

EOB5454AAX
EOB5454AOX



UK Духова шафа

Інструкція



ЗМІСТ

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

З ДУМКОЮ ПРО ВАС

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

Відвідайте наш веб-сайт:



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

www.electrolux.com/webselfservice



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.

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

Цю інформацію можна знайти на табличці з технічними даними.

 **Увага!** Важлива інформація з техніки безпеки

 Загальна інформація й рекомендації

 Інформація щодо захисту навколишнього середовища

Може змінитися без оповіщення.

1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

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

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями 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.
- Тримайте всі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте матеріали належним чином.
- Не допускайте дітей і домашніх тварин до приладу під час його роботи чи охолодження. Доступні частини — гарячі.
- Якщо прилад обладнано пристроєм захисту від дітей, такий пристрій необхідно активувати.
- Дітям забороняється виконувати очищення чи роботи з обслуговування приладу (які можуть виконуватися користувачем) без нагляду.
- Не дозволяйте дітям до 3 років знаходитися поруч із приладом, коли він працює.

1.2 Загальні правила безпеки

- Встановлювати цей прилад і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прилад і його доступні поверхні нагріваються під час використання. Необхідно бути обережним, щоб не торкатися нагрівальних

елементів. Не слід залишати дітей до 8 років без постійного нагляду поблизу приладу.

- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та 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 очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби та металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи на склі тріщин.
- У разі пошкодження електричного кабелю його має замінити виробник або його авторизований сервісний центр чи інша кваліфікована особа. Робити це самостійно забороняється, оскільки існує небезпека ураження електричним струмом.
- Щоб зняти підставки для полицок, спочатку потягніть передню частину підставки для полицки, а потім її задню частину від бічних стінок. Для вставлення опор виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.

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.
- Дотримуйтеся інструкції зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Переконайтеся, що конструкції, під якими й біля яких встановлено прилад, є стійкими та безпечними.
- Висота сторін приладів або інших об'єктів, біля яких стоїть прилад,

- повинна відповідати висоті сторін приладу.
- Пристрій оснащено електричною системою охолодження. Її слід використовувати з блоком електроживлення.

2.2 Підключення до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання або ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Переконайтеся, що електричні параметри на табличці з технічними даними відповідають параметрам електромережі. У разі невідповідності слід звернутися до електрика.
- Завжди використовуйте правильно встановлену протиударну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Будьте обережні, аби не пошкодити штепсельну вилку та кабель. Якщо кабель живлення потребує заміни, зверніться до нашого сервісного центру.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу, особливо коли дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути зафіксовані так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка хитається.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб вимкнути прилад із мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.

- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електричне підключення повинно передбачати наявність ізолюючого пристрою для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Цей прилад відповідає директивам ЄЕС.

2.3 Експлуатація



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

- Прилад призначено виключно для застосування в домашніх умовах.
- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковані.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Після кожного використання прилад слід вимикати.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.
- Не працюйте із приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він знаходиться в контакті з водою.
- Не натискайте на відчинені дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів зі спиртом може призвести до утворення суміші спирту й повітря.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоб поряд із приладом не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього

легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Дії для запобігання пошкодження або знебарвлення емалі.
 - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно приладу;
 - не ставте ємності з водою безпосередньо в розігрітій прилад;
 - не залишайте в приладі страви й продукти з високим вмістом вологи після завершення приготування їжі;
 - будьте обережні, видаляючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Для випікання пирогів із великим вмістом вологи слід використовувати глибоке деко. Сік, що виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями.
- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі. Його забороняється використовувати для інших цілей, наприклад опалення приміщень.
- Під час готування дверцята духової шафи завжди повинні бути зачиненими.
- Якщо прилад розміщено позаду меблевої панелі (наприклад, дверцят), переконайтеся в тому, щоб дверцята було відкрито під час роботи приладу. Жар і волога можуть утворюватися позаду закритої меблевої панелі, спричиняючи подальше пошкодження приладу, приміщення або підлоги. Не закривайте меблеву панель, доки прилад повністю не охолоне після використання.

