляющая для противня
- 10 Положение противней

3.2 Принадлежности

- **Решетка**
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.
- **Противень для жарки / гриля**

Для выпекания и жарки или в качестве поддона для сбора жира.

- **Телескопические направляющие**
Для полок и противней.

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

При первом подключении к сети на дисплее на несколько секунд высветятся все его символы. В течение последующих нескольких секунд на дисплее будет отображаться версия встроенного программного обеспечения.

После того, как информация о версии программного обеспечения погаснет, на дисплее отобразятся символы **hr** и "12:00". "12" мигает.

1. Чтобы установить текущий час, нажмите на **+** или на **-**.
2. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на Это необходимо только при первой установке времени суток. Впоследствии новое заданное время суток будет автоматически сохранено через 5 секунд.

На дисплее отображается **min** и установленное значение часов. "00" мигает.

3. Для установки минут нажмите на **+** или на **-**.
4. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на Это необходимо

только при первой установке времени суток. Впоследствии новое заданное время суток будет автоматически сохранено через 5 секунд.

На дисплее отображается новое заданное время суток.

4.3 Изменение времени

Изменить текущее время суток можно только тогда, когда духовой шкаф выключен.

Нажмите на .

Установленное время и символ на дисплее начинают мигать.

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

5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

и температуры духового шкафа в положение «Выкл».

5.1 Утапливаемые ручки

Для использования прибора нажмите на ручку выбора режима. Ручка выйдет из утопленного положения.

5.2 Включение и выключение прибора






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

- Индикатор включается, когда духовой шкаф нагревается.
- Лампа включается, когда прибор работает.
- Символ показывает на то, чем управляет ручка: режимами духового шкафа или температурой.

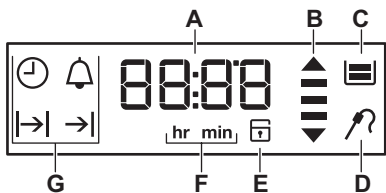
1. Для выбора режима воспользуйтесь ручкой выбора режимов духового шкафа.
2. Поворотом ручки термостата выберите нужную температуру.
3. Для выключения прибора переведите ручки выбора режимов

5.3 Режимы духового шкафа

Режим духового шкафа	Применение
 Положение «Выкл»	Прибор выключен.
 Режим конвекции	Этот режим позволяет одновременно готовить разные блюда, требующие одинаковой температуры приготовления более чем на одном уровне и без взаимопроникновения запахов.


Режим духового шкафа	Применение
	Верхний + нижний нагрев Выпекание и жарка продуктов на одном уровне духового шкафа.
	Малый гриль Приготовление на гриле продуктов плоской формы и тостов.
	Быстрое грилирование Приготовление на гриле большого количества продуктов плоской формы, а также приготовление тостов.
	Турбо-гриль Жарка крупных кусков мяса или птицы (не филе) на одном уровне, а также запекание и обжаривание.
	Нижний нагрев Выпекание пирогов с хрустящей основой и консервирование продуктов.
	Мясо Приготовление очень нежного и сочного жаркого.
	Поддержание тепла Сохранение пищи в теплом виде.
	Размораживание Размораживание замороженных продуктов.
	Пир.чистка Включение автоматической пиролитической очистки духового шкафа. Данная функция производит выжигание загрязнений в камере духового шкафа.

5.4 Дисплей




- A) Таймер
- B) Индикация нагрева / остаточного тепла
- C) Резервуар для воды (только в ряде моделей)
- D) Термощуп (только для отдельных моделей)
- E) Блокировка дверцы (только в ряде моделей)
- F) Часы/минуты
- G) Функции часов

5.5 Кнопки

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





5.6 Индикация нагрева

Когда Вы включаете функции духового шкафа, на дисплее по одной загораются полоски . Полосками


отображается повышение или понижение температуры духового шкафа.

6. ФУНКЦИИ ЧАСОВ


6.1 Таблица функций часов

Функция часов	Применение
 ВРЕМЯ СУТОК	Установка, изменение или контроль времени суток. См. раздел «Установка текущего времени».
 ТАЙМЕР	Используется для задания обратного отсчета времени (максимум 23 час 59 мин). Эта функция не влияет на работу прибора. Таймер можно включить в любое время, даже если прибор выключен.
 ПРОДОЛЖ.	Задание продолжительности работы прибора. Используется, только если задан режим духового шкафа.
 ОКОНЧАНИЕ	Установка времени, в которое прибор должен выключиться. Используется, только если задан режим духового шкафа. При одновременном использовании функций «Продолж.» и «Окончание» (отсрочка пуска) можно задать время для автоматического включения и выключения прибора.




Для переключения между функциями часов нажмите на  необходимое число раз.




Чтобы подтвердить выбор настроек функции часов, нажмите на  или подождите пять секунд, и настройки будут сохранены автоматически.

6.2 Установка ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ или ОКОНЧАНИЯ

1. Повторно нажимайте кнопку , пока на дисплее не отобразится $\rightarrow|$ или $\rightarrow|$.

На дисплее замигает символ $\rightarrow|$ или $\rightarrow|$.



2. Нажмите на $+$ или на $-$ для установки значений, и нажмите на  для подтверждения.

Для установки функции



«Продолжительность» $\rightarrow|$ сначала следует установить значение минут, а затем значение часов; при установке функции «Окончание» $\rightarrow|$ сначала задается значение часов, а затем значение минут.

В течение двух минут после истечения заданного времени звучит звуковой сигнал. На дисплее замигает символ $\rightarrow|$ или $\rightarrow|$ и заданное время. Духовой шкаф выключается.

3. Установите ручку выбора режима духового шкафа в положение «Выкл».
4. Для выключения звукового сигнала нажмите на любую кнопку или откройте дверцу духового шкафа.

 Если во время установки часов для функции ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ $\rightarrow|$ нажать на кнопку , прибор перейдет в режим установки функции ОКОНЧАНИЕ $\rightarrow|$.


6.3 Установка ТАЙМЕРА



1. Нажимайте на  до тех пор, пока на дисплее не замигает символ  и «00».
2. Для установки Таймера используйте $+$ или $-$. Сначала задаются секунды, затем – минуты, а затем – часы.

Сначала время отображается в минутах и секундах. Если заданный промежуток времени превышает 60 минут, на дисплее

высвечивается символ **hr**.

Прибор производит вычисление времени в часах и минутах.

3. Таймер начнет работу автоматически через пять секунд. По истечении 90% заданного времени раздастся звуковой сигнал.
4. По истечении установленного времени в течение двух минут выдается звуковой сигнал. "На дисплее мигают «00:00» и ". Для выключения звукового сигнала нажмите на любую кнопку или откройте дверцу духового шкафа.

 Если задать функцию «Таймер» при заданных функциях «Продолж». или «Окончание», на дисплее отобразится символ .


6.4 Отсчет времени с начала приготовления

Функция отсчета времени с начала приготовления предназначена для контроля за продолжительностью времени работы духового шкафа. Отсчет включается, как только духовой шкаф начинает нагреваться.

Для сброса отсчета времени с начала приготовления нажмите и

удерживайте кнопки $+$ и $-$.

Начинается новый отсчет времени с начала приготовления.

 Функцию отсчета времени с начала приготовления невозможно использовать одновременно со следующими режимами духового шкафа: Продолж. $\rightarrow|$, Окончание $\rightarrow|$.

7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

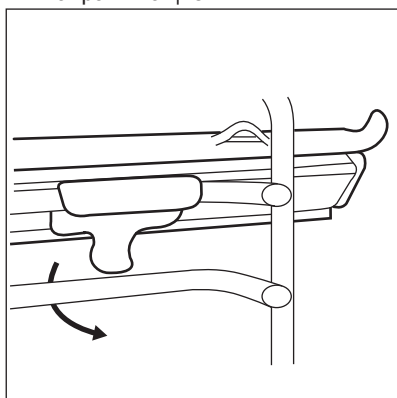
См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

7.1 Установка телескопических направляющих

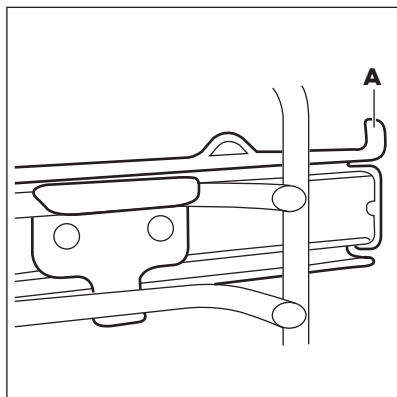
Телескопические направляющие можно установить на каждом уровне.

Убедитесь, что две телескопические направляющие установлены на одном и том же уровне.

1. Установите телескопические направляющие.



2. Стопор (А) на конце телескопической направляющей должен быть обращен вверх.



7.2 Телескопические направляющие

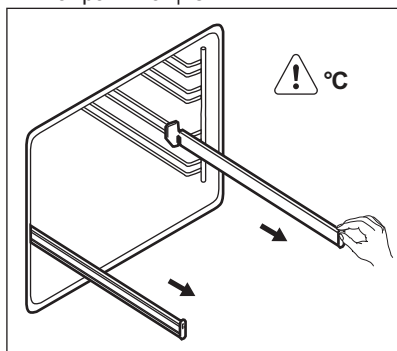
Телескопические направляющие облегчают установку и снятие полок.



