

OCF5E50Z
OKF5C50X



RU Духовой шкаф
UK Духова шафа

Инструкция по эксплуатации 2
Інструкція 35

Get the most out of your appliance



For quick access to manuals, how-to guides, support and more through our photo registration visit electrolux.com/register

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| 1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ..... | 3 |
| 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ..... | 5 |
| 3. УСТАНОВКА..... | 8 |
| 4. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ..... | 10 |
| 5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ..... | 10 |
| 6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ..... | 11 |
| 7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ..... | 11 |
| 8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ..... | 13 |
| 9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ..... | 15 |
| 10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ..... | 17 |
| 11. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ..... | 17 |
| 12. УХОД И ОЧИСТКА..... | 27 |
| 13. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ..... | 31 |
| 14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ..... | 32 |
| 15. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ..... | 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.ru/support



Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:

www.promo.electrolux.ru



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


www.electrolux-1.ru

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию: модель, продуктовый номер (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 настоящей Инструкцией по эксплуатации. Изготовитель не несет ответственность за какие-либо травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните эту Инструкцию под рукой в надежном месте для последующего использования.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми, если их возраст превышает 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.
- Детям в возрасте от 3 до 8 лет, а также лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор.
- Детям младше 3 лет запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор взрослых.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.

- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части могут сильно нагреваться во время эксплуатации.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должно производиться детьми без присмотра.

1.2 Общие правила техники безопасности

- Установка прибора и замена кабеля должна осуществляться только квалифицированным специалистом!
- **ВНИМАНИЕ:** Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Перед любым обслуживанием отключите прибор от сети питания.
- **ВНИМАНИЕ:** Перед тем, как менять лампочку, убедитесь, что прибор отключен от электропитания, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки в мебель, в которую он должен быть встроен.
- 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 её поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.

- В случае повреждения кабеля электропитания во избежание поражения электрическим током он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с соответствующей квалификацией.
- 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 специалистом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке прибора (см. главу "Установка").
- Никогда не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении: прибор имеет большой вес. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Перед установкой прибора убедитесь, что дверца духового шкафа открывается без усилий.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Для ее

работы требуется подключение к электросети.

| | |
|---|--------------|
| Минимальная высота шкафа (минимальная высота шкафа под столешницей) | 580 (600) мм |
| Ширина шкафа | 560 мм |
| Глубина шкафа | 550 (550) мм |
| Высота передней стороны прибора | 589 мм |
| Высота задней стороны прибора | 570 мм |
| Ширина передней стороны прибора | 594 мм |
| Ширина задней стороны прибора | 558 мм |
| Глубина прибора | 561 мм |
| Глубина встраивания прибора | 540 мм |
| Глубина с открытой дверцей | 1007 мм |
| Минимальный размер отверстия для вентиляции. Отверстие сзади в нижней части | 560x20 мм |

| | |
|--|---------|
| Длина кабеля электропитания. Кабель находится в правом углу сзади | 1100 мм |
| Винты крепления | 4x25 мм |

2.2 Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электророзетку с защитным контактом.
- Не используйте тройники и удлинители.
- Позаботьтесь о том, 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 или их приближения к дверце прибора или нише под прибором, 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 по окончании установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке электропитания имеется свободный доступ.

- 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 для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

Типы кабелей, пригодные для установки или замены в Европе:

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). Также можно воспользоваться Таблицей:

| 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).

2.3 Эксплуатация



ВНИМАНИЕ!

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

- Данный прибор предназначен только для бытового применения.
- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.
- 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 в качестве столешницы или подставки 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.
- Не помещайте на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся вещества или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.
- 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 или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный противень. 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.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, за дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Нагрев и влажность, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до окончательного остывания прибора после использования.



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:

2.4 Уход и чистка



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца имеет большой вес!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Очищайте 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 указаниям по безопасности на его упаковке.
- Не чистите каталитическую эмаль (если она имеется) с моющим средством.

2.5 Внутреннее освещение



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

- В приборе используется модуль подсветки или галогеновая лампа, предназначенная только для бытовых приборов. Не используйте их для освещения дома.
- Перед заменой лампы отключите электропитание прибора.
- Используйте только лампы той же спецификации.

2.6 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Применяйте только оригинальные запасные части.

2.7 Утилизация



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы дети или домашние животные не оказались заблокированными в приборе.

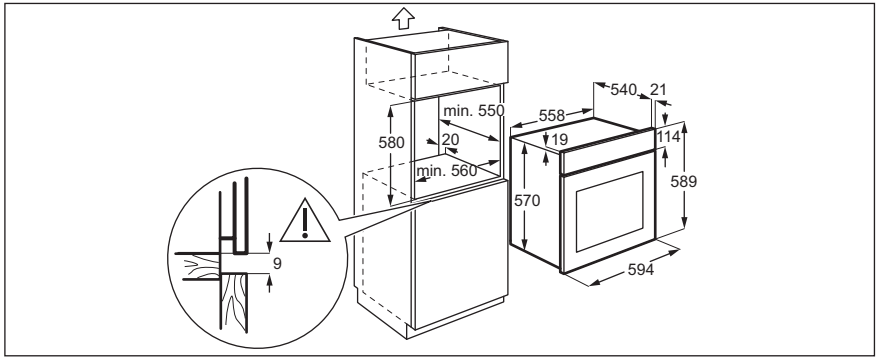
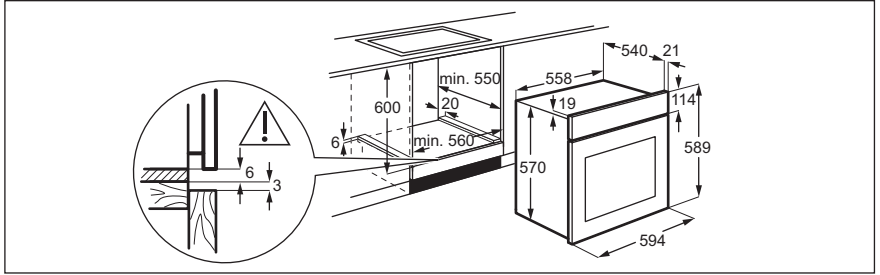
3. УСТАНОВКА



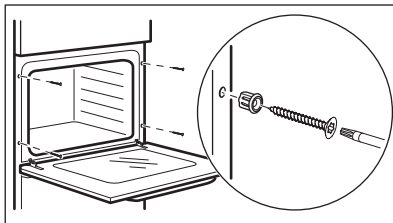
ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

3.1 Встраивание

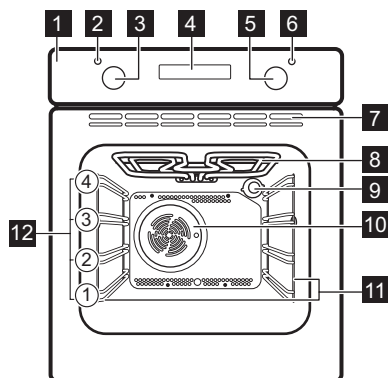


3.2 Крепление духового шкафа к кухонной мебели



4. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

4.1 Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Световой индикатор/символ включения
- 3 Ручка выбора режимов нагрева
- 4 Дисплей
- 5 Ручка управления (термостата)
- 6 Индикатор/символ температуры
- 7 Вентиляционные отверстия для вентилятора охлаждения
- 8 Нагревательный элемент
- 9 Лампа освещения
- 10 Вентилятор
- 11 Съёмная направляющая для противня
- 12 Положение противней

4.2 Аксессуары

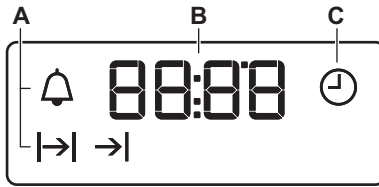
- **Решетка**
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.
- **Эмалированный противень**
Для тортов и печенья.
- **Глубокий эмалированный противень для гриля**
Для выпекания и жарки или в качестве поддона для сбора жира.
- **Телескопические направляющие**
Для полок и противней.

5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

5.1 Кнопки

| Сенсор / Кнопка | Функция | Описание |
|-----------------|---------|--------------------------|
| — | МИНУС | Установка времени. |
| ⌚ | ЧАСЫ | Включение функции часов. |
| + | ПЛЮС | Установка времени. |

5.2 Дисплей



- A. Функции часов
- B. Таймер
- C. Функция часов

6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.



Порядок установки времени суток описан в Главе «Функции часов».

6.1 Первая чистка

Извлеките из духового шкафа все аксессуары и съемные направляющие для противней.




См. Главу «Уход и очистка».

Перед первым использованием духовой шкаф и аксессуары следует очистить.

Установите аксессуары и съемные направляющие для полок обратно на место.

6.2 Предварительный разогрев

Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.

1. Включите функцию . Установите максимальную температуру.
2. Дайте духовому шкафу поработать примерно один час.
3. Включите функцию . Установите максимальную температуру.
4. Дайте духовому шкафу поработать примерно 15 минут.
5. Включите функцию . Установите максимальную температуру.
6. Дайте духовому шкафу поработать примерно 15 минут.
7. Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.

Аксессуары могут нагреться сильнее обычного. Из духового шкафа могут появиться неприятные запахи или дым. Убедитесь, что в помещении имеется достаточная циркуляция воздуха.

7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.




7.1 Утапливаемые ручки

Чтобы начать пользоваться прибором, нажмите на ручку. Ручка выйдет из утопленного положения.

7.2 Установка режима нагрева

1. Поверните ручку выбора режимов нагрева для выбора режима нагрева.
2. Поворотом ручки управления задайте нужную температуру. Лампа включается, когда духовой шкаф работает.
3. Для выключения духового шкафа поверните ручку выбора режима в положение «Выкл».

7.3 Режимы нагрева

| Режим духового шкафа | Применение |
|---|---|
|  Положение «Выкл» | Духовой шкаф выключен. |
|  Освещение | Включение лампы освещения без использования каких-либо режимов приготовления. |
|  Горячий воздух | Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов максимум на двух уровнях. Установите температуру на 20°C - 40°C меньше, чем для режима Традиционное приготовл.. |

Режим духового шкафа

Применение



Влажная конвекция

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. Инструкции по приготовлению приведены в разделе Влажная конвекция главы «Указания и рекомендации». Дверца духового шкафа не должна открываться, так как это прервет работу функции и не позволит духовому шкафу достичь максимальной энергоэффективности. При использовании данной функции температура внутри камеры может отличаться от заданной температуры. Уровень мощности может быть снижен. Общие рекомендации по энергосбережению приведены в разделе «Энергосбережение» главы «Экономия электроэнергии».



Нижний нагрев

Выпекание пирогов с хрустящей основой и консервирование продуктов.