2.4 Догляд та чистка



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

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

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

2.7 Сервіс

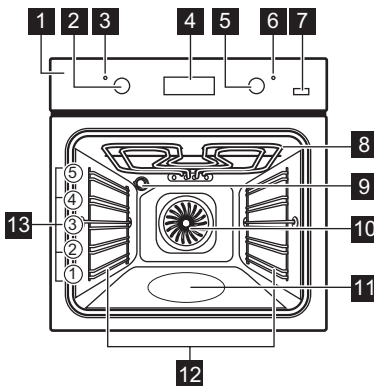
- Для ремонту приладу зверніться в авторизований сервісний центр.

- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

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

3. ОПИС ВИРОБУ

3.1 Загальний огляд



- 1 Панель керування
- 2 Перемикач функцій духової шафи
- 3 Лампа/символ живлення
- 4 Електронний програматор
- 5 Перемикач температури
- 6 Індикатор/символ температури
- 7 Кнопка додаткової пари
- 8 Нагрівальний елемент
- 9 Лампа
- 10 Вентилятор
- 11 Тиснення камери
- 12 Опора полиці, знімна
- 13 Положення полиць

3.2 Приладдя

- **Комбінована решітка**
Для розміщення посуду та форм для випічки, а також для смаження.
- **Деко для випічки**
Для випікання пирогів і печива.

- **Комбінована форма**
Для випікання пирогів і печива. Для випікання, смаження та збирання жиру.
- **Телескопічні спрямовувачі**
Для полиць і дек.

4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.



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

4.1 Первинне очищення

Вийміть із пристрою всі аксесуари й знімні опорні рейки.



Див. розділ «Догляд та чистка».

Перед першим користуванням почистіть пристрій і аксесуари.


Покладіть приладдя та опорні рейки на місце.





4.2 Попереднє прогрівання

Перед першим використанням прогрійте пустий прилад.



Інформацію про функцію «Вентилятор ПЛЮС» див. у розділі «Активация функции "Вентилятор ПЛЮС"».

1. Налаштуйте функцію  і максимальну температуру.

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

Аксесуари можуть нагрітися до вищої температури, ніж зазвичай. Може виділятися запах і дим. Це нормальне явище. Переконайтеся в тому, що приміщення добре провітрюється.

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














Наявність лампочок, символів кнопок або індикаторів залежить від моделі вашого приладу.

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

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

5.3 Функції духової шафи

Функція духової шафи	Використання
 Положення «Вимкнено»	Прилад вимкнено.
 Підсвітка	Увімкнення лампочки без функції готування.
 Верхнє/Нижнє Нагрівання	Для випікання та смаження на одному рівні полиці.
 Верхній Нагрів	Для підрум'янювання сірого хліба, тортів, випічки. Для доведення страв до готовності.
 Нижній Нагрів	Для випікання тортів із хрусткою основою та для збереження продуктів.
 Гриль	Для приготування на грилі виробів пласкої форми, а також для смаження хліба.
 Великий Гриль	Для приготування на грилі великої кількості виробів пласкої форми, а також для смаження грінків.
 Турбо-Гриль	Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Також для приготування запіканок та зарум'янювання.
 Вентилятор	Для одночасного випікання на трьох рівнях полиць, а також для сушіння продуктів. Установить температуру на 20-40°C нижче, ніж при використанні функції «Верхнє/нижнє нагрівання».
 Вентилятор ПЛЮС	Для додавання вологості під час готування. Для отримання потрібного кольору та хрусткої скоринки під час випікання. Для підвищення соковитості під час повторного нагрівання.
 Налаштування Для Піци	Для випікання на одному рівні полиці з отриманням рум'яної скоринки й хрусткої основи. Установить температуру на 20-40°C нижче, ніж при використанні функції «Верхнє/нижнє нагрівання».

5.4 Активація функції «Вентилятор ПЛЮС»

Ця функція дозволяє покращити рівень вологості під час приготування страв.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Є ризик отримання опіків або пошкодження приладу.



