

OED3H50TK  
OED3H50TW  
OED3H50TX



UK Духова шафа

Інструкція

## Отримайте максимум від свого продукту



Для швидкого доступу до онлайн посібників,  
підказок, підтримки і більше, відвідайте наш  
електронний каталог [electrolux.com/register](https://electrolux.com/register)



Electrolux

## ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	3
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	4
3. УСТАНОВКА.....	8
4. ОПИС ВИРОБУ.....	9
5. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.....	9
6. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	10
7. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ.....	11
8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	13
9. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА.....	16
10. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	17
11. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	17
12. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ.....	30
13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	34
14. ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....	34
15. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	34

## МИ ДУМАЄМО ПРО ВАС

Дякуємо, що придбали прилад Electrolux. Обраний вами виріб створено на основі багаторічного професійного досвіду та інновацій. Оригінальний і стильний — його сконструйовано з думкою про вас. Тому під час його використання ви можете бути впевнені в тому, що щоразу отримуватимете відмінні результати.

Ласкаво просимо до Electrolux.

**Відвідайте наш веб-сайт, щоб:**



Отримати поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту:

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



Зареєструвати свій продукт для кращого обслуговування:

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



Придбати аксесуари, витратні матеріали й оригінальні запчастини для вашого приладу:

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

## ДОПОМОГА КЛІЄНТАМ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ


Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

Звертаючись до нашого авторизованого сервісного центру, необхідно мати таку інформацію: модель, номер виробу, серійний номер.

Інформацію можна знайти на таблиці з технічними даними.

 Попередження / Важлива інформація про безпеку

 Загальна інформація та 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 до 8 років та особи зі значними та складними обмеженими можливостями можуть залишатися поблизу приладу лише за умови постійного нагляду.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Тримайте все пакування далеко від дітей і утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не допускайте дітей і домашніх тварин до приладу під час його роботи чи охолодження. Доступні поверхні нагріваються під час роботи приладу.
- 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 пароочищувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби та металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи на склі тріщин.
- У разі пошкодження електричного кабелю його має замінити представник виробника або його авторизованого сервісного центру чи інша кваліфікована особа. Робити це самостійно забороняється, оскільки існує небезпека ураження електричним струмом.
- Щоб зняти підставки для полицок, спочатку потягніть передню частину підставки для полицки, а потім її задню частину від бічних стінок. Для вставлення опор виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.

## 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 відкриваються без перешкод.
- Прилад оснащено електричною системою охолодження. Її слід використовувати з блоком електроживлення.

Мінімальна висота шафи (Мінімальна висота шафи під робочою поверхнею)	590 (600) мм
Ширина шафи	560 мм
Глибина шафи	550 (550) мм
Висота передньої частини приладу	594 мм
Висота задньої частини приладу	576 мм
Ширина передньої частини приладу	595 мм
Ширина задньої частини приладу	559 мм
Глибина приладу	569 мм
Вбудована глибина приладу	548 мм
Глибина з відкритими дверцятами	1022 мм
Мінімальний розмір вентиляційного отвору. Отвір розташовано внизу задньої сторони	560x20 мм

Довжина кабелю живлення. Кабель розміщується в правому куті задньої сторони	1500 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 протидударну 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.
- Пильуйте, 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 <sup>2</sup> )
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, пильнуйте, щоб поряд з приладом не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легkozаймісті речовини чи предмети, змочені в легkozаймістих речовинах.



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:
  - 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.
- Алюміній — непридатний матеріал для контакту з продуктами з високим вмістом кислот та/або солі. У таких випадках перед готуванням

завжди кладіть на деко жиростійкий папір для випікання.

- 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, корпусу або підлоги. Не закривайте меблеву панель, доки прилад повністю не охолоне після використання.

## 2.4 Догляд і чищення



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

- Перед початком ремонту прилад треба від'єднати від електромережі, знявши запобіжник або витягнувши шнур живлення з розетки.
- Дайте приладу охолонути. Існує ризик того, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей дверцят слід одразу замінити панелі. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі!
- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не

використовуйте абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.

- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, обов'язково дотримуйтеся інструкцій із безпеки, наведених на упаковці.

## 2.5 Внутрішня підсвітка



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

- Стосовно ламп всередині цього виробу та запасних ламп, що продаються окремо: Ці лампи призначені для використання у побутових приладах з екстремальними фізичними умовами, такими як температура, вібрація, вологість, або призначені для надання інформації про стан роботи приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.
- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками .

