Thinking of you
Electrolux

EOL95821

RU ДУХОВОЙ ШКАФ	ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	2
UK ДУХОВА ШАФА	ІНСТРУКЦІЯ	36

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ 3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ 4
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ 7
4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ 7
5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ 8
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ 9
7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ 13
8. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ 14
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ 15
10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ 17
11. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ 18
12. УХОД И ОЧИСТКА 29
13. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ 32
14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ 33
15. УСТАНОВКА 33

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.RegisterElectrolux.com



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

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.
При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию.
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. Запрещается оставлять детей в возрасте до 3 лет без присмотра вблизи прибора.
- 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 посуду 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.
- Используйте только термосенсор для мяса, рекомендованный для данного прибора.
- 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.
- В случае повреждения шнура питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с равнозначной квалификацией.
- Перед тем, как менять лампочку, убедитесь, что прибор отключен от электропитания, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.

2. ⚠ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

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.

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 ве-

щества 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.

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.

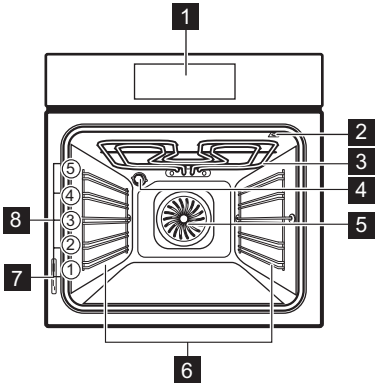
- Перед заменой лампы отключите электропитание прибора.
- Используйте только лампы той же спецификации.

2.5 Утилизация

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность травмы или удушья.

- Отключите прибор от сети электропитания.
- Отрежьте кабель электропитания и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы предотвратить риск ее запирания на случай, если внутри прибора окажутся дети и домашние животные.

3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ



1 Электронный программатор
2 Гнездо для термщупа для мяса
3 Гриль
4 Лампа освещения духового шкафа
5 Вентилятор
6 Съемная направляющая для противня
7 Табличка с техническими данными
8 Положение противней

3.1 Принадлежности для духового шкафа

- **Решетка**

  Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.
- **Глубокий противень**

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

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

  Определение готовности блюда.
- **Телескопические направляющие**

  Для полок и противней.

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 Первое подключение

При включении прибора в сеть или после отключения электропитания необходимо установить язык, контрастность дисплея, яркость дисплея и время суток.

1. Для выбора значения нажмите на ∧ или на ∨ .
2. Нажмите **OK** для подтверждения.

4.3 Предварительный нагрев

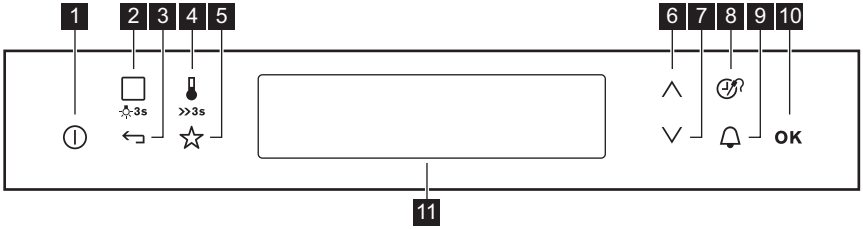
Нагрейте пустой прибор для того, чтобы дать выгореть остаткам смазки.

1. Выберите режим ⎓ и задайте максимальную температуру.
2. Дайте прибору поработать примерно 45 минут.
3. Выберите режим (ᵔᵔ) и задайте максимальную температуру.
4. Дайте прибору поработать примерно 15 минут.

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

5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Электронный программатор

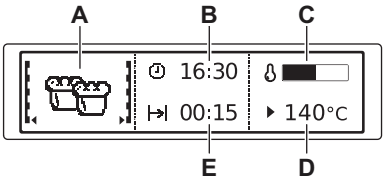


Для управления прибором используются сенсорные поля.

Номер	Сенсорное поле	Функция	Комментарий
1		Вкл/Выкл	Включение и выключение прибора.
2	3s	Режимы Нагрева или Помощь в Приготовлении	Выбор режима нагрева или функции Помощь в Приготовлении . Для вызова требуемой функции нажмите один или два раза на сенсорное поле включенного прибора. Для включения или выключения освещения нажмите и удерживайте поле в течение 3 секунд. Освещение можно включить и тогда, когда сам прибор выключен.
3		Кнопка «Возврат»	Возврат на один уровень в меню функций. Для вызова главного меню нажмите и удерживайте поле в течение 3 секунд.
4	>> 3sec	Выбор температуры	Установка температуры или отображение текущей температуры прибора. Для включения или выключения режима Быстрый нагрев удерживайте поле в течение 3 секунд.
5		Любимая программа	Сохранение и вызов любимых программ.
6		Стрелка вверх	Перемещение вверх по меню.
7		Стрелка вниз	Перемещение вниз по меню.
8		Время и дополнительные функции	Установка различных функций. При работе режима нагрева нажатие на данное сенсорное поле позволяет установить такие функции, как «Таймер», «Защита от детей» запись функции Любимая программа , Сохранение Тепла , Включил и Иди или изменить настройки термощупа (только в ряде моделей).

Номер	Сенсорное поле	Функция	Комментарий
9		Таймер	Установка функции Таймер .
10	OK	Действий не требуется.	Подтверждение выбора или параметра настройки.
11	—	Дисплей	На дисплее отображаются текущие настройки прибора.

Дисплей



A) Режимы нагрева
B) Время суток
C) Индикатор нагрева
D) Температура
E) Функции Продолж. и Окончание

Другие индикаторы дисплея.

Символ		Функция
	Таймер	Выполняется указанная функция.
	Время суток	На дисплее отображается время суток.
|→|	Продолж.	На дисплее отображается требуемое для приготовления время.
→|	Окончание	Отображается на дисплее по истечении времени приготовления.
	Индикация Времени	На дисплее отображается продолжительность времени работы режима нагрева. Для сброса отсчета обратно на нуль одновременно нажмите на ∨ и на ∧.
	Индикатор нагрева	На дисплее отображается температура внутри прибора.
	Индикатор функции Быстрый нагрев	Выполняется указанная функция. Данная функция позволяет сократить время нагрева.
	Вес, автоматич.	На дисплее отображается информация о том, что система автоматического взвешивания включена, или что вес может быть изменен.
	Сохранение Тепла	Выполняется указанная функция.

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

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

6.1 Навигация по пунктам меню

Использование меню:

1. Включите прибор.
2. С помощью кнопок ⋁ или ⋀ выберите нужный пункт меню.
3. Нажмите **OK**, чтобы перейти к подменю или принять установленное значение.

В любой момент можно вернуться в главное меню, нажав ⮌

6.2 Обзор меню

Главное меню

Символ	Элемент меню	Применение
	Режимы Нагрева	Содержит перечень режимов нагрева духового шкафа.
	Помощь в Приготовлении	Содержит список программ автоматического приготовления.
	Любимая программа	Содержит список избранных программ приготовления, сохраненных пользователем.
	Основные Установки	Содержит перечень остальных режимов.
☆	Особые	Содержит перечень дополнительных режимов нагрева духового шкафа.