Пара може спричинити опіки:

- Відкривайте дверцята приладу обережно після завершення роботи функції «Вентилятор ПЛЮС».




Див. розділ «Поради і рекомендації».

- Відкрийте дверцята духової шафи.

2. Заповніть заглибину камери водопровідною водою. Максимальна ємність заглибини камери становить 250 мл. Заповнюйте заглибину камери водою лише тоді, коли духовка буде холодною.
3. Поставте страву в прилад і закрийте дверцята духовки.
4. Встановіть функцію «Вентилятор ПЛЮС»: .
5. Натисніть кнопку пари + . Кнопка пари + працює лише з функцією «Вентилятор ПЛЮС». Засвітиться індикатор.
6. Поверніть перемикач термостата, щоб обрати температуру.

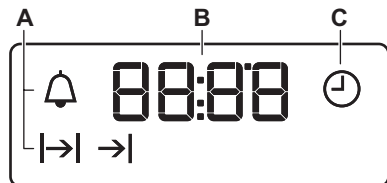
**УВАГА**

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

7. Щоб вимкнути прилад, натисніть кнопку пари + , поверніть перемикачі функцій духової шафи та термостата в положення «вимкнено».
- Індикатор кнопки пари + згасає.
8. Видаліть воду з заглибини камери.



**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

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

5.5 Дисплей






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

5.6 Кнопки

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


6. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА



6.1 Таблиця функцій годинника



Функція годинника	Використання
 ЧАС ДОБИ	Встановлення, зміна і перевірка часу доби.
 ТРИВАЛІСТЬ	Встановлення тривалості роботи приладу.
 ЗАКІНЧЕННЯ	Встановлення часу вимкнення приладу.
 ЗАТРИМКА ЧАСУ	Поєднання функцій ТРИВАЛІСТЬ і ЗАКІНЧЕННЯ.
 ТАЙМЕР	Налаштування часу зворотного відліку. Ця функція не впливає на роботу приладу.

6.2 Налаштування та змінення часу доби





Перш ніж користуватися духовою шафою, потрібно встановити час.


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


Натискайте кнопку  або , щоб встановити час.
Приблизно через п'ять секунд блимання припиниться, а на дисплеї відобразиться встановлений час доби.

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

6.3 Налаштування функції «ТРИВАЛІСТЬ»

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





На дисплеї з'являється .


4. Коли час завершиться, починає блимати  і лунає звуковий


сигнал. Прилад вимикається автоматично.

5. Для припинення звучання сигналу натисніть будь-яку кнопку.
6. Поверніть перемикач функцій духової шафи та регулятор температури в положення «Вимкнено».









6.4 Налаштування функції ЗАКІНЧЕННЯ

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

На дисплеї з'являється .





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

6.5 Налаштування функції ЗАТРИМКА ЧАСУ



1. Встановіть функцію духової шафи та температуру.
2. Натисніть  кілька разів, доки не почне блимати .
3. Натисніть  або , щоб установити час функції ТРИВАЛІСТЬ.
4. Натисніть .
5. Натисніть  або , щоб установити час функції ЗАКІНЧЕННЯ.
6. Натисніть , щоб продовжити. Прилад автоматично вмикається пізніше, працює протягом встановленого часу функції ТРИВАЛІСТЬ і завершує роботу відповідно до заданого часу у функції ЗАКІНЧЕННЯ. У заданий час пролунає звуковий сигнал.
7. Поверніть перемикач функцій духової шафи та регулятор температури в положення «Вимкнено».

8. Прилад вимикається автоматично.