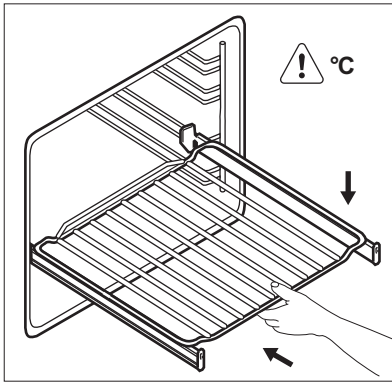
ОСТОРОЖНО!

Не мойте телескопические направляющие в посудомоечной машине. Не смазывайте телескопические направляющие.

1. Полностью выдвиньте правую и левую телескопические направляющие.



2. Установите на телескопические направляющие решетку и аккуратно задвиньте их внутрь прибора.





Обязательно полностью задвиньте телескопические направляющие внутрь прибора перед тем, как закрыть дверцу духового шкафа.

8. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

8.1 Использование функции «Защита от детей».


Функция «Защита от детей» предотвращает случайное включение прибора.

i В случае выполнения пиролитической чистки дверца блокируется. При нажатии на любую кнопку и при повороте ручки на дисплее будет появляться символ SAFE.

1. Не задавайте какой-либо режим духового шкафа.
2. Одновременно нажмите и удерживайте около двух секунд  и .

Прозвучит звуковой сигнал. На дисплее отобразится SAFE. Для выключения функции «Защита от детей» повторите действие 2.

8.2 Индикация остаточного тепла

Если температура внутри духового шкафа превышает 40°C, после выключения прибора на дисплее высвечивается индикация остаточного тепла . Поверните ручку термостата влево или вправо для вывода на дисплей значения температуры духового шкафа.

8.3 Автоматическое отключение

В целях безопасности прибор автоматически отключается через определенное время в случае, если какой-либо режим нагрева продолжает выполняться, а изменение каких-либо настроек пользователем не производится.

Температура (°C)	Время отключения (час)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250	3

Чтобы снова включить прибор после автоматического отключения, нажмите любую кнопку.

i Автоматическое отключение не работает со следующими функциями: Освещение, Продолжить., Окончание.

8.4 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.

8.5 Предохранительный термостат

Неправильная эксплуатация или неисправность какого-либо

компонента может привести к опасному перегреву прибора. Для предотвращения этого духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, при необходимости отключающим электропитание. При снижении температуры духовой шкаф снова включается; включение происходит автоматически.

9. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



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.

9.1 Общая информация

- В приборе предусмотрено четыре уровня положения противней. Положения противней отсчитываются от дна прибора.
- Прибор оснащен специальной системой для циркуляции воздуха и постоянной переработки пара. Эта система позволяет готовить под воздействием пара и получать хорошо прожаренные, хрустящие снаружи и мягкие внутри блюда. Она позволяет сократить время приготовления и потребление электроэнергии до минимума.
- Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы может конденсироваться влага. Это нормально. Всегда отходите от прибора при открывании дверцы во время приготовления. Для уменьшения конденсации прогрейте прибор в течение 10 минут перед началом приготовления.
- Всегда вытирайте влагу после каждого использования прибора.

- Запрещается помещать какие-либо предметы непосредственно на дно прибора и закрывать его компоненты алюминиевой фольгой во время приготовления. Это может изменить результаты приготовления и повредить эмалевое покрытие.

9.2 Приготовление выпечных блюд

- Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 времени приготовления.
- При одновременном использовании двух противней для выпекания оставляйте между ними пустой уровень.

9.3 Приготовление мяса и рыбы

- При приготовлении очень жирных блюд используйте противень для жарки во избежание образования пятен, удаление которых может оказаться невозможным.
- По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его – тогда оно останется сочным.
- Во избежание образования чрезмерного количества дыма при жарке мяса налейте немного воды в противень для жарки. Во избежание конденсации дыма доливайте воду в противень для сбора жира по мере испарения воды.

9.4 Время приготовления

Время приготовления зависит от типаготавливаемых продуктов, их консистенции и количества.

Приступая к использованию прибора, следите за ходом приготовления.

Подберите оптимальные настройки (мощность нагрева, время приготовления и т.д.) для кухонной посуды, своих рецептов, количества продуктов.

9.5 Таблица выпечки и жарки

Пироги

Продукты	Верхний + нижний нагрев		Режим конвекции		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня	Температура (°C)	Положение противня		
Изделия из взбитого теста	170	2	165	2 (1 и 3)	45 - 60	В форме для выпечки
Песочное тесто	170	2	160	2 (1 и 3)	20 - 30	В форме для выпечки
Сырный сливочный торт	170	1	165	2	70 - 80	В форме для выпечки диаметром 26 см
Яблочный торт (яблочный пирог)	170	1	160	2 (1 и 3)	80 - 100	В двух 20 см формах для выпечки на решетке
Штрудель	175	2	150	2	60 - 80	В глубоком противне
Пирог с джемом	170	2	160	2 (1 и 3)	30 - 40	В форме для выпечки диаметром 26 см
Фруктовый кекс	170	2	155	2	50 - 60	В форме для выпечки диаметром 26 см

Продукты	Верхний + нижний нагрев		Режим конвекции		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня	Температура (°C)	Положение противня		
Бисквит (нежирный бисквитный торт)	170	2	160	2	90 - 120	В форме для выпечки диаметром 26 см
Рождественский торт / торт с большим количеством фруктов	170	2	160	2	50 - 60	В форме для выпечки диаметром 20 см
Сливовый торт ¹⁾	170	2	165	2	20 - 30	В форме для хлеба
Мелкое печенье	170	3	166	3 (1 и 3)	25 - 35	В глубоком противне
Бисквит ¹⁾	150	3	140	3 (1 и 3)	30 - 35	В глубоком противне
Безе	100	3	115	3	35 - 40	В глубоком противне
Рулеты ¹⁾	190	3	180	3	80 - 100	В глубоком противне
Заварные пирожные ¹⁾	190	3	180	3 (1 и 3)	15 - 20	В глубоком противне
Открытые пироги	180	3	170	2	25 - 35	В форме для выпечки диаметром 20 см

Продукты	Верхний + нижний нагрев		Режим конвекции		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня	Температура (°C)	Положение противня		
Бисквитный торт	180	1 или 2	170	2	45 - 70	Левый + правый в форме для выпечки 20 см
Торт с большим количеством фруктов	160	1	150	2	110 - 120	В форме для выпечки диаметром 24 см
Бисквитный торт ¹⁾	170	1	160	1	50 - 60	В форме для выпечки диаметром 20 см

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

Хлеб и пицца

Продукты	Верхний + нижний нагрев		Режим конвекции		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня	Температура (°C)	Положение противня		
Белый хлеб ¹⁾	190	1	195	1	60 - 70	1-2 шт. по 500 г/шт
Ржаной хлеб	190	1	190	1	30 - 45	В форме для хлеба
Хлеб/ Булочки ¹⁾	190	2	180	2 (1 и 3)	25 - 40	6-8 штук в глубоком противне
Пицца ¹⁾	190	1	190	1	20 - 30	В сотейнике

Продукты	Верхний + нижний нагрев		Режим конвекции		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня	Температура (°C)	Положение противня		
Сконы (пшеничные или ячменные лепешки) ¹⁾	200	3	190	2	10 – 20	В глубоком противне

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

Открытые пироги

Продукты	Верхний + нижний нагрев		Режим конвекции		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня	Температура (°C)	Положение противня		
Открытый пирог с макаронными изделиями	180	2	180	2	40 - 50	В форме
Флан с овощами (открытый пирог с овощами)	200	2	200	2	45 - 60	В форме
Киш (открытый пикантный пирог с начинкой)	190	1	190	1	40 - 50	В форме
Лазанья	200	2	200	2	25 - 40	В форме
Каннелони	200	2	200	2	25 - 40	В форме
Йоркширский пудинг ¹⁾	220	2	210	2	20 - 30	6 форм для пудинга

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

Мясо

Продукты	Верхний + нижний нагрев		Режим конвекции		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня	Температура (°C)	Положение противня		
Говядина	200	2	190	2	50 - 70	На решетке и в сотейнике
Свинина	180	2	180	2	90 - 120	На решетке и в сотейнике
Телятина	190	2	175	2	90 - 120	На решетке и в сотейнике
Английский ростбиф с кровью	210	2	200	2	44 - 50	На решетке и в сотейнике
Английский ростбиф - средней прожаренности	210	2	200	2	51 - 55	На решетке и в сотейнике
Английский ростбиф - хорошо прожаренный	210	2	200	2	55 - 60	На решетке и в сотейнике
Свиная лопатка	180	2	170	2	120 - 150	В сотейнике
Свиная рулька	180	2	160	2	100 - 120	2 шт. в сотейнике
Баранина	190	2	190	2	110 - 130	Нога
Цыпленок	200	2	200	2	70 - 85	Целиком
Индейка	180	1	160	1	210 - 240	Целиком
Утка	175	2	160	2	120 - 150	Целиком
Гусь	175	1	160	1	150 - 200	Целиком

Продукты	Верхний + нижний нагрев		Режим конвекции		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня	Температура (°C)	Положение противня		
Кролик	190	2	175	2	60 - 80	Разрезанный на куски
Заяц	190	2	175	2	150 - 200	Разрезанный на куски
Фазан	190	2	175	2	90 - 120	Целиком

Рыба

Продукты	Верхний + нижний нагрев		Режим конвекции		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня	Температура (°C)	Положение противня		
Форель / морской лещ	190	2	175	2 (1 и 3)	40 - 55	3-4 рыбы
Тунец / лосось	190	2	175	2 (1 и 3)	35 - 60	4-6 кусочков филе

9.6 Малый гриль



Перед началом приготовления прогрейте пустой духовой шкаф в течение примерно 10 минут.

