Thinking of you
Electrolux

EOG1400

RU ДУХОВОЙ ШКАФ	ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	2
UK ДУХОВА ШАФА	ІНСТРУКЦІЯ	25

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ 3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ 4
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ 7
4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ 7
5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ 8
6. ФУНКЦИИ ЧАСОВ 10
7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ 11
8. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ 12
9. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ 12
10. УХОД И ОЧИСТКА 15
11. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ 18
12. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ 18
13. УСТАНОВКА 19
14. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ 24

МЫ ДУМАЕМ О ВАС

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

Добро пожаловать в Electrolux!

На нашем веб-сайте Вы сможете:



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



Зарегистрировать свое изделия для улучшения обслуживания:
www.electrolux.com/productregistration



Приобрести дополнительные принадлежности, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:
www.electrolux.com/shop

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.
При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию.
Данная информация находится на табличке с техническими данными. Модель, код изделия (PNC), серийный номер.

 Внимание / Важные сведения по технике безопасности.

 Общая информация и рекомендации

 Информация по защите окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

⚠ **ВНИМАНИЕ!**
Существует риск удушья, получения травм или стойких нарушений нетрудоспособности.

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Если прибор оснащен функцией «Защита от детей», рекомендуется включить эту функцию.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

1.2 Общие правила техники безопасности

- Установка прибора и замена кабеля должна осуществляться только квалифицированным персоналом!
- Во время работы прибора его внутренняя камера сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора. Помещая в прибор или извлекая из него по-

суду или аксессуары, всегда используйте кухонные рукавицы.

- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Перед выполнением операций о очистке и уходу отключите прибор от сети электропитания.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.
- Для извлечения направляющих для противня вытяните сначала переднюю, а затем заднюю часть направляющей противня из боковой стенки - движением, направленным от стенки. Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.
- Перед тем, как менять лампочку, убедитесь, что прибор отключен от электропитания, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.

2. ⚠ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Данный прибор подходит для следующих рынков: RU UA

2.1 Установка

⚠ **ВНИМАНИЕ!**
Установка прибора должна производиться только квалифицированным персоналом.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по установке.
- Прибор имеет большой вес: соблюдайте предосторожность при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Убедитесь, что мебель под прибором и рядом с ним надежно закреплена.
- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся по обе стороны прибора, должны иметь ту же высоту.

Подключение к электросети

⚠ **ВНИМАНИЕ!**
Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор необходимо заземлить.
- Убедитесь, что указанные на табличке с техническими данными параметры электропитания соответствуют параметрам

электросети. В противном случае обратитесь к электрику.
- Для подключения прибора необходимо использовать установленную надлежащим образом электробезопасную розетку.
- Не используйте тройники и удлинители.
- Позаботьтесь о том, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь в сервисный центр или к электрику.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора, 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.
- Не тяните за кабель электропитания для отключения прибора от электросети. Всегда беритесь за вилку сетевого кабеля.
- Используйте только подходящие устройства для изоляции: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители, выкручивающиеся из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и замыкатели.
- 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.

Подключение к газовой магистрали

- Все газовые подключения должны производиться квалифицированным специалистом.
- Перед выполнением установки убедитесь, что параметры местной газораспределительной сети (тип и давление газа) совместимы с настройками прибора.
- Убедитесь, что вокруг прибора имеется достаточная вентиляция.
- Данные о подводе газа приведены на табличке с техническими данными.
- Данный прибор не соединяется с вытяжным устройством, удаляющим продукты горения. Удостоверьтесь, что подключение прибора производится в соответствии с действующими правилами. Уделите особое внимание обеспечению надлежащей вентиляции.

2.2 Использование

ВНИМАНИЕ!
Существует риск травмы, ожога, поражения электрическим током или взрыва.

- Используйте данный прибор в бытовых помещениях.
- Не вносите изменения в параметры данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия ничем не загорожены.
- 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.
- При работе прибора его дверца должна быть закрыта.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. Использование ингредиентов, содержащих алкоголь, может привести к образованию воздушно-спиртовой смеси.
- 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.

ВНИМАНИЕ!
Существует риск повреждения прибора.

- Для того, чтобы избежать повреждения и изменения цвета эмали:

  – не помещайте посуду или другие предметы непосредственно на дно прибора.

  – не кладите алюминиевую фольгу непосредственно на дно прибора.

  – Не наливайте в нагретый прибор воду.

  – Не храните в приборе после окончания приготовления влажную посуду и продукты.

  – Соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали не влияет на производительность прибора. Оно не является дефектом с точки зрения закона о гарантийных обязательствах.
- Для приготовления тортов, содержащей большое количество влаги, используйте противень для жарки. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.
- Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.

2.3 Уход и очистка

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 сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца имеет большой вес!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральное моющее средство. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.
- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.

2.4 Внутреннее освещение

- В приборе используется модуль подсветки или галогеновая лампа, предназначенная только для бытовых приборов. Не используйте их для освещения дома.

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность поражения электрическим током.

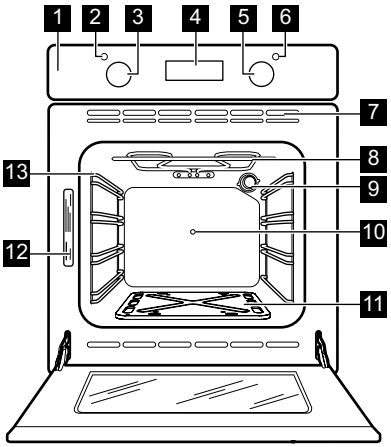
- Перед заменой лампы отключите электропитание прибора.
- Используйте только лампы той же спецификации.

2.5 Утилизация

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность травмы или удушья.

- Для получения информации о том, как надлежит утилизировать данный прибор, обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от электросети.
- Отрежьте и утилизируйте кабель электропитания.
- Расплющите наружные газовые трубы.
- Удалите защелку дверцы, чтобы предотвратить риск ее запирания при попадании внутрь прибора детей и домашних животных.

3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ



1 Панель управления
2 Индикатор температуры
3 Ручка регулировки температуры
4 Электронный программатор
5 Ручка выбора режимов духового шкафа
6 Предупреждающий индикатор блокировки подачи газа
7 Вентиляционные отверстия для охлаждающего вентилятора
8 Гриль
9 Лампа освещения духового шкафа
10 Отверстие для вертела
11 Нижняя панель
12 Табличка с техническими данными
13 Съемные направляющие для противня

3.1 Принадлежности для духового шкафа

- **Решетка**

  Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.
- **Противень для выпечки с алюминиевым покрытием**

  Для тортов и печенья.
- **Противень для жарки / гриля**

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

  Жарка больших кусков мяса и птицы.

4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

ВНИМАНИЕ!
См. Главу «Сведения по технике безопасности».

4.1 Первая чистка

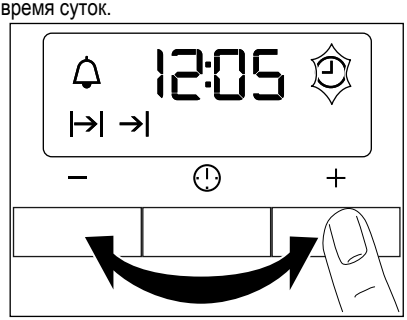
- Извлеките все дополнительные принадлежности и съемные направляющие для противней (если они есть).
- Перед первым использованием прибор следует очистить.

См. Главу «Уход и очистка».

4.2 Установка времени

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

При первом включении прибора в сеть или при сбое электропитания начинает мигать индикатор функции времени суток.
С помощью «+» или «-» установите текущее время суток.



Примерно через пять секунд мигание прекратится, и на дисплее отобразится установленное время суток.

Для изменения времени суток нажимайте на ⏲ до тех пор, пока не замигает индикатор функции времени суток. Одновременная установка таких функций, как «Продолжительность» |→| или «Окончание» →| не допускается.

4.3 Предварительный нагрев

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

1. Выберите режим ▭ и задайте максимальную температуру.
2. Дайте прибору поработать примерно 60—90 минут.
3. Выберите режим ⊞ и задайте максимальную температуру.
4. Дайте прибору поработать примерно 5—10 минут.

Принадлежности при этом могут нагреться сильнее, чем при обычном использовании. Из прибора может появиться неприятный запах или дым. Это нормально. Убедитесь, что в помещении имеется достаточная циркуляция воздуха.

Дайте духовому шкафу остыть. Смочите мягкую тряпку теплой водой с мягким моющим средством и протрите камеру духового шкафа.

5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ВНИМАНИЕ!
См. Главу «Сведения по технике безопасности».

5.1 Режимы духового шкафа

Режим духового шкафа		Описание
0	Положение «Выкл»	Духовой шкаф выключен.
▭	Газовый духовой шкаф	См. Таблицы для приготовления пищи.
⊞	Гриль с вертелом	Приготовление на вертеле мяса, как одним куском, так и небольшими кусочками.
▭	Гриль	Приготовление продуктов плоской формы в центре гриля; приготовление тостов.
💡	Лампа освещения духового шкафа	Загорается, даже если не задан режим приготовления.

5.2 Индикатор температуры

Индикатор температуры (см. Раздел «Описание изделия») загорается при выборе одного режима приготовления. Индикатор гаснет, когда духовой шкаф прогревается до заданной температуры. Затем он будет циклически гаснуть и загораться, указывая на поддержание заданной температуры.

5.3 Предупреждающий индикатор блокировки подачи газа

Данный индикатор загорается, указывая на блокировку подачи газа и, следовательно, на выключение горелки. Для снятия блокировки поверните ручку выбора режима в положение «0», а ручку термостата – в положение ■ (выключено), подождите несколько секунд и снова выполните операцию розжига.

5.4 Использование газового духового шкафа

ВНИМАНИЕ!

Духовой шкаф нельзя разжечь с помощью открытого пламени.

Розжиг духового шкафа

1. Поверните ручку выбора режимов на значок (загорится лампа освещения духового шкафа).
2. Поверните ручку термостата на нужную температуру (при этом загорится индикаторная лампочка термостата).
3. Примерно через 5 секунд начнется розжиг духового шкафа. В случае сбоя разжига примерно через 6 секунд (заданное в целях безопасности контрольное время) загорается индикатор блокировки подачи газа и подача газа прекращается. Для выполнения новой попытки розжига поверните ручку выбора режима в положение «0», а ручку термостата - в положение ■ (выключено), подождите одну минуту и снова выполните вышеописанные операции.

При первом включении выполнение розжига горелки с нескольких попыток является нормальным явлением ввиду присутствия воздуха в газовой трубе.