Подменю для меню: Основные Установки

Символ	Подменю	Описание
	Установка Времени Суток	Установка текущего времени.
	Индикация Времени	Если функция включена, то на дисплее отображается текущее время, даже когда прибор выключен.
	ВКЛЮЧИЛ и ИДИ	Если данная функция включена, при работе режима нагрева ей можно будет воспользоваться.
	Сохранение Тепла	Если данная функция включена, при работе режима нагрева ей можно будет воспользоваться.
	Коррекция Времени	Включение и выключение функции данной функции.
◑	Контрастность Дисплея	Изменение контрастности дисплея в процентах.
☼	Яркость Дисплея	Изменение яркости дисплея в процентах.
	Выбрать Язык	Выбор языка выводимых на дисплей сообщений.
	Громкость Звук. Сигнала	Регулировка в процентах громкости как звуковых сигналов, звучащих при нажатии на сенсорные поля, так и других сигналов.
	Тоны Кнопок	Включение и выключение тоновых звуковых сигналов при нажатии на сенсорные поля. Отключение звуковых сигналов, выдаваемых при нажатии на поле «Вкл/Выкл», невозможно.

Символ	Подменю	Описание
	Сигналы Тревоги/Ошибки	Включение и выключение сигналов тревоги.
i	Сервис	Отображение версии и конфигурации программного обеспечения.
	Заводские Установки	Восстановление всех заводских установок.

6.3 Режимы нагрева

Подменю для меню: Режимы Нагрева

Режимы нагрева		Применение
	Горячий воздух	Для одновременного выпекания максимум на трех уровнях духового шкафа. При использовании данного режима задайте температуру на 20°C – 40°C по сравнению с той, которую Вы используете в режиме Верхний + нижний нагрев . Также используется для подсушивания продуктов.
	Пицца	Выпекание на одном уровне духового шкафа продуктов с более поджаристой и хрустящей основой. При использовании данного режима задайте температуру на 20°C – 40°C по сравнению с той, которую Вы используете в режиме Верхний + нижний нагрев . .
	Верхний + нижний нагрев	Выпекание и жарка продуктов на одном уровне духового шкафа.
	Низкот. приготовление	Приготовление постных продуктов с сочной прожаркой.
	Нижний нагрев	Для выпекания пирогов с хрустящей нижней корочкой.
	Влажный горячий воздух	Экономия электроэнергии при приготовлении выпечки, в том числе и выпечки с низким содержанием влаги. Также используется для выпекания в формах на одном уровне духового шкафа.
	ЭКО жарка	Функции ЭКОНОМ позволяют оптимизировать энергопотребление в ходе приготовления. Сначала необходимо установить время приготовления.
	Замороженные продукты	Приготовление продуктов быстрого приготовления, таких, как чипсы, картофельные ломтики или блинчики с фаршем с образованием хрустящей корочки.
	Малый гриль	Приготовление плоских продуктов в центре гриля. Приготовление тостов.
	Быстрое грилирование	Приготовление на гриле большого количества тонких кусков продуктов, а также приготовление тостов.

Режимы нагрева		Применение
	Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы (не филе) на одном уровне, а также запекание до румяной корочки и обжаривание.

Подменю для меню: Особые

Режимы нагрева		Применение
	Хлеб	Выпекание хлеба.
	Запеканка	Приготовление таких блюд, как лазанья или картофельная запеканка, а также запекание до румяной корочки и обжаривание.
	Подготовка теста	Подготовка дрожжевого теста перед выпечкой.
	Подогрев Тарелок	Предварительный подогрев тарелок перед подачей на стол.
	Консервирование	Консервирование продуктов, например, маринование различных овощей в стеклянной посуде.
	Высушивание	Подсушивание тонко нарезанных фруктов, например, яблок, слив, персиков, и овощей, например, помидоров, цуккини или грибов.
	Поддержание Тепла	Сохранение приготовленной пищи в теплом виде.
	Размораживание	Размораживание замороженных продуктов.

6.4 Включение режима нагрева

1. Включите прибор.
2. Выберите меню Режимы Нагрева . Нажмите **OK** для подтверждения.
3. Установите режим нагрева. Нажмите **OK** для подтверждения.
4. Установите температуру. Нажмите **OK** для подтверждения.



Нажмите на один или два раза, чтобы перейти непосредственно к меню Режимы Нагрева (если прибор включен).

6.5 Индикатор нагрева

При включении режима нагрева на дисплее отображается полоска. Полоска показывает, что температура духового шкафа повышается.

6.6 Индикатор функции Быстрый нагрев

Данная функция позволяет сократить время нагрева. Для включения функции нажмите и удерживайте в течение 3 секунд. Индикатор нагрева изменит вид.

6.7 Остаточное тепло

После выключения прибора на дисплее отображается остаточное тепло. Это тепло можно использовать для поддержания блюд в теплом состоянии.

6.8 Экономия электроэнергии



Данный прибор оснащен несколькими функциями, позволяющими экономить электроэнергию во время приготовления:

- **Остаточное тепло:**
  - При работе режима нагрева или программы нагревательные элементы отключаются раньше 10 % раньше (лампа и вентилятор продолжают работать). Для работы этой функции время приготовления должно превышать 30 минут, или должна использоваться одна из функций часов (Продолж. или Окончание).
  - Если прибор выключен, можно использовать тепло для поддержания блюд в теплом состоянии. На дисплее отобразится сохранившаяся температура.
- **Приготовление с выключенной лампой**: нажмите и удерживайте в течение 3 секунд , чтобы выключить лампу освещения во время приготовления.
- При использовании функции **Влажный горячий воздух** лампа выключается через 30 секунд. Лампа вновь включается, если коснуться на 3 секунды.
- **Функции «Эконом»** - см. « Режимы Нагрева ».

7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

7.1 Функции часов

Символ	Функция	Описание
	Таймер	Установка обратного отсчета времени (макс. 2 часа 30 минут). Эта функция не влияет на работу прибора. Ее можно включить и тогда, когда сам прибор выключен. Чтобы включить эту функцию, нажмите . Установите значение минут при помощи ∧ или ∨ и нажмите на **OK** для пуска.
|→|	Продолж.	Установка времени работы прибора (макс. 23 часа 59 минут).
→|	Окончание	Установка времени отключения режима нагрева (макс. 23 часа 59 минут).

Если установлено время для функции часов, то обратный отсчет времени начнется через 5 секунд.

При использовании функций часов Продолж. \|→\| и Окончание →\| выключение нагревательных элементов прибора происходит по истечении 90% заданного времени работы. В конце приготовления (в течение от 3 до 20 минут) прибор использует остаточное тепло для продолжения приготовления.

Установка функций часов

1. Установите режим нагрева духового шкафа.
2. Многократным нажатием кнопки добейтесь отображения на дисплее необходимой функции часов и соответствующего символа.
3. С помощью ∧ или ∨ задайте необходимое значение времени. Нажмите **OK** для подтверждения.