6.6 Налаштування функції ТАЙМЕР

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

6.7 Скасування функцій годинника

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

7. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА



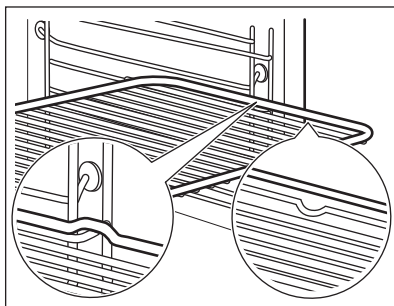
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

7.1 Установлення аксесуарів

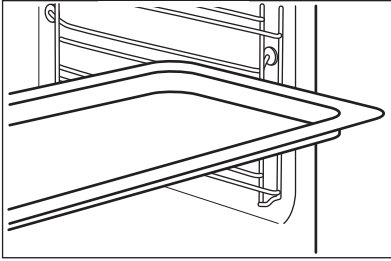
Комбінована решітка:

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



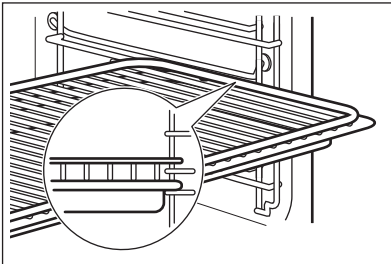
Глибоке деко:

Просуньте глибоке деко між напрямними планками опорних рейок.



Комбінована решітка та глибоке деко разом:

Поставте глибоке деко між напрямними на опорній рейці, а комбіновану решітку на напрямні зверху, і переконайтеся, що її ніжки спрямовано донизу.



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

7.2 Телескопічні спрямовувачі/опори/направляючі

- i** Збережіть інструкції з установки телескопічних рейок на майбутнє.

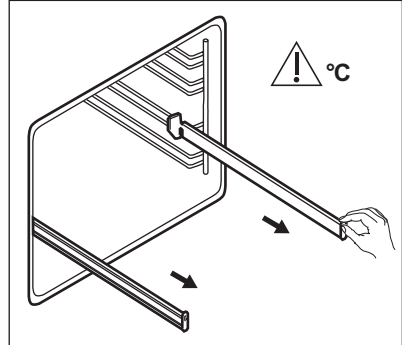
Телескопічні рейки спрощують вставляння та виймання полицок.



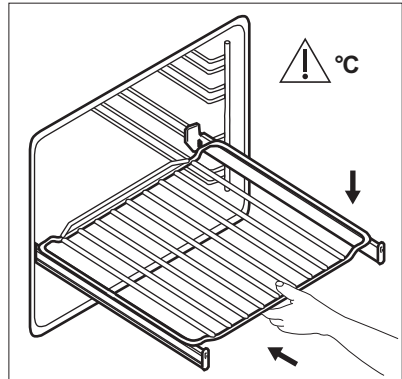
УВАГА

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 духовку шафу.



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

8. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

8.1 Охолоджувальний вентилятор

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

8.2 Запобіжний термостат

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

9. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.



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

9.1 Внутрішня сторона дверцят

У деяких моделях на внутрішній стороні дверцят наводиться така інформація:

- Номери рівнів розташування полицок.
- інформація про функції нагрівання, рекомендованих позицій шельфу і температур для типових страв.

9.2 Загальна інформація

- Прилад має п'ять рівнів становлення полицок. Нумерація рівнів починається з днища приладу.
- Прилад оснащений спеціальною системою, яка забезпечує циркуляцію повітря та постійну рециркуляцію пари. Завдяки цій системі можна готувати страви в середовищі, насиченому паром, щоб вони залишалися м'якими всередині і вкривалися хрусткою скоринкою ззовні. Крім того, час

приготування та споживання електроенергії зменшуються до мінімуму.

- Всередині приладу або на скляній панелі дверцят може утворюватися конденсат. Це нормальне явище. Відкриваючи дверцята під час готування, тримайтеся подалі від приладу. Щоб зменшити конденсацію, попередньо прогрійте порожній прилад упродовж 10 хв.
- Витирайте вологу після кожного використання приладу.
- Не кладіть продукти безпосередньо на дно приладу і не розміщуйте на деталях приладу алюмінієву фольгу під час готування. Це може призвести до погіршення результатів випікання та пошкодити емалеве покриття.

9.3 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.

9.4 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, налийте у піддон трохи води. Щоб уникнути конденсації диму, завжди додавайте воду після того, як вона випарується.

9.5 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.

9.6 Вентилятор ПЛЮС



Перш ніж розпочинати попереднє прогрівання, наповніть заглибину камери водою, тільки коли духова шафа охолоне.