4. Индикатор температуры гаснет, когда духовой шкаф достигает заданной термостатом температуры и подача газа прерывается. Во время приготовления он может гаснуть и загораться, указывая на поддержание постоянной температуры в ходе приготовления при помощи автоматического розжига горелки.

Если при работе газового духового шкафа произойдет отключение электропитания, он выключится, а подача газа прекратится. После восстановления подачи электропитания включение прибора произойдет автоматически.

В отверстиях спереди в нижней части духового шкафа можно увидеть пламя. Когда индикатор температуры гаснет, горелка также гаснет.

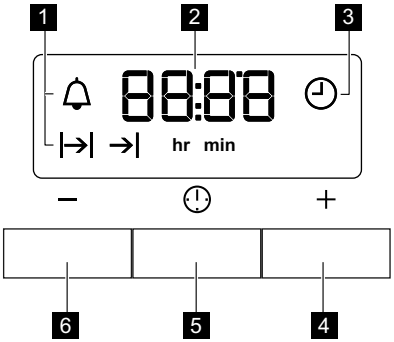
5.5 Малый гриль

1. Для включения только электрического гриля установите ручку выбора режима на символ , а ручку термостата – в положение «МАКС».
2. Для включения электрического гриля и вертела установите ручку выбора режима на символ , а ручку термостата – в положение «200°C».

– Большую часть продуктов следует помещать на решетку, установленную на противне гриля, чтобы обеспечить максимальную циркуляцию воздуха и обеспечить стекание жира и соков. Такие продукты, как рыбу, печень и почки можно при желании класть непосредственно на противень для гриля.
– Перед приготовлением на гриле продукты следует тщательно высушить для уменьшения брызг. Постное мясо и рыбу следует полить небольшим количеством растительного или расплавленного сливочного масла, чтобы обеспечить наличие в них влаги во время приготовления.
– При приготовлении мяса на гриле такие гарниры, как помидоры и грибы можно положить под решетку.
– При приготовлении тостов следует использовать верхний уровень.
– При необходимости куски следует переворачивать.

6. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

6.1 Электронный программатор



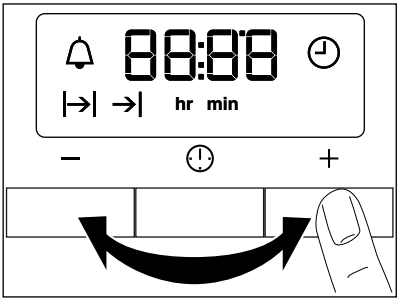
1 Индикаторы режимов
2 Дисплей времени
3 Индикатор режимов
4 Кнопка «+»
5 Кнопка выбора
6 Кнопка «-»

Функция часов		Применение
	Время суток	Установка, изменение или контроль времени суток.
	Таймер	Установка таймера обратного отсчета. Эта функция не влияет на работу духового шкафа.
|→|	Продолж.	Задание продолжительности работы прибора.
→|	Окончание	Установка времени окончания работы прибора.

При одновременном использовании функций «Продолжительность» \|→\| и «Окончание» →\| можно задать время для автоматического включения и выключения прибора. Сначала задайте продолжительность \|→\|, затем время окончания →\|.

6.2 Установка функций часов

1. Устанавливая функции «Продолжительность» \|→\| и «Окончание» →\|, задайте режим и температуру духового шкафа. При установке таймера этого делать не требуется.
2. Нажимайте на кнопку выбора до тех пор, пока на дисплее не замигает требуемая функция часов.



3. Для того, чтобы задать время для требуемой функции часов, используйте «+» или «-».

   На дисплее отобразится индикатор установленной Вами функции часов. По истечении установленного времени в течении двух минут мигает индикатор и звучит звуковой сигнал.

   При использовании функций «Продолжительность» \|→\| и «Завершение» →\| прибор выключается автоматически.
4. Для отключения звукового сигнала нажмите на любую кнопку.

5. Переведите переключатель режимов духового шкафа и ручку термостата в положение «Выкл».

6.3 Отмена функций часов.

1. Нажимайте на кнопку выбора до тех пор, пока не замигает индикатор нужной функции.
2. Нажмите и удерживайте в нажатом положении кнопку -.

   Через несколько секунд соответствующая функция будет отключена.

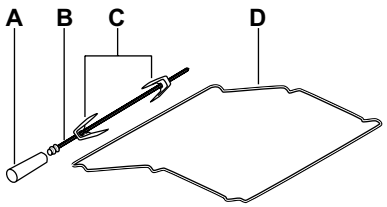
7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

ВНИМАНИЕ!
См. Главу «Сведения по технике безопасности».

ВНИМАНИЕ!
При извлечении вертела используйте кухонные рукавицы. Вертел и гриль имеют высокую температуру. Существует опасность получения ожогов.

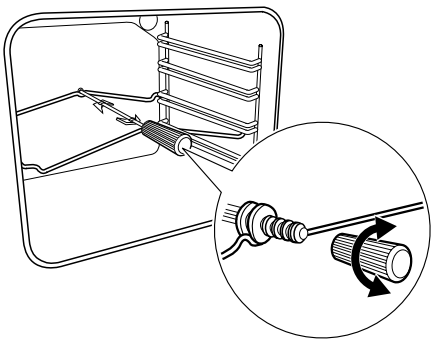
7.1 Вертел

ВНИМАНИЕ!
Будьте осторожны при использовании вертела. Вилки и шпажка вертела имеют острые концы. Существует опасность получения травмы.



A) Рукоятка
B) Шпажка вертела
C) Вилки
D) Рама вертела

1. Вставьте ручку вертела в шпажку вертела.
2. На самый нижний уровень установите сотейник.
3. Вставьте раму вертела на второй уровень снизу.
4. Установите первую вилку на вертел, затем насадите мясо на вертел и установите вторую вилку.
5. Затяните вилки с помощью винтов.
6. Установите кончик вертела в отверстие для вертела. См. Раздел «Описание изделия».
7. Положите переднюю часть вертела на раму вертела.



8. Снимите рукоятку вертела.
9. Установите ручку выбора режима духового шкафа в режим вертела . Вертел начнет вращаться.

10. Установите требуемую температуру (макс. 200°C). См. Таблицы для приготовления пищи.

8. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

8.1 Вентилятор охлаждения

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

8.2 Предохранительный термостат

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

9. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- В приборе предусмотрено четыре уровня установки противней. Уровни установки противней отсчитываются от дна прибора.
- Прибор оснащен специальной системой для циркуляции воздуха и постоянной переработки пара. Эта система позволяет готовить под воздействием пара и получать хорошо прожаренные, хрустящие снаружи и мягкие внутри блюда. Она позволяет сократить время приготовления и потребление электроэнергии до минимума.
- Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы может конденсироваться влага. Это нормально. Всегда отходите от прибора при открывании дверцы во время приготовления. Для уменьшения конденсации прогрейте прибор в течение 10 минут перед началом приготовления.
- Всегда вытирайте влагу после каждого использования прибора.
- Запрещается помещать какие-либо предметы непосредственно на дно прибора и закрывать его компоненты алюминиевой фольгой во время приготовления. Это может изменить результаты приготовления и повредить эмалевое покрытие.

9.1 Приготовление выпечных блюд

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

9.2 Приготовление мяса и рыбы

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

9.3 Время приготовления

Время приготовления зависит от типа приготовляемых продуктов, их консистенции и количества.

Приступая к использованию прибора, следите за ходом приготовления. Подберите оптимальные настройки (мощность нагрева, время приготовления и т.д.) для кухонной посуды, своих рецептов, количества продуктов.

9.4 Приготовление в газовом духовом шкафу

Время не включает период разогрева духового шкафа.
Всегда предварительно разогревайте пустой духовой шкаф в течение 10 минут.

Вес (кг)	БЛЮДО	Приготовление в газовом духовом шкафу		Продолжительность приготовления в минутах	Примечания
		Темп. (°C)	уровень		
	МЯСО И ПТИЦА				
1	Говядина с костями	мин.	2 или 3	40	
1	Говядина без костей	190	2 или 3	50	
1	Баранина	мин.	2 или 3	40 - 50	
1	Свинина	175	2 или 3	50	
1,2	Цыпленок/кролик	210	2 или 3	70 - 80	
1	Утенок	190	2 или 3	80	
1	Индейка	180	2 или 3	60	
0,5	Запеканки	мин.	2 или 3	150	
1	Запеченные овощи	мин.	2	—	изменяется в зависимости от вида овощей
	ВЫПЕЧКА				
	Французский фрукт. пирог	165	2	35	
	Фруктовый пирог	мин.	2 или 3	35	
	Сосиски в тесте	180	2 или 3	20	
	Заварные пирожные	190	2 или 3	25 - 30	
	Волованы	175	2 или 3	15	
	Пирог с джемом	180	2 или 3	30 - 40	в 26 см алюминиевой форме для выпечки на решетке
	ПУДИНГИ				
	Нежный омлет на водяной бане	мин.	2 или 3	60 - 75	
	ПИРОГИ И ТОРТЫ				

Вес (кг)	БЛЮДО	Приготовление в газовом духовом шкафу		Продолжительность приготовления в минутах	Примечания
		Темп. (°C)	уровень		
	Торт из сочных фруктов	мин.	2 или 3	150 - 170	в форме диаметром 20 см для выпечки на решетке
	Простой фруктовый пирог	мин.	2 или 3	150	
	Мадера	мин.	2 или 3	105 - 120	
	Небольшой торт	мин.	3	30 - 40	
	Имбирный кекс	мин.	3	35 - 45	
	ХЛЕБ				
0,5	Хлеб	190	2 или 3	40 - 50	в противне для выпечки (с алюминиевым покрытием)
1	Хлеб	190	2 или 3	50 - 60	в противне для выпечки (с алюминиевым покрытием)
	Рулеты и булочки	180	2 или 3	15 - 20	
	Печенье	180	2 или 3	25 - 35	

9.5 Малый гриль

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

БЛЮДО	Количество		Малый гриль		Время приготовления [мин]	
	Штук	[г]	Положение противня	Темп. [°C]	Первая сторона	Вторая сторона
Вырезка	4	800	4	макс.	12 - 15	12 - 14
Бифштекс	4	600	4	макс.	10 - 12	6 - 8
Сосиски	8	-	4	макс.	12 - 15	10 - 12
Свиные отбивные	4	600	4	макс.	12 - 16	12 - 14
Цыпленок (разрезанный пополам)	2	1000	4	макс.	30 - 35	25 - 30
Шашлык	4	-	4	макс.	10 - 15	10 - 12
Грудка цыпленка	4	400	4	макс.	12 - 15	12 - 14
Гамбургер	6	600	4	макс.	13 - 15	12 - 14

	Количество		Малый гриль		Время приготовления [мин]	
БЛЮДО	Штук	[г]	Положение противня	Темп. [°C]	Первая сторона	Вторая сторона
Куски рыбного филе	4	400	4	макс.	12 - 14	10 - 12
Поджаренные сэндвичи	4 - 6	-	4	макс.	5 - 7	-
Тосты	4 - 6	-	4	макс.	2 - 4	2 - 3

9.6 Вертел

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

БЛЮДО	[г]	Положение противня	Темп. [°C]	Время приготовления [мин]
Птица	1000	2	200	50 – 60
Жаркое	800	2	200	50 – 60

10. УХОД И ОЧИСТКА

ВНИМАНИЕ!
См. Главу «Сведения по технике безопасности».

- Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной теплой водой с моющим средством.
- Для очистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- 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.
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования все принадлежности для духового шкафа следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с моющим средством.
- Если у вас есть принадлежности с антипригарным покрытием, для их чистки не следует использовать агрессивные средства, предметы с острыми краями или посудомоечную машину. Они разрушают антипригарное покрытие.

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

10.1 Почистите уплотнение дверцы

- Регулярно проверяйте состояние уплотнения дверцы. Уплотнение дверцы проходит по периметру рамки камеры духового шкафа. В случае повреждения уплотнения

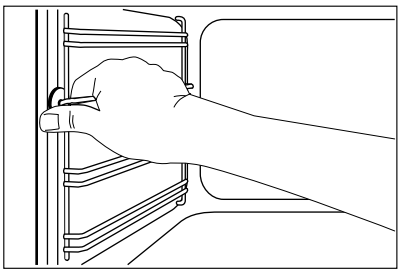
дверцы не используйте прибор. Обращайтесь в сервисный центр.

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

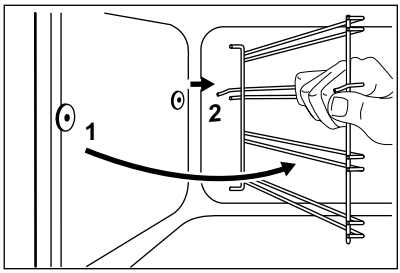
10.2 Держатели решетки

Для очистки боковых стенок духового шкафа направляющие для противня можно снять.

Снятие направляющих для противня



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



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

Установка направляющих для противня

Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.

Закругленные концы направляющих для противня должны быть направлены вперед.

10.3 Лампа освещения духового шкафа

ВНИМАНИЕ!
При замене лампы освещения духового шкафа будьте осторожны. Существует опасность поражения электрическим током.

Прежде чем заменять лампу освещения духового шкафа:

- Выключите духовой шкаф.
- Извлеките предохранители из электрощита или отключите рубильник.

Положите ткань на дно духового шкафа для предотвращения повреждения лампы освещения и плафона.

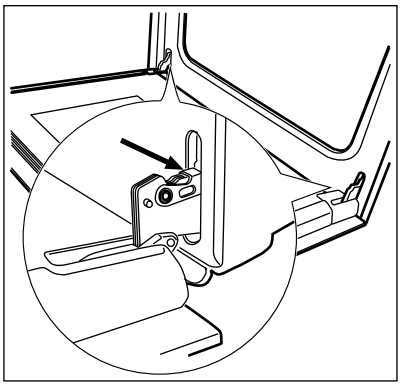
1. Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.
2. Очистите стеклянный плафон от грязи.
3. Замените лампу освещения духового шкафа подходящей лампой с жаростойкостью 300°C.

   Используйте лампу освещения духового шкафа того же типа.
4. Установите плафон.

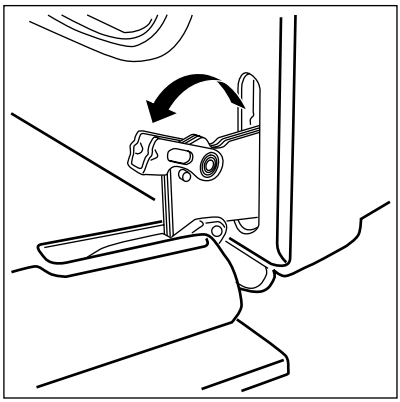
10.4 Очистка дверцы духового шкафа

Дверца духового шкафа снимается для чистки.

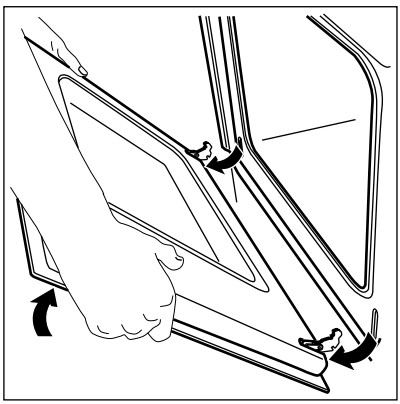
Снятие дверцы духового шкафа



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



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



3. Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (наполовину). Затем вытяните дверцу вперед из ее гнезда. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань.

Вымойте дверцу духового шкафа водой с мылом. Тщательно вытрите дверцу духового шкафа.
Завершив чистку, установите дверцу духового шкафа на место. Для установки дверцы духового шкафа повторите описанные выше действия в обратной последовательности.

11. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ...

ВНИМАНИЕ!
См. Главу «Сведения по технике безопасности».

Неисправность	Возможная причина	Решение
Духовой шкаф не нагревается.	Прибор выключен.	Включите прибор.
Духовой шкаф не нагревается.	Не установлено время на часах.	Установите часы.
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые настройки.	Убедитесь, что выставлены правильные настройки.
Духовой шкаф не нагревается.	Сработал автоматический предохранитель на электрощите.	Проверьте предохранитель. В случае повторного срабатывания прерывателя обратитесь к квалифицированному электрику.
Лампа освещения духового шкафа не работает.	Лампа освещения духового шкафа неисправна.	Замените лампу освещения духового шкафа.
Дисплей показывает **12.00**.	Имел место сбой энергоснабжения.	Установите часы.
На продуктах и внутренней поверхности духового шкафа осаждаются пар и конденсат.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	По окончании приготовления не держите блюда в духовом шкафу более 15-20 минут.

Если самостоятельно справиться с проблемой не удается, обратитесь к продавцу или в сервисный центр.
Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке внутренней камеры прибора.

Рекомендуем записать их здесь:

Модель (MOD.) .....

Код изделия (PNC) .....

Серийный номер (S.N.) .....

12. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Полная мощность

Электроэнергия:	1,7 кВт
Газ:	G20 (2H) 20 мбар = 2,7 кВт
	G30/G31 (3B/P) 30/30 мбар = 2,5 кВт
	G20 (2H) 13 мбар = 2,5 кВт (только для России)

Электропитание:	230 В ~ 50 Гц	Подвод газа:	G20 (2H) 20 мбар
Категория:	II2H3B/P	Прибор класса	3

12.1 Горелка газового духового шкафа

Тип газа	Отметка форсунки	Номинальная мощность газовой горелки	Номинальный расход газа	Пониженная мощность газовой горелки	Диаметр обводного клапана	Номинальное давление газа
	1/100 мм	кВт	г/час	кВт	1/100 мм	мбар
Природный газ (G20)	114	2,7	-	1,0	Станд.	20
Сжиженный газ (G30/ G31)	078	2,5	182	1,0	52	30/30
Природный газ (G20) (только для России)	124	2,5	-	1,0	Станд.	13

13. УСТАНОВКА

ВНИМАНИЕ!
См. Главу «Сведения по технике безопасности».

13.1 Меры безопасности при установке

Представленные инструкции по установке предназначены только для сертифицированных специалистов!

ВНИМАНИЕ!
Установка, подключение и обслуживание прибора должны проводиться только квалифицированными специалистами по электро- и газоснабжению. Если Вы не воспользуетесь услугами таких специалистов, в случае выхода прибора из строя гарантия будет недействительной. Соблюдайте приведенные в данном руководстве пользователя последовательности действий и инструкции по эксплуатации и обслуживанию газовых и электрических приборов.

ВНИМАНИЕ!
Перед выполнением установки убедитесь, что параметры местной газораспределительной сети (тип и давление газа) совместимы с настройками прибора.

ВНИМАНИЕ!
Параметры настройки данного прибора указаны на наклейке или табличке с техническими данными.

ВНИМАНИЕ!
Изготовитель снимает с себя всякую ответственность в случае проведения установки с нарушением инструкций, приведенных в настоящем руководстве.

Среда установки:

- Данный прибор не соединяется с вытяжным устройством.
- Установка прибора разрешена только в помещении с достаточной вентиляцией.
- Держите открытыми отверстия для естественной вентиляции или установите подвесную вытяжку.
- В мебели, куда встраивается прибор, должна быть предусмотрена прорезь площадью не менее 130 см².

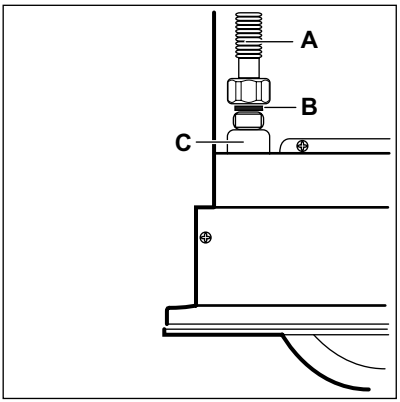
Использование газового прибора для приготовления пищи приводит к выделению тепла и влаги в помещении, в котором он установлен. Обеспечьте надлежащую вентиляцию кухни: держите открытыми отверстия для естественной вентиляции или установите устройство механической вытяжки (вытяжной вентилятор). При продолжительной и интенсивной эксплуатации прибора необходима дополнительная вентиляция (например, открытое окно или переключение механической вытяжки, если она имеется, на более более высокий уровень мощности).

13.2 Подключение к газовой магистрали

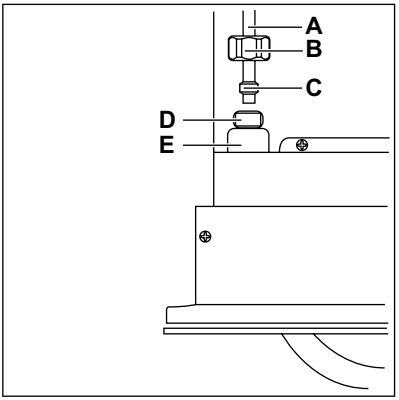
Линия подвода газа находится на задней стороне панели управления.

ВНИМАНИЕ!
Не используйте гибкие резиновые подводки!