   По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал. Затем прибор выключится. На дисплее появится сообщение.
4. Для выключения звукового сигнала нажмите на любое сенсорное поле.

- При использовании функций Продолж. |→| и Окончание →| следует сначала установить режим нагрева и температуру. Затем можно устанавливать функцию часов. Прибор отключится автоматически.
- При одновременном использовании функций Продолж. |→| и Окончание →| можно задать время для автоматического выключения прибора.
- Функции Продолж. |→| и Окончание →| недоступны при использовании термощупа для мяса (не во всех моделях).

7.2 Сохранение Тепла

Функция Сохранение Тепла служит для поддержания температуры продуктов на уровне 80°C в течение 30 минут. Она включается после окончания процессов выпекания или жарки.

- Включение и выключение данной функции производится в меню Основные Установки .
- Условия для этой функции:
  - Установленная температура должна превышать 80°C.
  - Установлена функция Продолж. .

Включение функции

1. Включите прибор.
2. Выберите режим нагрева.
3. Установите температуру выше 80°C.
4. Многократным нажатием кнопки добейтесь отображения на дисплее символа функции Сохранение Тепла . Нажмите **OK** для подтверждения.

По окончании действия функции раздастся звуковой сигнал.
Функция Сохранение Тепла работает в течение 30 минут.
Функция Сохранение Тепла остается включенной при изменении режимов нагрева.

7.3 Коррекция Времени

Режим Коррекция Времени позволяет продлить работу заданного режима нагрева после истечения времени, установленного функцией Продолж. .

- Может использоваться со всеми режимами нагрева при использовании функций Продолж. или Вес, автоматич. .
- Неприменимо для режимов нагрева, предусматривающих использование функции Термосенсор для Мяса .

Включение функции:

1. По истечении установленного времени приготовления раздастся звуковой сигнал. Нажмите на любое сенсорное поле.
2. На дисплее появится сообщение функции Коррекция Времени о дополнительных пяти минутах.
3. Нажмите для включения (или ⮌ для отмены).
4. Задайте продолжительность функции Коррекция Времени . Нажмите **OK** для подтверждения.

8. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ

8.1 Помощь в Приготовлении с использованием функции Запрограммир. Рецепты

В памяти прибора записаны рецепты, которыми Вы можете воспользоваться. Изменение рецептов невозможно.

Включение функции:

1. Включите прибор.
2. Выберите меню Помощь в Приготовлении . Нажмите **OK** для подтверждения.
3. Выберите категорию и блюдо. Нажмите **OK** для подтверждения.
4. Запрограммир. Рецепты . Нажмите **OK** для подтверждения.

При использовании функции Ручной Режим прибор использует автоматические установки. Их можно изменять подобно другим функциям.

8.2 Помощь в Приготовлении с использованием функции Вес, автоматич.

Эта функция автоматически рассчитывает время жарки. Для ее использования необходимо ввести вес продукта.

Включение функции:

1. Включите прибор.
2. Выберите Помощь в Приготовлении . Нажмите **OK** для подтверждения.
3. Выберите категорию и блюдо. Нажмите **OK** для подтверждения.
4. Выберите Вес, автоматич. . Нажмите **OK** для подтверждения.
5. Коснитесь ∧ или ∨, чтобы задать вес продуктов. Нажмите **OK** для подтверждения.

Начнется выполнение программы. Вес можно изменить в любое время. Для его изменения нажмите на ∧ или на ∨. По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал. Коснитесь сенсорного поля, чтобы выключить звуковой сигнал.

При использовании некоторых программ через 30 минут после начала приготовления продукты нужно перевернуть. На дисплее отображается напоминание.

9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

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

9.1 Термощуп для мяса

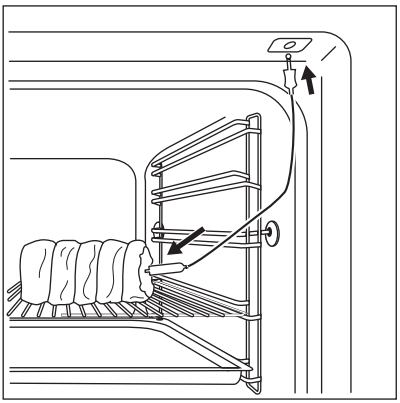
Термощуп для мяса служит для измерения температуры внутри мяса. Когда температура мяса достигает заданного значения, прибор выключается.

Необходимо задать два значения температуры:

- Температуру духового шкафа.
- Температуру внутри продукта.

Используйте только термощуп для мяса, поставляемый вместе с прибором, или заказывайте его только там, где продаются оригинальные запасные части.

1. Поместите наконечник термощупа для мяса в центр куска мяса.
2. Включите прибор.
3. Вставьте штекер термощупа для мяса в гнездо спереди прибора.



На дисплее отобразится символ термощупа для мяса.

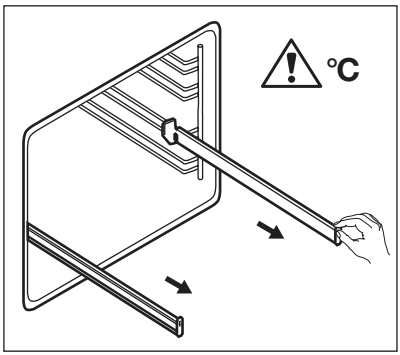
4. В течение 5 секунд задайте нужную температуру внутри продукта при помощи ∧ или ∨.
5. Задайте режим и, по необходимости, температуру духового шкафа.

Прибор рассчитывает примерное время приготовления. Окончание приготовления зависит от количества продуктов, заданной температуры духового шкафа (не ниже 120°C) и выбранных режимов работы. Расчет времени окончания приготовления согласно функции «Окончание» производится примерно через 30 минут.

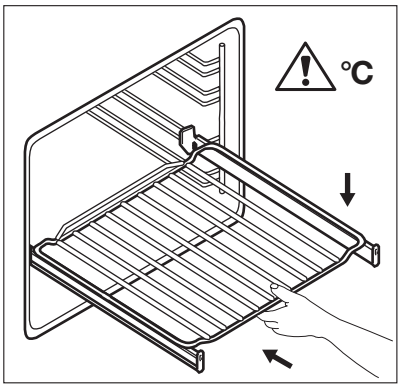
6. Убедитесь, что в ходе приготовления термощуп для мяса находится внутри куска мяса, а его штекер вставлен в гнездо термощупа для мяса.
7. При необходимости можно задать новую температуру внутри продукта. Для этого нажмите на .
8. При достижении заданной температуры внутри продукта раздастся звуковой сигнал. Прибор отключится автоматически. Чтобы выключить звуковой сигнал, нажмите на сенсорное поле.
9. Извлеките штекер термощупа для мяса из гнезда. Выньте мясо из прибора.

ВНИМАНИЕ!
Термосенсор для мяса сильно нагревается. Существует опасность получения ожогов. Будьте осторожны при извлечении наконечника и штекера термощупа для мяса.