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

## 3. УСТАНОВКА



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

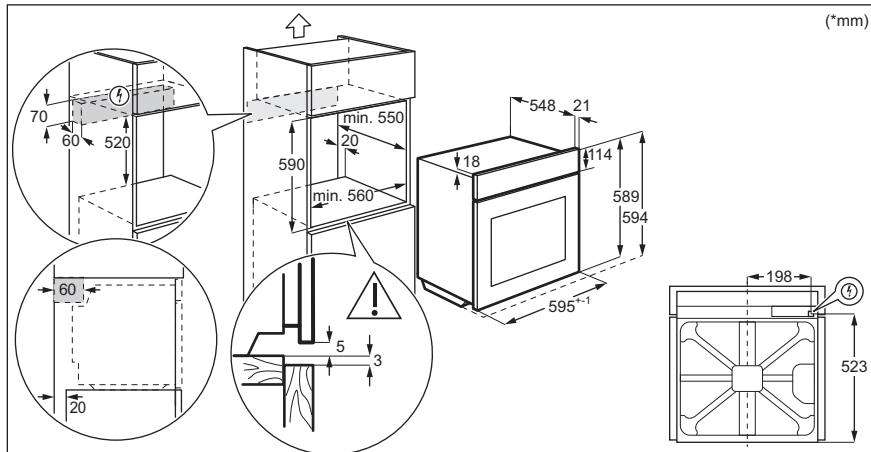
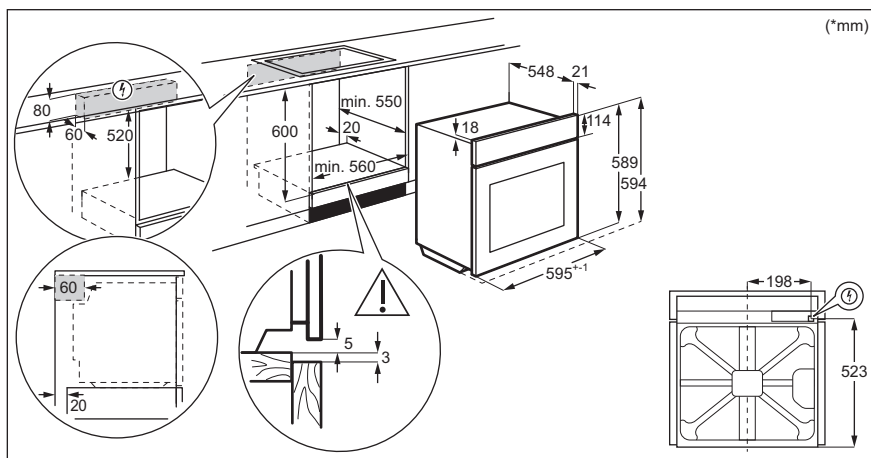
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 3.1 Вбудовування



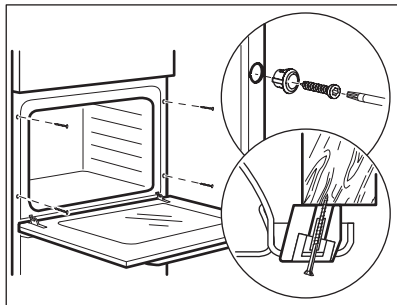
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



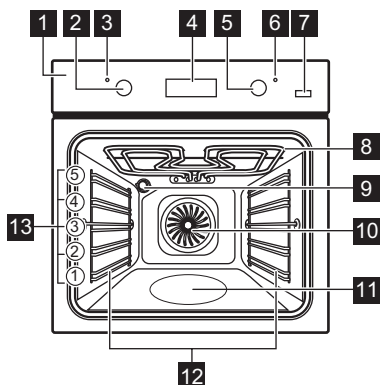


## 3.2 Як закріпити духовку в секції



## 4. ОПИС ВИРОБУ

### 4.1 Загальний огляд



- 1** Панель керування
- 2** Перемикач функцій нагрівання
- 3** Лампа/символ живлення
- 4** Дисплей
- 5** Ручка регулювання (температури)
- 6** Індикатор/символ температури
- 7** Плюс Пара
- 8** Нагрівальний елемент
- 9** Лампа
- 10** Вентилятор
- 11** Тиснення камери - Резервуар, що використовується для очищення водою
- 12** Опорна рейка, знімна
- 13** Положення полиць

### 4.2 Аксесуари

- **Решітка**  
Для посуду, форм для випікання, жаровень.
- **Деко для випікання**  
Для випікання тортів і печива.



- **Алюмінієве деко для випікання**  
Для випікання тортів і печива.
- **Телескопічні спрямовувачі**  
Завдяки телескопічним спрямовувачам можна легко вставляти та виймати полицьки.

## 5. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

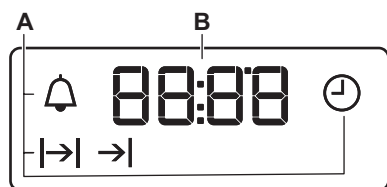
### 5.1 Висувні перемикачі

Для використання приладу ручку керування. Ручка керування висувається.

## 5.2 Сенсорні кнопки / Кнопки

—	Налаштування часу
	Налаштування функції годинника.
+	Налаштування часу
	Для увімкнення та вимкнення функції «Вентилятор ПЛЮС».

## 5.3 Дисплей



- А. Функції годинника
- В. Таймер




## 6. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ







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

### 6.1 Перед першим використанням

Із духової шафи під час попереднього прогрівання може виділятися запах і дим. Переконайтеся в тому, що приміщення добре провітрюється.

		
Крок 1	Крок 2	Крок 3
Налаштуйте годинник	Очистіть духову шафу	Попередньо прогрійте порожню духову шафу

<p>1. <b>+</b>, <b>-</b> — натисніть, щоб встановити час. Приблизно через 5 секунд блимання припиниться, а на дисплеї відобразиться час.</p>	<p>1. Вийміть із духової шафи всі аксесуари й знімні опорні рейки. 2. Очистьте духову шафу й аксесуари за допомогою м'якої ганчірки, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення.</p>	<p>1. Встановіть максимальну температуру для функції: . Час: 1 год. 2. Встановіть максимальну температуру для функції:  . Час: 15 хв. 3. Встановіть максимальну температуру для функції: . Час: 15 хв.</p>
<p>Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне. Вставте аксесуари й знімні опори полицок у духову шафу.</p>		

## 7. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 7.1 Налаштування: Функція нагрівання

**Крок 1** Поверніть перемикач функцій нагрівання, щоб обрати функцію нагрівання.

**Крок 2** Поверніть ручку управління, щоб обрати температуру.

**Крок 3** Після завершення готування поверніть ручки перемикачання у положення «вимкнено», щоб вимкнути духову шафу.

### 7.2 Налаштування функції: Вентилятор ПЛЮС



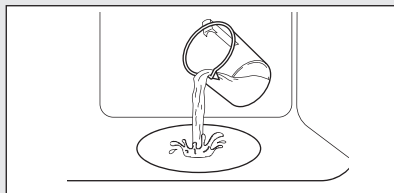
### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!