Див. розділ «Активация функції «Вентилятор ПЛЮС»».

Випічка

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

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

Готування заморожених продуктів

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

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

Завершення готування

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

Підсмажування

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

9.7 Таблиця випікання та смаження

Пироги

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

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

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

1) Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.

Хліб і піца

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

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

¹⁾ Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.

Відкриті пироги

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

¹⁾ Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.

М'ясо

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

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

Риба

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

9.8 Гриль



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

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

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

9.9 Турбо-гриль

Яловичина

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

1) Попередньо розігрійте духову шафу.

Свинина

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

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

Телятина

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

Баранина/ягнятина

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

Домашня птиця

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

Риба на парі

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

9.10 Суха пара — Вентилятор

- Накривайте деки жиронепроникним папером або пергаментом для випікання.
- Для покращення результату вимкніть духову шафу через

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

Овочі

Страва	Температура (°C)	Час (год)	Положення полиці	
			Положення 1	Положення 2
Квасоля	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Перець	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Овочі для супу	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Гриби	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Зелень/Трави	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Фрукти

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

10. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

10.1 Примітки щодо чищення:

- Помийте лицьову панель приладу м'якою ганчіркою, використовуючи теплу воду із засобом для чищення.
- Металеві поверхні слід чистити за допомогою спеціального засобу для чищення.
- Чистьте внутрішню камеру пристрою після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може призвести до загоряння. Для піддону гриля цей ризик іще вищий.
- Для усунення стійких забруднень використовуйте спеціальний очисник для духових шаф.
- Після кожного використання мийте та просушуйте всі аксесуари. Використовуйте м'яку ганчірку та теплу воду із засобом для чищення.
- Аксесуари з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів, а також у посудомийній машині. Це може пошкодити антипригарне покриття.

10.2 Прилади з нержавіючої сталі або алюмінію



Дверцята духовки слід чистити лише вологою ганчіркою або губкою.

Протріть їх насухо м'якою ганчіркою.

Не використовуйте сталеві губки, кислоти чи абразивні матеріали, оскільки вони можуть пошкодити поверхню духової шафи.

Для очищення панелі керування духової шафи діють попередження, аналогічні вищезазначеним.

10.3 Очищення заглибини камери

Під час очищення із заглибини камери видаляються залишки вапна, що утворилися під час готування з паром.



Рекомендується виконувати очищення щонайменше кожні 5-10 циклів у режимі «Вентилятор ПЛЮС».

1. Додайте 250 мл білого оцту до заглибини камери в нижній частині духової шафи. Використовуйте оцет із максимальною концентрацією 6% без трав.
2. Зачекайте, доки оцет розчинить залишки вапна протягом 30 хвилин в умовах температури навколишнього середовища.
3. Мийте заглибину теплою водою та м'якою тканиною.

10.4 Чищення ущільнювача дверцят

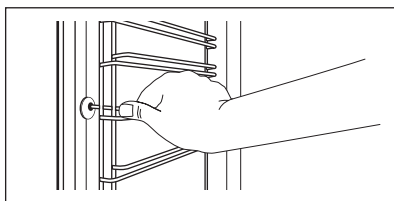
- Регулярно перевіряйте ущільнювач дверцят. Ущільнювач дверцят розташований навколо рами камери духовки. Не користуйтеся приладом у разі пошкодження ущільнювача дверцят. Зверніться до служби технічної підтримки.

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

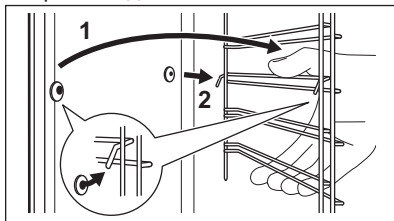
10.5 Виймання опор поличок і каталітичних панелей

Щоб почистити духову шафу, вийміть опори для полиць і .

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



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



Для вставлення опор поличок і каталітичних панелей виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.






Виступні штифти на телескопічних спрямовувачах поличок повинні бути спрямовані вперед.

10.6 Очищення водою

Під час очищення водою за допомогою вологості з поверхні духової шафи видаляється залишковий жир і частки їжі.