9.2 Телескопические направляющие



1. Полностью выдвиньте правую и левую телескопические направляющие.



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

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

Сохраните инструкции по установке телескопических направляющих для использования в будущем.

Телескопические направляющие облегчают установку и снятие полок.

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

10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

10.1 Меню Любимая программа

Вы можете сохранить в памяти прибора избранные настройки, например, продолжительность, температура или режим нагрева. Их можно выбирать в меню Любимая программа . Можно сохранить до 20 программ.

Сохранение программы

1. Включите прибор.
2. Выберите режим нагрева или функцию Помощь в Приготовлении .
3. Многократным нажатием на добейтесь отображения на дисплее сообщения **СОХРАНИТЬ** . Нажмите **OK** для подтверждения.
4. На дисплее отобразятся первые три ячейки памяти.

   Нажмите **OK** для подтверждения.
5. Введите название программы. Начнет мигать первая буква.

   Для ее изменения нажимайте на ∨ или на ∧ . Нажмите кнопку **OK**.
6. Воспользуйтесь ∨ или ∧ для перемещения курсора вправо и влево. Нажмите кнопку **OK**.

   Замигает следующая буква. Повторите действия 5 и 6 необходимое число раз.
7. Нажмите и удерживайте **OK** для сохранения.

Полезные сведения:

- Можно изменить записи во всех ячейках памяти. Когда на дисплее отобразится первая свободная ячейка памяти, нажмите на ∨ или на ∧ , а затем на **OK** для перезаписи существующей программы.
- Можно изменить имя программы в меню Изменить Имя Программы .

Включение программы

1. Включите прибор.
2. Выберите меню Любимая программа . Нажмите **OK** для подтверждения.
3. Выберите название любимой программы. Нажмите **OK** для подтверждения.

Нажмите на ☆ , чтобы перейти непосредственно к меню Любимая программа .

10.2 БЛОКИР. КНОПОК

Функция БЛОКИР. КНОПОК позволяет предотвратить случайное изменение режима нагрева. Функцию БЛОКИР. КНОПОК можно включить только когда прибор работает.

Включение функции БЛОКИР. КНОПОК :

1. Включите прибор.
2. Задайте какой-либо режим нагрева или параметр.
3. Многократным нажатием кнопки добейтесь отображения на дисплее функции БЛОКИР. КНОПОК .
4. Нажмите **OK** для подтверждения.

Если прибор оснащен функцией пиролитической очистки, на время работы функции дверца блокируется, а на дисплее появляется значок ключа.

Включение функции БЛОКИР. КНОПОК :

1. Нажмите на . На дисплее появится сообщение.
2. Для подтверждения нажмите на , а затем на **OK**.

10.3 Функция «Защита от детей»

Функция «Защита от детей» предотвращает случайное включение прибора.

Включение и выключение функции «Защита от детей»:

1. Включите прибор.
2. Нажмите и удерживайте одновременно и ☆ , пока на дисплее не появится сообщение.

Если прибор оснащен функцией пиролитической очистки, на время работы функции дверца блокируется, а на дисплее появляется значок ключа. При нажатии на любое сенсорное поле на дисплее отображается сообщение.

Для разблокировки прибора нажмите и удерживайте одновременно и ☆ , пока на дисплее не появится сообщение.

10.4 SET + GO

Функция SET + GO позволяет задать режим нагрева (или программу) и включать ее позже одним нажатием на сенсорное поле.

Включение функции:

1. Включите прибор.
2. Установите режим нагрева.
3. Многократным нажатием кнопки добейтесь отображения на дисплее Продолж. .
4. Задайте время.
5. Многократным нажатием кнопки добейтесь отображения на дисплее функции SET + GO .
6. Нажмите **OK** для подтверждения.

Для включения функции SET+GO нажмите на любое сенсорное поле (за исключением ⏻). Будет включен установленный режим нагрева.
По окончании действия режима нагрева будет выдан звуковой сигнал.

Полезные сведения:

- При работе режима нагрева духового шкафа включается функция БЛОКИР. КНОПОК .
- Включение функции SET + GO производится в меню Основные Установки .

10.5 Автоматическое отключение

Из соображений безопасности прибор автоматически выключается по истечении определенного времени:

- Если духовой шкаф работает.
- Если температура духового шкафа не изменяется пользователем.

Температура духового шкафа	Время отключения духового шкафа
30°C - 115°C	12,5 часов
120°C – 195°C	8,5 часов
200°C - 245°C	5,5 часов
250°C – максимальная температура	3 часа

Автоматическое отключение работает совместно со всеми режимами духового шкафа, не считая режимов Освещение , Продолж. и Окончание и Термощуп.

10.6 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.

10.7 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.

11. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

11.1 Внутренняя сторона дверцы

В некоторых моделях на внутренней стороне дверцы можно найти:

- Номера положений противней.
- Информация о режимах нагрева духового шкафа, рекомендуемых положениях противней и температура для приготовления типичных блюд.

Приведенные в таблицах значения температуры и времени выпекания являются ориентировочными. Они зависят от рецепта, а также от качества и количества используемых ингредиентов.

- В приборе предусмотрено пять уровней установки противней. Уровни установки противней отсчитываются от дна прибора.
- Прибор оснащен специальной системой для циркуляции воздуха и постоянной пе-

реработки 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.

11.2 Приготовление выпечных блюд

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

11.3 Приготовление мяса и рыбы

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

11.4 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.

11.5 Таблица выпечки и жарки

ПИРОГИ И ТОРТЫ

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Изделия из взбитого теста	2	170	3 (1 и 4)	160	45 - 60	В форме для выпечки
Песочное тесто	2	170	3 (1 и 4)	160	20 - 30	В форме для выпечки
Сырный сливочный торт	1	170	2	165	60 - 80	В форме для выпечки диаметром 26 см
Яблочный торт (яблочный пирог)	2	170	1 (лев. +прав.)	160	80 - 100	В двух формах для выпечки диаметром 20 см на решетке[1)]

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Штрудель	3	175	2	150	60 - 80	В глубоком противне
Пирог с джемом	2	170	2 (лев. +прав.)	165	30 - 40	В форме для выпечки диаметром 26 см
Бисквит	2	170	2	160	50 - 60	В форме для выпечки диаметром 26 см
Рождественский пирог / пирог с большим количеством фруктов	2	160	1 или 2	140 – 150	90 - 120	В форме для выпечки диаметром 20 см[1)]
Сливовый пирог	1	175	2	160	50 - 60	В форме для хлеба [1)]
Небольшие пирожные – на одном уровне	3	170	3	150 - 160	20 - 30	В глубоком противне
Небольшие пирожные – на двух противнях	-	-	2 и 4	150 - 160	25 - 35	В глубоком противне
Небольшие пирожные – на трех уровнях	-	-	1, 3 и 5	150 - 160	30 - 45	В глубоком противне
Бисквиты / полоски из теста – один уровень	3	140	3	140 - 150	30 - 35	В глубоком противне
Бисквиты / полоски из теста – два уровня	-	-	2 и 4	140 - 150	35 - 40	В глубоком противне
Бисквиты / полоски из теста – три уровня	-	-	1, 3 и 5	140 - 150	35 - 45	В глубоком противне
Безе – один уровень	3	120	3	120	80 - 100	В глубоком противне

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Безе – два уровня	-	-	2 и 4	120	80 - 100	В глубоком противне[1)]
Булочки	3	190	3	170 – 190	12 - 20	В глубоком противне[1)]
Эклеры – один уровень	3	190	3	170	25 - 35	В глубоком противне
Эклеры – два уровня	-	-	2 и 4	170	35 - 45	В глубоком противне
Открытые пироги	2	180	2	170	45 - 70	В форме для выпечки диаметром 20 см
Торт из сочных фруктов	1	160	2	150	110 - 120	В форме для выпечки диаметром 24 см
Бисквитный торт	1	170	2	160	50 - 60	В форме для выпечки диаметром 20 см

1) Предварительный прогрев 10 минут.