Є ризик отримання опіків або пошкодження приладу.


**Крок 1** Переконайтеся, що духову шафу холодна.

**Крок 2** Заповніть заглибину камери водопровідною водою.


**i** Максимальна ємність заглибини камери становить 250 мл. Не заповнюйте заглибину камери під час готування або коли духовка гаряча.








**Крок 3** Встановіть функцію:  .  
Натисніть: . Починає світитися індикатор. Працює лише з функцією: Вентилятор ПЛЮС.



<b>Крок 4</b>	Поверніть ручку регулювання температури, щоб встановити температуру.
<b>Крок 5</b>	Попередньо прогрійте порожню духову шафу впродовж 10 хвилин для створення вологості.
<b>Крок 6</b>	Поставте страву в духовку. Див. розділ «Поради і рекомендації». Не відкривайте дверцята духовки під час готування.
<b>Крок 7</b>	Поверніть перемикач функцій нагрівання в положення «Вимкнено», щоб вимкнути духову шафу.  - натисніть, щоб вимкнути духову шафу. Індикатор згасне.
<b>Крок 8</b>	Після завершення функції обережно відчиніть дверцята. Пара може спричинити опіки.
<b>Крок 9</b>	Переконайтеся, що духову шафу холодна. Видаліть залишки води із заглибини камери духової шафи.

### 7.3 Функції нагріву

Функція нагріву	Додаток
<b>0</b> Положення «Вимкнено»	Духова шафа вимкнена.
 Підсвітка	Для увімкнення лампи.

Функція нагріву	Додаток
 Вентилятор / Вентилятор ПЛЮС / Чи- щення во- дою	Одночасне випікання на трьох рівнях полиць і підсушування. Установіть температуру на 20 - 40 °С нижче, ніж для функції Традиційне готування. Для додавання вологості під час готування. Для отримання потрібного кольору та хрусткої скоринки під час випікання. Для підвищення соковитості під час повторного нагрівання. Див. розділ «Догляд та чистка» для отримання додаткової інформації про: Очищення водою.

Функція на-гріву	Додаток
 Волога кон-векція	Ця функція призначена для заощадження енергії під час готування. При використанні цієї функції температура у внутрішній камері може відрізнятися від встановленої температури. Потужність нагріву може бути зменшена. Для додаткової інформації див. розділ «Щоденне користування», Примітки до: Волога конвекція.
 Нижній на-грів	Для випікання тортів з хрусткою основою та для консервування.
 Розморожу-вання	Для розморожування продуктів (овочі та фрукти). Час розморожування залежить від кількості та розміру заморожених продуктів.
 Великий Гриль	Для приготування на грилі тонких смужок продукту у великій кількості, а також для смаження хліба (тостів).
 Турбо-гриль	Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Для приготування запіканок та зарум'янювання.

Функція на-гріву	Додаток
 Функція "Пі-ца"	Для випікання піци. Для отримання більш рум'яної скоринки та хрусткої основи.
 Традиційне готування	Випікання та смаження на одному рівні полиці.

## 7.4 Примітки до: Волога конвекція


Ця функція використовувалася для відповідності класу енергоефективності та вимогам екодизайну згідно EU 65/2014 і EU 66/2014. Тести згідно з EN 60350-1.





Під час приготування дверцята духової шафи мають бути зачинені, аби функція не переривалася, а також для забезпечення максимальної енергоефективності духової шафи.

Для отримання інструкцій щодо готування див. розділ «Поради і рекомендації», Волога конвекція. Для ознайомлення із загальними рекомендаціями щодо енергозбереження див. розділ «Енергоефективність», Енергозбереження.














## 8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА




















### 8.1 Функції годинника

Функція годинника	Застосування
 Час доби	Встановлення, зміна і перевірка часу доби.


Функція годинника	Застосування
 Тривалість	Встановлення тривалості роботи духової шафи.
 Кінц. час	Встановлення закінчення роботи духової шафи.
 Відкладений запуск	Для поєднання функцій: Тривалість і Кінц. час.
 Таймер	Налаштування часу зворотного відліку. Ця функція не впливає на роботу духовки. Цю функцію можна налаштувати у будь-який час, навіть коли духовка вимкнена.

## 8.2 Налаштування: Функції годинника

Налаштування: Час доби	
	— блимає, коли духовка під'єднується до електромережі, у разі вимкнення живлення та коли таймер не встановлено.
 , 	— натисніть, щоби встановити час. Приблизно через 5 секунд блимання припиниться, а на дисплеї відобразиться час.
Як змінити: Час доби	
<b>Крок 1</b>	 — натискайте декілька разів, щоби змінити поточний час доби.  — почне блимати.
<b>Крок 2</b>	 ,  — натисніть, щоби встановити час. Приблизно через 5 секунд блимання припиниться, а на дисплеї відобразиться час.
Налаштування: Тривалість	
<b>Крок 1</b>	Установіть функцію духової шафи й температуру.
<b>Крок 2</b>	 — натискайте кілька разів.  — почне блимати.
<b>Крок 3</b>	 ,  — натисніть, щоби встановити тривалість. На дисплеї відображається:  .  — блимає після завершення встановленого часу. Лунає звуковий сигнал, і духовка вимикається.
<b>Крок 4</b>	Натисніть будь-яку кнопку, щоби вимкнути звуковий сигнал.
<b>Крок 5</b>	Поверніть перемикачі в положення «Вимкнено».