Размораживание



Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размеров замороженных продуктов.



Гриль






Приготовление на гриле продуктов плоской формы и тостов.

| Режим духового шкафа | Применение |
|--|---|
|  Большой гриль | Приготовление на гриле большого количества продуктов плоской формы, а также приготовление тостов. |

| Режим духового шкафа | Применение |
|---|--|
|  Турбо-гриль | Жарка крупных кусков мяса или птицы на одном уровне, Приготовление gratenov и обжаривание. |
|  Традиционное пригот-овл. | Выпекание и жарка продуктов на одном уровне духового шкафа. |


8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

8.1 Таблица функций часов

| Функция часов | Применение |
|--|---|
|  ВРЕМЯ СУТОК | Установка, изменение или контроль времени суток. |
|  ДЛИТЕЛЬНОСТЬ | Установка продолжительности работы прибора. |
|  ОКОНЧАНИЕ | Установка момента окончания работы прибора. |
|  ОТСРОЧКА ПУСКА | Включение и выключение функций «ДЛИТЕЛЬНОСТЬ» и «ОКОНЧАНИЕ». |
|  ТАЙМЕР | Установка таймера обратного отсчета. Эта функция не влияет на работу прибора. Таймер можно включить в любое время, даже если прибор выключен. |



8.2 Установка текущего времени. Изменение времени

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



При подключении прибора к электросети, после перебоа электроснабжения или в случае, если текущее время не установлено, мигает .

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

отобразится установленное время суток.

Для изменения времени суток нажимайте  до тех пор, пока не замигает .

8.3 Установка функции «ДЛИТЕЛЬНОСТЬ»

1. Выберите режим нагрева и задайте температуру духового шкафа.
2. Нажимайте на кнопку  до тех пор, пока не замигает символ .

3. С помощью \uparrow или \downarrow задайте значение времени «ДЛИТЕЛЬНОСТЬ».
- На дисплее отображается $\rightarrow|$.
4. По истечении установленного времени замигает $\rightarrow|$ и раздастся звуковой сигнал. Прибор отключится автоматически.
 5. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.
 6. Переведите переключатель режимов духового шкафа и ручку термостата в положение «Выкл».

8.4 Установка функции «ОКОНЧАНИЕ»

1. Выберите режим нагрева и задайте температуру духового шкафа.
2. Нажимайте на кнопку ⌚ до тех пор, пока не замигает символ $\rightarrow|$.
3. Чтобы установить текущее время, нажмите \uparrow или \downarrow .

На дисплее отображается $\rightarrow|$.

4. По истечении установленного времени замигает $\rightarrow|$ и раздастся звуковой сигнал. Прибор отключится автоматически.
5. Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку.
6. Переведите переключатель режимов духового шкафа и ручку термостата в положение «Выкл».

8.5 Установка функции «ОТСРОЧКА ПУСКА»

1. Выберите режим нагрева и задайте температуру духового шкафа.
2. Нажимайте на кнопку ⌚ до тех пор, пока не замигает символ $\rightarrow|$.
3. С помощью \uparrow или \downarrow задайте значение функции «ДЛИТЕЛЬНОСТЬ».

4. Нажмите на ⌚ .
5. С помощью \uparrow или \downarrow задайте необходимое значение функции «ОКОНЧАНИЕ».
6. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ⌚ .

Позже прибор автоматически включится, проработает в течение времени, заданного функцией «ДЛИТЕЛЬНОСТЬ» и завершит работу во время, заданное функцией «ОКОНЧАНИЕ». В заданное время выдается звуковой сигнал.

7. Прибор отключится автоматически. Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку.
8. Переведите переключатель режимов духового шкафа и ручку термостата в положение «Выкл».

8.6 Установка ТАЙМЕРА

1. Нажимайте на кнопку ⌚ до тех пор, пока не замигает символ ⌚ .
2. С помощью \uparrow или \downarrow задайте необходимое значение времени. Таймер начнет работу автоматически через пять секунд.
3. По истечении времени раздастся звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.
4. Переведите переключатель режимов духового шкафа и ручку термостата в положение «Выкл».

8.7 Отмена функций часов.

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

9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



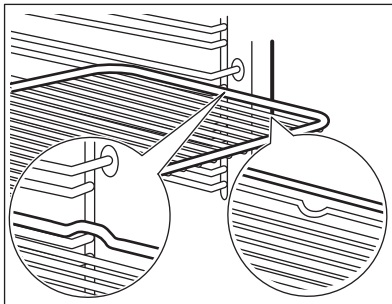
ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

9.1 Установка аксессуаров

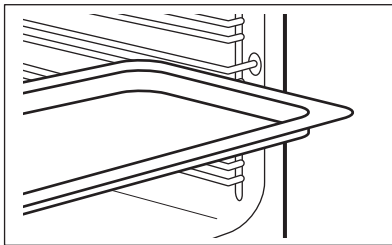
Решетка:

Вставьте решетку между направляющими, убедившись, что опоры смотрят вниз.



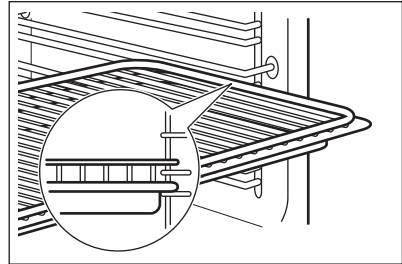
Эмалированный противень/ Сотейник:

Вставьте эмалированный противень / сотейник между направляющими планками.



Одновременная установка решетки и эмалированного противня /сотейника:

Вставьте эмалированный противень / сотейник между направляющими для противня и решеткой на направляющих выше.



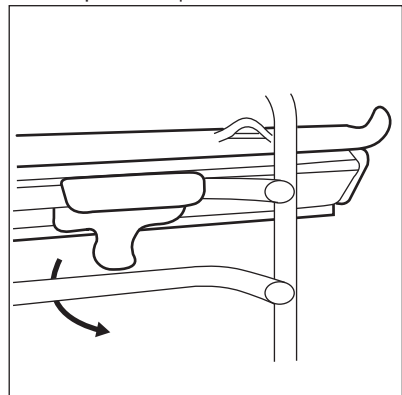
Небольшой выступ наверху повышает безопасность. Выступы также служат защитой от опрокидывания. Высокий ободок по периметру решетки служит для предотвращения соскальзывания посуды с решетки.

9.2 Установка телескопических направляющих

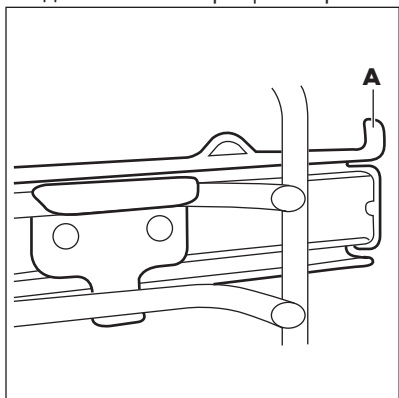
Телескопические направляющие можно установить на каждом уровне.

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

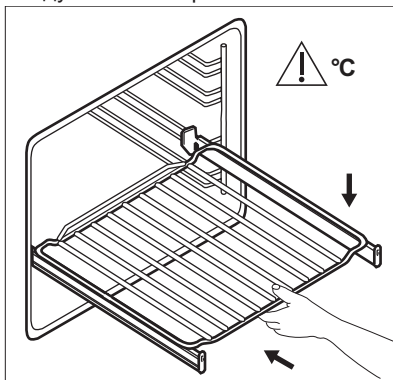
1. Установите телескопические направляющие.



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



2. Установите на телескопические направляющие направляющие решетки и аккуратно задвиньте их внутрь духового шкафа.



9.3 Телескопические направляющие

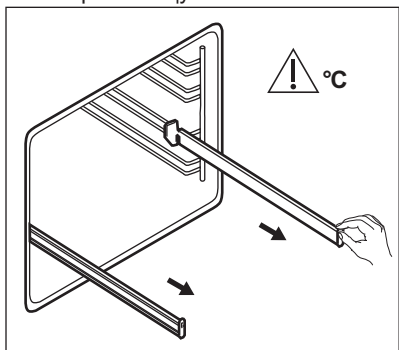
Телескопические направляющие облегчают установку и снятие полок.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

1. Полностью выдвиньте правую и левую телескопическую направляющую.



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

10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

10.1 Вентилятор охлаждения

Во время работы духового шкафа вентилятор автоматически включается, чтобы охладить поверхность духового шкафа. При выключении духового шкафа вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

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

10.2 Предохранительный термостат

Неправильная эксплуатация или неисправность какого-либо

11. 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.

11.1 Рекомендации по приготовлению

Духовой шкаф имеет четыре положения противней.

Положения противней отсчитываются от дна духового шкафа.

Ваш духовой шкаф может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. Таблицы ниже содержат стандартные настройки температуры, времени приготовления и уровня полок духового шкафа.

Если найти установки для конкретного рецепта не удастся, поищите похожий рецепт.

Духовой шкаф 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. Это уменьшает время приготовления и энергопотребление.

Приготовление выпечки

Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 времени приготовления.

При одновременном использовании двух противней для выпекания оставляйте между ними пустой уровень.

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.









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.