ВНИМАНИЕ!
Перед подключением газа необходимо отключить вилку шнура питания от розетки питания либо отключить предохранитель на электрощите. Закройте основной вентиль линии подвода газа.



A) Гибкая металлическая подводка
B) Прокладка
C) Подвод газа



A) Жесткая металлическая подводка
B) Гайка
C) Уплотнительная линза
D) Штуцер/муфта с внутренней резьбой
E) Подвод газа

1. Не задвигайте духовой шкаф на его место во встроенной мебели до отказа (оставьте около 30 см).

   Существует два вида подключения.

   a) Подключение гибкой металлической подводкой (не более 2 м):

- Поместите прокладку из комплекта поставки между подводкой и трубой подачи газа.
- Подключите подводку к трубе подвода газа диаметром 1/2 дюйма.

b) Подключение жесткой металлической подводкой (мягкая медь, диаметр не менее 8 мм):

- Наверните муфту и уплотнительную линзу на трубу подачи газа при помощи входящего штуцера/муфты с внутренней резьбой (в комплект не входит).
- Подключите подводку к трубе подачи газа.

2. Для затягивания гаек используйте гаечный ключ на 22 мм.

   Не гните трубы подачи газа. Не прикладывайте силу к элементам системы подачи газа.

ВНИМАНИЕ!
Не используйте пламя для обнаружения утечек!

3. Полностью задвиньте духовой шкаф на его место во встроенной мебели. Соблюдайте указания из Раздела «Встраивание прибора».
4. Как следует загерметизируйте место подключения. Для проверки используйте прибор для обнаружения утечек.

ВНИМАНИЕ!
Не прижимайте трубу подачи газа и подводку при задвигании духового шкафа на его место во встроенной мебели.

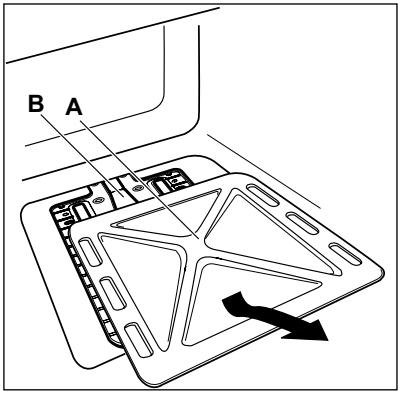
ВНИМАНИЕ!
Только для России: данный прибор работает на природном газе G20 20 мбар. Перед подключением газа важно произвести настройку на подходящий тип газа (G20 13 мбар). Обратитесь к разделу инструкции «Переоборудование на различные типы газа».

13.3 Переоборудование на различные типы газа

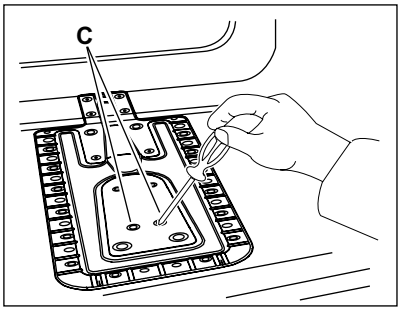
ВНИМАНИЕ!
Переоборудование на другие типы газа должно выполняться только специалистом авторизованного сервисного центра.

Этот прибор предназначен для работы на природном газе G20 20 мбар. Допускается использование другого типа газа при условии установки соответствующих инжекторов.
(См. «Технические данные горелки газового духового шкафа»)
Расход газа регулируется в соответствии с потребностями.

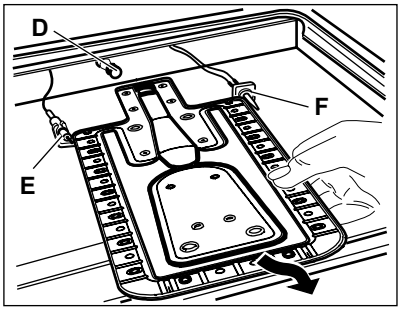
Замена инжектора горелки газового духового шкафа:



1. Снимите нижнюю панель камеры духового шкафа (**A**), чтобы открыть доступ к горелке (**B**).



2. Отвинтите два винта (**C**), которые удерживают газовую горелку духового шкафа.



3. Осторожно снимите горелку духового шкафа с держателя инжектора (**D**).

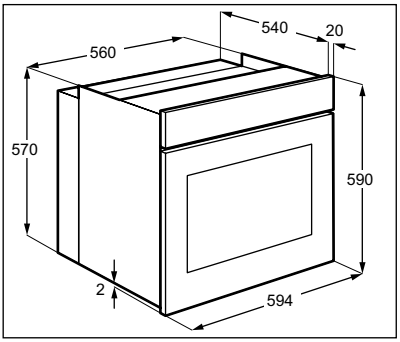
   Плавно переместите ее влево. Убедитесь, что втулка горелки духового шкафа находится в сопле горелки. Не прилагайте усилия к проводу, идущему к разъему свечи зажигания (**E**) и к проводу термопары (**F**).
4. Выверните инжектор газовой горелки (**D**) с помощью торцевого ключа на 7 мм и извлеките его. Замените инжектор на другой (См. Таблицу «Технические данные горелки газового духового шкафа»).
5. Соберите газовую горелку духового шкафа в обратной последовательности.
6. Замените идентификационную наклейку типа газа, расположенную рядом с трубой подачи газа, на наклейку, соответствующую новому типу используемого газа (поставляется вместе с комплектом инжекторов).

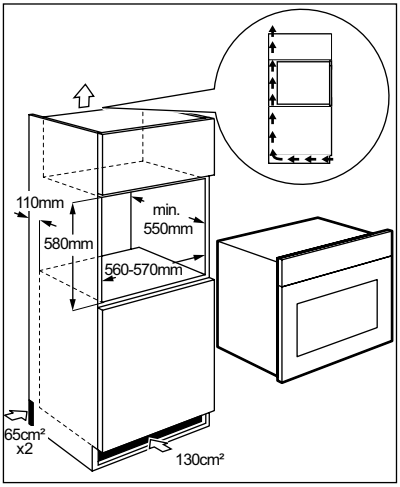
ВНИМАНИЕ!
Горелка духового шкафа не требует регулировки подачи первичного воздуха.

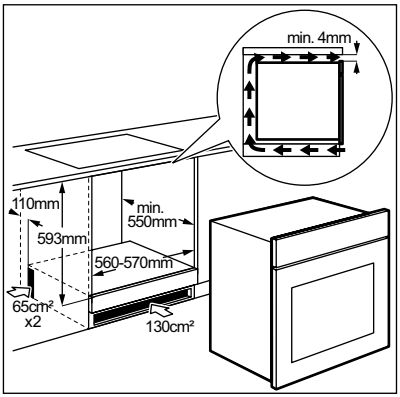
13.4 Встраивание прибора

Условия встраивания:

- Устанавливайте прибор только в кухне или в кухне-столовой.
- Не устанавливайте прибор в ванной или в спальне.
- Прибор можно устанавливать как внутрь мебели, так и под ее элементы.





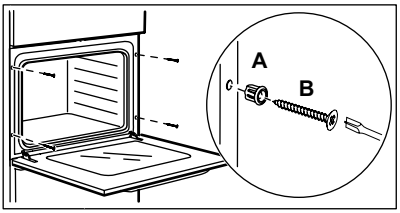


- На рисунках приведены необходимые размеры духового шкафа и мебели, в которую встраивается духовой шкаф.
- Мебель, в которую встраивается духовой шкаф, должна удовлетворять приведенным на рисункам требованиям.
- Между прибором и внутренней стороной верхней плоскости мебели должен быть минимальный зазор 4 мм.
- При установке прибора под мебелью (под варочной панелью) установите варочную панель до установки духового шкафа.
- Материалы должны быть устойчивыми к температуре, как минимум на 60°C выше температуры окружающей среды.
- Необходимо непрерывное поступление воздуха к духовому шкафу во избежание его перегрева.
- Для обеспечения правильного порядка эксплуатации прибора кухонная мебель, в которую встроен духовой шкаф, должна иметь просвет площадью не менее 130 см² спереди или с боков (не менее 65 см² с каждой стороны). Производитель рекомендует использовать просвет площадью в 130 см² спереди в случае использования в кирпичной ниши или 65 см² по бокам при использовании деревянной кухонной мебели.
- При установке варочной поверхности над духовым шкафом обеспечьте разные точки подключения для варочной поверхности и духового шкафа.

  Производите подключение только кабелями, соответствующими подводимой мощности.

Позаботьтесь о том, чтобы после установки обслуживающий специалист мог получить легкий доступ к духовому шкафу в случае необходимости профилактического обслуживания или ремонта.

Крепление прибора к мебели:



14. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

14.1 Электрическое подключение

ВНИМАНИЕ!
Электрическое подключение должно выполняться квалифицированным специалистом.

Производитель не несет ответственность, если пользователь не соблюдает меры предосторожности, приведенные в Главе «Сведения по технике безопасности».

В комплект поставки данного прибора входит только сетевой кабель.

14.2 Сетевой кабель

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

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

Полная мощность	Сечение сетевого кабеля
максимум 1380 Вт	3 x 0,75 мм²
максимум 2300 Вт	3 x 1 мм²
максимум 3680 Вт	3 x 1,5 мм²

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

15. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом ♺ следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья.
Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом ⍁. Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.

Дата производства данного изделия указана в серийном номере (serial number), где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры номера – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 11012345 означает, что изделие произведено на десятой неделе 2011 года.

ME10

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ 26
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ 27
3. ОПИС ВИРОБУ 30
4. ПЕРЕД ПЕРШИМ КОРИСТУВАННЯМ 30
5. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ 31
6. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА 33
7. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДЯ 34
8. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ 35
9. КОРИСНІ ПОРАДИ 35
10. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА 38
11. ЩО РОБИТИ, КОЛИ 41
12. ТЕХНІЧНІ ДАНІ 41
13. УСТАНОВКА 42
14. ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ 46

МИ ПРО ВАС ДУМАЄМО

Дякуємо за покупку приладу Electrolux. Ви обрали продукт, який втілює в собі десятки років професійного досвіду та інновацій. Оригінальний та стильний, він був розроблений з думкою про вас. Тому щоразу, коли ви ним користуєтесь, ви можете бути впевнені в отриманні гарних результатів.

Ласкаво просимо в світ Electrolux.