<b>Налаштування: Кінець часу</b>	
<b>Крок 1</b>	Установіть функцію духової шафи й температуру.
<b>Крок 2</b>	 — натискайте кілька разів.  — почне блимати.
<b>Крок 3</b>	 ,  — натисніть, щоби встановити час. На дисплеї відображається:   — блимає після завершення встановленого часу. Лунає звуковий сигнал, і духовна шафа вимикається.
<b>Крок 4</b>	Натисніть будь-яку кнопку, щоби вимкнути звуковий сигнал.
<b>Крок 5</b>	Поверніть перемикачі в положення «Вимкнено».
<b>Налаштування: Відкладений запуск</b>	
<b>Крок 1</b>	Установіть функцію духової шафи й температуру.
<b>Крок 2</b>	 — натискайте кілька разів.  — почне блимати.
<b>Крок 3</b>	 ,  — натисніть, щоби встановити час для: Тривалість.
<b>Крок 4</b>	Натисніть:  .
<b>Крок 5</b>	 ,  — натисніть, щоби встановити час для: Кінець часу.
<b>Крок 6</b>	Натисніть:  У встановлений час лунає звуковий сигнал, і духовна шафа вимикається.
<b>Крок 7</b>	Натисніть будь-яку кнопку, щоби вимкнути звуковий сигнал.
<b>Крок 8</b>	Поверніть перемикачі в положення «Вимкнено».
<b>Налаштування: Таймер</b>	
<b>Крок 1</b>	 — натискайте кілька разів.  — почне блимати.
<b>Крок 2</b>	 ,  — натисніть, щоби встановити час. Функція запускається автоматично через 5 секунд. Після закінчення встановленого часу лунає сигнал.
<b>Крок 3</b>	Натисніть будь-яку кнопку, щоби вимкнути звуковий сигнал.
<b>Крок 4</b>	Поверніть перемикачі в положення «Вимкнено».
<b>Скасування: Функції годинника</b>	
<b>Крок 1</b>	 — натискайте декілька разів, доки не почне блимати символ функції годинника.

**Скасування: Функції годинника****Крок 2**

Натисніть і утримуйте: .  
Функцію годинника буде вимкнено через декілька секунд.

## 9. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

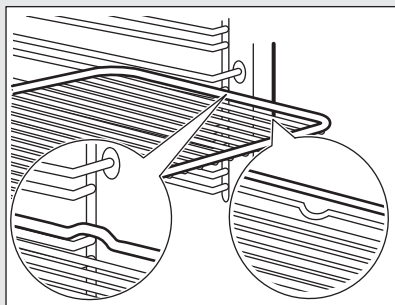
обмежувачами, що запобігають перекиданню. Високий обідок навкруги полочки не дає посуду зісковзнути з полочки.

### 9.1 Встановлення аксесуарів

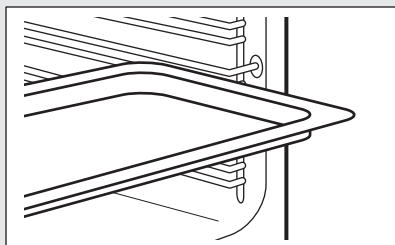
Невелика заглибина вгорі покращує безпеку. Ці заглибини є також

**Решітка:**

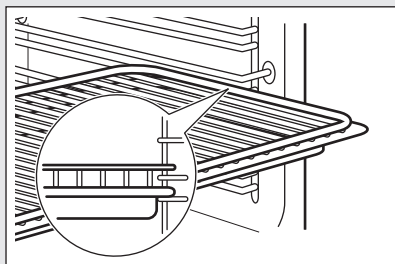
Просуньте решітку між напрямними планками опорних рейок і переконайтеся, що її ніжки спрямовано до низу.

**Лист для випікання:**

Просуньте деко між напрямними планками опорних рейок.

**Решітка, Лист для випікання:**

Поставте деко між напрямними на опорній рейці, а комбіновану решітку на напрямні зверху.





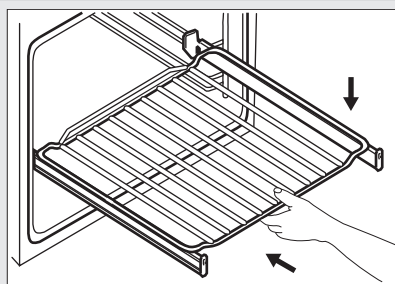
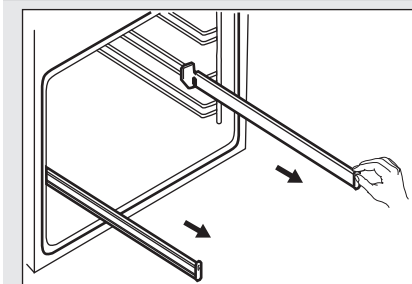
## 9.2 Використання телескопічних напрямних

Не змащуйте телескопічні напрямні.

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

**Крок 1** Повністю витягніть праву й ліву телескопічну напрямну.

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



## 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 духову шафу не охолоне.

### 10.2 Запобіжний термостат

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

## 11. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

**i** Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 11.1 Рекомендації щодо приготування

Духова шафа має п'ять положень для встановлення полиць.

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, скористайтесь 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

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 Вентилятор ПЛЮС

Ставте посуд на другий рівень полицки.

Використовуйте деко для випікання.