1. Додайте 200 мл води до заглибини камери в нижній частині духової шафи.

2. Установіть функцію «Вентилятор ПЛЮС»   і натисніть кнопку «Пара плюс» .
3. Установіть температуру 90 °С.
4. Дайте приладу попрацювати 30 хвилин.
5. Вимкніть пристрій, щоб він охолонув.
6. Після того як пристрій охолонув, протріть тканиною внутрішні поверхні духової шафи.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Переконайтеся, що пристрій охолонув, перш ніж його торкатися. Існує ризик отримати опік.

10.7 Очищення дверцят духової шафи

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



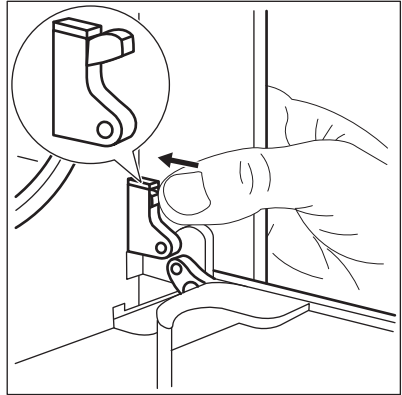
Відчинені й не зняті з духової шафи дверцята можуть раптово закритися під час спроби витягти скляні панелі.



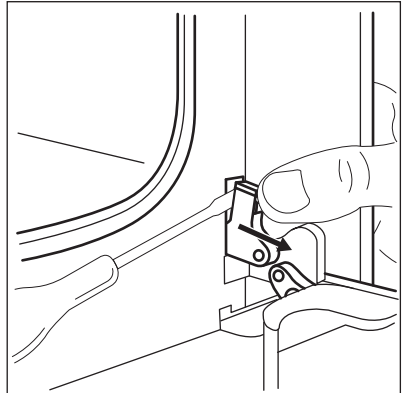
УВАГА

Не використовуйте прилад без скляних панелей.

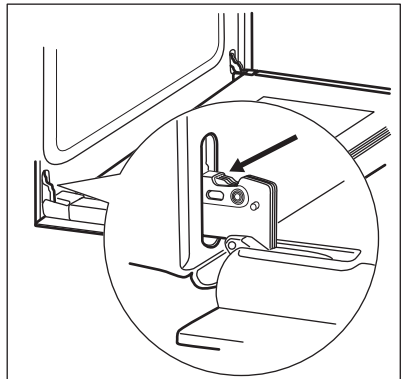
1. Повністю відкрийте дверцята та знайдіть шарніри на правому боці дверцят.
2. Натисніть ущільнювач, доки не він не посунеться назад.



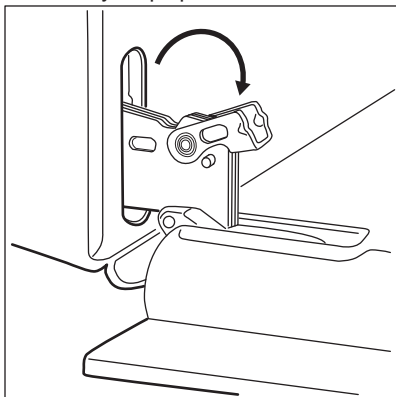
3. Тримайте натиснутий ущільнювач однією рукою. За допомогою викрутки іншою рукою підніміть і поверніть праворуч важіль шарніра.



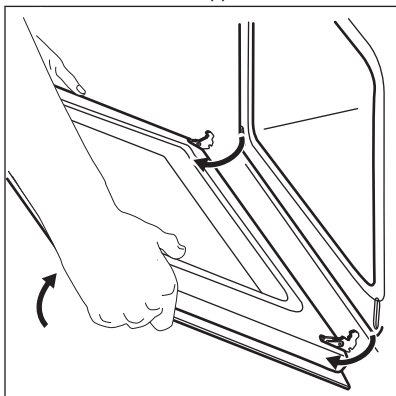
4. Знайдіть шарнір на лівому боці дверцят.