Звертайтеся на наш веб-сайт:

Поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, сервісна інформація:
www.electrolux.com

Зареєструйте виріб, щоб отримати покращене обслуговування:
www.electrolux.com/productregistration

Придбання приладдя, витратних матеріалів та оригінальних запчастин для вашого приладу:
www.electrolux.com/shop

РОБОТА З КЛІЄНТАМИ ТА СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Рекомендується використовувати оригінальні запчастини.
При звертанні до сервісного центру необхідно мати наступну інформацію.
Її можна знайти на табличці з технічними даними. Модель, номер виробу, серійний номер.

Увага! Важлива інформація з техніки безпеки.

Загальна інформація та рекомендації

Екологічна інформація

Може змінитися без оповіщення.

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

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

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

⚠ **Попередження!**
Існує ризик задушення, ушкоджень чи втрати працездатності.

- Цей прилад можуть використовувати діти віком від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або недостатнім досвідом і знаннями, якщо такі особи перебувають під наглядом відповідальної за їх безпеку людини.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Пакувальні матеріали слід тримати в недоступному для дітей місці.
- Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його роботи чи охолодження. Доступні частини гарячі.
- Якщо прилад оснащено захистом від доступу дітей, рекомендується його увімкнути.
- Не можна доручати чищення або технічне обслуговування дітям без відповідного нагляду.

1.2 Загальні правила безпеки

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

- Вимикайте прилад, перш ніж виконувати технічне обслуговування.
- Не використовуйте для чищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби та металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи на склі тріщин.
- Щоб зняти опорну рейку, спочатку потягніть передню, а потім задню частину опорної рейки від бічної стінки. Для вставлення опорної рейки виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.
- Щоб уникнути електричного удару, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад виключений.

2. ⚠ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Цей прилад придатний для використання на наступних ринках: RU UA

2.1 Установка

⚠ **Попередження!**
Встановлювати цей пристрій повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте і не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій з установки, що входять у комплект разом із приладом.
- Прилад важкий, тому будьте обережні, пересуваючи його. Обов'язково одягайте захисні рукавички.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Переконайтеся, що конструкції, під якими і біля яких установлено прилад, є стійкими і безпечними.
- Висота сторін приладів або інших об'єктів, біля яких стоїть прилад, повинна відповідати висоті сторін приладу.

Підключення до електромережі

⚠ **Попередження!**
Існує небезпека пожежі й ураження електричним струмом.

- Всі роботи з підключення до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад має бути заземлений.
- Переконайтеся, що електричні параметри на табличці з технічними даними відповідають параметрам електромережі. У разі невідповідності слід звернутися до електрика.
- Завжди користуйтеся правильно встановленою протиударною розеткою.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Під час встановлення приладу пильнуйте, щоб не пошкодити кабель живлення і штепсель. Для заміни пошкодженого кабелю слід звернутися до сервісного центру або до електрика.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався дверцят приладу, особливо коли дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути зафіксовані так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку у розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтесь, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка хитається.

- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад від електромережі. Тягніть тільки за 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 і контактори.
- Електричне підключення повинно передбачати наявність ізолюючого пристрою для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.

Газове підключення

- Усі роботи з підключення до газової мережі мають виконуватися кваліфікованим фахівцем.
- Перш ніж встановлювати прилад, переконайтеся, що місцеві умови газопостачання (тип газу та тиск) сумісні з налаштуваннями приладу.
- Подбайте про те, щоб повітря могло вільно циркулювати навколо приладу.
- Інформацію стосовно подачі газу див. на табличці з технічними даними.
- Цей прилад не підключений до пристрою для виведення продуктів згорання. Підключіть прилад, керуючись діючими правилами встановлення. Дотримуйтеся вимог щодо належної вентиляції.

2.2 Експлуатація

Попередження!
Існує небезпека травмування, опіків, ураження електричним струмом та вибуху.

- Цей прилад призначено для побутового застосування.
- Не змінюйте технічні характеристики приладу.
- Переконайтеся, що вентиляційні отвори не заблоковані.
- Не залишайте прилад без нагляду під час користування ним.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Будьте обережні, коли відкриваєте дверцята працюючого приладу. Можливий вихід гарячого повітря.
- Під час роботи з приладом руки не повинні бути мокрими або вологими. Не користуйтеся приладом, якщо він контактує з водою.
- Не тисніть на відкриті дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Під час роботи приладу завжди тримайте дверцята зачиненими.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів із спиртом може спричинити утворення суміші спирту і повітря.
- При відкриванні дверцят слідкуйте, аби поблизу не було джерел іскріння або відкритого вогню.
- Не кладіть займисті речовини чи предмети, змочені в займистих речовинах, усередину приладу, поряд з ним або на нього.

Попередження!
Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб уникнути пошкодження й знебарвлення емалі:

  – не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу.

  – не кладіть фольгу безпосередньо на дно приладу.

  – не ставте воду безпосередньо в гарячий прилад.

  – після приготування не залишайте в приладі страви і продукти з високим вмістом вологи.

  – будьте обережні, знімаючи або встановлюючи приладдя.
- Знебарвлення емалі не впливає на робочі якості приладу. Це не є недоліком з точки зору закону про гарантійні зобов'язання
- Для випікання тістечок із великим вмістом вологи слід використовувати глибоку жаровню. Сік, який виділяється з фруктів, може залишати постійні плями на емалевому покритті.
- Цей прилад призначений виключно для приготування їжі. Його не слід використовувати для інших цілей, наприклад, опалення приміщень.
- Під час готування дверцята духовки завжди повинні бути зачиненими.

2.3 Догляд та чистка

Попередження!
Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, вимкніть прилад і вийміть вилку з розетки.
- Дайте приладу охолонути. Є ризик, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей їх слід одразу замінити. Зверніться у сервісний центр.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі!
- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти погіршенню матеріалу поверхні.
- Жир або їжа, що залишаються у приладі, можуть стати причиною пожежі.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не застосовуйте абразивні засоби, абразивні серветки, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, обов'язково дотримуйтеся інструкцій, наведених на упаковці.
- Не очищуйте каталітичну емаль (якщо застосовується) жодними миючими засобами.

2.4 Внутрішнє освітлення

- Електрична або галогенова лампочка, що використовується в цьому приладі, призначена лише для побутових приладів. Не використовуйте її для освітлення оселі.

Попередження!
Існує небезпека ураження електричним струмом!

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

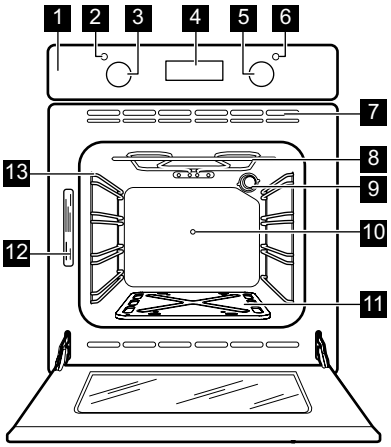
2.5 Утилізація

Попередження!
Існує небезпека травмування або задушення.

- Щоб отримати інформацію про належну утилізацію приладу, слід звернутися до органів муніципальної влади.
- Відключіть прилад від електромережі.
- Відріжте кабель живлення і викиньте його.
- Сплющте зовнішні газові труби.
- Зніміть дверний замок, щоб уникнути запирання дітей і домашніх тварин у приладі

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

3. ОПИС ВИРОБУ



1 Панель керування
2 Індикатор температури
3 Перемикач температури
4 Електронний програматор
5 Перемикач функцій духовки
6 Індикатор попередження про блокування подачі газу
7 Вентиляційні отвори для охолоджувального вентилятора
8 Гриль
9 Лампочка духовки
10 Отвір для рожна
11 Днище
12 Табличка з технічними даними
13 Опорні рейки для поличок, знімні

3.1 Приладдя духовки

- **Комбінована решітка**

  Для розміщення посуду і форм для випічки, а також для смаження.
- **Алюмінієве деко для випікання**

  Для випікання пирогів і печива.
- **Деко для смаження / деко для гриля**

  Для випікання і смаження чи для збирання жиру.
- **Вертел**

  Для смаження великих шматків м'яса чи птиці.

4. ПЕРЕД ПЕРШИМ КОРИСТУВАННЯМ

Попередження!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

4.1 Перше чищення приладу

- Вийміть усе приладдя і знімні опорні рейки (за наявності).
- Перед першим користуванням почистіть прилад.

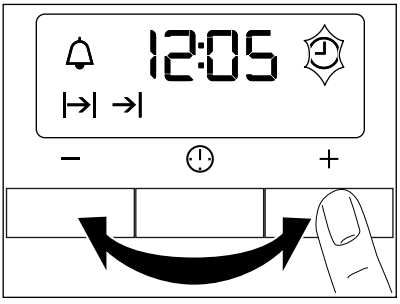
Див. розділ «Догляд та чистка».

4.2 Встановлення часу

Перш ніж користуватися духовою шафою, потрібно встановити час доби.

При підключенні приладу до електромережі чи після припинення подачі електроенергії індикатор часу доби починає блимати.

Користуйтеся кнопками **+** і **-**, щоб встановити час.



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

Щоб змінити час, натискайте , поки блимає індикатор часу доби. Не слід одночасно настроювати функцію «Тривалість» або «Завершення» .

4.3 Попереднє прогрівання

Попередньо прогрійте прилад, щоб випалились залишки змащувальних матеріалів.

1. Встановіть функцію і максимальну температуру
2. Дайте приладу попрацювати 60 – 90 хвилин.
3. Встановіть функцію і максимальну температуру.
4. Дайте приладу попрацювати 5 – 10 хвилин.

Додаткове приладдя може нагрітися до вищої, ніж при звичайному користуванні, температури. У приладі може з'являтися запах та дим. Це нормальне явище. Подбайте про достатнє провітрювання.

Дайте духовці охолонути. Протріть духовку всередині м'якою ганчіркою, змоченою у теплій воді з додаванням невеликої кількості м'якого рідкого миючого засобу.

5. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

Попередження!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Функції духової шафи

Функція духової шафи		Опис
0	Положення ВИМК	Духова шафа вимкнена.
	Газова духовка	Див. таблиці готування.
	Гриль і рожен	Для смаження м'яса на рожні або для смаження невеликих шматків м'яса.
	Гриль	Для запікання посередині гриля виробів пласкої форми, а також для приготування грінок.
	Лампочка духової шафи	Лише освітлення без будь-яких функцій готування.

5.2 Індикатор температури

Індикатор температури (див. розділ «Опис виробу») загоряється, коли обрано функцію готування. Він гасне, коли досягається вказана температура. Після цього він вмикається і вимикається, показуючи, що підтримується задана температура.