 ТОРТИ / ВИПІЧКА / ХЛІБ	 (мл)	 (°C)	 (хв.)
Печиво / Коржики / Круасани	100	150 - 180	10 - 20
Фокача	100	200 - 210	10 - 20
Піца	100	230	10 - 20
Хлібний рулет	100	200	20 - 25
Хліб	100	180	35 - 40
Сливовий пиріг / Яблучний пиріг / Булочки з корицею, випечені у формі	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Використовуйте 150 мл води, якщо не зазначено інше.

 ЗАМОРОЖЕНІ ГОТОВІ СТРАВИ	 (°C)	 (хв.)
Піца	200 - 210	10 - 20
Круасани	170 - 180	15 - 25
Лазанья, використовуйте 200 мл	180 - 200	35 - 50




Використовуйте 100 мл води.

Установіть температуру на 110 °C.








 <b>ДОВЕДЕННЯ СТРАВ ДО ГОТОВНОСТІ</b>	 <b>(хв.)</b>
Хлібний рулет	10 - 20
Хліб	15 - 25
Фокача	15 - 25
М'ясо	15 - 25
Паста	15 - 25
Піца	15 - 25
Рис	15 - 25
Овочі	15 - 25






Використовуйте 200 мл води.








Використовуйте скляну форму для випікання.

 <b>ПІДСМАЖУВАННЯ</b>	 <b>(°C)</b>	 <b>(хв.)</b>
Ростбіф	200	50 - 60
Курка	210	60 - 80
Смажена свинина	180	65 - 80








### 11.3 Смаження і випікання

 <b>ТОРТИ</b>	Традиційне готування		Вентилятор		 <b>(хв.)</b>	
	 <b>(°C)</b>		 <b>(°C)</b>			
Збиті суміші	170	2	160	3 (2 та 4)	45 - 60	Форма для торта
Вироби з пісочного тіста	170	2	160	3 (2 та 4)	20 - 30	Форма для торта
Сирний пиріг з масляною	170	1	165	2	60 - 80	Форма для торта, Ø 26 см
Штрудель	175	3	150	2	60 - 80	Лист для випікання

ТОРТИ	Традиційне готування		Вентилятор		(хв.)	
	 (°C)		 (°C)			
Пиріг з варенням	170	2	165	2	30 - 40	Форма для торта, Ø 26 см
Різдвяний торт, попередньо прогрійте порожню духовку	160	2	150	2	90 - 120	Форма для торта, Ø 20 см
Сливовий пиріг, попередньо прогрійте порожню духовку	175	1	160	2	50 - 60	Форма для випікання хлібу
Кекс	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Лист для випікання
Кекс, два рівні	-	-	140 - 150	2 та 4	25 - 35	Лист для випікання
Кекс, три рівні	-	-	140 - 150	1, 3 та 5	30 - 45	Лист для випікання
Печиво	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Лист для випікання
Печиво, два рівні	-	-	140 - 150	2 та 4	35 - 40	Лист для випікання
Печиво, три рівні	-	-	140 - 150	1, 3 та 5	35 - 45	Лист для випікання
Безе	120	3	120	3	80 - 100	Лист для випікання
Безе, два рівні, попередньо прогрійте порожню духовку	-	-	120	2 та 4	80 - 100	Лист для випікання
Булочки, попередньо прогрійте порожню духовку	190	3	190	3	12 - 20	Лист для випікання
Еклери	190	3	170	3	25 - 35	Лист для випікання







 ТОРТИ	Традиційне готування		Вентилятор		 (хв.)	
	 (°C)		 (°C)			
Еклери, два рівні	-	-	170	2 та 4	35 - 45	Лист для випікання
Пласкі тарти	180	2	170	2	45 - 70	Форма для тарту, Ø 20 см
Фруктовий пиріг	160	1	150	2	110 - 120	Форма для тарту, Ø 24 см

Попередньо прогрійте порожню духовку.

 ХЛІБ І ПИЦА	Традиційне готування		Вентилятор		 (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 (2 та 4)	25 - 40	Лист для випікання
Піца	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Емальоване деко
Коржики	200	3	190	3	10 - 20	Лист для випікання







Попередньо прогрійте порожню духовку.





Використовуйте форму для тарту.

 <b>ВІДКРИТІ ПИ- РОГИ</b>	Традиційне готуван- ня		Вентилятор		 (хв.)
	 (°C)		 (°C)		
Відкритий пиріг з мака- ронами, попереднє прогрівання не потріб- не	200	2	180	2	40 - 50
Овочевий флан, попе- реднє прогрівання не потрібне	200	2	175	2	45 - 60
Кіші	180	1	180	1	50 - 60
Лазанья	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Каннеллоні	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

Ставте посуд на другий рівень полицки.





Використовуйте решітку.

 <b>М'ЯСО</b>	Традиційне готу- вання		Вентилятор		 (хв.)
	 (°C)		 (°C)		
Яловичина	200		190		50 - 70
Свинина	180		180		90 - 120
Телятина	190		175		90 - 120
Англійський ростбіф, ледь про- смажений	210		200		50 - 60
Англійський ростбіф, середньо просмажений	210		200		60 - 70
Англійський ростбіф, добре про- смажений	210		200		70 - 75

 <b>М'ЯСО</b>	Традиційне готу- вання		Вентилятор		 (хв.)
	 (°C)		 (°C)		
Свиняча лопатка, зі шкір- кою	180	2	170	2	120 - 150

 М'ЯСО	Традиційне готування		Вентилятор		 (хв.)
	 (°C)		 (°C)		
Свиняча гомілка, 2 шматки	180	2	160	2	100 - 120
Ніжка ягняти	190	2	175	2	110 - 130
Ціла курка	220	2	200	2	70 - 85
Ціла індичка	180	2	160	2	210 - 240
Ціла качка	175	2	220	2	120 - 150
Ціла гуска	175	2	160	1	150 - 200
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

Ставте посуд на другий рівень полицки.