ХЛЕБ И ПИЦЦА

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Белый хлеб	1	190	1	190	60 - 70	1-2 шт. по 500 г/шт[1)]
Ржаной хлеб	1	190	1	180	30 - 45	В форме для хлеба
Хлеб/Булочки	2	190	2 (2 и 4)	180	25 - 40	6-8 штук в глубоком противне[1)]
Пицца	1	200 - 210	1	200 - 210	10 - 20	В глубоком противне или в противне для жарки[1)]
Сконы (пшеничные или ячменные лепешки)	3	200	3	190	10 - 20	В глубоком противне[1)]

1) Предварительный прогрев 10 минут.

ОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Открытый пирог с макаронными изделиями	2	200	2	180	40 - 50	В форме
Флан с овощами (открытый пирог с овощами)	2	200	2	175	45 - 60	В форме
Киш (пирог с заварным кремом и начинкой)	1	180	1	180	50 - 60	В форме[1)]
Лазанья	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	В форме[1)]
Каннелони	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	В форме[1)]

1) Предварительный прогрев 10 минут.

МЯСО

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Говядина	2	200	2	190	50 - 70	На решетке
Свинина	2	180	2	180	90 - 120	На решетке
Телятина	2	190	2	175	90 - 120	На решетке
Английский ростбиф с кровью	2	210	2	200	50 - 60	На решетке
Английский ростбиф средней прожаренности	2	210	2	200	60 - 70	На решетке
Английский ростбиф, хорошо прожаренный	2	210	2	200	70 - 75	На решетке
Свиная лопатка	2	180	2	170	120 - 150	Со шкуркой

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Свиная рулька	2	180	2	160	100 - 120	2 чайная ложка без горки
Баранина	2	190	2	175	110 - 130	Нога
Цыпленок	2	220	2	200	70 - 85	Целиком
Индейка	2	180	2	160	210 - 240	Целиком
Утка	2	175	2	220	120 - 150	Целиком
Гусь	2	175	1	160	150 - 200	Целиком
Кролик	2	190	2	175	60 - 80	Разрезанный на куски
Заяц	2	190	2	175	150 - 200	Разрезанный на куски
Фазан	2	190	2	175	90 - 120	Целиком

РЫБА

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Форель / морской лещ	2	190	2	175	40 - 55	3-4 рыбы
Тунец / лосось	2	190	2	175	35 - 60	4-6 кусочков филе

11.6 Малый гриль

Перед началом приготовления прогрейте пустой духовой шкаф в течение примерно 3 минут.

	Количество		Малый гриль		Время приготовления [мин]	
БЛЮДО	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
Кебабы	4	-	4	макс.	10 - 15	10 - 12

	Количество		Малый гриль		Время приготовления [мин]	
БЛЮДО	Штук	[г]	Положение противня	Темп. [°C]	Первая сторона	Вторая сторона
Грудка цыпленка	4	400	4	макс.	12 - 15	12 - 14
Гамбургер	6	600	4	макс.	20 - 30	-
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

11.7 Турбо-гриль

Говядина

БЛЮДО	Количество	Положение противня	Температура [°C]	Время [мин]
Ростбиф или филе с кровью	на см толщины	1 или 2	190 - 200 1)	5 - 6
Ростбиф или филе средней прожаренности	на см толщины	1 или 2	180 - 190 1)	6 - 8
Ростбиф или филе, хорошо прожаренные	на см толщины	1 или 2	170 - 180 1)	8 - 10

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Свинина

БЛЮДО	Количество	Положение противня	Температура [°C]	Время [мин]
Лопатка, ошеек, окорок	1 кг – 1,5 кг	1 или 2	160 - 180	90 - 120
Свиная отбивная, свиные ребрышки	1 кг – 1,5 кг	1 или 2	170 - 180	60 - 90
Мясной рулет	750 г – 1 кг	1 или 2	160 - 170	50 - 60
Свиная ножка, предварительно отваренная	750 г – 1 кг	1 или 2	150 - 170	90 - 120

Телятина

БЛЮДО	Количество	Положение противня	Температура [°C]	Время [мин]
Жареная телятина	1 кг	1 или 2	160 - 180	90 - 120
Телячья рулька	1,5 кг - 2 кг	1 или 2	160 - 180	120 - 150

Баранина

БЛЮДО	Количество	Положение противня	Температура [°C]	Время [мин]
Ножка ягненка, жареный ягненок	1 кг – 1,5 кг	1 или 2	150 - 170	100 - 120
Седло барашка	1 кг - 1,5 кг	1 или 2	160 - 180	40 - 60

Птица

БЛЮДО	Количество	Положение противня	Температура [°C]	Время [мин]
Части птицы	по 200 г - 250 г	1 или 2	200 - 220	30 - 50
Половинка цыпленка	по 400 г - 500 г	1 или 2	190 - 210	35 - 50
Цыпленок, курица	1 кг - 1,5 кг	1 или 2	190 - 210	50 - 70
Утка	1,5 кг - 2 кг	1 или 2	180 - 200	80 - 100
Гусь	3,5 кг - 5 кг	1 или 2	160 - 180	120 - 180
Индейка	2,5 кг - 3,5 кг	1 или 2	160 - 180	120 - 150
Индейка	4 кг - 6 кг	1 или 2	140 - 160	150 - 240

Рыба (на пару)

БЛЮДО	Количество	Положение противня	Температура [°C]	Время [мин]
Рыба, целиком	1 кг - 1,5 кг	1 или 2	210 - 220	40 - 60

Влажный горячий воздух

Вид продуктов	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
Запеканка из макаронных изделий	2	180 - 200	45 - 60
Лазанья	2	180 - 200	45 - 60
Картофельная запеканка	2	190 - 210	55 - 80
Сладкие запеканки	2	180 - 200	45 - 60
Пирог-кольцо или бриошь	1	160 - 170	50 - 70

Вид продуктов	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
Батон-плетенка / батон-венок	2	170 - 190	40 - 50
Сладкий пирог с посыпкой (сухой)	3	160 - 170	20 - 40
Печенье из дрожжевого теста	2	160 - 170	20 - 40

11.8 Медл. приготовление

Используйте эту функцию для приготовления нежного постного мяса и рыбы, где температура внутри продукта не превышает 65°C. Медленное приготовление не подходит к таким рецептам, как тушение в горшочке или жарка жирной свинины. Чтобы удостовериться, что температура внутри мяса соответствует требуемому значению температуры внутри продукта, можно воспользоваться термощупом (см. Таблицу приготовления с использованием термощупа).
В первые 10 минут можно установить температуру духового шкафа в пределах от 80°C до 150°C. Значение по умолчанию – 90°C. После установки температуры духовой шкаф продолжает приготовления при 80°C. Не используйте функцию автоматического медленного приготовления для птицы.