Продукты	Количество		Температура (°C)	Время (мин)		Положение противня
	Штук	(г)		Первая сторона	Вторая сторона	
Вырезка	4	800	250	12 - 15	12 - 14	3
Бифштекс	4	600	250	10 - 12	6 - 8	3
Сосиски	8	-	250	12 - 15	10 - 12	3
Свинные отбивные	4	600	250	12 - 16	12 - 14	3

Продукты	Количество		Температура (°C)	Время (мин)		Положение противня
	Штук	(г)		Первая сторона	Вторая сторона	
Цыпленок (разрезанный пополам)	2	1000	250	30 - 35	25 - 30	3
Кебабы	4	-	250	10 - 15	10 - 12	3
Грудка цыпленка	4	400	250	12 - 15	12 - 14	3
Гамбургер	6	600	250	20 - 30	-	3
Куски рыбного филе	4	400	250	12 - 14	10 - 12	3
Поджаренные сэндвичи	4 - 6	-	250	5 - 7	-	3
Тосты	4 - 6	-	250	2 - 4	2 - 3	3

9.7 Турбо-гриль



При использовании данного режима максимальная температура не должна превышать 200°C.

Продукты	Количество		Температура (°C)	Время (мин)		Положение противня
	Штук	(г)		Первая сторона	Вторая сторона	
Мясо на косточке (индейка)	1	1000	200	30 - 40	20 - 30	3
Цыпленок (разрезанный пополам)	2	1000	200	25 - 30	20 - 30	3
Ножки цыпленка	6	-	200	15 - 20	15 - 18	3
Перепела	4	500	200	25 - 30	20 - 25	3

Продукты	Количество		Температура (°C)	Время (мин)		Положение противня
	Штук	(г)		Первая сторона	Вторая сторона	
Запеканка из овощей	-	-	200	20 - 25	-	3
Гребешки	-	-	200	15 - 20	-	3
Скумбрия	2 - 4	-	200	15 - 20	10 - 15	3
Ломтики рыбы	4 - 6	800	200	12 - 15	8 - 10	3

10. УХОД И ОЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

10.1 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.

10.2 Модели из нержавеющей стали или алюминия

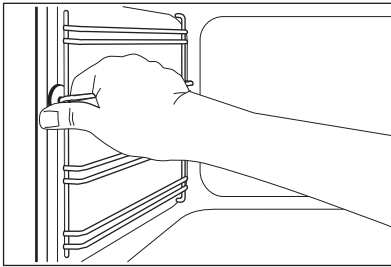


Очистку дверцы духового шкафа можно производить только влажной губкой. Протрите ее насухо мягкой тряпкой. Никогда не используйте абразивные средства, металлические губки или средства, содержащие кислоты, т.к. они могут повредить поверхность духового шкафа. Выполняйте чистку панели управления духового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

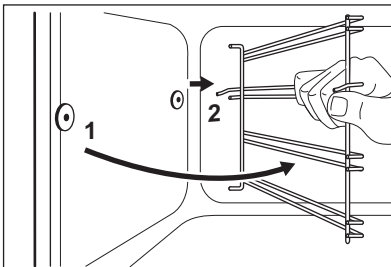
10.3 Снятие направляющих для противня

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.

- i** Удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.

10.4 Пир.чистка

- !** **ОСТОРОЖНО!** Извлеките все дополнительные принадлежности и съемные направляющие для полок.

- i** Не запускайте функцию пиролизической чистки при неплотно закрытой дверце. При этом в ряде моделей на дисплее высвечивается код ошибки символ «С3».

- !** **ВНИМАНИЕ!** Прибор очень сильно нагревается. Существует опасность получения ожогов.

- !** **ОСТОРОЖНО!** Если в той же мебелишной нише или шкафу установлены другие приборы, не используйте их одновременно с функцией пиролизической чистки. Это может привести к повреждению прибора.

1. Удалите вручную наиболее крупные загрязнения.
2. Очистите внутреннюю сторону дверцы горячей водой чтобы избежать пригорания остатков пищи при нагревании воздуха до высокой температуры.
3. Установите режим «Пирол.чистка». См. раздел «Режимы духового шкафа».
4. Замигает \rightarrow | \rightarrow |. Чтобы отложить запуск процесса очистки, выберите функцию «Окончание». Во время работы функции «Пирол.чистка» лампа освещения духового шкафа отключена.

Очистка начнется через две секунды. Продолжительность процедуры: 2 часа.

При работе духового шкафа при заданной пользователем температуре дверца блокируется. На дисплее отображается символ \square и полоски до тех пор, пока не будет снята блокировка дверцы.

10.5 Напоминание о чистке

Для напоминания о необходимости запуска функции «Пирол.чистка» на дисплее 10 секунд мигает PYR после каждого включения и выключения прибора.

**Напоминание о чистке гаснет:**

- по окончании работы функции «Пирол.чистка».
- если одновременно нажать на **+** и на **-**, в то время как на дисплее мигает PYR.

10.6 Очистка дверцы духового шкафа

В дверце духового шкафа имеются четыре стеклянные панели. Дверца духового шкафа и внутренние стеклянные панели снимаются для чистки.

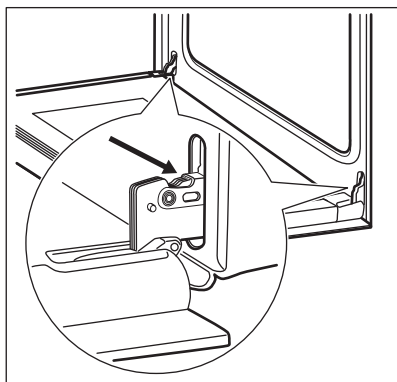


Если предварительно не снять дверцу духового шкафа, она может захлопнуться при попытке извлечь стеклянные панели.

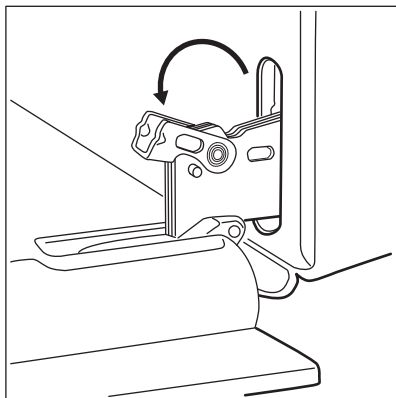
**ОСТОРОЖНО!**

Не используйте прибор без стеклянных панелей.

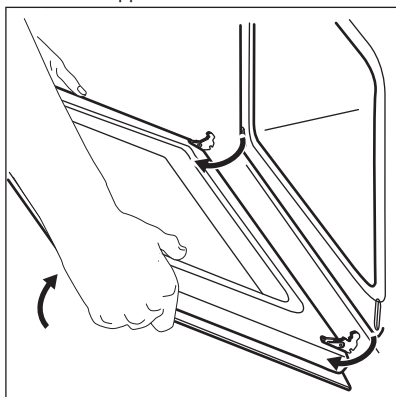
1. Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



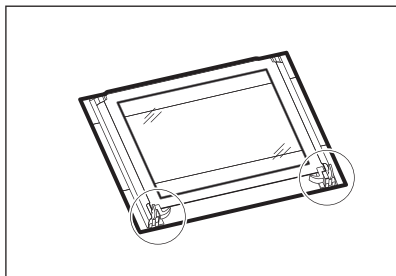
2. Поднимите и поверните рычажки, расположенные в обеих петлях.



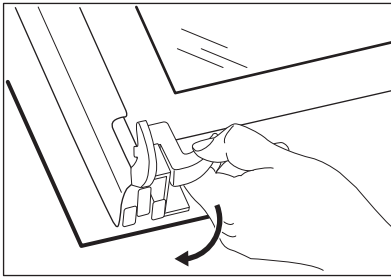
3. Прикройте дверцу наполовину до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вперед из ее гнезда.



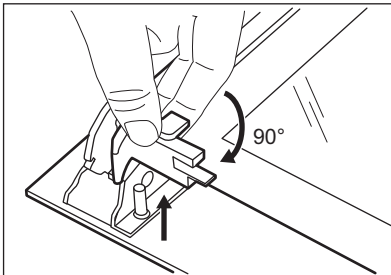
4. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань.



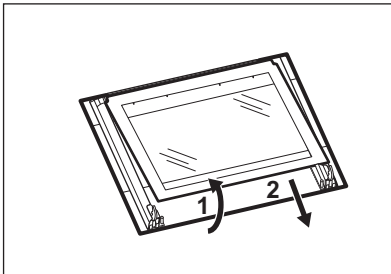
5. Отожмите стопоры, чтобы снять стеклянные панели.



6. Поверните два фиксатора на 90° и извлеките их из своих гнезд.



7. Сначала осторожно поднимите и выньте стеклянные панели одну за другой. Начините с верхней панели.