11.2 Выпечка и жарка

|  ПИРОГИ И ТОРТЫ | | | | | | |
|--|--|---|--|---|---|---|
|  | Традиционное приготовл. | | Горячий воздух | |  (мин) |  |
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Изделия из взбитого теста | 170 | 2 | 160 | 2 (1 и 3) | 45 - 60 | Форма для выпечки |
| Песочный торт | 170 | 2 | 160 | 2 (1 и 3) | 24 - 34 | Форма для выпечки |
| Сырный сливочный пирог | 170 | 1 | 160 | 2 | 60 - 80 | Ø 26 см Форма для выпечки |
| Штрудель | 175 | 2 | 150 | 2 | 60 - 80 | Глубокий противень |
| Торт с джемом | 170 | 2 | 160 | 2 | 30 - 40 | Ø 26 см Форма для выпечки |
| Сливовый торт | 170 | 2 | 155 | 2 | 60 - 70 | Ø 26 см Форма для выпечки |
| Рождественский пирог / Торт с большим количеством фруктов | 170 | 2 | 160 | 2 | 50 - 60 | Ø 20 см Форма для выпечки |
| Сливовый торт, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф | 170 | 2 | 160 | 2 | 50 - 60 | В форме для хлеба |

|  ПИРОГИ И ТОРТЫ | | | | | | |
|---|--|---|--|---|---|---|
|  | Традиционное приготвл. | | Горячий воздух | |  (мин) |  |
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Печенье, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф | 150 | 3 | 150 | 3 | 20 - 30 | Глубокий противень |
| Безе | 100 | 3 | 100 | 3 | 90 - 120 | Глубокий противень |
| Булочки, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф | 190 | 3 | 180 | 3 | 15 - 20 | Глубокий противень |
| Заварные пирожные, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф | 190 | 3 | 180 | 3 | 25 - 35 | Глубокий противень |
| Открытые пироги | 180 | 3 | 170 | 2 | 45 - 70 | Ø 20 см Форма для выпечки |
| Бисквитный торт | 180 | 1 или 2 | 170 | 2 | 40 - 55 | Ø 20 см Форма для выпечки |








Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.

|  ХЛЕБ И ПИЦЦА | | | | | | |
|---|--|---|--|---|---|---|
|  | Традиционное приготвл. | | Горячий воздух | |  (мин) |  |
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Белый Хлеб, 1-2 шт. по 0,5 кг/шт | 190 | 1 | 190 | 1 | 60 - 70 | - |

|  ХЛЕБ И ПИЦЦА | | | | | | |
|---|--|---|--|---|---|---|
|  | Традиционное приготвл. | | Горячий воздух | |  (мин) |  |
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Пшенично-ржаной хлеб, предварительный разогрев не требуется | 190 | 1 | 180 | 1 | 30 - 45 | В форме для хлеба |
| Булочки, 6 - 8 булочек | 190 | 2 | 180 | 2 (1 и 3) | 25 - 40 | Глубокий противень |
| Пицца | 190 | 1 | 190 | 1 | 20 - 30 | Противень для жарки |
| Лепёшки из песочного теста | 200 | 3 | 190 | 2 | 10 - 20 | Глубокий противень |






Используйте форму для выпечки.







|  ФЛАНЫ (ОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА) | | | | | | |
|--|---|--|---|--|---|--|
|  | Традиционное приготвл. | | Горячий воздух | |  (мин) | |
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Пирог из макаронных изделий | 180 | 2 | 180 | 2 | 40 - 50 | |
| Пирог с овощами | 200 | 2 | 175 | 2 | 45 - 60 | |
| Киш (пирог с заварн. кремом и начинкой) | 190 | 1 | 190 | 1 | 40 - 50 | |
| Лазанья | 200 | 2 | 200 | 2 | 25 - 40 | |
| Каннелони | 200 | 2 | 190 | 2 | 25 - 40 | |







|  ФЛАНЫ (ОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА) | | | | | |
|--|---|---|---|---|--|
|  | Традиционное приго- товл. | | Горячий воздух | |  (мин) |
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Йоркширский пудинг, 6 форм для пудинга, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф | 220 | 2 | 210 | 2 | 20 - 30 |

Используйте второе положение противня.

Воспользуйтесь решеткой.

|  МЯСО | | | |
|---|---|---|--|
|  | Традиционное приготовл. | |  (мин) |
| |  (°C) |  (°C) | |
| Говядина | 200 | 190 | 50 - 70 |
| Свинина | 180 | 180 | 90 - 120 |
| Телятина | 190 | 175 | 90 - 120 |
| Английский ростбиф с кровью | 210 | 200 | 44 - 50 |
| Английский ростбиф средней прожаренности | 210 | 200 | 51 - 55 |
| Английский ростбиф, хорошо прожаренный | 210 | 200 | 55 - 60 |

|  МЯСО | Традиционное при- готовл. | | Горячий воздух | |  (мин) |
|--|---|---|---|---|--|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Свиная лопатка со шкуркой | 180 | 2 | 170 | 2 | 120 - 150 |
| Свиная рулька, 2 шт. | 180 | 2 | 160 | 2 | 100 - 120 |
| Ножка ягненка | 190 | 2 | 190 | 2 | 110 - 130 |
| Цыпленок, целиком | 200 | 2 | 200 | 2 | 70 - 85 |
| Индейка, целиком | 180 | 1 | 160 | 1 | 210 - 240 |
| Утка, целиком | 175 | 2 | 160 | 2 | 120 - 150 |
| Гусь, целиком | 175 | 1 | 160 | 1 | 150 - 200 |
| Кролик, разрезанный на куски | 190 | 2 | 175 | 2 | 60 - 80 |
| Заяц, разрезанный на куски | 190 | 2 | 175 | 2 | 150 - 200 |
| Фазан целиком | 190 | 2 | 175 | 2 | 90 - 120 |

|  РЫБА | Традиционное при- готовл. | | Горячий воздух | |  (мин) |
|--|---|---|---|---|---|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Форель / Морской лещ, 3-4 рыбы | 190 | 2 | 175 | 2 (1 и 3) | 40 - 55 |
| Тунец / Лосось, 4-6 кусочков филе | 190 | 2 | 175 | 2 (1 и 3) | 35 - 60 |

11.3 Гриль





Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.

Используйте третье положение противня.

Установите температуру 250 °C.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ

|  |  (кг) |  (мин) 1-я сторона |  (мин) 2-я сторона |
|---|---|---|---|
| | | | |
| Филе говядины, 4 шт. | 0.8 | 12 - 15 | 12 - 14 |
| Говяжий стейк, 4 шт. | 0.6 | 10 - 12 | 6 - 8 |
| Сосиски, 8 | - | 12 - 15 | 10 - 12 |
| Свинные отбивные, 4 шт. | 0.6 | 12 - 16 | 12 - 14 |
| Половинка цыпленка, 2 | 1 | 30 - 35 | 25 - 30 |
| Кебабы, 4 | - | 10 - 15 | 10 - 12 |
| Куриная грудка, 4 шт. | 0.4 | 12 - 15 | 12 - 14 |
| Фрикадели, 6 | 0.6 | 20 - 30 | - |
| Рыбн. филе, 4 шт. | 0.4 | 12 - 14 | 10 - 12 |
| Поджаренные сэндвичи, 4 - 6 | - | 5 - 7 | - |
| Тосты, 4 - 6 | - | 2 - 4 | 2 - 3 |

11.4 Турбо-гриль






Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.

Установите температуру 200 °С.

Используйте третье положение противня.

|  |  (кг) |  (мин) | |
|---|---|--|-------------|
| | | 1-я сторона | 2-я сторона |
| Мясо индейки на косточке | 1 | 30 - 40 | 20 - 30 |
| Половинка цыпленка, 2 | 1 | 25 - 30 | 20 - 30 |
| Куриные ножки, 6 шт. | - | 15 - 20 | 15 - 18 |
| Перепела, 4 шт. | 0.5 | 25 - 30 | 20 - 25 |
| Овощная запеканка | - | 20 - 25 | - |
| Гребешки | - | 15 - 20 | - |
| Скумбрия, 2 - 4 | - | 15 - 20 | 10 - 15 |
| Ломтики рыбы, 4 - 6 | 0.8 | 12 - 15 | 8 - 10 |

11.5 Размораживание

|  |  (кг) |  Время размораживания (мин) |  Время остаточного размораживания (мин) |  |
|---|---|---|---|---|
| Цыпленок | 1 | 100 - 140 | 20 - 30 | Выложите цыпленка в большую тарелку на перевернутое блюдо. Переверните по истечении половины времени приготовления. |
| Мясо | 1 | 100 - 140 | 20 - 30 | Переверните по истечении половины времени приготовления. |
| | 0.5 | 90 - 120 | | |
| Сливки | 2 x 0,2 | 80 - 100 | 10 - 15 | Сливки также хорошо взбиваются, если их немного охладить. |
| Форель | 0.15 | 25 - 35 | 10 - 15 | - |
| Клубника | 0.3 | 30 - 40 | 10 - 20 | - |
| Сливочное масло | 0.25 | 30 - 40 | 10 - 15 | - |
| Пирожные | 1.4 | 60 | 60 | - |

11.6 Влажная конвекция - рекомендуемые аксессуары

поглощают тепло, чем емкости светлых цветов и отражающая посуда.






Используйте темные и неотражающие формы и контейнеры. Они лучше



| | | | |
|---|---|---|--|
|  |  |  |  |
| Сковорода для пиццы | Емкость для запекания | Горшочки | Форма для флана |
| Темная, неотражающая диаметр 28 см | Темная, неотражающая диаметр 26 см | Стеклокерамическая диаметр 8 см, высота 5 см | Темная, неотражающая диаметр 28 см |

11.7 Влажная конвекция

Для достижения оптимальных результатов воспользуйтесь








рекомендациями, приведенными в таблице ниже.








|  |  |  (°C) |  |  (мин) |
|---|---|---|---|--|
| Сдобные булочки, 12 шт. | эмалированный противень или поддон | 180 | 2 | 35 - 40 |
| Рулеты, 9 шт. | эмалированный противень или поддон | 180 | 2 | 35 - 40 |
| Пицца, заморож., 0,35 кг | решетка | 220 | 2 | 35 - 40 |
| Швейцарский рулет | эмалированный противень или поддон | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Шоколадный торт | эмалированный противень или поддон | 180 | 2 | 30 - 40 |
| Суфле, 6 шт. | керамические формочки на решетке | 200 | 3 | 30 - 40 |
| Бискв. осн. для откр. пир. | форма для основы флана на решетке | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Бисквитный торт | емкость для диетического приготовления на решетке | 170 | 2 | 35 - 45 |
| Отварная рыба, 0,3 кг | эмалированный противень или поддон | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Рыба, целиком, 0,2 кг | эмалированный противень или поддон | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Рыбн. филе, 0,3 кг | сковорода для пиццы на решетке | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Отварное мясо, 0,25 кг | эмалированный противень или поддон | 200 | 3 | 40 - 50 |
| Шашлык, 0,5 кг | эмалированный противень или поддон | 200 | 3 | 25 - 35 |
| Сахарное печенье, 16 шт. | эмалированный противень или поддон | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Минд. печенье, 20 шт. | эмалированный противень или поддон | 180 | 2 | 40 - 45 |
| Маффины, 12 шт. | эмалированный противень или поддон | 170 | 2 | 30 - 40 |

|  |  |  (°C) |  |  (мин) |
|---|---|---|---|--|
| Несладкие изделия, 16 шт. | эмалированный противень или поддон | 170 | 2 | 35 - 45 |
| Печенье из песочного теста, 20 шт. | эмалированный противень или поддон | 150 | 2 | 40 - 50 |
| Тарталетки, 8 шт. | эмалированный противень или поддон | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Овощи, отварные, 0,4 кг | эмалированный противень или поддон | 180 | 3 | 35 - 40 |
| Вегетарианский омлет | сковорода для пиццы на решетке | 200 | 3 | 30 - 45 |
| Овощи по-средиземноморски, 0,7 кг | эмалированный противень или поддон | 180 | 4 | 35 - 40 |

11.8 Информация для тестирующих организаций

Испытания согласно IEC 60350-1.

|  |  |  |  |  (°C) |  (мин) |  |
|---|---|---|---|---|--|---|
| Мелкое печенье, 20 шт на противне | Традиционное приготовл. | Глубокий противень | 3 | 170 | 20 - 30 | - |
| Яблочный пирог, две формы Ø20 см | Традиционное приготовл. | Решетка | 1 | 170 | 80 - 120 | - |
| Бисквит в форме для выпечки диаметром 26 см | Традиционное приготовл. | Решетка | 2 | 170 | 35 - 45 | - |

|  |  |  |  |  (°C) |  (мин) |  |
|---|---|---|---|---|--|--|
| Песочное печенье | Традиционное приготовл. | Глубокий противень | 3 | 150 | 20 - 35 | Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут. |
| Тосты, 4-6 шт | Гриль | Решетка | 3 | макс. | 2-4 минуты на одной стороне; 2-3 минуты на второй стороне | Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 3 минут. |
| Бургер с говяжьей, 6 шт, 0,6 кг | Гриль | Решетка и поддон | 3 | макс. | 20 - 30 | Поставьте решетку на третий уровень и поддон на второй уровень духового шкафа. По истечении половины времени приготовления переверните продукты. Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 3 минут. |

12. УХОД И ОЧИСТКА



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

12.1 Примечание относительно очистки



Чистящие средства

Переднюю часть духового шкафа протирайте мягкой тканью, смоченной в теплой воде с мягким моющим средством.