При использовании данной функции всегда готовьте без крышки.

1. Обжарьте мясо с каждой стороны в течение 1-2 минут в сковороде на варочной панели на высоком уровне нагрева.
2. Поместите мясо вместе с горячим противнем для жарки внутрь духового шкафа на решетку.
3. Вставьте в мясо термощуп.
4. Выберите функцию медленного приготовления и задайте нужную конечную температуру внутри продукта.

Приготавливаемое блюдо	Вес (г)	Положение противня	Температура, °C	Время в мин
Ростбиф	1000 - 1500	1	120	120 - 150
Говяжье филе	1000 - 1500	3	120	90 - 150
Жареная телятина	1000 - 1500	1	120	120 - 150
Стейки	200 - 300	3	120	20 - 40

11.9 Размораживание

БЛЮДО	[г]	Время размораживания [мин]	Время остаточного размораживания [мин]	Примечания
Цыпленок	1000	100 - 140	20 - 30	Выложите цыпленка в большую тарелку на перевёрнутое блюдце. Переверните по истечении половины времени.
Мясо	1000	100 - 140	20 - 30	Переверните по истечении половины времени.
Мясо	500	90 - 120	20 - 30	Переверните по истечении половины времени.
Форель	150	25 - 35	10 - 15	-

БЛЮДО	[г]	Время размораживания [мин]	Время остаточного размораживания [мин]	Примечания
Клубника	300	30 - 40	10 - 20	-
Сливочное масло	250	30 - 40	10 - 15	-
Сливки	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Сливки также хорошо взбиваются, если их немного охладить.
Пирожные	1400	60	60	-

11.10 Консервирование

Ягоды

ВИД КОНСЕРВОВ	Температура [°C]	Время до начала медленного кипения [мин]	Время выдержки при 100°C [мин]
Клубника, черника, малина, спелый крыжовник	160 – 170	35 – 45	–

Фрукты с косточками

ВИД КОНСЕРВОВ	Температура [°C]	Время до начала медленного кипения [мин]	Время выдержки при 100°C [мин]
Груша, айва, слива	160 – 170	35 – 45	10 – 15

Овощи

ВИД КОНСЕРВОВ	Температура [°C]	Время до начала медленного кипения [мин]	Время выдержки при 100°C [мин]
Морковь 1)	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Огурцы	160 – 170	50 – 60	–
Овощное ассорти	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Кольраби, горох, спаржа	160 – 170	50 – 60	15 – 20

1) После выключения прибора оставьте консервируемые продукты в духовом шкафу.

11.11 Высушивание

Накройте решетки духового шкафа бумагой для выпечки.

ОВОЩИ

БЛЮДО	Положение противня		Температура [°C]	Время [час]
	1 уровень	2 уровня		
Фасоль	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Перец	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Овощи для супа	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Грибы	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Зелень	3	1/4	40 - 50	2 - 3

ФРУКТЫ

БЛЮДО	Положение противня		Температура [°C]	Время [час]
	1 уровень	2 уровня		
Сливы	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Абрикосы	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Яблоки, долька-ми	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Груши	3	1/4	60 - 70	6 - 9

11.12 Таблица термощупа для мяса

БЛЮДО	Температура внутри продукта [°C]
Жареная телятина	75 - 80
Телячья ножка	85 - 90
Английский ростбиф с кровью	45 - 50
Английский ростбиф средней прожаренности	60 - 65
Английский ростбиф, хорошо прожаренный	70 - 75
Свиная лопатка	80 - 82
Свиная рулька	75 - 80
Баранина	70 - 75
Цыпленок	98
Заяц	70 - 75
Форель / морской лещ	65 - 70
Тунец / лосось	65 - 70

12. 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. Так загрязнения легче удалить и они не будет пригорать.
- 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.

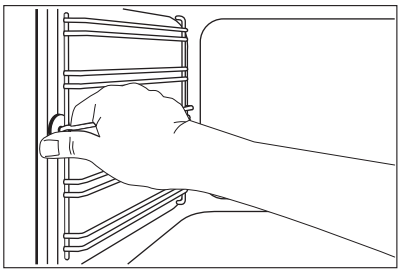
12.1 Почистите уплотнение дверцы

- 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.

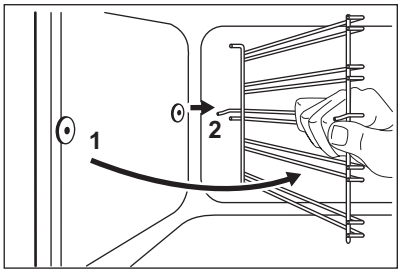
12.2 Держатели решетки

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.

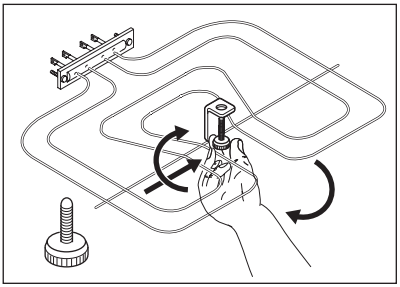
Закругленные концы направляющих для противня должны быть направлены вперед.

12.3 Потолок духового шкафа

Для облегчения очистки потолка духового шкафа решетку можно извлечь.

ВНИМАНИЕ!
Выключите прибор перед извлечением решетки. Убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность получения ожогов.

1. Вывинтите винт, который удерживает решетку. При первом выполнении этой операции воспользуйтесь отверткой.



2. Осторожно потяните решетку вниз.
3. Протрите потолок духового шкафа мягкой тканью, смоченной теплой водой с моющим средством, и дайте ему высохнуть.
4. Установите решетку в обратном порядке.

ВНИМАНИЕ!
Убедитесь, что решетка установлена правильно и не упадет вниз.

12.4 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. Всегда держите галогеновую лампу в перчатках или тканью, чтобы не оставить на лампе жировые следы, которые могут выгореть и оставить пятна.

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.