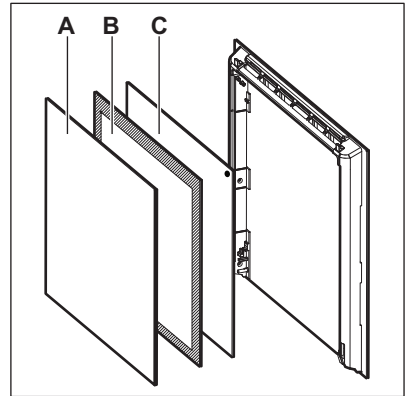


8. Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Тщательно вытрите стеклянные панели.

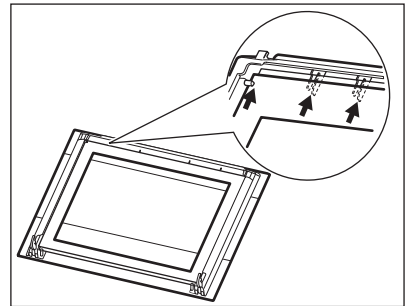
После окончания очистки установите стеклянные панели и дверцу духового шкафа. Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности.

Убедитесь, что стекла (А, В и С) вставлены в правильном порядке. Средняя панель (В) имеет декорированную рамку. Сторона с надписями должна быть обращена к внутренней стороне дверцы.

Убедитесь, что после установки поверхность рамки стеклянной панели (В) в области надписей не является грубой на ощупь.



Проверьте, чтобы средняя стеклянная панель находилась в своих направляющих.



10.7 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 нагреваться.

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

Задняя лампа

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.
4. Установите плафон.

11. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

**ВНИМАНИЕ!**

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

11.1 Что делать, если...

Неисправность	Возможная причина	Решение
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.
Духовой шкаф не нагревается.	Задано автоматическое отключение.	См. «Автоматическое отключение».
Духовой шкаф не нагревается.	Включена функция «Защита от детей».	См. «Отключение функции «Защита от детей».
Духовой шкаф не нагревается.	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель сработает повторно, обратитесь к квалифицированному электрику.
Лампа не горит.	Лампа перегорела.	Замените лампу.

Неисправность	Возможная причина	Решение
На приготовление продуктов уходит слишком много или слишком мало времени.	Слишком высокая или слишком низкая температура.	При необходимости измените температуру. Следуйте указаниям Руководства пользователя.
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.
На дисплее отображается код ошибки символ «С3».	Функция очистки не работает. Дверца духового шкафа была закрыта не полностью, или неисправна электронная блокировка дверцы.	Полностью закройте дверцу.
На дисплее отображается код ошибки символ «F102».	<ul style="list-style-type: none"> • Дверца была закрыта не полностью. • Неисправна блокировка дверцы. 	<ul style="list-style-type: none"> • Полностью закройте дверцу. • Выключите и снова включите духовой шкаф с помощью предохранителя домашней электропроводки или предохранительного выключателя на электрощите. • Если на дисплее снова отобразится код ошибки символ «F102», обратитесь в сервисный центр.
На дисплее отображается код ошибки, не указанный в данной Таблице.	Имел место сбой электроники.	<ul style="list-style-type: none"> • Выключите и снова включите духовой шкаф с помощью предохранителя домашней электропроводки или предохранительного выключателя на электрощите. • Если на дисплее снова отображается код ошибки, обратитесь в сервисный центр.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Прибор включен, но не нагревается. Не работает вентилятор. На дисплее высвечивается "Demo".	Включен деморежим.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите духовой шкаф. 2. Нажмите и удерживайте в нажатом положении кнопку +. 3. При включении звукового сигнала переведите селектор режимов духового шкафа на первый режим, вращая ручку по часовой стрелке. На дисплее начнет мигать "Demo". 4. Установите ручку выбора режима духового шкафа в положение «Выкл». 5. Отпустите кнопку +. 6. Поверните ручку термостата по часовой стрелке и удерживайте ее три секунды. Трижды прозвучит звуковой сигнал. Теперь деморежим выключен.

11.2 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:

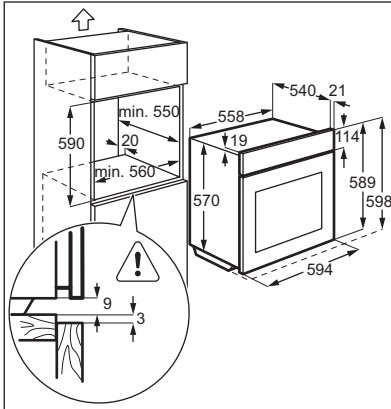
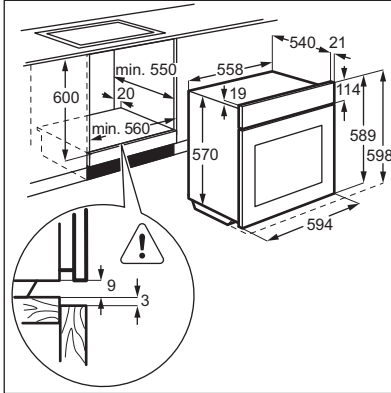
Модель (MOD.)
Код изделия (PNC)
Серийный номер (S.N.)

12. УСТАНОВКА

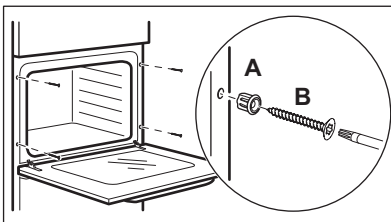


ВНИМАНИЕ!
См. Главы, содержащие
Сведения по технике
безопасности.

12.1 Встраивание



12.2 Крепление прибора к мебели



12.3 Электрическое подключение



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

В комплект поставки данного прибора входит только сетевой кабель.

12.4 Сетевой кабель

Типы кабелей, пригодные для установки или замены: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

При выборе сечения кабеля используйте значение полной мощности (см. табличку с техническими данными) и эту таблицу:

Полная мощность (Вт)	Сечение сетевого кабеля (мм ²)
максимум 1380	3 x 0,75
максимум 2300	3 x 1
максимум 3680	3 x 1,5


Провод заземления (желто-зеленого цвета) должен быть на 2 см длиннее проводов фазы и нейтрали (синий и коричневый провода).


13. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

13.1 Технические данные

Напряжение	220 - 240 В
Частота	50 / 60 Гц

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: А

Электролюкс Сполка з О.О.

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

Польша

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	34
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	35
3. ОПИС ВИРОБУ.....	39
4. ПЕРЕД ПЕРШИМ КОРИСТУВАННЯМ.....	39
5. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	40
6. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	42
7. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА.....	43
8. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	45
9. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	45
10. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА.....	54
11. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	58
12. УСТАНОВКА.....	60
13. ТЕХНІЧНА ІНФОРМАЦІЯ.....	62

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

- Діти від восьми років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями й особи без відповідного досвіду та знань можуть користуватися цим приладом лише під наглядом або після проведення інструктажу стосовно безпечного користування приладом і пов'язаних ризиків.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Пакувальні матеріали слід тримати в недоступному для дітей місці.
- Не допускайте дітей і домашніх тварин до приладу під час його роботи чи охолодження. Доступні частини гарячі.
- Якщо прилад оснащено захистом від доступу дітей, рекомендується його ввімкнути.
- Не можна доручати чищення або технічне обслуговування приладу дітям без відповідного нагляду.
- Не слід залишати дітей до трьох років без постійного нагляду поблизу приладу.

1.2 Загальні правила безпеки

- Встановлювати цей пристрій і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- Під час роботи прилад нагрівається зсередини. Не торкайтеся до нагрівальних елементів приладу. Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте і вставляєте приладдя чи деко.

- Вимикайте прилад, перш ніж виконувати технічне обслуговування.
- Щоб уникнути електричного удару, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнений.
- Не використовуйте пароочищувач для чищення приладу.
- Не використовуйте для чищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби та металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи на склі тріщин.
- У разі пошкодження електричного кабелю виробник або його авторизований сервісний центр чи інша кваліфікована особа має замінити його. Робити це самостійно небезпечно.
- Приберіть залишки рідини перед піролітичним чищенням. Вийміть із духової шафи все приладдя.
- Щоб зняти опорну рейку, спочатку потягніть передню, а потім задню частину опорної рейки від бічної стінки. Для вставлення опорних рейок виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Установка



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Цей пристрій повинен встановлювати лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтесь інструкцій зі встановлення, що постачаються із приладом.
- Прилад важкий, тому будьте обережні, пересуваючи його. Обов'язково одягайте захисні рукавички.
- Не тягніть прилад за ручку.

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

2.2 Підключення до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання або ураження електричним струмом.

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

- Цей прилад відповідає директивам СЕС.

2.3 Користування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

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



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб уникнути пошкодження й знебарвлення емалі:
 - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;

- не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно на приладу;
- не ставте воду безпосередньо в гарячий прилад;
- після приготування не залишайте у приладі страви й продукти з високим вмістом вологи;
- будьте обережні, знімаючи або встановлюючи приладдя.
- Знебарвлення емалі не впливає на робочі якості приладу. Це не є дефектом із точки зору закону про гарантійні зобов'язання.
- Для випікання тістечок із великим вмістом вологи слід використовувати глибоку жаровню. Сік, який виділяється з фруктів, може залишати стійкі плями на емалевому покритті.
- Цей прилад призначений виключно для приготування їжі. Його не слід використовувати для інших цілей, наприклад, опалення приміщень.
- Під час готування дверцят духовки завжди повинні бути зачиненими.