Для очистки металлических поверхностей используйте специальное чистящее средство.

Стойкие пятна удаляйте при помощи специальных чистящих средств для духовых шкафов.



Камеру духового шкафа следует очищать после каждого использования. Накопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию. При приготовлении на сковороде гриль этот риск увеличивается.

Ежедневное использование

Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы духового шкафа может конденсироваться влага. Для уменьшения конденсации прогрейте духовой шкаф в течение 10 минут перед началом приготовления. После каждого использования вытирайте камеру насухо мягкой тряпкой.



Аксессуары

После каждого использования все дополнительные аксессуары духового шкафа следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.

Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием агрессивные чистящие средства, предметы с острыми краями или посудомоечную машину.

12.2 Модели из нержавеющей стали или алюминия

Очистку дверцы духового шкафа можно производить только влажной тряпкой или 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.

12.3 Очистка уплотнения дверцы

Регулярно проверяйте состояние уплотнения дверцы. Уплотнение дверцы проходит по периметру рамки камеры духового шкафа. В случае повреждения уплотнения дверцы не используйте духовой шкаф. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Для очистки уплотнения дверцы ознакомьтесь с общей информацией о чистке прибора.

12.4 Снятие направляющих для противней

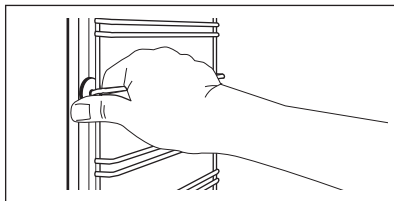
Для очистки камеры духового шкафа извлеките направляющие для противней.



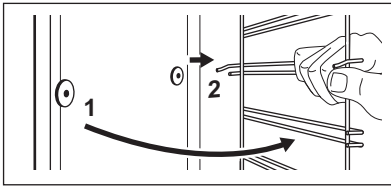
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

При извлечении направляющих для противней соблюдайте осторожность.

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



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



Установите извлеченные аксессуары в обратном порядке.

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

12.5 Снятие и установка дверцы

В дверце духового шкафа имеются две стеклянные панели. И дверца духового шкафа, и внутренняя стеклянная панель снимаются для чистки. Перед извлечением стеклянных панелей прочитайте инструкцию «Извлечение и установка стеклянных панелей» целиком.

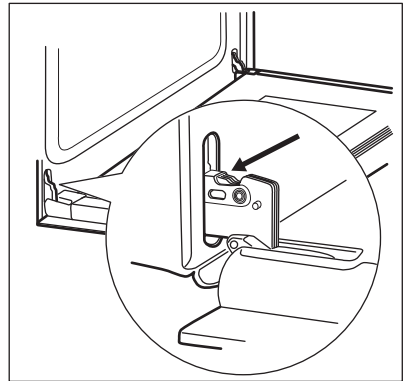
- i** Если предварительно не снять дверцу духового шкафа, она может захлопнуться при попытке извлечь стеклянную панель.



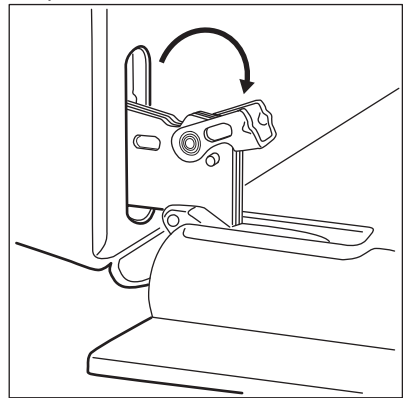
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не используйте духовой шкаф без внутренней стеклянной панели.

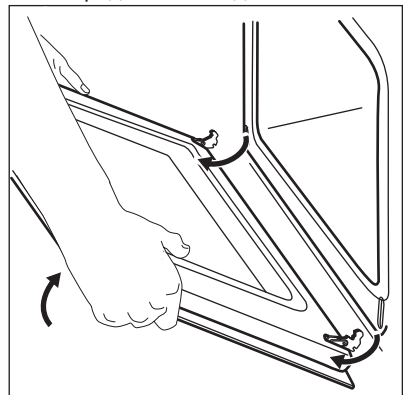
1. Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



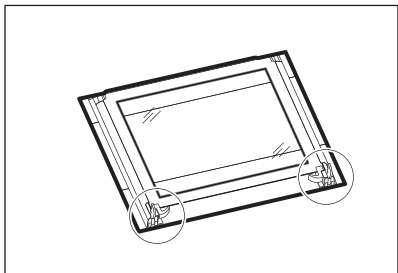
2. Поднимите и до конца поверните рычажки на обеих петлях.



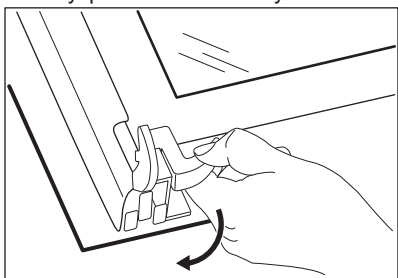
3. Прикройте дверцу наполовину до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вверх и вперед из ее гнезда.



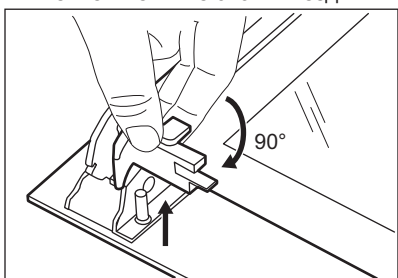
4. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань.



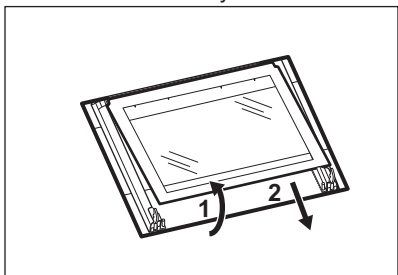
5. Отожмите стопоры, чтобы снять внутреннюю стеклянную панель.



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



7. Сначала осторожно поднимите и выньте стеклянную панель.

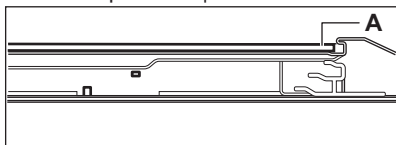


8. Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Тщательно вытрите стеклянные панели. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.

После окончания очистки установите стеклянную панель и дверцу духового шкафа.

Если установка произведена правильно, рамка дверцы защелкнется.

Внутренняя стеклянная панель должна обязательно находиться в своих направляющих.



12.6 Замена лампы



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.
Лампа может быть горячей.

1. Выключите духовой шкаф. Подождите, пока духовой шкаф не остынет.
2. Отключите духовой шкаф от сети электропитания.
3. Положите ткань на дно внутренней камеры.

Задняя лампа

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

13. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие
Сведения по технике
безопасности.

13.1 Что делать, если...

| Неисправность | Возможная причина | Решение |
|---|---|---|
| Духовой шкаф не нагревается. | Духовой шкаф выключен. | Включите духовой шкаф. |
| Духовой шкаф не нагревается. | Не установлено текущее время. | Установите часы. |
| Духовой шкаф не нагревается. | Не заданы необходимые установки. | Убедитесь, что настройки выбраны верно. |
| Духовой шкаф не нагревается. | Сработал предохранитель. | Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает повторно снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику. |
| Лампа не горит. | Лампа перегорела. | Замените лампу освещения. |
| 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. |
| Дисплей показывает «12.00» | Имел место сбой энергоснабжения. | Заново установите текущее время. |

13.2 Информация для обращения в сервис-центр

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, 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 камеры духового шкафа. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры духового шкафа.

| | |
|---------------------------------------|-------|
| Рекомендуем записать их здесь: | |
| Модель (MOD.) | |
| Продуктовый номер (PNC) | |
| Серийный номер (S.N.) | |

14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

14.1 Технические данные

| | |
|------------|------------|
| Напряжение | 220-240 В |
| Частота | 50 - 60 Гц |

15. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

15.1 Информация о товаре

Технический лист*

| | | |
|--|--|---------|
| Торговый знак | Electrolux | |
| Модель | OCF5E50Z 944068051 OKF5C50X 944068050 | |
| Индекс энергетической эффективности (EEIcavity) | 94.9 | |
| Класс энергетической эффективности | A | |
| Потребление энергии в стандартном режиме (EElectric cavity) | 0.83 кВт·ч/цикл | |
| Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется (EElectric cavity) | 0.75 кВт·ч/цикл | |
| Количество камер | 1 | |
| Источник нагрева | Электроэнергия | |
| Объём камеры (V) | 57 л | |
| Тип духового шкафа | Встраиваемый духовой шкаф | |
| Вес | OCF5E50Z | 28.6 кг |
| | OKF5C50X | 28.6 кг |

* Для ЕС в соответствии с Положениями 65/2014 и 66/2014.
Для Республики Беларусь в соответствии с СТБ 2478-2017, Приложение G; СТБ 2477-2017, Приложения А и В.
Для Украины в соответствии с 568/32020.

Категории класса энергопотребления не применимы для России.

EN 60350-1 – Бытовые электроприборы для приготовления пищи – Часть 1: Кухонные плиты, духовые шкафы, паровые духовые шкафы и грили – Методы измерения производительности.