5.3 Індикатор попередження про блокування подачі газу

Цей індикатор вмикається, що свідчить про «блокування» подачі газу. Коли подача газу блокується, пальник гасне. Щоб зняти блокування, поверніть перемикач функцій в положення "0", а ручку термостата — в положення ■ (вимк.). Після цього зачекайте одну хвилину, а потім знову повторіть процес запалювання.

5.4 Використання газової духовки

Попередження!

У духовій шафі не передбачена можливість запалювання за допомогою відкритого полум'я.

Щоб здійснити запалювання, виконайте такі дії.

1. Поверніть перемикач функцій на символ (увімкнеться лампочка духової шафи).
2. Поверніть ручку термостата на необхідну температуру (увімкнеться індикатор термостата).
3. Духова шафа розпочне запалювання приблизно через 5 секунд Якщо запалювання не відбулося, то через 6 секунд (безпечний час) увімкнеться «індикатор попередження про блокування подачі газу» і подача газу припиниться. Щоб знову спробувати запалити духову шафу, поверніть перемикач функцій в положення «0», а ручку термостата — на ■ (вимк). Після цього зачекайте одну хвилину, а потім повторіть описані вище дії.

При першому використанні, як правило, потрібно зробити кілька спроб, щоб запалити духову шафу, оскільки в газовій трубі присутнє повітря.

4. Індикатор температури згасне, коли температура досягне рівня, встановленого за допомогою термостата, і припиниться подача газу. Під час готування з функцією автоматичного запалювання конфорки (для підтримання постійної температури) індикатор може вмикатися кілька разів.

Якщо під час роботи газової духовки трапляються збої в електропостачанні, газова духовка вимикається, а подача газу припиняється. Прилад знову увімкнеться, коли електропостачання буде відновлене.

Полум'я видно через фронтальні отвори в нижній частині духової шафи. Коли вимикається індикатор температури, конфорка також вимикається.

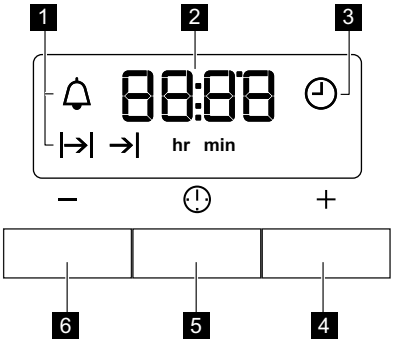
5.5 Гриль

1. Для увімкнення лише електричного гриля поверніть перемикач функцій духовки у положення і встановіть температуру в положення MAX.
2. Для увімкнення електричного гриля і рожна поверніть перемикач функцій духовки у положення і встановіть температуру 200 °C.

– Більшість продуктів слід класти на решітку у деку для гриля, завдяки чому досягається максимальна циркуляція повітря і можливість того, що жир і соки будуть скапувати зі страви. Якщо потрібно, можна розмістити такі продукти, як рибу, печінку чи нирки, безпосередньо на деко для гриля.
– Щоб звезти розбризкування до мінімуму, слід ретельно просушити продукти, перш ніж смажити їх на грилі. Нежирне м'ясо та рибу трохи намастіть олією чи розплавленим маслом, щоб вони не були надто сухими під час готування.
– Під решітку із м'ясом можна покласти гарнір, наприклад, помідори або гриби.
– Для приготування грінок слід використовувати верхній рівень.
– В процесі приготування страву треба перевертати.

6. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

6.1 Електронний програматор



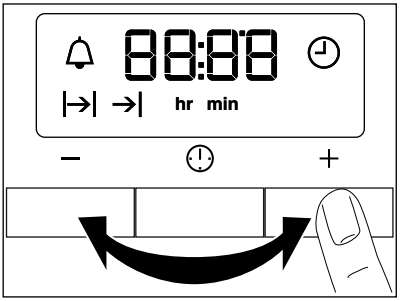
1. Індикатори функцій
2. Індикатор часу
3. Індикатори функції
4. Кнопка **+**
5. Кнопка вибору
6. Кнопка **-**

Функція годинника		Застосування
	Час доби	Встановлення, зміна і перевірка часу доби.
	Таймер	Настройка часу зворотного відліку. Ця функція не впливає на роботу духової шафи.
|→|	Тривалість	Встановлення тривалості роботи приладу.
→|	Завершення	Встановлення часу вимкнення приладу.

Ви можете одночасно використовувати функції «Тривалість» \|→\| і «Завершення» →\| , щоб встановити час увімкнення й вимкнення приладу. Спершу настройте функцію «Тривалість» \|→\| , а потім «Завершення» →\| .

6.2 Налаштування функцій годинника

1. Для функцій «Тривалість» \|→\| і «Завершення» →\| необхідно встановити функцію духової шафи й температуру. Для таймера зворотного відліку цього робити не треба.
2. Натискайте кнопку вибору, доки не загориться індикатор потрібної функції годинника.



3. Натискаючи **+** або **-**, встановіть час для потрібної функції годинника.

   На дисплеї відображається індикатор встановленої функції годинника. Після того як заданий час сплине, протягом двох хвилин блиматиме індикатор і лунатиме звуковий сигнал.

   Якщо встановлено функції «Тривалість» \|→\| і «Завершення» →\| , прилад вимикається автоматично.
4. Для вимкнення звукового сигналу натисніть кнопку.
5. Поверніть перемикач функцій духової шафи та ручку термостата у положення «вимкнено».

6.3 Скасування функцій годинника

1. Натискайте кнопку вибору, доки не почне мигтіти індикатор потрібної функції.
2. Натисніть і утримуйте кнопку -.

   Через декілька секунд функція годинника вимкнеться.

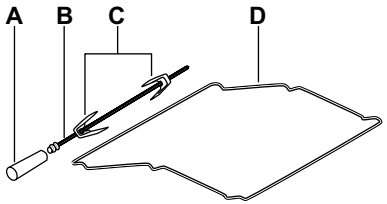
7. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДЯ

Попередження!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Попередження!
Для виймання рожна одягайте кухонні рукавиці. Рожен і гриль гарячі. Існує ризик отримання опіків.

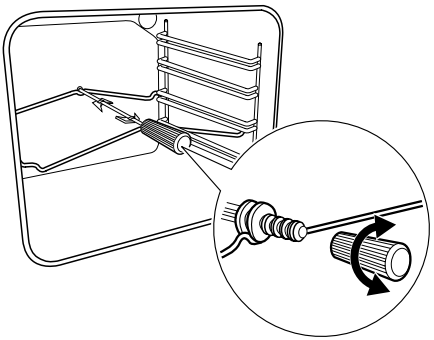
7.1 Рожен

Попередження!
Будьте обережні, користуючись рожном. Захвати і сам рожен гострі. Існує ризик отримання травм.



A) Ручка
B) Рожен
C) Захвати
D) Рама рожна

1. Вставте ручку рожна в рожен.
2. Встановіть жаровню на найнижчому рівні.
3. Встановіть рамку рожна у положення другої полички знизу.
4. Встановіть перший захват на рожен, насадіть м'ясо і встановіть другий захват.
5. За допомогою гвинтів затягніть захвати.
6. Вставте кінчик рожна в отвір для рожна. Див. розділ «Опис виробу».
7. Помістіть передню частину рожна на раму рожна.



8. Зніміть ручку рожна.
9. Встановіть перемикач функцій духовки в положення «рожен». Рожен почне обертатися.
10. Встановіть потрібну температуру (максимально 200 °C). Див. таблиці приготування їжі.

8. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

8.1 Охолоджувальний вентилятор

Під час роботи приладу вентилятор охолодження автоматично вмикається для підтримки поверхонь приладу прохолодними. Якщо вимкнути прилад, вентилятор продовжуватиме працювати, доки температура в приладі не спаде.

8.2 Запобіжний термостат

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

9. КОРИСНІ ПОРАДИ

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

9.1 Випікання пирогів/тортів

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

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

9.3 Тривалість приготування

Тривалість приготування залежить від типу страви, її консистенції та кількості.
На початку стежте за процесом приготування страв. Визначте найкращі параметри (температуру, тривалість готування тощо) для ваших рецептів страв, кількості, кухонного посуду.

9.4 Готування у газовій духовій шафі

Час не включає попереднє прогрівання.
Завжди попередньо прогрівайте порожню духовку впродовж 10 хвилин.

Вага (кг)	СТРАВА	Готування у газовій духовій шафі		Час готування у хвилинах	Примітки
		Темп. (°C)	рівень		
	М'ЯСО ТА ПТИЦЯ				
1	Яловичина з кістками	мін.	2 або 3	40	
1	Яловичина без кісток	190	2 або 3	50	
1	Баранина	мін.	2 або 3	40 - 50	
1	Свинина	175	2 або 3	50	
1,2	Курча/кролик	210	2 або 3	70 - 80	
1	Каченя	190	2 або 3	80	
1	Індичка	180	2 або 3	60	
0,5	Запіканка	мін.	2 або 3	150	
1	Печені овочі	мін.	2	—	залежить від типу овочів
	ВИПІЧКА				
	Фруктове тістечко	165	2	35	
	Пиріг із фруктами	мін.	2 або 3	35	
	Сосиски в тісті	180	2 або 3	20	
	Тістечка з кремом	190	2 або 3	25 - 30	
	Волован	175	2 або 3	15	
	Пиріг з варенням	180	2 або 3	30 - 40	у 26-сантиметровій алюмінієвій формі для випікання на комбінованій решітці
	ПУДИНГИ				
	Яєчний заварний крем у пароварці	мін.	2 або 3	60 - 75	
	ПИРОГИ				
	Пиріг із великою кількістю фруктів	мін.	2 або 3	150 - 170	у 20-сантиметровій формі для випікання на комбінованій решітці
	Звичайний фруктовий пиріг	мін.	2 або 3	150	
	Бісквіт «Мадера»	мін.	2 або 3	105 - 120	
	Тістечко	мін.	3	30 - 40	

Вага (кг)	СТРАВА	Готування у газовій духовій шафі		Час готування у хвилинах	Примітки
		Темп. (°C)	рівень		
	Імбирний кекс	мін.	3	35 - 45	
	ХЛІБ				
0,5	Буханець хліба	190	2 або 3	40 - 50	на алюмінієвому пласкому деку
1	Буханець хліба	190	2 або 3	50 - 60	на алюмінієвому пласкому деку
	Рогалики та булочки	180	2 або 3	15 - 20	
	Дрібна випічка	180	2 або 3	25 - 35	

9.5 Гриль

Попередньо прогрійте порожню духовку протягом 10 хвилин, перш ніж готувати.