2.4 Догляд і чищення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

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

абразивні серветки, розчинники або металеві предмети.

- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, обов'язково дотримуйтеся інструкцій, наведених на упаковці.
- Не очищуйте каталітичну емаль (якщо застосовується) жодними миючими засобами.

2.5 Піролітична очистка



Ризик отримання травми / опіків / хімічних випарів у режимі піролітичної чистки.

- Перш ніж запускати функцію піролітичної чистки або функцію «Перше використання», видаліть із камери духової шафи наступне:
 - будь-які залишки їжі, олії або жиру.
 - усі знімні предмети (включаючи полицки, опорні рейки тощо, які постачались разом із виробом) – особливо це стосується сковорід з антипригарним покриттям, каструль, дека, приладдя тощо.
- Уважно прочитайте інструкції з виконання піролітичної очистки.
- Не підпускайте дітей до приладу, коли працює функція піролітичного чищення. Прилад дуже сильно нагрівається, і гаряче повітря виходить із вентиляційних отворів попереду.
- Піролітичне очищення виконується за високої температури, тому під час виконання цієї процедури може з'являтися запах від залишків їжі та матеріалів, з яких виготовлено прилад, тому споживачам настійливо рекомендується виконати такі дії:
 - забезпечити належну вентиляцію під час кожної піролітичної очистки і після її завершення;
 - забезпечити гарну вентиляцію під час та після першого використання при максимальній температурі.
- На відміну від людей, деякі птахи та рептилії можуть бути надзвичайно чутливими до можливого диму, що

з'являється під час процесу чищення усіх духових шаф з функцією піролізу.

- Під час піролітичного чищення і після його завершення поряд із приладом не повинно бути домашніх тварин, особливо птахів. Перший раз використовувати максимальну температуру слід у добре вентильованому приміщенні.
- Невеликі домашні тварини також можуть бути дуже чутливими до змін температури поблизу духових шаф з функцією піролізу під час виконання програми піролітичного самоочищення.
- Антипригарне покриття каструль, сковорідок, дек, кухонного приладдя тощо може бути пошкоджене через високу температуру піролітичного чищення усіх духових шаф з функцією піролізу, а також може бути джерелом диму низького рівня шкідливості.
- Дим, що виходить з усіх духових шаф з функцією піролізу / залишків їжі, як описано, є нешкідливим для людей, в тому числі немовлят та людей з певними медичними станами.

2.6 Внутрішнє освітлення

- Електрична або галогенова лампочка, що використовується в

цьому приладі, призначена лише для побутових приладів. Не використовуйте її для освітлення оселі.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека ураження електричним струмом.

- Перед заміною лампочки відключить прилад від електроживлення.
- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками.

2.7 Утилізація



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

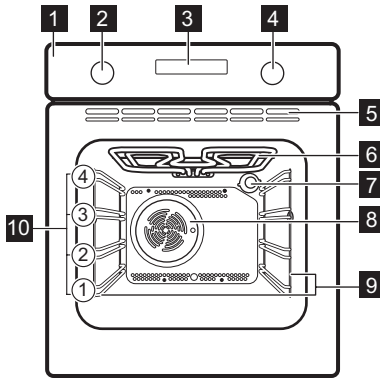
Існує небезпека задушення.

- Відключить 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 Кабінета Міністрів України №1057 від 3 грудня 2008р.)

3. ОПИС ВИРОБУ

3.1 Загальний огляд



- 1 Панель керування
- 2 Регулятор функцій духової шафи
- 3 Електронний програматор
- 4 Регулятор температури
- 5 Вентиляційні отвори для охолоджувального вентилятора
- 6 Нагрівальний елемент
- 7 Лампочка
- 8 Вентилятор
- 9 Опорна рейка, знімна
- 10 Рівні розташування полицок

3.2 Приладдя

- **Решітка**
Для розміщення посуду та форм для випічки, а також для смаження.
- **Деко для смаження/гриля**

Для випікання, смаження та збирання жиру.

- **Телескопічні спрямовувачі**
Для полицок і деко.

4. ПЕРЕД ПЕРШИМ КОРИСТУВАННЯМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

4.1 Первинне чищення

Вийміть із приладу все приладдя й знімні опорні рейки.



Див. розділ «Догляд та чистка».


Перед першим використанням почистьте прилад.
Покладіть приладдя та опорні рейки на місце.

4.2 Встановлення часу


Після першого підключення до електромережі на декілька секунд на дисплеї загоряються всі символи. У наступні декілька секунд на дисплеї

відображається версія програмного забезпечення.

Коли версія програмного забезпечення погасне, на дисплеї відобразиться **hr** і «12:00». "12" блимає.

1. Натискаючи **+** або **-**, настройте години.
2. Для підтвердження натисніть . Це потрібно, лише якщо час настраюється вперше. У подальшому новий час буде автоматично зберігатися через 5 секунд.

На дисплеї відобразиться **min** і настроєне значення годин. "00" блимає.

3. Натискаючи **+** або **-**, настройте хвилини.
4. Для підтвердження натисніть . Це потрібно, лише якщо час настраюється вперше. У


подальшому новий час буде автоматично зберігатися через 5 секунд.

На дисплеї відображається новий час.

4.3 Зміна часу

Змінити час доби можна, тільки коли духова шафа вимкнена.



Натисніть .

На дисплеї блиматимуть настроєний час і символ .

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. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Висувні перемикачі

Для використання приладу натисніть перемикач. Індикатор на перемикачі згасне.

5.2 Увімкнення та вимкнення приладу














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

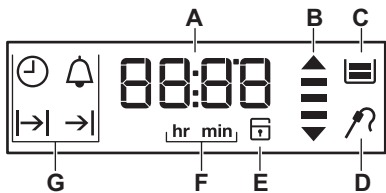
- Індикатор світиться, коли духова шафа нагрівається.
- Лампочка світиться, коли прилад працює.
- Символ вказує, чим саме керує перемикач: функціями духовки чи температурою.

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

5.3 Функції духової шафи

Функція духової шафи	Використання
 Положення «Вимкнено»	Прилад вимкнено.
 Готування з конвекцією	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.
 Гриль	Для приготування на грилі виробів плоскої форми, а також для смаження грінок.
 Великий гриль	Для приготування на грилі великої кількості виробів плоскої форми, а також для смаження грінок.
 Турбо-гриль	Для смаження великих шматків м'яса чи птиці з кістками на одному рівні духової шафи. Також для колерування та підрум'янювання.
 Нижній нагрів	Для випікання кондитерських виробів із хрусткою основою та для консервування продуктів.
 М'ясо	Для приготування дуже ніжних і соковитих смажених страв.
 Зберігайте теплим	Для підтримки страви теплою.
 Розморожування	Для розморожування заморожених продуктів.
 Піроліз	Увімкнення функції піролітичного чищення духової шафи. Ця функція перетворює на золу залишковий бруд.

5.4 Дисплей




- A) Таймер
- B) Індикатор нагрівання та залишкового тепла
- C) Лоток для води (не в усіх моделях)
- D) Термощуп (не в усіх моделях)
- E) Блокування дверцят (не в усіх моделях)
- F) Години/хвилини
- G) Функції годинника

5.5 Кнопки

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





5.6 Індикатор нагрівання



Після активації функції духової шафи на дисплеї одна за одною починають



загорятися риси . Смужки вказують, що температура в духовій шафі зростає або знижується.

6. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА









6.1 Таблиця функцій годинника

Функція годинника	Використання
 ЧАС ДОБИ	Встановлення, зміна і перевірка часу доби. Див. розділ «Встановлення часу».
 ТАЙМЕР	Використовуйте для встановлення зворотного відліку (максимум 23 години 59 хвилин). Ця функція не впливає на роботу приладу. Функцію ТАЙМЕР можна налаштувати в будь-який момент, навіть коли прилад вимкнений.
 ТРИВАЛІСТЬ	Встановлення тривалості роботи приладу. Використовуйте тільки зі встановленою функцією духовки.
 ЗАКІНЧЕННЯ	Встановлення часу вимкнення приладу. Використовуйте тільки зі встановленою функцією духовки. Функції «Тривалість» і «Закінчення» можна використовувати разом (затримка), щоб автоматично вмикати і вимикати прилад у потрібний час.

 Натискайте  для переключення між функціями годинника.

 Щоб підтвердити настройку функцій годинника, натисніть  або зачекайте 5 секунд (автоматичне підтвердження).


6.2 Налаштування функцій ТРИВАЛІСТЬ або ЗАВЕРШЕННЯ

1. Натискайте , поки на дисплеї не відобразиться символ  або . На дисплеї блиматиме  або .
2. Натисніть  або , щоб налаштувати значення, і  для підтвердження.



Для тривалості **|→|** спочатку ви вказуєте кількість хвилин, потім – кількість годин, для завершення **→|** ви спочатку вказуєте кількість годин, а потім – кількість хвилин.

Після закінчення настроєного часу на протязі 2 хвилин лунатиме звуковий сигнал. На дисплеї блиматиме символ **|→|** або **→|** і значення часу. Духова шафа припинить роботу.

3. Поверніть перемикач функцій духової шафи в положення «вимкнено».
4. Щоб вимкнути звуковий сигнал, натисніть будь-яку кнопку або відчиніть дверцята духової шафи.


i Якщо у процесі настройки годин для функції **ТРИВАЛІСТЬ |→|** натиснути , прилад переключиться на настройку функції **ЗАВЕРШЕННЯ →|**.