15.2 Экономия электроэнергии



Данный духовой шкаф оснащен несколькими функциями, позволяющими экономить электроэнергию во время приготовления.

Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы духового шкафа была плотно закрыта. Во время приготовления не открывайте дверцу слишком часто. Следите за чистотой уплотнителя дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплен на своем месте.

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду..

При возможности не производите предварительный разогрев духового шкафа перед приготовлением.

Во время приготовления нескольких блюд за раз сводите перерывы между выпечкой/жаркой к минимуму.

Приготовление с использованием вентилятора

По возможности выбирайте функции приготовления, в которых

используется вентилятор, чтобы сберечь электроэнергию.

Остаточное тепло

Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру духового шкафа до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления. Приготовление продолжится благодаря остаточному теплу внутри духового шкафа.

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.


Сохранение продуктов теплыми


Для использования остаточного тепла для сохранения пищи в теплом состоянии выбирайте максимально низкое значение температуры и сохраняйте блюдо в тепле.

Влажная конвекция

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.

16. 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 . Прибор следует доставить в место отдельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.



Класс энергетической эффективности в Российской Федерации: А

Дата изготовления изделия указана в его серийном номере, где первая цифра номера соответствует последней цифре года изготовления, а вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 84512345 означает, что изделие изготовлено на сорок пятой неделе 2018 года.

Изготовитель: Electrolux Poland Sp. z o.o., ul. Karolkowa 30, 01-207 Warszawa, Польша

Импортёр и уполномоченная изготовителем организация:
ООО "Электролюкс Рус", Кожовнический проезд 1, 115114, Москва, тел.: 8-800-200-3589

Изготовлено в Польше

ЗМІСТ

| | |
|--------------------------------------|----|
| 1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ..... | 36 |
| 2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ..... | 38 |
| 3. УСТАНОВКА..... | 41 |
| 4. ОПИС ВИРОБУ..... | 42 |
| 5. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ..... | 42 |
| 6. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ..... | 43 |
| 7. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ..... | 43 |
| 8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА..... | 45 |
| 9. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДЯ..... | 46 |
| 10. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ..... | 48 |
| 11. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ..... | 48 |
| 12. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА..... | 58 |
| 13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ..... | 62 |
| 14. ТЕХНІЧНІ ДАНІ..... | 63 |
| 15. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ..... | 63 |

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 слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

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

1.2 Загальні правила безпеки

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

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Встановлення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Установлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій 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.
- Встановлюйте прилад у безпечному підходящому місці, що відповідає вимогам зі встановлення.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Перед встановленням приладу переконайтеся, що дверцята відриваються без перешкод.
- Прилад оснащено електричною системою охолодження. Її слід використовувати з блоком електроживлення.

| | |
|---|--------------|
| Мінімальна висота шафи (Мінімальна висота шафи під робочою поверхнею) | 580 (600) мм |
| Ширина шафи | 560 мм |
| Глибина шафи | 550 (550) мм |
| Висота передньої частини приладу | 589 мм |
| Висота задньої частини приладу | 570 мм |
| Ширина передньої частини приладу | 594 мм |
| Ширина задньої частини приладу | 558 мм |

| | |
|---|-----------|
| Глибина приладу | 561 мм |
| Вбудована глибина приладу | 540 мм |
| Глибина з відкритими дверцятами | 1007 мм |
| Мінімальний розмір вентиляційного отвору. Отвір розташовано внизу задньої сторони | 560x20 мм |
| Довжина кабелю живлення. Кабель розміщується в правому куті задньої сторони | 1100 мм |
| Кріпильні гвинти | 4x25 мм |

2.2 Під'єднання до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

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

- коли він працює або дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
 - Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
 - Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
 - Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
 - Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
 - Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
 - Прилад оснащено електричним кабелем з вилкою.

Типи кабелів для встановлення або заміни для Європи:

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

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

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

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

2.3 Користування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

- Прилад призначено виключно для застосування в домашніх умовах.
- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковані.
- Не залишайте прилад без нагляду під час користування ним.
- Після кожного використання прилад слід вимикати.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.
- Під час роботи з приладом руки не повинні бути мокрими або вологими. Не користуйтеся приладом, якщо він контактує з водою.
- Не натискайте на відчинені дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню та як поверхню для зберігання речей.
- Обережно відчиняйте дверцята пристрою. Використання інгредієнтів із спиртом може спричинити утворення суміші спирту і повітря.
- Відчиняючи дверцята, пильуйте, щоб поряд з приладом не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Дії для запобігання пошкодження або знебарвлення емалі:
 - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;
 - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно приладу;
 - не ставте воду безпосередньо в гарячий прилад;
 - після приготування не залишайте у приладі страви й продукти з високим вмістом вологи;
 - будьте обережні, знімаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Для випікання тістечок із великим вмістом вологи слід використовувати глибоку жаровню. Сік, який виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями на емалевому покритті.
- Цей прилад призначений виключно для приготування їжі. Його забороняється використовувати для інших цілей, наприклад опалення приміщень.
- Під час готування дверцята духової шафи завжди повинні бути зачиненими.
- Якщо прилад розміщено позаду меблевої панелі (наприклад, дверцят), переконайтеся, що дверцята відкрито під час роботи приладу. Жар і волога можуть утворюватися позаду закритої меблевої панелі, спричиняючи подальше пошкодження приладу, приміщення або підлоги. Не закривайте меблеву панель, доки прилад повністю не охолоне після використання.
- Дайте приладу охолонути. Існує ризик того, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей дверцят слід одразу замінити панелі. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі!
- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтесь аерозолями для чищення духових шаф, обов'язково дотримуйтеся інструкцій із безпеки, наведених на упаковці.
- Не очищуйте каталітичну емаль (якщо застосовується) миючими засобами.

2.5 Внутрішня підсвітка



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

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

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.

2.6 Сервіс

- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру.
- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

2.7 Утилізація



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека задушення.

- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення близько до приладу та утилізуйте його.
- Приберіть фіксатор дверцят, щоб унеможливити зачинення дверцят,

якщо діти або домашні тварини опиняться всередині приладу.

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

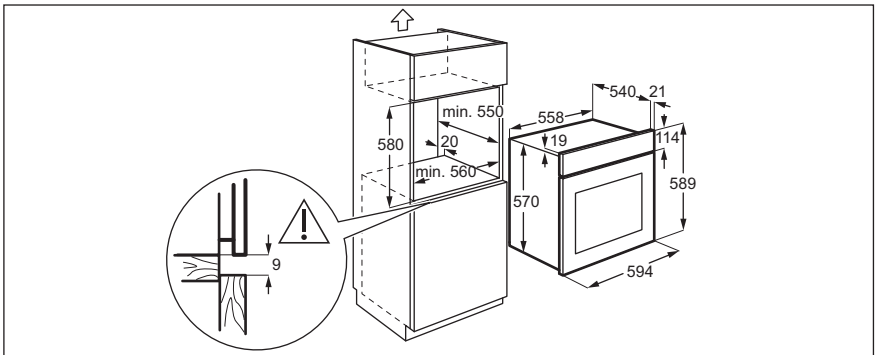
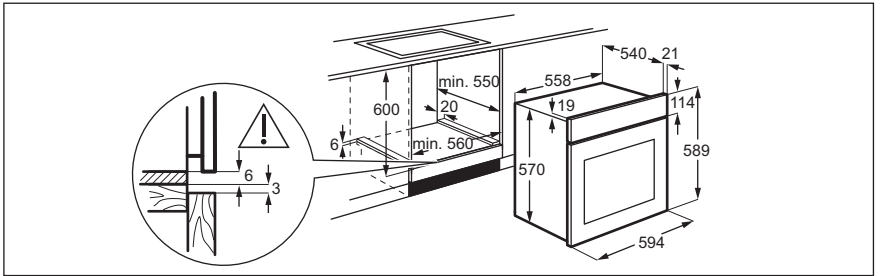
3. УСТАНОВКА



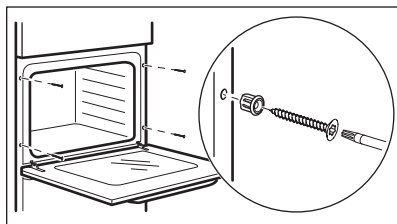
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

3.1 Вбудовування в кухонні меблі

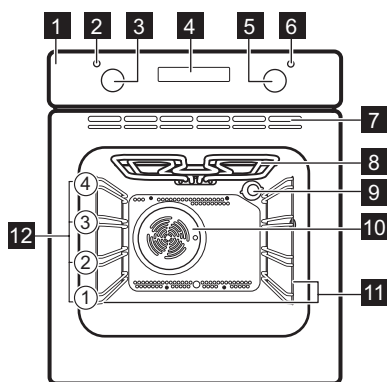


3.2 Як закріпити духовку в секції



4. ОПИС ВИРОБУ

4.1 Загальний огляд



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

4.2 Аксесуари

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

- **Каструля форма**
Для випікання, смаження та в якості деко для збирання жиру.
- **Телескопічні спрямовувачі**
Для полиць і деко.

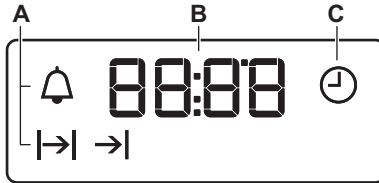
5. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

5.1 Кнопки

| Сенсорна кнопка/Кнопка | Функція | Опис |
|------------------------|----------|---------------------------------|
| — | МІНУС | Налаштування часу. |
| ⌚ | ГОДИННИК | Налаштування функції годинника. |

| Сенсорна кнопка/Кнопка | Функція | Опис |
|------------------------|---------|--------------------|
| + | ПЛЮС | Налаштування часу. |

5.2 Дисплей



- A. Функції годинника
- B. Таймер
- C. Функція годинника

6. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.



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

6.1 Первинне очищення




Вийміть з духової шафи всі аксесуари і знімні опорні рейки.

Див. розділ «Догляд та чистка».

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

6.2 Попереднє прогрівання

Перед першим користуванням прогрійте пусту духову шафу.

1. Встановіть функцію . Встановіть максимальну температуру.
 2. Залиште духову шафу працювати протягом 1 години.
 3. Встановіть функцію . Встановіть максимальну температуру.
 4. Дайте духовій шафі попрацювати 15 хвилин.
 5. Встановіть функцію . Встановіть максимальну температуру.
 6. Дайте духовій шафі попрацювати 15 хвилин.
 7. Вимкніть духову шафу і дайте їй охолонути.
- Аксесуари можуть нагрітися до вищої температури, ніж зазвичай. З духової шафи може виділятися запах і дим. Переконайтеся в тому, що приміщення добре провітрюється.

7. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.




7.1 Висувні перемикачі

Для використання приладу ручку керування. Ручка керування висувається.

7.2 Встановлення функції нагрівання

1. Поверніть перемикач функцій нагрівання, щоб обрати функцію нагрівання.
2. Поверніть ручку управління, щоб обрати температуру.
Лампочка починає світитися, коли працює духова шафа.
3. Щоб вимкнути духову шафу поверніть перемикач функцій нагрівання в положення «Вимкнено».

7.3 Функції нагріву

| Функція ду-ховки | Використання |
|---|---|
|  Положення «Вимкнено» | Духова шафа вимкнена. |
|  Легке | Увімкнення лампочки без функції готування. |
|  Готування з конвекцією | Однчасне випікання на двох рівнях полиць і пудсушування. Встановіть температуру на 20 - 40 °С нижче, ніж для Традиційне приготування. |

Функція ду-ховки Використання



Волога кон-векція

Ця функція призначена для заощадження енергії під час готування. Для отримання інструкцій щодо готування див. розділ «Поради і рекомендації», Волога конвекція. Під час приготування дверцята духової шафи мають бути зачинені, аби функція не переривалася, а також для забезпечення максимальної енергоефективності духової шафи. При використанні цієї функції температура у внутрішній камері може відрізнятися від встановленої температури. Потужність нагріву може бути зменшена. Для ознайомлення із загальними рекомендаціями щодо енергозбереження див. розділ «Енергоефективність», Енергозбереження.



Нижній на-грів

Для випікання тортів з хрусткою основою та для консервування.




Розморозу-вання



Для розморозування продуктів (овочі та фрукти). Час розморозування залежить від кількості та розміру заморожених продуктів.



Гриль






Для приготування на грилі виробів плоскої форми, а також для смаження хліба.

| Функція духовки | Використання |
|--|---|
|  Великий гриль | Для приготування на грилі великої кількості виробів плоскої форми, а також для приготування тостів. |

| Функція духовки | Використання |
|--|--|
|  Турбогриль | Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Для приготування запіканок та зарум'янювання. |
|  Традиційне приготування | Для випікання та смаження на одному рівні полиці. |


8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

8.1 Таблиця функцій годинника

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



8.2 Налаштування часу. Зміна часу

Перш ніж користуватися духовою шафою, потрібно встановити час.



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

Натискайте кнопку **+** або **-**, щоб встановити час.

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

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

8.3 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 $\rightarrow|$.

4. Коли час завершиться, починає блимати $\rightarrow|$ 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».

8.4 Налаштування функції ЗАКІНЧЕННЯ

1. Встановіть функцію духової шафи та температуру.
2. Натискайте \odot , доки $\rightarrow|$ не почне блимати.
3. Натисніть \oplus або \ominus , щоб задати час.

На дисплеї з'являється $\rightarrow|$.

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

8.5 Налаштування функції ЗАТРИМКА ЧАСУ

1. Встановіть функцію духової шафи та температуру.
2. Натискайте \odot , доки $\rightarrow|$ не почне блимати.
3. Натисніть \oplus або \ominus , щоб установити час функції ТРИВАЛІСТЬ.
4. Натисніть \odot .

5. Натисніть \oplus або \ominus , щоб установити час функції ЗАКІНЧЕННЯ.

6. Натисніть \odot , щоб продовжити. Прилад автоматично ввімкнеться пізніше, працюватиме впродовж установленої ТРИВАЛОСТІ та вимкнеться у встановлений ЗАКІНЧЕННЯ час. У заданий час пролунає звуковий сигнал.
7. Пристрій вимикається автоматично. Для вимкнення звукового сигналу достатньо натиснути будь-яку кнопку.
8. Поверніть перемикач функцій духової шафи та регулятор температури в положення «Вимк.».

8.6 Налаштування функції ТАЙМЕР

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

8.7 Скасування функцій ГОДИННИКА

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

9. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА



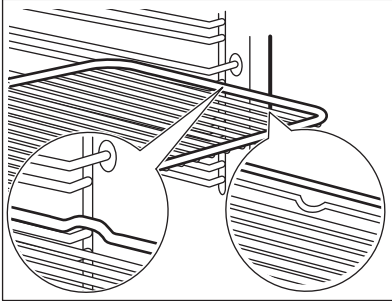
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

9.1 Встановлення аксесуарів

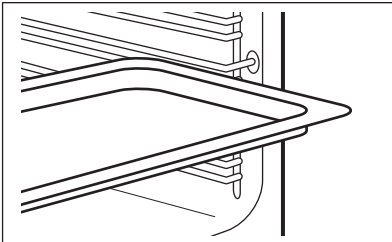
Решітка:

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



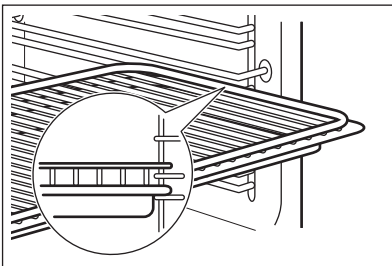
Деко для випікання / Глибоке деко:

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



Решітка і деко для випікання / глибоке деко разом:

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



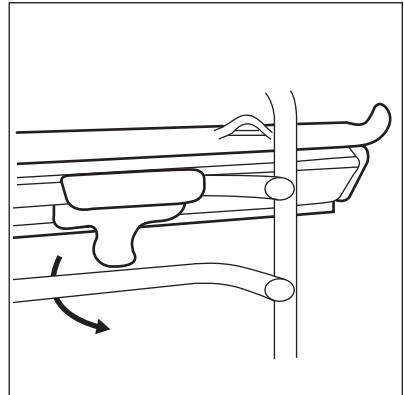
Невелика заглибина вгорі покращує безпеку. Ці заглибини є також обмежувачами, що запобігають перекиданню. Високий обідок навкруги полочки не дає посуду зісковзнути з полочки.

9.2 Встановлення телескопічних рейок

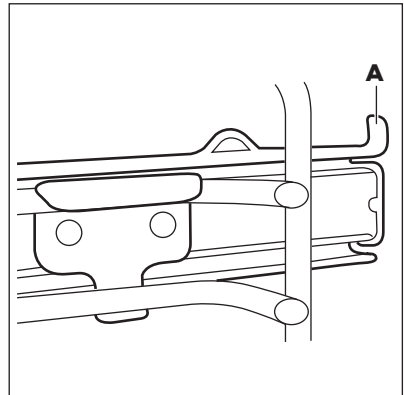
Телескопічні рейки можна встановити на кожному рівні.

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.



9.3 Телескопічні рейки

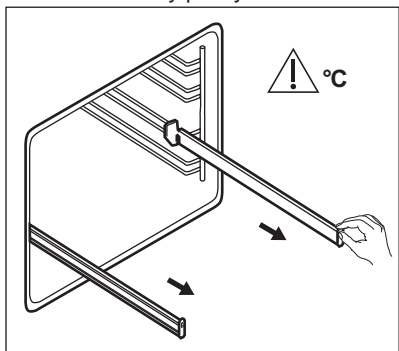
Телескопічні рейки спрощують вставлення та виймання полицок.



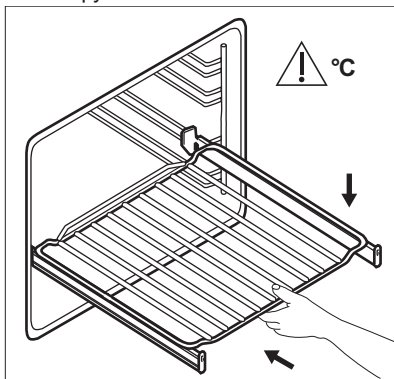
УВАГА

Забороняється мити телескопічні рейки у 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 в тому, що телескопічні рейки повністю зайшли всередину духової шафи.

10. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

10.1 Охолоджувальний вентилятор

Під час роботи духової шафи охолоджувальний вентилятор автоматично вмикається для підтримки поверхонь духової шафи прохолодними. Якщо вимкнути духову шафу, вентилятор продовжуватиме працювати, доки духова шафа не охолоне.

10.2 Запобіжний термостат

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

11. 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.

11.1 Рекомендації щодо приготування

Духова шафа має чотири положення для встановлення полицок.

Нумерація рівнів починається з днища духової шафи.

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

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

Духова шафа оснащена 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. Це скорочує час готування та споживання енергії.

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.

Готування м'яса і риби

Якщо страва дуже жирна, встановіть піддон, щоб уникнути утворення плям, які буде важко видалити.

Після приготування зачекайте приблизно 15 хвилин, 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.









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.









11.2 Смаження і випікання

|  ТОРТИ | | | | | | |
|---|--|---|--|---|---|---|
|  | Традиційне приготування | | Готування з конвекцією | |  (хв.) |  |
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Збиті суміші | 170 | 2 | 160 | 2 (1 та 3) | 45 - 60 | Форма для тарту |
| Вироби з пісочного тіста | 170 | 2 | 160 | 2 (1 та 3) | 24 - 34 | Форма для тарту |

|  ТОРТИ | | | | | | |
|--|---|---|---|---|--|---|
|  | Традиційне приготування | | Готування з конвекцією | |  (хв.) |  |
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Сирний пиріг з масляною | 170 | 1 | 160 | 2 | 60 - 80 | Форма для торта, Ø 26 см |
| Штрудель | 175 | 2 | 150 | 2 | 60 - 80 | Лист для випікання |
| Пиріг з варенням | 170 | 2 | 160 | 2 | 30 - 40 | Форма для торта, Ø 26 см |
| Фруктовий пиріг | 170 | 2 | 155 | 2 | 60 - 70 | Форма для торта, Ø 26 см |
| Різдвяний торт / Фруктовий пиріг | 170 | 2 | 160 | 2 | 50 - 60 | Форма для торта, Ø 20 см |
| Сливовий пиріг, попередньо прогрійте порожню духовку | 170 | 2 | 160 | 2 | 50 - 60 | Форма для випікання хлібу |
| Печиво, попередньо прогрійте порожню духовку | 150 | 3 | 150 | 3 | 20 - 30 | Лист для випікання |
| Безе | 100 | 3 | 100 | 3 | 90 - 120 | Лист для випікання |
| Булочки, попередньо прогрійте порожню духовку | 190 | 3 | 180 | 3 | 15 - 20 | Лист для випікання |
| Заварна випічка, попередньо прогрійте порожню духовку | 190 | 3 | 180 | 3 | 25 - 35 | Лист для випікання |

|  ТОРТИ | | | | | | |
|---|--|---|--|---|---|---|
|  | Традиційне приготування | | Готування з конвекцією | |  (хв.) |  |
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Пласкі тарти | 180 | 3 | 170 | 2 | 45 - 70 | Форма для тарту, Ø 20 см |
| Сендвіч «Вікторія» | 180 | 1 або 2 | 170 | 2 | 40 - 55 | Форма для тарту, Ø 20 см |