	Кількість		Гриль		Тривалість готування (хв.)	
СТРАВА	Шматків	(г)	Рівень полички	Температура (°C)	1-й бік	2-й бік
Стейки з філе	4	800	4	макс.	12 - 15	12 - 14
Біфштекс	4	600	4	макс.	10 - 12	6 - 8
Сосиски	8	-	4	макс.	12 - 15	10 - 12
Відбивні зі свинини	4	600	4	макс.	12 - 16	12 - 14
Курка (розділена на 2 частини)	2	1000	4	макс.	30 - 35	25 - 30
Кебаб	4	-	4	макс.	10 - 15	10 - 12
Куряча грудинка	4	400	4	макс.	12 - 15	12 - 14
Гамбургер	6	600	4	макс.	13 - 15	12 - 14
Рибне філе	4	400	4	макс.	12 - 14	10 - 12
Грінки з бутербродною начинкою	4 - 6	-	4	макс.	5 - 7	-
Грінки	4 - 6	-	4	макс.	2 - 4	2 - 3

9.6 Рожен

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

СТРАВА	(г)	Рівень полички	Темп. (°C)	Тривалість готування (хв.)
Домашня птиця	1000	2	200	50 – 60
Смажене м'ясо	800	2	200	50 – 60

10. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА

Попередження!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

- Помийте лицьову панель приладу м'якою ганчіркою, використовуючи теплу воду із засобом для чищення.
- Чистити металеві поверхні слід за допомогою звичайного засобу для чищення.
- Після кожного використання мийте внутрішню частину духової шафи. Накопичення жиру й інших залишків їжі може призвести до загоряння. Для піддону гриля цей ризик іще вищий.
- Для видалення стійких забруднень використовуйте спеціальний очисник для духових шаф.
- Після кожного використання мийте та просушуйте приладдя духової шафи. Використовуйте м'яку ганчірку та теплу воду із засобом для чищення.
- Приладдя з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів, а також у посудомийній машині. Це може призвести до руйнування антипригарного покриття.

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

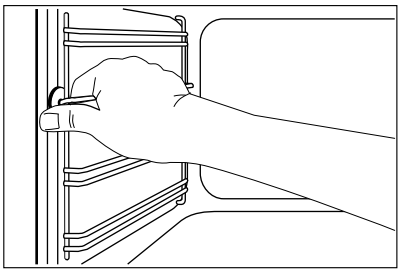
10.1 Чищення ущільнювача дверцят

- Регулярно перевіряйте ущільнювач дверцят. Ущільнювач дверцят розташований навколо рами камери духовки. Не користуйтеся приладом у разі пошкодження ущільнювача дверцят. Зверніться у сервісний центр.
- Перш ніж починати очищення ущільнювача дверцят, ознайомтесь із загальною інформацією про чищення приладу.

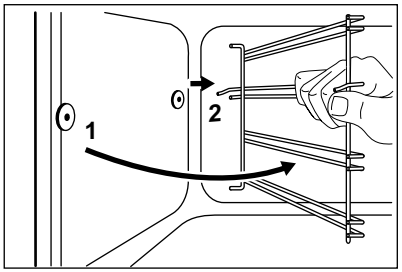
10.2 Підставки для поличок

Направляючі для поличок можна зняти, щоб помити бічні стінки.

Знімання опорних рейок



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



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

Встановлення опорних рейок

Для вставлення опорних рейок виконайте вищенаведену процедуру у зворотній послідовності.

Заокруглені кінці опорних рейок мають бути спрямовані вперед.

10.3 Лампочка духовки

Попередження!
Будьте обережні, замінюючи лампочку духовки. Існує ризик ураження електричним струмом.

Перш ніж замінювати лампочку духовки, виконайте такі дії.

- Вимкніть духову шафу.
- Вийміть пробки на електрощиті або вимкніть автоматичний вимикач.

Щоб не пошкодити лампу та плафон, підстеліть тканину на дно духової шафи.

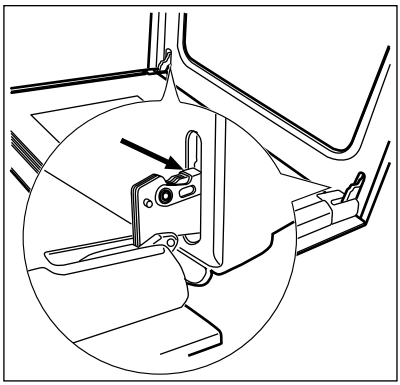
1. Поверніть скляний плафон проти годинникової стрілки і зніміть його.
2. Помийте скляний плафон.
3. Замініть лампочку духової шафи належною жаростійкою лампочкою для духової шафи, яка витримує нагрівання до 300 °C.

   Використовуйте такий самий тип лампочок для духовок.
4. Установіть скляний плафон.

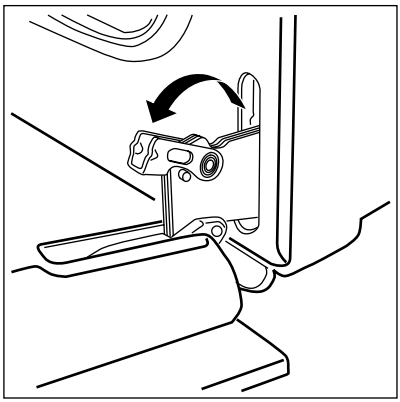
10.4 Чищення дверцят духової шафи

Дверцята духової шафи можна знімати для чищення.

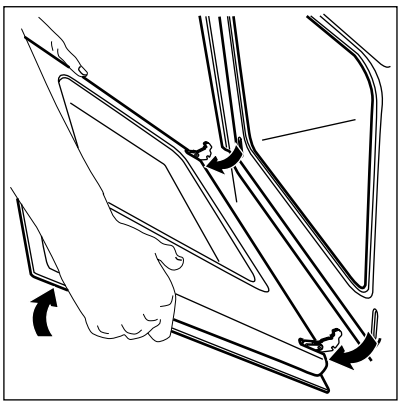
Знімання дверцят духової шафи



1. Повністю відчиніть дверцята й утримуйте обидві завіси.



2. Підніміть та поверніть важелі на обох завісах.



3. Закрийте дверцята духової шафи до першого фіксованого положення (наполовину). Потягніть дверцята уперед, виймаючи їх із гнізд. Покладіть дверцята на стійку поверхню, вкриту м'якою тканиною.

Помийте дверцята духової шафи теплою водою з милом. Обережно витріть дверцята духової шафи.
Після чищення встановіть дверцята духової шафи на місце. Щоб вставити дверцята духової шафи, виконайте описані вище дії в зворотній послідовності.

11. ЩО РОБИТИ, КОЛИ ...

Попередження!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
Духова шафа не нагрівається.	Прилад вимкнений.	Увімкніть прилад.
Духова шафа не нагрівається.	Не налаштований годинник.	Налаштуйте годинник.
Духова шафа не нагрівається.	Не встановлені обов'язкові налаштування.	Перевірте налаштування.
Духова шафа не нагрівається.	Спрацював запобіжник на електрощиті.	Перевірте запобіжник. Якщо запобіжник спрацював декілька раз, викличте кваліфікованого електрика.
Лампочка духової шафи не працює.	Лампочка духової шафи перегоріла.	Замініть лампочку духової шафи.
Дисплей показує **12.00**.	Мало місце відключення електроенергії.	Налаштуйте годинник.
На страві та на внутрішній поверхні духової шафи накопичується пара або конденсат.	Страва залишалася у духовій шафі надто довго.	Не залишайте приготовані страви в духовій шафі довше 15-20 хвилин.

Якщо не вдається усунути проблему самостійно, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до сервісного центру.
Дані, необхідні для сервісного центру, вказано на табличці з технічними даними. Ця табличка розташована на передній рамі камери приладу.

Рекомендуємо записати ці дані у нижченаведених полях:

Модель (MOD.) .....

Номер виробу (PNC) .....

Серійний номер (S.N.) .....

12. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Загальна потужність

Електрична:	1,7кВт
Газова:	G20 (2H) 20 мбар = 2,7 кВт
	G30/G31 (3B/P) 30/30 мбар = 2,5 кВт
	G20 (2H) 13 мбар = 2,5 кВт (лише для Росії)
Електроживлення:	230 В ~ 50 Гц

Категорія	II2H3B/P
Подача газу:	G20 (2H) 20 мбар

Клас приладу	3

12.1 Дані пальника газової духовки

Тип газу	Діаметр форсунки	Номінальна газова потужність	Номінальна подача газу	Зменшена газова потужність	Обвідний клапан	Номінальний тиск газу
	1/100 мм	кВт	г/год	кВт	1/100 мм	мбар
Природний газ (G20)	114	2,7	-	1,0	Рег.	20
Скраплений газ (G30/ G31)	078	2,5	182	1,0	52	30/30
Природний газ (G20) (лише для Росії)	124	2,5	-	1,0	Рег.	13

13. УСТАНОВКА

Попередження!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

13.1 Техніка безпеки при встановленні

Ці інструкції призначені тільки для уповноважених осіб!

Попередження!
Установку, підключення та технічне обслуговування обладнання дозволяється робити тільки уповноваженим особам (фахівцям у галузі газового та електричного обладнання). Якщо цю умову буде порушено, у разі пошкодження приладу гарантія не діятиме. Дотримуйтесь правильних процедур та інструкцій у цьому посібнику користувача під час встановлення, експлуатації та технічного обслуговування газових та електричних приладів.

Попередження!
Перед встановленням переконайтеся, що налаштування приладу відповідають параметрам газопостачання (тип газу та його тиск) у вашій місцевості.

Попередження!
Показники приладу зазначені на етикетці або на табличці з технічними даними.

Попередження!
Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну під час встановлення, якщо інструкції, що містяться в цьому посібнику, не були виконані належним чином.

Середовище для встановлення:

- Цей прилад не підключено до пристрою виведення продуктів згорання.
- Встановлюйте прилад лише у приміщенні з достатньою вентиляцією.
- Звичайні вентиляційні отвори мають бути відкритими; в іншому разі встановіть витяжку.
- У вбудованій шафі має бути отвір не менш ніж 130 см².