6.3 Налаштування функції «ТАЙМЕР»

1. Натискайте  знов і знов, доки на дисплеї не почне блимати  і «00».
2. Для налаштування функції «ТАЙМЕР» скористайтеся кнопками **+** і **-**.
Спочатку встановлюйте секунди, а потім хвилини й години.
Спочатку час розраховується у хвилинах і секундах. Якщо налаштований час перевищує

60 хвилин, на дисплеї з'явиться символ **hr**.

Прилад починає розраховувати час у годинах і хвилинах.

3. ТАЙМЕР вмикається автоматично через п'ять секунд.
Після того як сплине 90 % заданого часу, пролунає звуковий сигнал.
4. Після того як сплине встановлений час, протягом двох хвилин лунатиме звуковий сигнал. «00:00» і  блимають на дисплеї. Щоб вимкнути звуковий сигнал, натисніть будь-яку кнопку або відкрийте дверцята духовки.

i Якщо налаштувати ТАЙМЕР у процесі виконання функції «ТРИВАЛІСТЬ» або «ЗАВЕРШЕННЯ», на дисплеї з'явиться символ .


6.4 Таймер прямого відліку

Користуйтеся таймером прямого відліку для відстеження тривалості роботи духової шафи. Він вмикається, тільки-но духова шафа розпочинає нагрів.

Щоб скинути таймер прямого відліку, натисніть і утримуйте **+** та **-**. Таймер знову починає прямий відлік.

i Таймер прямого відліку не можна використовувати з такими функціями:
Тривалість **|→|**,
Завершення **→|**.

7. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА

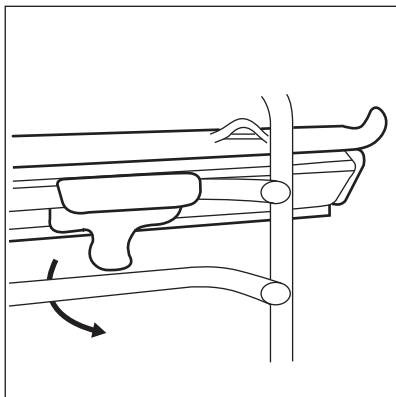
 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

7.1 Встановлення телескопічних рейок

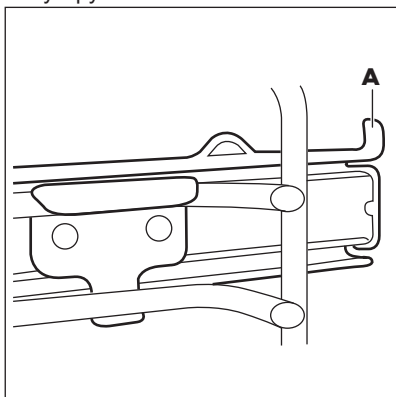
Телескопічні рейки можна встановити на кожному рівні.

Переконайтеся, що обидві телескопічні рейки встановлені на одному рівні.

1. Встановіть телескопічні рейки.



2. Обмежувач (А), який знаходиться на одному з кінців телескопічної рейки, має бути спрямований угору.



7.2 Телескопічні спрямовувачі/опори/направляючі

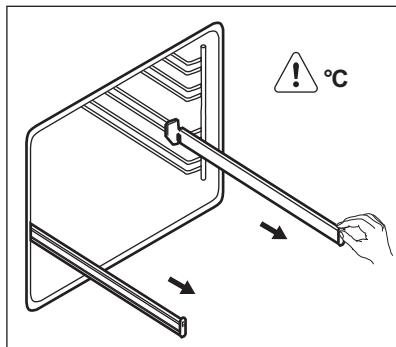
Телескопічні рейки спрощують вставляння та виймання полиць.



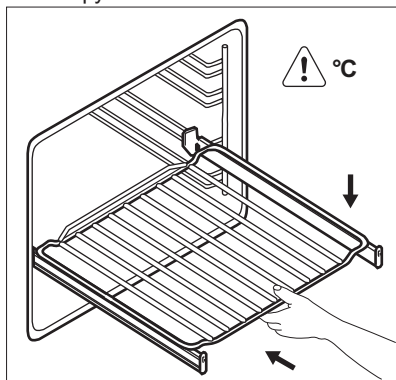
ОБЕРЕЖНО!

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

1. Повністю витягніть праву й ліву телескопічну рейку.



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



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

8. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

8.1 Активація функції захисту від доступу дітей

Функція захисту від доступу дітей запобігає випадковому ввімкненню приладу.



Якщо активовано функцію піролітичного чищення, дверцята блокуються. Після обертання перемикача або натискання кнопки на дисплеї засвітиться символ SAFE.

1. Не встановлюйте функцію духової шафи.
2. Одночасно натисніть і утримуйте та протягом 2 секунд.

Пролунає сигнал і на дисплеї відобразиться SAFE.

Для вимкнення функції захисту від доступу дітей повторно виконайте дію 2.

8.2 Індикатор залишкового тепла

Під час вимкнення приладу на дисплеї світиться індикатор залишкового тепла , якщо температура в шафі є вищою за 40 °С. Оберніть перемикач температури ліворуч або праворуч, щоб показати температуру в шафі.

8.3 Автоматичне вимикання

Із метою безпеки передбачено, що прилад автоматично вимикається через деякий час у разі, якщо функція духовки активована, але налаштування не змінюються.

Температура (°C)	Час вимкнення (год.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250	3

Натисніть будь-яку кнопку, щоб знову почати користуватися приладом після автоматичного вимкнення.



Автоматичне вимикання не спрацьовує при наступних режимах: Підсвітка, Тривалість, Закінчення

8.4 Охолоджувальний вентилятор

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

8.5 Запобіжний термостат

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

9. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.



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

9.1 Загальна інформація

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

результатів випікання та пошкодити емалеве покриття.

9.2 Випікання пирогів/тортів

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

9.3 Готування м'яса і риби

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

9.4 Тривалість приготування

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

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

9.5 Таблиця випікання та смаження

Пирогои

Страва	Традиційне приготування		Готування з конвекцією		Час (у хв.)	Коментарі
	Температура (°C)	Положення полиці	Температура (°C)	Положення полиці		
Збиті суміші	170	2	165	2 (1 та 3)	45 - 60	У формі для випікання
Вироби з пісочного тіста	170	2	160	2 (1 та 3)	20 - 30	У формі для випікання
Сирний пиріг	170	1	165	2	70 - 80	У 26-сантиметровій формі для випікання
Яблучний торт (пиріг)	170	1	160	2 (1 та 3)	80 - 100	У двох формах для випікання діаметром 20 см на комбінованій решітці
Штрудель	175	2	150	2	60 - 80	На деку для випікання
Пиріг із варенням	170	2	160	2 (1 та 3)	30 - 40	У 26-сантиметровій формі для випікання
Фруктовий пиріг	170	2	155	2	50 - 60	У 26-сантиметровій формі для випікання

Страва	Традиційне приготування		Готування з конвекцією		Час (у хв.)	Коментарі
	Температура (°C)	Положення полиці	Температура (°C)	Положення полиці		
Бісквіт (бісквіт без жиру)	170	2	160	2	90 - 120	У 26-сантиметровій формі для випікання
Різдвяний кекс/ Фруктовий пиріг	170	2	160	2	50 - 60	У 20-сантиметровій формі для випікання
Кекс із родзинками ¹⁾	170	2	165	2	20 - 30	У формі для випікання хліба
Тістечка	170	3	166	3 (1 та 3)	25 - 35	На деку для випікання
Печиво ¹⁾	150	3	140	3 (1 та 3)	30 - 35	На деку для випікання
Безе	100	3	115	3	35 - 40	На деку для випікання
Булочки ¹⁾	190	3	180	3	80 - 100	На деку для випікання
Заварне тісто ¹⁾	190	3	180	3 (1 та 3)	15 - 20	На деку для випікання
Пироги з начинкою	180	3	170	2	25 - 35	У 20-сантиметровій формі для випікання

Страва	Традиційне приготування		Готування з конвекцією		Час (у хв.)	Коментарі
	Температура (°С)	Положення полиці	Температура (°С)	Положення полиці		
Сендвіч «Вікторія»	180	1 або 2	170	2	45 - 70	Лівий + правий у формі для випікання діаметром 20 см
Фруктовий пиріг	160	1	150	2	110 - 120	У 24-сантиметровій формі для випікання
Сендвіч «Вікторія» ¹⁾	170	1	160	1	50 - 60	У 20-сантиметровій формі для випікання

1) Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хв.

Хліб і піца

Страва	Традиційне приготування		Готування з конвекцією		Час (у хв.)	Коментарі
	Температура (°С)	Положення полиці	Температура (°С)	Положення полиці		
Білий хліб ¹⁾	190	1	195	1	60 - 70	1–2 буханки, 500 г одна буханка
Житній хліб	190	1	190	1	30 - 45	У формі для випікання хліба
Булочки ¹⁾	190	2	180	2 (1 та 3)	25 - 40	6–8 шт. на деку для випікання

Страва	Традиційне приготування		Готування з конвекцією		Час (у хв.)	Коментарі
	Температура (°C)	Положення полиці	Температура (°C)	Положення полиці		
Піца 1)	190	1	190	1	20 - 30	У глибокій жаровні
Коржики ¹⁾	200	3	190	2	10 – 20	На деку для випікання

1) Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хв.