 РИБА	Традиційне готування		 (хв.)
	 (°C)	 (°C)	
Форель / Морський ляц, 3 - 4 рибини	190	175	40 - 55
Тунець / Лосось, 4 - 6 філе	190	175	35 - 60





## 11.4 Гриль

Попередньо прогрійте порожню духовку.

Ставте посуд на четвертий рівень полицки.

Готуйте на грилі при максимальному налаштуванні температури.

 ГРИЛЬ	 (кг)	 (хв.) 1-й бік	 (хв.) 2-й бік
		Стейки з філе, 4 шт.	0.8
Біфштекс, 4 шт.	0.6	10 - 12	6 - 8




 ГРИЛЬ	 (кг)	 (хв.) 1-й бік	 (хв.) 2-й бік
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




## 11.5 Турбо-гриль


Попередньо прогрійте порожню духовку.

Ставте посуд на перший або другий рівень полицки.

Для розрахунку часу смаження потрібно помножити час, вказаний у таблиці нижче, на товщину філе у сантиметрах.




 ЯЛОВИ- ЧИНА	 (°C)	 (хв.)
Ростбіф або філе, ледь просмажене	190 - 200	5 - 6
Ростбіф або філе, помірного просмаження	180 - 190	6 - 8
Ростбіф або філе, добре просмаження	170 - 180	8 - 10

 СВИНИНА	 (°C)	 (хв.)
Лопатка / Шийка / Окіст, 1 - 1,5 кг	160 - 180	90 - 120
Відбивні котлети / Реберце, 1 - 1,5 кг	170 - 180	60 - 90
М'ясні хлібці, 0,75 - 1 кг	160 - 170	50 - 60
Свиняча рулька, попередньо відварена, 0,75 - 1 кг	150 - 170	90 - 120



 ТЕЛЯТИ- НА	 (°C)	 (хв.)
Смажена телятина, 1 кг	160 - 180	90 - 120
Теляча рулька, 1,5 - 2 кг	160 - 180	120 - 150








 ЯГНЯТИ-НА	 (°C)	 (хв.)
Нога ягняти / Запечена баранина, 1 - 1,5 кг	150 - 170	100 - 120
Спинка ягняти, 1 - 1,5 кг	160 - 180	40 - 60






 ДОМАШНЯ ПТИЦЯ	 (°C)	 (хв.)
Птиця, порційна, 0,2 - 0,25 кг кожна	200 - 220	30 - 50
Курка, половинна, 0,4 - 0,5 кг кожна	190 - 210	35 - 50

 ДОМАШНЯ ПТИЦЯ	 (°C)	 (хв.)
Курка, пулярка, 1 - 1,5 кг	190 - 210	50 - 70
Качка, 1,5 - 2 кг	180 - 200	80 - 100
Гуска, 3,5 - 5 кг	160 - 180	120 - 180
Індичка, 2,5 - 3,5 кг	160 - 180	120 - 150
Індичка, 4 - 6 кг	140 - 160	150 - 240

 РИБА (НА ПАРІ)	 (°C)	 (хв.)
Ціла рибина, 1 - 1,5 кг	210 - 220	40 - 60

## 11.6 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	-

	 (кг)	 Час розморожування (хв.)	 Час подальшого розморожування (хв.)	
Печиво	1.4	60	60	-




## 11.7 Дегідратації - Вентилятор




Накривайте деко жиронепроникним папером або пергаментом для випікання.

Для отримання кращого результату вимкніть духову шафу після завершення половини часу сушіння, відкрийте дверцята і дайте їй охолонути протягом ночі, щоб завершити сушіння.

Для одного дека використовуйте третій рівень полицьки.

Для двох дек використовуйте перший і четвертий рівень полицьки.

 ОВОЧІ	 (°C)	 (год.)
Квасоля	60–70	6–8

 ОВОЧІ	 (°C)	 (год.)
Перець	60–70	5–6
Овочі для супу	60–70	5–6
Гриби	50–60	6–8
Трави	40–50	2–3

Виберіть температуру 60–70 °C.

 ФРУКТИ	 (год.)
Сливи	8–10
Абрикоси	8–10
Яблука, скибочки	6–8
Груші	6–9






## 11.8 Волога конвекція - рекомендовані аксесуари






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

			
<b>Деко для піци</b>	<b>Деко для випікання</b>	<b>Формочки</b>	<b>Форма для пирога</b>
Темне, матове діаметр 28 см	Темне, матове діаметр 26 см	Керамічні діаметр 8 см, висота 5 см	Темне, матове діаметр 28 см

## 11.9 Волога конвекція








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








		 (°C)		 (хв.)
Солодкі булочки, 12 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	175	3	40 - 50
Булочки, 9 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	35 - 45
Піца, заморожена, 0,35 кг	решітка	180	2	45 - 55
Рулєт з джемом	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	30 - 40
Брауні	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	45 - 50
Суфле, 6 шт.	керамічні формочки на решітці	190	3	45 - 55
Бісквітні коржі	форма для коржа на решітці	180	2	35 - 45
Сендвіч «Вікторія»	форма для випікання на решітці	170	2	35 - 50
Приварена риба, 0,3 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	35 - 45
Ціла рибина, 0,2 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	25 - 35
Рибне філе, 0,3 кг	деко для піци на решітці	170	3	30 - 40
Варене м'ясо, 0,25 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	35 - 45
Шашлик, 0,5 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	40 - 50
Печиво, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	150	2	30 - 45
Макарони, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	45 - 55
Кекс, 12 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	30 - 40








		 (°C)		 (хв.)
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	30 - 40
Овочі, варені, 0,4 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	35 - 45
Вегетаріанський омлет	деко для піци на решітці	180	3	35 - 45
Середземноморські овочі, 0,7 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	4	35 - 45

## 11.10 Інформація для дослідницьких установ

Тестування відповідно до стандарту IEC 60350-1.