Попередньо прогрійте порожню духовку.






|  ХЛІБ І ПІЦА | | | | | | |
|---|--|---|--|---|---|---|
|  | Традиційне приготування | | Готування з конвекцією | |  (хв.) |  |
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Білий хліб, 1-2 штуки, 0,5 кг кожна | 190 | 1 | 190 | 1 | 60 - 70 | - |
| Житній хліб, попереднє прогрівання не потрібне | 190 | 1 | 180 | 1 | 30 - 45 | Форма для випікання хлібу |
| Хлібний рулет, 6 - 8 булочок | 190 | 2 | 180 | 2 (1 та 3) | 25 - 40 | Лист для випікання |
| Піца | 190 | 1 | 190 | 1 | 20 - 30 | Глибока сковорідка |
| Коржики | 200 | 3 | 190 | 2 | 10 - 20 | Лист для випікання |








Використовуйте форму для тарту.








|  ВІДКРИТІ ПИРОГИ | | | | | |
|---|---|---|---|---|--|
|  | Традиційне приготування | | Готування з конвекцією | |  (хв.) |
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Відкритий пиріг з макаронами | 180 | 2 | 180 | 2 | 40 - 50 |
| Овочевий флан | 200 | 2 | 175 | 2 | 45 - 60 |
| Кіші | 190 | 1 | 190 | 1 | 40 - 50 |
| Лазанья | 200 | 2 | 200 | 2 | 25 - 40 |
| Каннеллоні | 200 | 2 | 190 | 2 | 25 - 40 |
| Йоркширський пудинг, 6 форм для пудингу, попередньо прогрійте порожню духовку | 220 | 2 | 210 | 2 | 20 - 30 |

Ставте посуд на другий рівень полицки.

Використовуйте решітку.

|  М'ЯСО | | | |
|---|---|---|--|
|  | Традиційне приготування | |  (хв.) |
| |  (°C) |  (°C) | |
| Яловичина | 200 | 190 | 50 - 70 |
| Свинина | 180 | 180 | 90 - 120 |
| Телятина | 190 | 175 | 90 - 120 |
| Англійський ростбїф, ледь просмажений | 210 | 200 | 44 - 50 |
| Англійський ростбїф, середньо просмажений | 210 | 200 | 51 - 55 |
| Англійський ростбїф, добре просмажений | 210 | 200 | 55 - 60 |

|  М'ЯСО | | | | | |
|---|--|---|--|---|---|
|  | Традиційне приготування | | Готування з конвекцією | |  (хв.) |
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Свиняча лопатка, зі шкіркою | 180 | 2 | 170 | 2 | 120 - 150 |
| Свиняча гомілка, 2 шматки | 180 | 2 | 160 | 2 | 100 - 120 |
| Ніжка ягняти | 190 | 2 | 190 | 2 | 110 - 130 |
| Ціла 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 |
| Кролик, нарізаний шматочками | 190 | 2 | 175 | 2 | 60 - 80 |
| Заєць, нарізаний шматочками | 190 | 2 | 175 | 2 | 150 - 200 |
| Цілий фазан | 190 | 2 | 175 | 2 | 90 - 120 |






|  РИБА | | | | | |
|--|--|---|--|---|--|
|  | Традиційне приготування | | Готування з конвекцією | |  (хв.) |
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Форель / Морський лящ, 3 - 4 ребини | 190 | 2 | 175 | 2 (1 та 3) | 40 - 55 |
| Тунець / Лосось, 4 - 6 філе | 190 | 2 | 175 | 2 (1 та 3) | 35 - 60 |

11.3 Гриль

Попередньо прогрійте порожню духовку.

Ставте посуд на третій рівень полицки.

Установіть температуру на 250 °C.




|  ГРИЛЬ | | | |
|---|---|---|---|
|  |  (кг) |  (хв.) 1-бік |  (хв.) 2-й бік |
| Стейки з філе, 4 шт. | 0.8 | 12 - 15 | 12 - 14 |
| Біфштекс, 4 шт. | 0.6 | 10 - 12 | 6 - 8 |
| Ковбаски/сосиски, 8 | - | 12 - 15 | 10 - 12 |
| Відбивні котлети, 4 шт. | 0.6 | 12 - 16 | 12 - 14 |
| Курка, половина, 2 | 1 | 30 - 35 | 25 - 30 |
| Кебаб, 4 | - | 10 - 15 | 10 - 12 |
| Куряча грудина, 4 шт. | 0.4 | 12 - 15 | 12 - 14 |
| Бургери, 6 | 0.6 | 20 - 30 | - |
| Рибне філе, 4 шт. | 0.4 | 12 - 14 | 10 - 12 |
| Грінки з бутербродною начинкою, 4 - 6 | - | 5 - 7 | - |
| Тост, 4 - 6 | - | 2 - 4 | 2 - 3 |




11.4 Турбогриль

Попередньо прогрійте порожню духовку.






Установіть температуру на 200 °С.

Ставте посуд на третій рівень полицки.

|  |  |  (хв.) | |
|---|---|--|---------|
| | (кг) | 1-бік | 2-й бік |
| М'ясний рулет, індичка | 1 | 30 - 40 | 20 - 30 |
| Курка, половина, 2 | 1 | 25 - 30 | 20 - 30 |
| Курячі ніжки, 6 шт. | - | 15 - 20 | 15 - 18 |
| М'ясо куріпки, 4 шт. | 0.5 | 25 - 30 | 20 - 25 |
| Овочева запіканка | - | 20 - 25 | - |
| Морські гребінці | - | 15 - 20 | - |
| Скумбрія, 2 - 4 | - | 15 - 20 | 10 - 15 |

|  |  |  (хв.) | |
|---|---|--|---------|
| | (кг) | 1-бік | 2-й бік |
| Шматочки риби, 4 - 6 | 0.8 | 12 - 15 | 8 - 10 |

11.5 Розморожування

|  |  (кг) |  Час розморожування (хв.) |  Час подальшого розморожування (хв.) |  |
|---|---|---|--|--|
| Курка | 1 | 100 - 140 | 20 - 30 | Покладіть курку на перевернуте блюдо, розміщене на великій тарілці. Переверніть по завершенні половини часу. |
| М'ясо | 1 0.5 | 100 - 140 90 - 120 | 20 - 30 | Переверніть по завершенні половини часу. |
| Вершки | 2 x 0,2 | 80 - 100 | 10 - 15 | Вершки добре збиваються, навіть за наявності не повністю розморожених згустків. |
| Форель | 0.15 | 25 - 35 | 10 - 15 | - |
| Полуниця | 0.3 | 30 - 40 | 10 - 20 | - |
| Масло | 0.25 | 30 - 40 | 10 - 15 | - |
| Печиво | 1.4 | 60 | 60 | - |






11.6 Волога конвекція - рекомендовані аксесуари






Використовуйте темні матові форми та посуд. Вони краще поглинають тепло, ніж світлий колір та блискучий посуд.

| | | | |
|---|---|---|--|
|  |  |  |  |
| Деко для піци | Деко для випікання | Формочки | Форма для пирога |
| Темне, матове діаметр 28 см | Темне, матове діаметр 26 см | Керамічні діаметр 8 см, висота 5 см | Темна, матова діаметр 28 см |

11.7 Волога конвекція








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








|  |  |  (°C) |  |  (хв.) |
|---|---|---|---|--|
| Солодкі булочки, 12 шт. | деко для випікання або глибока жаровня | 180 | 2 | 35 - 40 |
| Булочки, 9 шт. | деко для випікання або глибока жаровня | 180 | 2 | 35 - 40 |
| Піца, заморожена, 0,35 кг | решітка | 220 | 2 | 35 - 40 |
| Рулет з джемом | деко для випікання або глибока жаровня | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Брауні | деко для випікання або глибока жаровня | 180 | 2 | 30 - 40 |
| Суфле, 6 шт. | керамічні формочки на решітці | 200 | 3 | 30 - 40 |
| Бісквітні коржі | форма для коржа на решітці | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Сендвіч «Вікторія» | форма для випікання на решітці | 170 | 2 | 35 - 45 |
| Приварена риба, 0,3 кг | деко для випікання або глибока жаровня | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Ціла рибина, 0,2 кг | деко для випікання або глибока жаровня | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Рибне філе, 0,3 кг | деко для піци на решітці | 180 | 3 | 35 - 45 |

|  |  |  (°C) |  |  (хв.) |
|---|---|---|---|--|
| Варене м'ясо, 0,25 кг | деко для випікання або глибока жаровня | 200 | 3 | 40 - 50 |
| Шашлик, 0,5 кг | деко для випікання або глибока жаровня | 200 | 3 | 25 - 35 |
| Печиво, 16 шт. | деко для випікання або глибока жаровня | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Макарони, 20 шт. | деко для випікання або глибока жаровня | 180 | 2 | 40 - 45 |
| Кекс, 12 шт. | деко для випікання або глибока жаровня | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Солона випічка, 16 шт. | деко для випікання або глибока жаровня | 170 | 2 | 35 - 45 |
| Печиво з пісочного тіста, 20 шт. | деко для випікання або глибока жаровня | 150 | 2 | 40 - 50 |
| Тарталетки, 8 шт. | деко для випікання або глибока жаровня | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Овочі, варені, 0,4 кг | деко для випікання або глибока жаровня | 180 | 3 | 35 - 40 |
| Вегетаріанський омлет | деко для піци на решітці | 200 | 3 | 30 - 45 |
| Середземно-морські овочі, 0,7 кг | деко для випікання або глибока жаровня | 180 | 4 | 35 - 40 |

11.8 Інформація для дослідницьких установ

Тестування відповідно до стандарту ІЕС 60350-1.

|  |  |  |  |  (°C) |  (хв.) |  |
|---|---|---|---|---|--|---|
| Маленькі тістечка, 20 штук на деко | Традиційне приготування | Деко для випікання | 3 | 170 | 20 - 30 | - |

|  |  |  |  |  (°C) |  (хв.) |  |
|---|---|---|---|---|--|---|
| Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см | Традиційне приготування | Решітка | 1 | 170 | 80 - 120 | - |
| Бісквіт, форма для торта Ø26 см | Традиційне приготування | Решітка | 2 | 170 | 35 - 45 | - |
| Пісочні хлібобулочні вироби | Традиційне приготування | Деко для випікання | 3 | 150 | 20 - 35 | Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин. |
| Тост, 4 - 6 штук | Гриль | Решітка | 3 | макс. | 2-4 хвилини на одній стороні, 2-3 хвилини на другій стороні | Попередньо прогрійте духову шафу протягом 3 хвилин. |
| Бургер з яловичини, 6 штук, 0,6 кг | Гриль | Решітка та піддон для збирання жиру | 3 | макс. | 20 - 30 | Поставте решітку на третій рівень, а піддон для збирання жиру — на другий рівень духової шафи. Переверніть продукт по завершенні половини часу приготування. Попередньо прогрійте духову шафу протягом 3 хвилин. |




12. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

12.1 Примітки щодо чищення

| | |
|--|---|
|  <p>Засоби для чищення</p> | <p>Очистьте лицьову панель духової шафи за допомогою м'якої ганчірки, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення.</p> <p>Металеві поверхні слід чистити за допомогою спеціального засобу для чищення.</p> <p>Для усунення стійких плям використовуйте спеціальний очистник для духових шаф.</p> |
|  <p>Щоденне користування</p> | <p>Очищуйте внутрішню камеру духової шафи після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може спричинити загоряння. Для піддону гриля цей ризик іще вищий.</p> <p>Всередині духової шафи або на скляній панелі дверцят може утворюватися конденсат. Щоб зменшити конденсацію, перед приготуванням страви дайте приладові попрацювати протягом 10 хвилин. Протирайте внутрішню камеру м'якою тканиною після кожного використання.</p> |
|  <p>Аксесуари</p> | <p>Після кожного використання мийте та просушуйте всі аксесуари. Використовуйте м'яку ганчірку, змочену в теплій воді з додаванням засобу для очищення. Не мийте аксесуари у посудомийній машині.</p> <p>Аксесуари з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів, а також у посудомийній машині.</p> |

12.2 Духові шафи з алюмінію або іржостійкої сталі

Дверцята духовки слід чистити лише вологою ганчіркою або 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.

12.3 Очищення ущільнювача дверцят

Регулярно перевіряйте ущільнювач дверцят. Ущільнювач дверцят розташований навколо рами камери духовки. Не користуйтеся духовою шафою у разі пошкодження

ущільнювача дверцят. Зверніться до служби технічної підтримки.

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

12.4 Знімання опор полицок

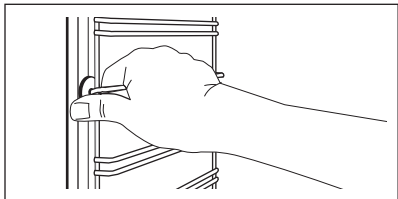
Для очищення духової шафи вийміть опори полицок.



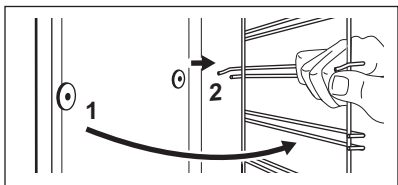
УВАГА

Будьте обережні, виймаючи опори для полицок.

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



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



Встановіть зняті аксесуари у зворотній послідовності.



Фіксуючі штифти на телескопічних напрямних полицок повинні бути спрямовані вперед.

12.5 Зняття та встановлення дверцят

Дверцята духової шафи складаються з двох скляних панелей. Для чищення дверцята і внутрішню скляну панель можна зняти. Перш, ніж знімати скляні панелі, прочитайте всю інструкцію «Зняття та встановлення дверцят».



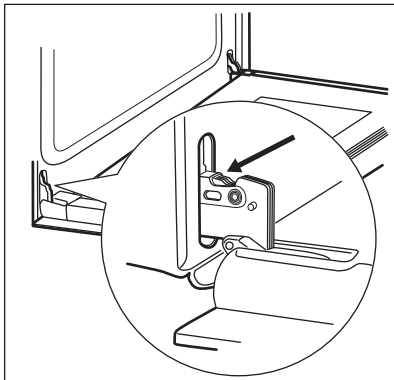
Відчинені й не зняті з приладу дверцята можуть раптово зачинитися під час спроби вийняти внутрішню скляну панель.



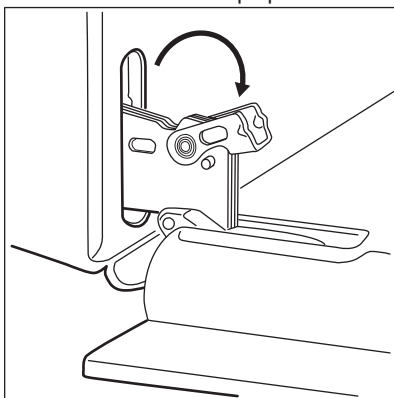
УВАГА

Не використовуйте духову шафу без внутрішньої скляної панелі.

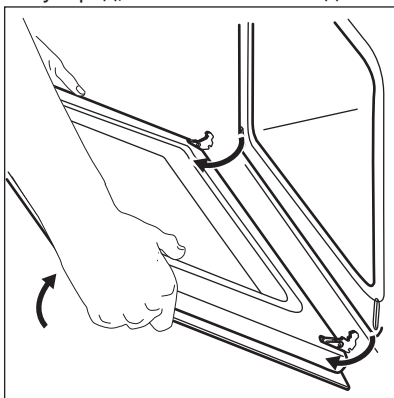
1. Повністю відкрийте дверцята та утримуйте обидва шарніри.



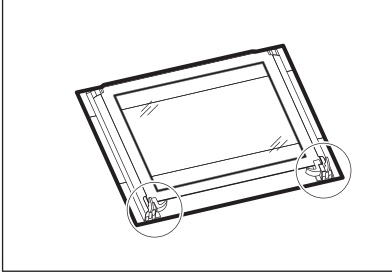
2. Підніміть і повністю поверніть важелі на обох шарнірах.



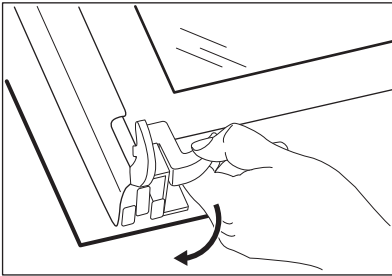
3. Закрийте дверцята духової шафи до першого фіксованого положення (наполовину). Потім підніміть і потягніть дверцята вперед, виймаючи їх із гнізд.



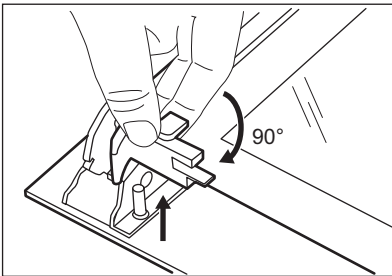
4. Покладіть дверцята на стійку поверхню, вкриту м'якою тканиною.



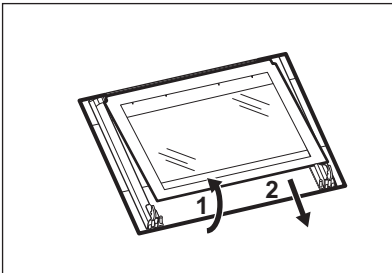
5. Вивільніть систему блокування для того, щоб витягти внутрішню скляну панель.



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



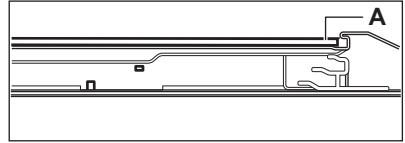
7. Спочатку обережно підніміть і зніміть скляну панель.



8. Помийте скляні панелі теплою водою з милом. Ретельно витріть скляні панелі в посудомийній машині. Після завершення миття встановіть скляну панель і дверцята.

При правильному встановленні оздоблення дверцят чути характерне клацання.

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



12.6 Заміна лампи



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом. Лампа може бути гарячою.

1. Вимкніть духову шафу. Зачекайте, доки духову шафу охолоне.
2. Відключіть духову шафу від електромережі.
3. Покладіть рушник на дно камери духової шафи.

Задня лампа

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

13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

13.1 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. |
| Пара й конденсат осідають на їжу та внутрішню поверхню духової шафи. | Ви тримаєте страву в духовій шафі занадто довго. | Не залишайте їжу в духовій шафі довше ніж на 15-20 хвилин після завершення приготування. |
| На дисплеї відображається «12.00». | Відбулося вимкнення електроенергії. | Вам потрібно знову встановити годинник. |

13.2 Експлуатаційні характеристики

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

Дані, необхідні для сервісного центру, вказано на табличці з технічними даними. Ця табличка розташована на передній рамі камери духовки. Не знімайте табличку з технічними даними з камери духовки.

Рекомендуємо записати ці дані у нижченаведених полях:

Модель (MOD.)

Номер виробу (PNC)

Серійний номер (S.N.)

14. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

14.1 Технічні дані

| | |
|---------|------------|
| Напруга | 220-240 В |
| Частота | 50 - 60 Гц |

15. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

15.1 Інформаційний листок виробу

Інформація про виріб та інформаційний листок виробу*

| | | |
|---|--|---------|
| Назва постачальника | Electrolux | |
| Ідентифікатор моделі | OCF5E50Z 944068051 OKF5C50X 944068050 | |
| Індекс енергоефективності | 94.9 | |
| Клас енергетичної ефективності | A | |
| Споживання електроенергії при стандартному завантаженні, традиційний режим | 0.83 кВт•г/цикл | |
| Споживання електроенергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора | 0.75 кВт•г/цикл | |
| Кількість внутрішніх камер | 1 | |
| Джерело тепла | Електроенергія | |
| Об'єм | 57 л | |
| Тип духової шафи | Вбудована духова шафа | |
| Маса | OCF5E50Z | 28.6 кг |
| | OKF5C50X | 28.6 кг |

*Для Європейського Союзу відповідно до положень ЄС 65/2014 і 66/2014.
Для Республіки Білорусь відповідно до СТБ 2478-2017, Додаток Г; СТБ 2477-2017, Додатки А і Б.
Для України відповідно до 568/32020.

Клас енергетичної ефективності не застосовується для Росії.

EN 60350-1. Електричні побутові прилади для готування їжі. Частина 1: Плити, духові шафи, парові духові шафи та грилі: способи вимірювання продуктивності.

15.2 Енергозбереження



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

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

Користуйтеся металевим посудом для покращення енергозбереження.

Коли можливо, не розігрівайте попередньо духову шафу перед приготуванням.

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

Готування з використанням вентилятора

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

Залишкове тепло

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

Використовуйте залишкове тепло для розігрівання інших страв.


Підтримування страви теплою


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

Волога конвекція

Функція, призначена для збереження енергії під час готування.

16. 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



867355915-A-382019