Відкриті пироги

Страва	Традиційне приготування		Готування з конвекцією		Час (у хв.)	Коментарі
	Температура (°C)	Положення полиці	Температура (°C)	Положення полиці		
Відкритий пиріг із макаронними виробами	180	2	180	2	40 - 50	У формі
Овочевий пиріг	200	2	200	2	45 - 60	У формі
Кіш	190	1	190	1	40 - 50	У формі
Лазанья	200	2	200	2	25 - 40	У формі
Каннеллоні	200	2	200	2	25 - 40	У формі
Йоркширський пудинг ¹⁾	220	2	210	2	20 - 30	6 форм для пудингу

1) Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хв.

М'ясо

Страва	Традиційне приготування		Готування з конвекцією		Час (у хв.)	Коментарі
	Температура (°C)	Положення полиці	Температура (°C)	Положення полиці		
Яловичина	200	2	190	2	50 - 70	На комбінованій решітці і в глибокій жаровні
Свинина	180	2	180	2	90 - 120	На комбінованій решітці і в глибокій жаровні
Телятина	190	2	175	2	90 - 120	На комбінованій решітці і в глибокій жаровні
Англійський ростбіф (з кров'ю)	210	2	200	2	44 - 50	На комбінованій решітці і в глибокій жаровні
Англійський ростбіф (помірно просмажений)	210	2	200	2	51 - 55	На комбінованій решітці і в глибокій жаровні
Англійський ростбіф (добре просмажений)	210	2	200	2	55 - 60	На комбінованій решітці і в глибокій жаровні
Свиняча лопатка	180	2	170	2	120 - 150	У глибокій жаровні
Свиняча гомілка	180	2	160	2	100 - 120	2 шматки в глибокій жаровні

Страва	Традиційне приготування		Готування з конвекцією		Час (у хв.)	Коментарі
	Температура (°C)	Положення полиці	Температура (°C)	Положення полиці		
Баранина/ягнятина	190	2	190	2	110 - 130	Ніжка
Курка	200	2	200	2	70 - 85	Ціла
Індичка	180	1	160	1	210 - 240	Ціла
Качка	175	2	160	2	120 - 150	Ціла
Гуска	175	1	160	1	150 - 200	Ціла
Кролик	190	2	175	2	60 - 80	Нарізано шматками
Заєць	190	2	175	2	150 - 200	Нарізано шматками
Фазан	190	2	175	2	90 - 120	Цілий

Риба

Страва	Традиційне приготування		Готування з конвекцією		Час (у хв.)	Коментарі
	Температура (°C)	Положення полиці	Температура (°C)	Положення полиці		
Форель / Морський лящ	190	2	175	2 (1 та 3)	40 - 55	3–4 рибини
Тунець / Лосось	190	2	175	2 (1 та 3)	35 - 60	4–6 шматочків філе

9.6 Гриль



Попередньо прогрійте порожню духову шафу протягом 10 хв., перш ніж готувати.

Страва	Кількість		Температура (°C)	Час (у хв.)		Положення полиці
	Шт.	(г)		З одного боку	З іншого боку	
Стейки з філе	4	800	250	12 - 15	12 - 14	3
Біфштекс	4	600	250	10 - 12	6 - 8	3
Сосиски	8	-	250	12 - 15	10 - 12	3
Відбивні зі свинини	4	600	250	12 - 16	12 - 14	3
Курка (розділена на 2 частини)	2	1000	250	30 - 35	25 - 30	3
Кебаб	4	-	250	10 - 15	10 - 12	3
Куряча грудинка	4	400	250	12 - 15	12 - 14	3
Гамбургер	6	600	250	20 - 30	-	3
Рибне філе	4	400	250	12 - 14	10 - 12	3
Грінки з бутербродною начинкою	4 - 6	-	250	5 - 7	-	3
Грінки	4 - 6	-	250	2 - 4	2 - 3	3

9.7 Турбо-гриль



У разі використання цього режиму, встановіть максимальну температуру - 200°C

Страва	Кількість		Температура (°C)	Час (у хв.)		Положення полиці
	Шт.	(г)		З одного боку	З іншого боку	
М'ясний рулет (індичка)	1	1000	200	30 - 40	20 - 30	3

Страва	Кількість		Температура (°C)	Час (у хв.)		Положення полиці
	Шт.	(г)		З одного боку	З іншого боку	
Курка (розрізана навпіл)	2	1000	200	25 - 30	20 - 30	3
Курячі ніжки	6	-	200	15 - 20	15 - 18	3
М'ясо куріпки	4	500	200	25 - 30	20 - 25	3
Овочева запіканка	-	-	200	20 - 25	-	3
Морські гребінці	-	-	200	15 - 20	-	3
Скумбрія	2 - 4	-	200	15 - 20	10 - 15	3
Шматочки риби	4 - 6	800	200	12 - 15	8 - 10	3

10. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

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

10.1 Примітки щодо чищення

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

10.2 Прилади з алюмінію або іржостійкої сталі

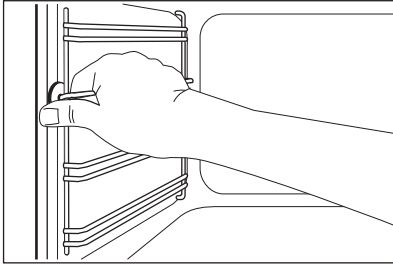


Дверцята духовки слід чистити лише вологою губкою. Протріть їх насухо м'якою тканиною. Ніколи не використовуйте сталеві губки, кислоти чи абразивні матеріали, оскільки вони можуть пошкодити поверхню духової шафи. Для чищення панелі керування духової шафи діють ті самі, що і вищезазначені, попередження.

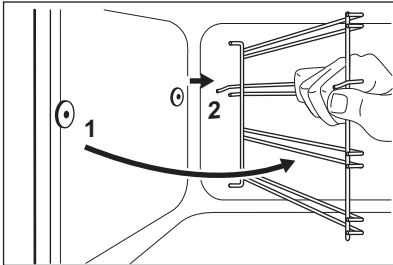
10.3 Виймання опор полочок

Щоб почистити духову шафу, вийміть опорні рейки й .

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



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



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

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

10.4 Піроліз

- !** **ОБЕРЕЖНО!** Уберіть усе додаткове приладдя та з'ємні опори полиць.

- i** Не запускайте піроліз, якщо дверцята не зачинені повністю. У деяких моделях на дисплеї відображається «С3» у разі виникнення цієї помилки.

- !** **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прилад сильно нагрівається. Існує ризик отримання опіку.

- !** **ОБЕРЕЖНО!** Якщо в тій самій шафі встановлені інші прилади, не використовуйте їх одночасно з функцією піролізу. Це може пошкодити прилад.

1. Вручну видаліть основний бруд.
2. Вимийте внутрішній бік дверцят гарячою водою. Таким чином залишки бруду не загоряться.
3. Встановіть функцію піролізу. Див. розділ «Функції духової шафи».
4. Мигтить символ **!>!**.

Використовуйте функцію «Завершення», щоб затримати запуск процесу чищення. Під час піролізу лампочка духової шафи вимикається.

Процедура запускається через 2 секунди. Час процедури: 2 год. Коли духова шафа досягає заданої температури, дверцята блокуються.

На дисплеї відображаються символ **!** і смужки індикатора нагріву, доки двері знову не розблокуються.

10.5 Нагадування про чищення

Щоб нагадати про необхідність піролізу, символ PYR мигтить на дисплеї протягом 10 секунд після кожного увімкнення або вимкнення приладу.

- i** **Індикатор нагадування про очищення зникає з дисплея за таких умов:**
 - Після завершення функції піролізу.
 - Якщо натиснути **+** та **—** одночасно, поки на дисплеї миготить PYR.

10.6 Чищення дверцят духової шафи

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



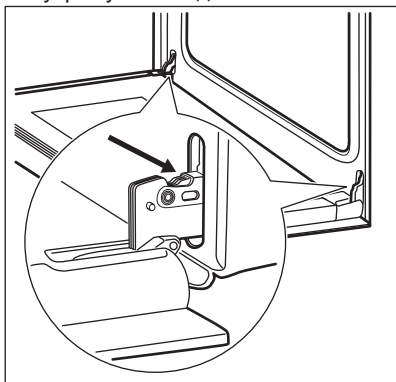
Відчинені й не зняті з духової шафи дверцята можуть раптово закритися під час спроби витягти скляні панелі.



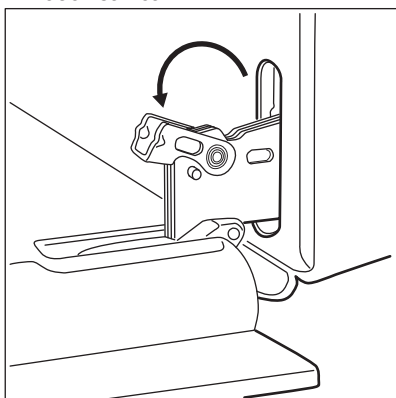
ОБЕРЕЖНО!

Не використовуйте прилад без скляних панелей.

1. Повністю відчиніть дверцята й утримуйте обидві завіси.