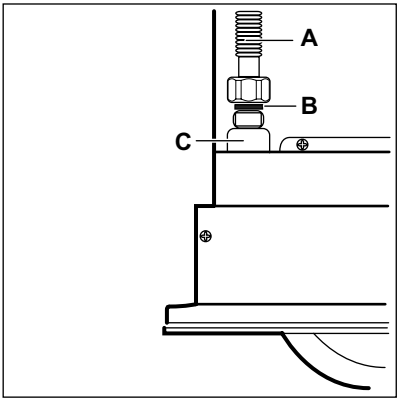
Користування газовою плитою призводить до підвищення температури і вологості у приміщенні, в якому вона встановлена. Необхідно забезпечити достатню вентиляцію кухні: звичайні вентиляційні отвори мають бути відкритими; в іншому разі встановіть механічний вентиляційний пристрій (механічну витяжку). У разі тривалого інтенсивного користування приладом може виникнути потреба у додатковій вентиляції, наприклад, відкрити вікно, або ефективнішій вентиляції, наприклад, підвищення рівня механічної вентиляції.

13.2 Газове підключення

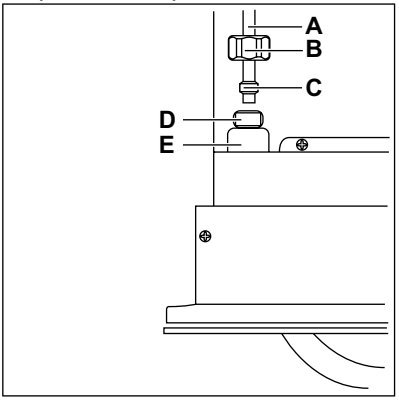
Вузол подачі газу розташовано на зворотному боці панелі керування.

Попередження!
Не використовуйте гумові гнучкі труби!

Попередження!
Перш ніж підключати газ, вийміть вилку з електричної розетки або вимкніть запобіжник на електрощиті. Перекрийте головний вентиль подачі газу.



A) Гнучка металева труба
B) Прокладка
C) Вузол подачі газу



A) Негнучка металева труба
B) Гайка
C) Обтискне кільце
D) Штекерно-гніздовий адаптер
E) Вузол подачі газу

1. Не розміщуйте духову шафу у шафі для вбудовування впритул (залиште близько 30 см).

   Існує два способи підключення:

   a) Підключення за допомогою гнучкої металевої труби (максимальна довжина: 2 м):

   - Встановіть прокладку, що постачається у комплекті, між трубою та вузлом подачі газу.
   - Прикрутіть трубу до вузла подачі газу з різьбленням 1/2 дюйми.

b) Підключення за допомогою негнучкої металевої труби (з м'якої міді, діаметр: 8 мм):

- Для встановлення гайки і обтискного кільця на вузол подачі газу використайте штекерно-гніздовий адаптер (не входить у комплект постачання).
- Встановіть трубу у вузол подачі газу.

2. Затягніть гайки за допомогою ключа на 22 мм.

Простежте, аби вузол подачі газу знаходився у правильному положенні. Не прикладайте зусилля до системи подачі газу.

Попередження!
Не використовуйте полум'я для виявлення витоку газу!

3. Повністю вставте духову шафу у шафу для вбудовування. Дотримуйтеся інструкцій, наведених у розділі «Вбудовування приладу»
4. Забезпечте належну герметичність підключення. Перевірте, чи немає витку газу.

Попередження!
Встановлюючи духову шафу у шафу для вбудовування, стежте, аби вузол подачі газу і труба не були перетиснуті.

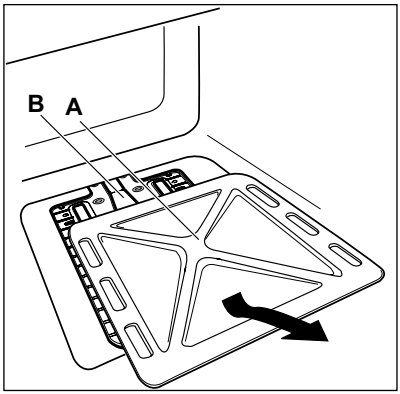
Попередження!
Лише для Росії: цей прилад працює на природному газі G20 20 мбар. Перш ніж здійснювати газове підключення, важливо переобладнати прилад для роботи на відповідному типі газу (G20 13 мбар). Див. інструкції у розділі «Переобладнання на інші типи газу».

13.3 Переобладнання на інші типи газу

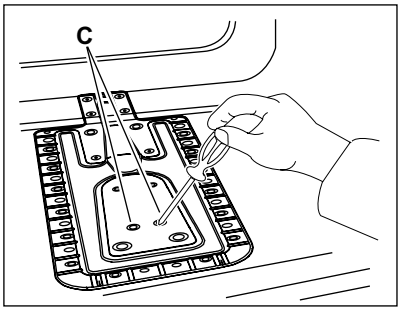
Попередження!
Переобладнувати прилад на інші типи газу дозволяється тільки сертифікованим спеціалістам.

Прилад призначений для роботи на природному газі G20 20 мбар.
З належними форсунками він також може працювати на газі іншого типу. (див. «Дані пальника газової духовки»)
Норма подачі газу відповідно змінюється.

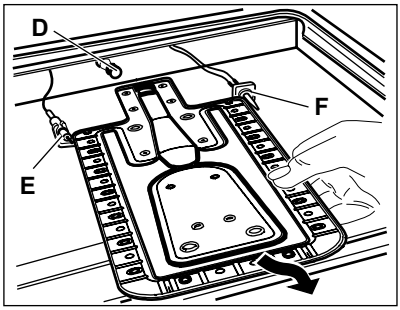
Заміна пальника конфорки газової духовки:



1. Зніміть днище камери духовки (**A**), щоб отримати доступ до пальника газової духовки (**B**).



2. Відкрутіть два гвинти (**C**), які тримають пальник газової духовки.



3. Обережно зніміть пальник газової духовки з тримача форсунки (**D**).

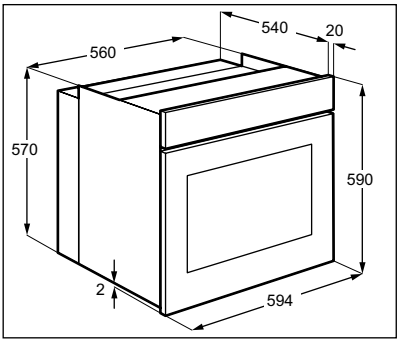
   Повільно зсуньте його ліворуч. Упевніться, що втулка пальника газової духовки залишилась у правильному положенні всередині пальника. Уникайте натягнення проводів, що йдуть до свічки запалювання (**E**) і термопари (**F**).
4. Відкрутіть форсунку газового пальника (**D**) торцевим ключем на 7 мм і зніміть її. Замініть її на потрібну (див. таблицю «Дані пальника газової духовки»).
5. Зберіть пальник газової духовки, повторивши процедуру в зворотній послідовності.
6. Замініть наклейку з інформацією про тип газу (міститься біля газової магістралі на приладі) на нову, яка відповідає новому типу газу, що використовується (постачається разом із набором для форсунки).

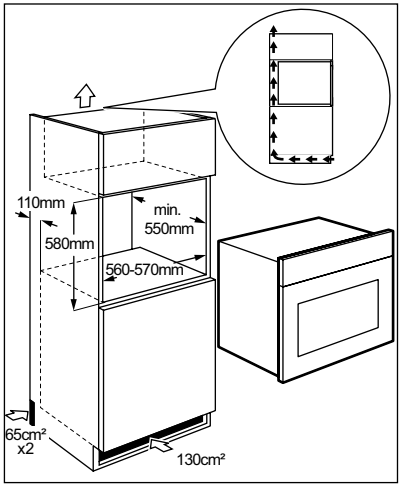
Попередження!
Коригування подачі повітря для пальника газової духовки не потрібне.

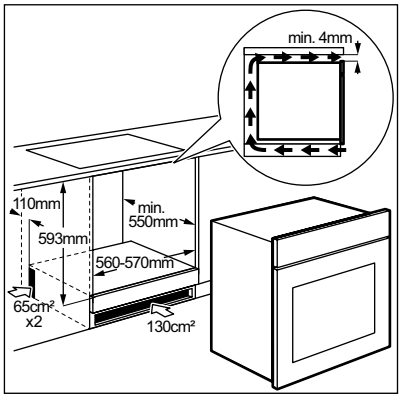
13.4 Вбудовування приладу

Умови, яких слід дотримуватися щодо вбудовування:

- Встановлюйте прилад лише на кухні або на кухні-їдальні.
- Не встановлюйте прилад у ванній кімнаті або у спальні.
- Можливе як секційне вбудовування, так і вбудовування під поверхню:





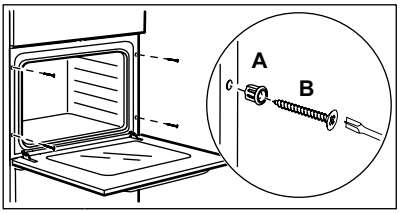


- На відповідних ілюстраціях показані належні розміри духової шафи і шафи для вбудовування (в міліметрах).
- Розміри шафи для вбудовування повинні відповідати розмірам, вказаним на відповідних зображеннях.
- Зазор між верхньою поверхнею приладу та внутрішньою поверхнею шафи повинен становити щонайменше 4 мм.
- У разі встановлення під варильною поверхнею, спершу слід встановити варильну поверхню, а потім — саму духову шафу.
- Матеріали повинні витримувати збільшення температури як мінімум на 60 °C порівняно з навколишньою температурою.
- Навколо духової шафи потрібно забезпечити постійний доступ повітря, щоб духова шафа не нагрівалась надміру.
- Щоб забезпечити належну роботу, секція, у яку вбудовується духова шафа, повинна мати пройми площею щонайменше 130 см² спереду або з боків (щонайменше по 65 см² з кожного боку). Виробник радить забезпечити пройму площею 130 см² в нижній передній частині секції, а також пройми площею 65 см² кожна з обох боків дерев'яної шафи.
- Встановивши варильну поверхню над духовою шафою, забезпечте окреме електричне підключення для варильної поверхні та для духової шафи.

  Встановлюючи електричне підключення, використовуйте належні кабелі, розраховані на відповідну потужність.

Переконайтеся, що після встановлення фахівець зможе мати вільний доступ до духової шафи для проведення ремонту чи техобслуговування.

Закріплення приладу у шафі:



14. ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

14.1 Підключення до електромережі

Попередження!
Підключення приладу до електромережі повинен виконувати лише кваліфікований спеціаліст.

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

Прилад оснащено лише електричним кабелем.

14.2 Кабель

Типи кабелів для встановлення або заміни: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.
Щодо перетину кабелю, дивіться загальну потужність (на табличці з технічними даними) і нижченаведену таблицю:

Загальна потужність	Перетин кабелю
максимум 1380 Вт	3 x 0,75 мм²
максимум 2300 Вт	3 x 1 мм²
максимум 3680 Вт	3 x 1,5 мм²

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

15. 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



397302902-C-132013

CE