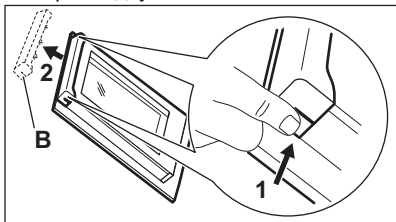
5. Підніміть і поверніть важіль на лівому шарнірі.



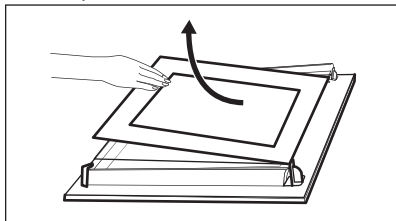
6. Закрийте дверцята духової шафи до першого фіксованого положення (наполовину). Потім потягніть дверцята вперед і вийміть їх із гнізд.



7. Покладіть дверцята на стійку поверхню, вкриту м'якою тканиною.
8. Візьміться з обох боків за оздоблення (B) у верхній частині дверцят і натисніть у напрямку до середини, щоб вивільнити прокладку.



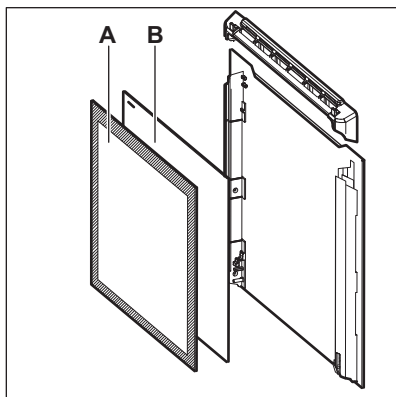
9. Потягніть за оздоблення дверцят спереду для того, щоб витягнути.
10. Утримуйте скляні панелі дверцят за верхній край та обережно витягніть їх по черзі. Починайте з верхньої панелі. Переконайтеся в тому, що скло повністю вийшло з опор.



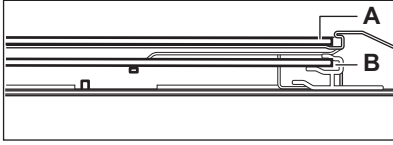
11. Для чищення панелі використовуйте воду та мило. Ретельно витріть скляні панелі насухо.

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

Переконайтеся в тому, що скляні панелі (A та B) встановлені у правильному порядку. Перша панель (A) декорована рамою. Зону з трафаретним друком необхідно повернути до внутрішньої сторони дверцят. Після встановлення переконайтеся, що поверхня рамки скляної панелі (A) в області трафаретного друку не шорстка на дотик.



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



10.8 Заміна лампи

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



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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



УВАГА

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

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

Задня лампа

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

11. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ




ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

11.1 Необхідні дії в разі виникнення проблем

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

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Пара й конденсат осідають на їжу та внутрішню поверхню духової шафи.	Ви тримаєте блюдо в духовій шафі занадто довго.	Не залишайте їжу в духовій шафі довше ніж на 15–20 хвилин після завершення приготування.
На дисплеї відображається показник часу 12:00.	Мало місце відключення електроенергії.	Вам потрібно знову встановити годинник.
Використання функції «Вентилятор ПЛЮС» виявляється неефективним.	Ви не активували функцію «Вентилятор ПЛЮС».	Зверніться до розділу «Активація функції "Вентилятор ПЛЮС"».
Використання функції «Вентилятор ПЛЮС» виявляється неефективним.	Ви не заповнили заглибину камери водою.	Зверніться до розділу «Активація функції "Вентилятор ПЛЮС"».
Використання функції «Вентилятор ПЛЮС» виявляється неефективним.	Ви неправильно активували функцію «Вентилятор ПЛЮС» за допомогою кнопки «пара +».	Зверніться до розділу «Активація функції "Вентилятор ПЛЮС"».
Ви бажаєте активувати функцію «Вентилятор», але світиться індикатор кнопки «Пара+».	Працює функція «Вентилятор ПЛЮС».	Натисніть кнопку «Пара +»  , щоб зупинити роботу функції «Вентилятор ПЛЮС».
Вода в заглибині камери не закипає.	Температура занадто низька.	Встановіть температуру щонайменше 110°C. Див. розділ «Поради і рекомендації».
Вода витікає із заглибини камери.	Забагато води в заглибині камери.	Вимкніть духову шафу і дайте приладу охолонути. Витріть воду ганчіркою або губкою. Додайте необхідну кількість води до заглибини камери. Зверніться до опису відповідної процедури.