				 (°C)	 (хв.)	
Маленькі тістечка, 20 штук на деко	Традиційне готування	Деко для випікання	3	170	20 - 30	-
Маленькі тістечка, 20 штук на деко	Вентилятор	Деко для випікання	3	150 - 160	20 - 35	-
Маленькі тістечка, 20 штук на деко	Вентилятор	Деко для випікання	2 та 4	150 - 160	20 - 35	-

						
				(°C)	(хв.)	
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Традиційне готування	Решітка	2	180	70 - 90	-
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Вентилятор	Решітка	2	160	70 - 90	-
Бісквіт, форма для торта Ø26 см	Традиційне готування	Решітка	2	170	40 - 50	Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.
Бісквіт, форма для торта Ø26 см	Вентилятор	Решітка	2	160	40 - 50	Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.
Бісквіт, форма для торта Ø26 см	Вентилятор	Решітка	2 та 4	160	40 - 60	Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.
Пісочні хлібобулочні вироби	Вентилятор	Деко для випікання	3	140 - 150	20 - 40	-
Пісочні хлібобулочні вироби	Вентилятор	Деко для випікання	2 та 4	140 - 150	25 - 45	-
Пісочні хлібобулочні вироби	Традиційне готування	Деко для випікання	3	140 - 150	25 - 45	-
Тост, 4 - 6 штук	Гриль	Решітка	4	макс.	2-3 хвилини на одній стороні, 2-3 хвилини на другій стороні	Попередньо прогрійте духову шафу протягом 3 хвилин.

				 (°C)	 (хв.)	
Бургер з яловичини, 6 штук, 0,6 кг	Гриль	Решітка та піддон для збирання жиру	4	макс.	20 - 30	Поставте решітку на четвертий рівень, а піддон для збирання жиру — на третій рівень духової шафи. Переверніть продукт по завершенні половини часу приготування. Попередньо прогрійте духову шафу протягом 3 хвилин.

## 12. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 12.1 Примітки щодо чищення



#### Засоби для чищення

Очистьте лицьову панель духової шафи за допомогою м'якої ганчірки, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення. Очистіть і перевірте ущільнювач дверцят навколо рами камери духовки.

Металеві поверхні слід чистити за допомогою розчину для чищення.

Використовуйте неагресивний засіб для чищення плям.



#### Щоденне користування

Очищуйте камеру духової шафи після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може спричинити загоряння.

Всередині духової шафи або на скляній панелі дверцят може утворюватися конденсат. Щоб зменшити конденсацію, перед приготуванням страви дайте приладові попрацювати протягом 10 хвилин. Не залишайте готові страви у духовій шафі довше 20 хвилин. Протирайте внутрішню камеру м'якою тканиною після кожного використання.



**Аксессуары**

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

Аксессуары з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів.

## 12.2 Як чистити: Заглибину камери

Очистіть заглибину камери, щоб видалити залишки вапна після готування з парюю.

Крок 1	Крок 2	Крок 3
Залити: 250 мл білого оцту до заглибини камери. Використовуйте оцет із максимальною концентрацією 6% без домішок.	Зачекайте, доки оцет розчинить залишки вапна протягом 30 хвилин в умовах температури навіколишнього середовища.	Мийте заглибину теплою водою та м'якою тканиною.
Для функції: Вентилятор ПЛЮС очищуйте духову шафу після кожних 5-10 циклів готування.		




## 12.3 Як зняти: Опори полицок

Для очищення духової шафи вийміть опори полицок.

## 12.4 Як користуватися: Чищення водою

Під час цієї процедури чищення за допомогою вологі з поверхні духової шафи усуваються залишковий жир та часточки їжі.

<b>Крок 1</b>	Налийте воду у заглибину камери: 200 мл.
---------------	--

<b>Крок 2</b>	Встановіть функцію:   Натисніть: 
<b>Крок 3</b>	Установіть температуру на 90 °C.
<b>Крок 4</b>	Дайте духовій шафі попрацювати 30 хвилин.
<b>Крок 5</b>	Вимкніть духову шафу.
<b>Крок 6</b>	Зачекайте, доки духову шафу охолоне. Протріть внутрішню камеру м'якою тканиною.