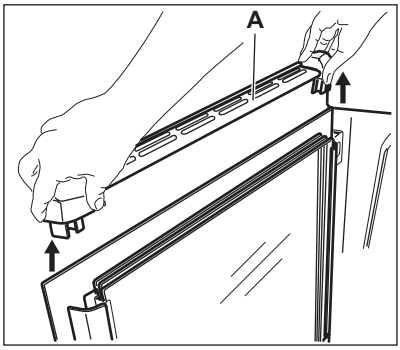
12.5 Очистка дверцы духового шкафа

В дверце духового шкафа имеются четыре стеклянные панели, расположенные одна сзади другой. Внутренние стеклянные панели извлекаются для чистки.

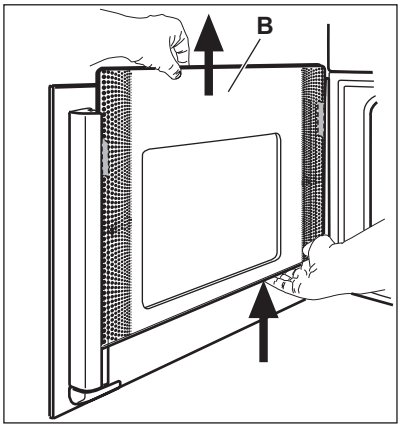
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Не используйте прибор без стеклянных панелей.

Направление открывания дверцы зависит от модели духового шкафа. В некоторых моделях дверца открывается справа, а в некоторых – слева.

Извлечение стеклянных панелей из дверцы духового шкафа



1. Нажмите на кнопки по обе стороны от рамки дверцы (A), расположенные на верхней части дверцы, и извлеките ее, потянув по направлению вверх.



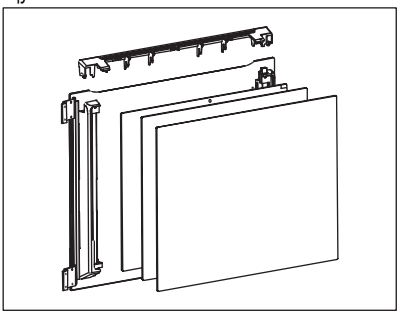
2. Как следует взявшись за внутреннюю стеклянную панель B двумя руками, вытяните ее по направлению вверх. Проделайте то же самое с другими стеклянными панелями (C).

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Держите стеклянные панели крепко, чтобы не выронить их.

Очистите дверцу влажной губкой и насухо вытрите мягкой тряпкой. Не используйте металлические губки или средства, содержащие кислоты или абразивные вещества, т.к. они могут повредить поверхность.

Установка стеклянных панелей

По окончании очистки дверцы установите стеклянные панели, придерживаясь обратной последовательности. Проверьте, что стекла вставлены в правильном порядке.
На средней стеклянной панели сверху имеется графическое изображение. На третьей стеклянной панели находится шелкографические отметки. Другие панели прозрачны.
Сторона с надписями должна быть обращена к внутренней стороне дверцы. После установки убедитесь, что поверхность рамки стеклянной панели не является шероховатой на ощупь.



13. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ...

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

Неисправность	Возможная причина	Решение
Прибор не производит нагрев.	Прибор выключен.	Включите прибор.
Прибор не производит нагрев.	Не установлено время на часах.	Установите часы.
Прибор не производит нагрев.	Не заданы необходимые настройки.	Убедитесь, что выставлены правильные настройки.
Прибор не производит нагрев.	Включена функция «Защита от детей».	См. «Отключение функции «Защита от детей».
Прибор не производит нагрев.	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель сработает повторно, обратитесь к авторизованному специалисту-электрику.
На дисплее отображается символ «F111».	Штекер принадлежности Термосенсор для Мяса неправильно вставлен в гнездо.	Вставьте штекер термосенсора для мяса в гнездо до упора.
Лампа не горит.	Лампа перегорела.	Замените лампу.

Неисправность	Возможная причина	Решение
На дисплее отображается «Демо». Прибор не производит нагрев. Не работает вентилятор.	Включен тестовый режим.	1. Выключите прибор. 2. Нажмите и удерживайте ⏻, пока прибор не включится и не выключится. Светится сенсорное поле. 3. Одновременно нажмите и удерживайте ☆ и 🔔, пока не прозвучит сигнал и пока сенсорное поле не погаснет. Индикатор «Демо» погаснет.

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.) .....

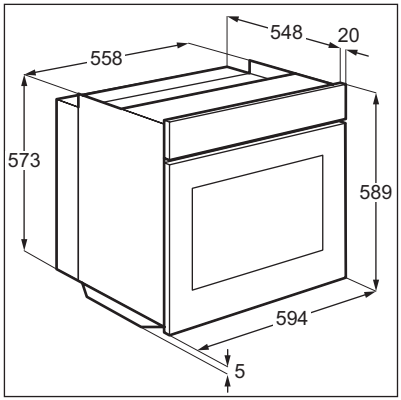
14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

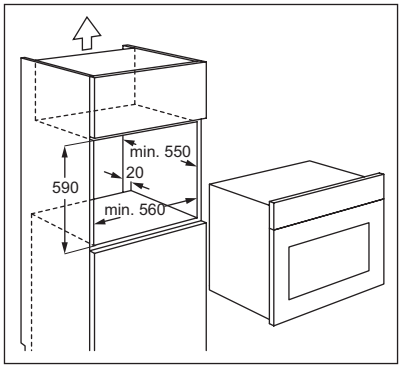
Напряжение	230 В
Частота	50 Гц

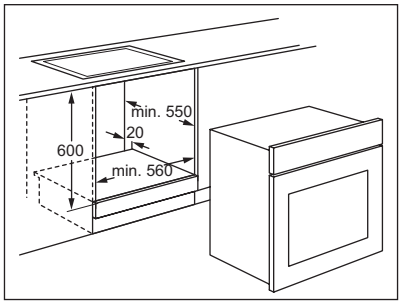
15. УСТАНОВКА

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

15.1 Встраивание

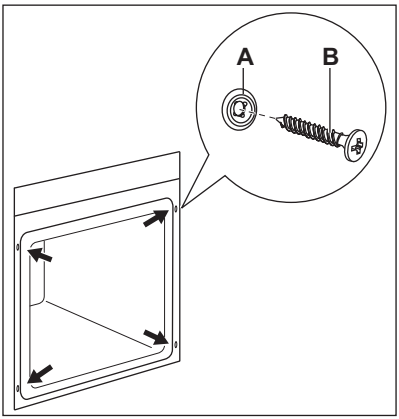






15.2 Крепление прибора к мебели

1. Откройте дверцу прибора.
2. Закрепите прибор в шкафу. Проденьте через отверстия, имеющиеся в раме духового шкафа, четыре дюбеля (A) и закрепите ее четырьмя саморезами (B), прилагаемыми к прибору.



15.3 Электрическое подключение

ВНИМАНИЕ!
Электрическое подключение должно выполняться квалифицированным специалистом.

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

Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

15.4 Сетевой кабель

Типы кабелей, пригодные для установки или замены: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.
При выборе сечения кабеля используйте значение полной мощности (см. табличку с техническими данными) и эту таблицу:

Полная мощность	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).

16. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

Дата производства данного изделия указана в серийном номере (serial number), где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 43012345 означает, что изделие произведено на тридцатой неделе 2014 года.