11.2 Експлуатаційні характеристики

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

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

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

Рекомендуємо записати ці дані у нижченаведених полях:

Модель (MOD.)

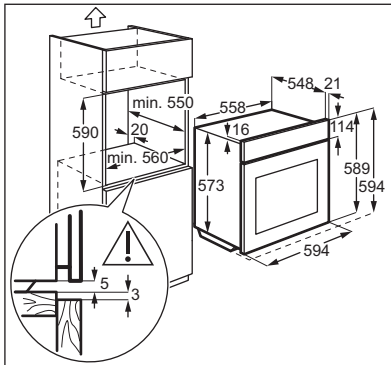
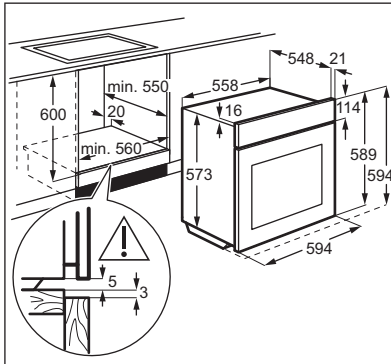
Номер виробу (PNC)

Серійний номер (S.N.)

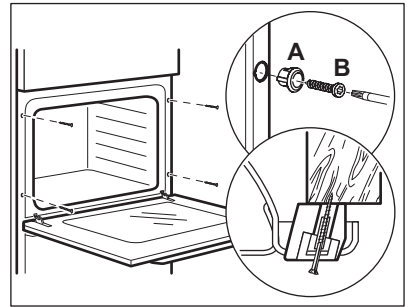
12. УСТАНОВКА

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

12.1 Вбудовування в кухонні меблі



12.2 Кріплення духової шафи до меблів



12.3 Під'єднання до електромережі

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

Пристрій оснащено електричним кабелем із вилкою.

12.4 Кабель

Типи кабелів для встановлення або заміни:

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

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

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

Загальна потужність (Вт)	Перетин кабелю (мм ²)
макс. 3680	3 x 1.5

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

13. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

13.1 Листок технічних даних продукту й інформація згідно з нормативом ЄС 65-66/2014

Назва постачальника	Electrolux	
Ідентифікатор моделі	EOB5454AAX EOB5454AOX	
Індекс енергоефективності	100.0	
Клас енергетичної ефективності	A	
Споживання електроенергії при стандартному завантаженні, традиційний режим	0.93 кВт-год/цикл	
Споживання електроенергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора	0.85 кВт-год/цикл	
Кількість внутрішніх камер	1	
Джерело тепла	Електроенергія	
Об'єм	72 л	
Тип духової шафи	Вбудована духова шафа	
Маса	EOB5454AAX	31.4 кг
	EOB5454AOX	32.9 кг

EN 60350-1 – домашні електричні прилади для готування їжі – частина 1: Плити, духові шафи, парові духові шафи та грилі: способи вимірювання продуктивності.

13.2 Енергозбереження



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

Загальні поради

Переконайтеся в тому, що під час роботи приладу дверцята духової шафи зачинено належним чином, і не відчиняйте їх під час готування настільки довго, наскільки це можливо.

Користуйтеся металевим посудом для покращення енергозбереження.

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

Якщо тривалість готування перевищує 30 хвилин, зменште температуру в духовій шафі до мінімуму за 3-10 хвилин до завершення готування залежно від його тривалості. Страву продовжуватиме готуватися завдяки залишковому теплу всередині духової шафи.

Використовуйте залишкове тепло для розігрівання інших страв.


Готування з конвекцією


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

Підтримування страви теплою

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

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



867339442-A-392016