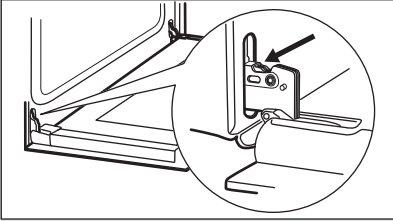
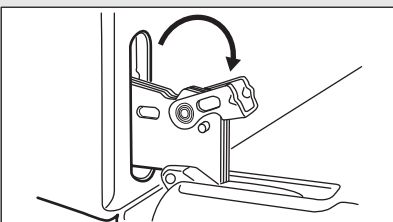

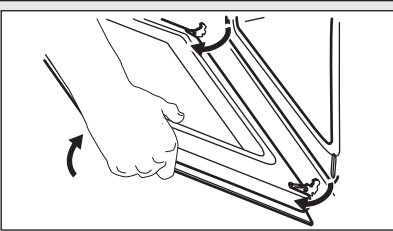

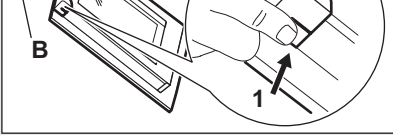
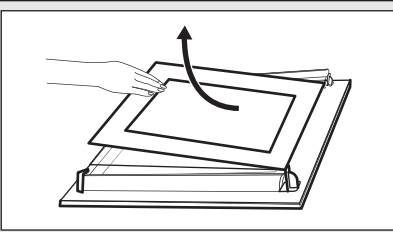

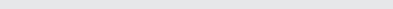
## 12.5 Як зняти та встановити: Дверцята

Дверцята духової шафи складаються із трьох скляних панелей. Для чищення дверцята духової шафи та внутрішні скляні панелі можна зняти. Перш, ніж знімати скляні панелі, прочитайте всю інструкцію «Зняття та встановлення дверцят».



**УВАГА**

Не використовуйте духову шафу без скляних панелей.

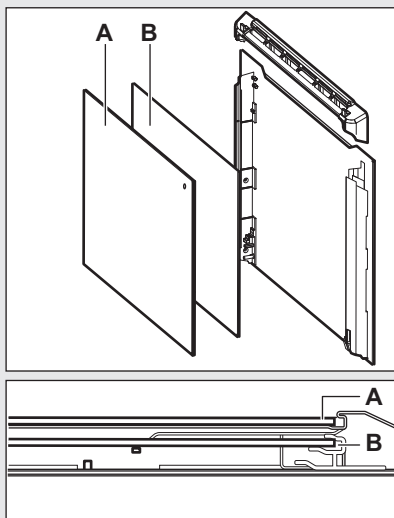
<p><b>Крок 1</b> Повністю відчиніть дверцята й утримуйте обидві завіси.</p>	
<p><b>Крок 2</b> Підніміть і повністю поверніть важелі на обох шарнірах.</p>	
<p><b>Крок 3</b> Закрийте дверцята духової шафи до першого фіксованого положення (наполовину). Потім підніміть і потягніть дверцята уперед, виймаючи їх із гнізд.</p>	
<p><b>Крок 4</b> Покладіть дверцята на стійку поверхню, вкриту м'якою тканиною.</p>	
<p><b>Крок 5</b> Візьміться з обох боків за оздоблення (B) у верхній частині дверцят і натисніть у напрямку до середини, щоб вивільнити прокладку.</p>	
<p><b>Крок 6</b> Потягніть за оздоблення дверцят спереду для того, щоб витягнути.</p>	
<p><b>Крок 7</b> Утримуйте скляні панелі дверцят за верхній край та обережно витягніть їх по черзі. Починайте з верхньої панелі. Переконайтеся в тому, що скло повністю вийшло з опор.</p>	
<p><b>Крок 8</b> Помийте скляні панелі теплою водою з милом. Ретельно витріть скляні панелі. Не слід мити скляні панелі в посудомийній машині.</p>	
<p><b>Крок 9</b> Після очищення встановіть скляні панелі і дверцята.</p>	



Вставляйте скляні панелі (А та В) у правильному порядку. Перевірте символ/друк збоку скляної панелі, кожна скляна панель виглядає по-різному, аби полегшити розбирання та складання.

При правильному встановленні оздоблення дверцят чути характерне клацання.

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



## 12.6 Як замінити: Лампа



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.  
Лампа може бути гарячою.

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

### Перед заміною лампи:

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

## Задня лампа

<b>Крок 1</b>	Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.
<b>Крок 2</b>	Помийте скляний плафон.
<b>Крок 3</b>	Замініть стару лампочку відповідною жаростійкою лампочкою, яка витримує нагрівання до 300 °С.
<b>Крок 4</b>	Установіть скляний плафон.

## 13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 13.1 Необхідні дії в разі виникнення проблем

У будь-яких випадках, які не зазначені у цій таблиці, зверніться до авторизованого сервісного центру.

Несправність	Перевірте чи...
Духова шафа не нагрівається.	Запобіжник перегорів.
Ущільнювач дверцят пошкоджено.	Не користуйтеся духовою шафою. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
На дисплеї відображається «12:00».	Відбулося вимкнення електроенергії. Встановіть час доби.

Несправність	Перевірте чи...
Вода витікає із заглибини камери.	Забагато води в заглибині камери.
Незадовільний результат приготування функції: Вентилятор ПЛЮС .	Ви заповнили заглибину камери водою.
Лампа не світиться.	Лампочка перегоріла.

### 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 Інформація про виріб та інформаційний листок виробу\*

Назва постачальника	Electrolux
---------------------	------------

Ідентифікатор моделі	OED3H50TK 949499043 OED3H50TW 949499044 OED3H50TX 949499042	
Індекс енергоефективності	95.3	
Клас енергетичної ефективності	A	
Споживання електроенергії при стандартному завантаженні, традиційний режим	0.93 кВт•г/цикл	
Споживання електроенергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора	0.81 кВт•г/цикл	
Кількість внутрішніх камер	1	
Джерело тепла	Електроенергія	
Об'єм	72 л	
Тип духової шафи	Вбудована духова шафа	
Маса	OED3H50TK	31.8 кг
	OED3H50TW	31.8 кг
	OED3H50TX	31.8 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. 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](http://www.electrolux.com/shop)



867359806-A-072021