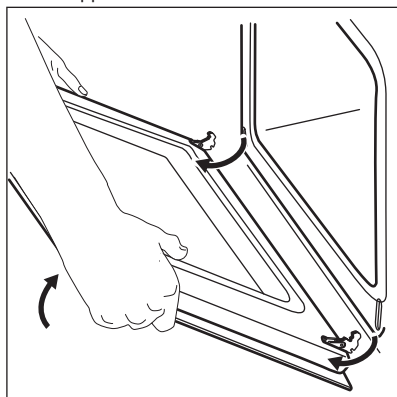


2. Підніміть та поверніть важелі на обох завісах.

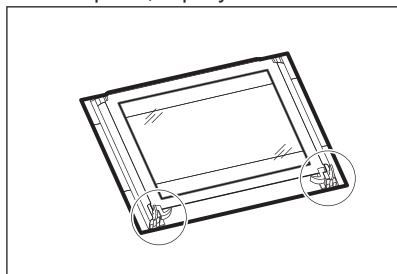


3. Закрийте дверцята духової шафи до першого фіксованого

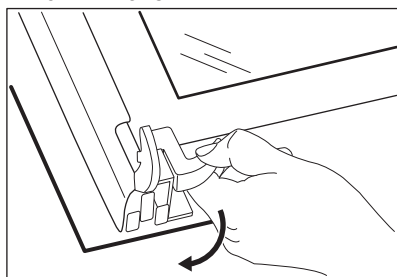
положення (наполовину). Потягніть дверцята уперед, виймаючи їх із гнізд.



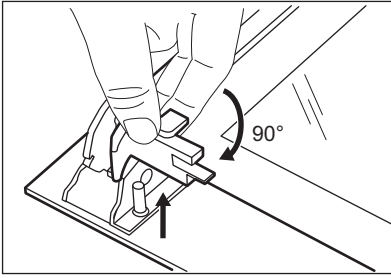
4. Покладіть дверцята на стійку поверхню, вкриту м'якою тканиною.



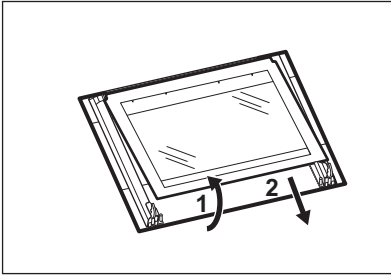
5. Вивільніть систему блокування для того, щоб витягнути внутрішні скляні панель.



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



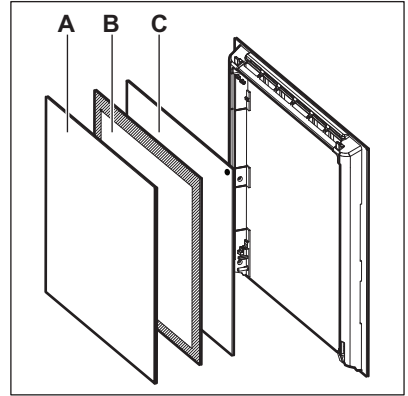
7. Спочатку обережно підніміть і зніміть скляні панелі одну за одною. Починайте з верхньої панелі.



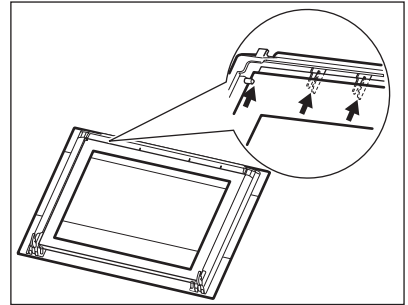
8. Для чищення панелі використовуйте воду та мило. Ретельно витріть скляні панелі насухо.

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

Вставляйте скляні панелі (А, В та С) у правильному порядку. Середня панель (В) декорована рамою. Область трафаретного друку повинна бути поверненою до внутрішньої сторони дверцят. Після встановлення переконайтеся, що поверхня рамки скляної панелі (В) в області трафаретного друку не жорстка на дотик.



Переконайтесь, що ви правильно встановили середню скляну панель.



10.7 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 електрощиті або вимкніть автоматичний вимикач.

Задня лампа

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

11. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

11.1 Що робити, якщо...

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
Духовка не нагрівається.	Духова шафа вимкнена.	Увімкніть духову шафу.
Духовка не нагрівається.	Годинник не налаштовано.	Налаштуйте годинник.
Духовка не нагрівається.	Необхідні налаштування не обрані.	Переконайтеся, що налаштування правильні.
Духовка не нагрівається.	Активовано автоматичне вимикання.	Див. розділ «Автоматичне вимкнення».
Духовка не нагрівається.	Блокування від дітей.	Зверніться до розділу «Використання блокування від дітей».
Духовка не нагрівається.	Спрацював запобіжник.	Перевірте, чи є запобіжник причиною несправності. Якщо запобіжник спрацював декілька разів, зверніться до кваліфікованого електрика.
Лампочка не світиться.	Лампочка несправна.	Замініть лампу.
На готування іде надто багато часу або страви готуються надто швидко.	Температура занадто низька або занадто висока.	За потреби скоригуйте температуру. Дотримуйтесь порад, викладених в інструкції користувача.

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
Пара й конденсат осідають на їжу та внутрішню поверхню духової шафи.	Ви тримаєте блюдо в духовій шафі занадто довго.	Не залишайте приготовані страви в духовій шафі довше 15-20 хвилин.
На дисплеї з'являється «С3».	Функція очищення не працює. Ви не щільно закрили дверцята, або замок дверцят несправний.	Щільно закрийте дверцята.
На дисплеї з'являється «F102».	<ul style="list-style-type: none"> • Не повністю зачинено дверцята. • Замок дверцят несправний. 	<ul style="list-style-type: none"> • Щільно закрийте дверцята. • Вимкніть і знов увімкніть духову шафу за допомогою запобіжника домашньої мережі або захисного автомата на електрощиті. • Якщо дисплей виводить повідомлення «F102», зверніться до сервісного центру.
На дисплеї відображається код помилки, якої немає в таблиці.	Помилка електричної системи.	<ul style="list-style-type: none"> • Вимкніть і знов увімкніть духову шафу за допомогою запобіжника домашньої мережі або захисного автомата на електрощиті. • Якщо код помилки з'являється знову, зверніться до сервісного центру.

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
Прилад увімкнено, але він не нагрівається. Охолоджувальний вентилятор не працює. На дисплеї відображається "Demo".	Увімкнено демонстраційний режим.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Вимкніть духову шафу. 2. Натисніть і утримуйте кнопку +. 3. Коли пролунає звуковий сигнал, поверніть перемикач функцій духової шафи в положення першої функції. На дисплеї блиматиме напис "Demo". 4. Поверніть перемикач функцій духової шафи в положення «Вимкнено». 5. Відпустіть кнопку +. 6. Поверніть перемикач температури за годинниковою стрілкою й утримуйте його три секунди. Тричі пролунає звуковий сигнал. Демонстраційний режим вимкнеться.

11.2 Експлуатаційні характеристики

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

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

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

Рекомендуємо записати ці дані у нижченаведених полях:

Модель (MOD.)
Номер виробу (PNC)
Серійний номер (S.N.)

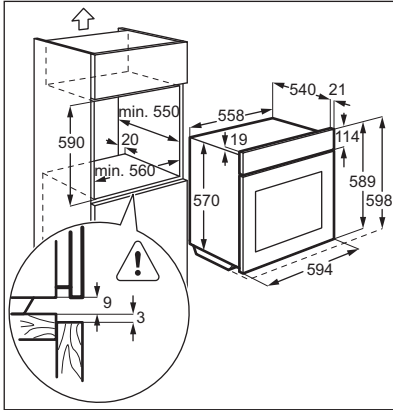
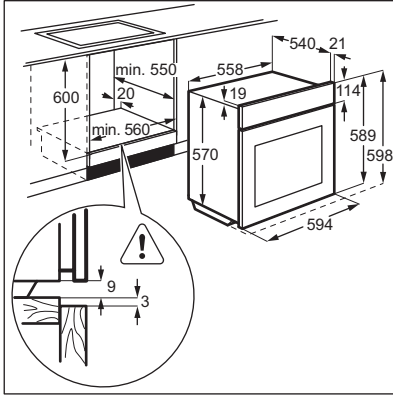
12. УСТАНОВКА



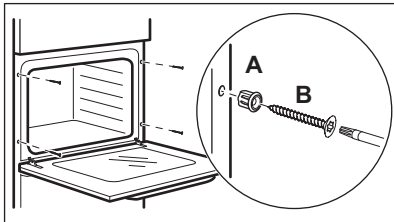
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

12.1 Вбудовування в кухонні меблі



12.2 Кріплення духової шафи до меблів



12.3 Підключення до електромережі



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

Прилад оснащено лише електричним кабелем.

12.4 Кабель

Типи кабелів для встановлення або заміни: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BV-F.

Щодо перетину кабелю, дивіться загальну потужність (на табличці з технічними даними) і нижченаведену таблицю:

Загальна потужність (Вт)	Перетин кабелю (мм ²)
макс. 1380	3 x 0,75
макс. 2300	3 x 1
макс. 3680	3 x 1,5


Жовтий/зелений кабель заземлення має бути на 2 см довший, ніж кабель фази і нульовий провід (синій та коричневий).

13. ТЕХНІЧНА ІНФОРМАЦІЯ

13.1 Технічні дані

Напруга	220–240 В
Частота	50 / 60 Гц

14. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних приладів. Не викидайте прилади, позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.

www.electrolux.com/shop



867304343-A-192014