Класс энергопотребления: A

Электролюкс Занусси С.п.А. Хаусхолд Эпплайенсиз
- фабрика Форли
Виале Болонья 298, I-47100 Форли
Италия

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ 37
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ 38
3. ОПИС ВИРОБУ 40
4. ПЕРЕД ПЕРШИМ КОРИСТУВАННЯМ 41
5. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ 41
6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ 43
7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА 46
8. АВТОМАТИЧНІ ПРОГРАМИ 48
9. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДЯ 48
10. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ 50
11. КОРИСНІ ПОРАДИ 52
12. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА 62
13. ЩО РОБИТИ, КОЛИ 65
14. ТЕХНІЧНІ ДАНІ 66
15. УСТАНОВКА 66

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.RegisterElectrolux.com

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

РОБОТА З КЛІЄНТАМИ ТА СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Рекомендується використовувати оригінальні запчастини.
При звертанні до сервісного центру необхідно мати наступну інформацію.
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. Не слід залишати дітей до трьох років без нагляду поблизу приладу.
- 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.
- Використовуйте тільки термощуп, рекомендований для цього приладу.
- 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.
- У разі пошкодження кабелю живлення зверніться для його заміни до виробника, авторизованого сервісного центру чи іншої кваліфікованої особи. Робити це самостійно небезпечно.
- Щоб уникнути електричного удару, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад виключений.

2. ⚠ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

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.

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.

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.

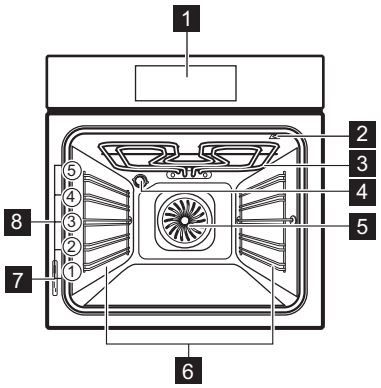
2.5 Утилізація

Попередження!
Існує небезпека травмування або задушення.

- Відключіть прилад від електромережі.
- Відріжте кабель живлення і викиньте його.
- 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 Електронний програматор
2 Гніздо термощупа
3 Гриль
4 Лампочка духової шафи
5 Вентилятор
6 Опорна рейка, знімна
7 Табличка з технічними даними
8 Рівні розташування поличок

3.1 Приладдя духовки

- **Комбінована решітка**

  Для розміщення посуду і форм для випічки, а також для смаження.
- **Деко для випічки**

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

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

  Для перевірки ступеня готовності страви.
- **Телескопічні рейки**

Для поличок і дек.

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 Перше підключення

При підключенні приладу до електромережі або після перерви в подачі електроенергії слід налаштувати мову повідомлень, контрастність, яскравість дисплею та час доби.

1. Торкайтеся ∧ або ∨ для встановлення значення.
2. Торкніться **OK**, щоб підтвердити.

4.3 Попереднє прогрівання

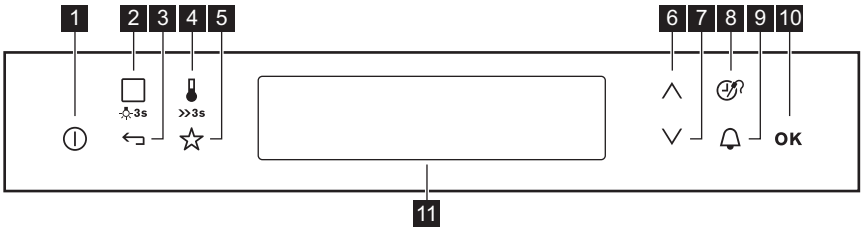
Попередньо прогрійте прилад, щоб випалились залишки змащувальних матеріалів.

1. Встановіть функцію ⎓ і максимальну температуру.
2. Дайте приладу попрацювати 45 хвилин.
3. Встановіть функцію (ᵔ) і максимальну температуру.
4. Дайте приладу попрацювати 15 хвилин.

Приладдя може нагрітися до вищої температури, ніж звичайно. У приладі може з'являтися запах та дим. Це цілком нормально. Подбайте про достатнє провітрювання.

5. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

Електронний програматор

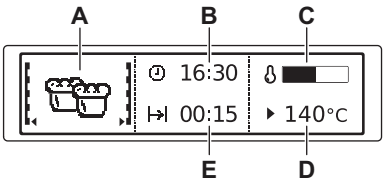


Керування роботою приладу здійснюється за допомогою сенсорних кнопок

Номер	Сенсорна кнопка	Функція	Коментар
1	⏻	Увімкнення/вимкнення	Увімкнення та вимкнення пристрою.

Номер	Сенсорна кнопка	Функція	Коментар
2	□ -☼-3s	Функції нагріву або Допомога при готуванні	Оберіть функцію нагріву або функцію Допомога при готуванні . Щоб дістатися до потрібної функції, один чи два рази торкніться сенсорної кнопки на увімкненому приладі. Для активації чи деактивації освітлення торкніться кнопки й утримуйте її протягом 3 секунд.
3	⮌	Кнопка Home	Повернення на один рівень меню назад. Для відображення головного меню торкніться й утримуйте кнопку протягом 3 секунд.
4	>> 3sec	Вибір температури	Для встановлення температури або відображення поточної температури в приладі. Для активації чи деактивації функції Швидкий нагрів торкніться цієї кнопки й утримуйте її протягом 3 секунд.
5	☆	Обрані налаштування	Для збереження улюблених програм і отримання доступу до них.
6	∧	Кнопка «Угору»	Для переходу в меню вгору.
7	∨	Кнопка «Униз»	Для переходу в меню вниз.
8		Час і додаткові функції	Для встановлення різних функцій. Коли працює функція нагріву, торкніться цієї сенсорної кнопки, щоб встановити таймер, функцію захисту від доступу дітей, пам'ять функції Обрані налаштування , функцію Нагрів +утримання або SET + GO чи змінити настройки термощупа (не всі моделі).
9		Таймер	Налаштування функції Таймер .
10	OK	OK	Підтвердження вибору або налаштування.
11	—	Дисплей	Показує поточні налаштування пристрою.

Дисплей



A) Функція нагріву
B) Час доби
C) Індикатор нагріву
D) Температура
E) Функції Тривалість і Кінц. час

Інші індикатори на дисплеї

Символ		Функція
🔔	Таймер	Виконується функція.

Символ		Функція
	Час доби	На дисплеї відображається поточний час.
|→|	Тривалість	На дисплеї відображається час, необхідний для приготування.
→|	Кінц. час	На дисплеї відображається час завершення готування.
	Індикація часу	На дисплеї відображається час, упродовж якого працює функція нагріву. Одночасно натисніть ∨ та ∧ , щоб повернути час на нуль.
	Індикатор нагріву	На дисплеї відображається температура у приладі.
	Індикатор Швидкий нагрів	Виконується функція. Завдяки цій функції скорочується час нагрівання.
	Зважувати автоматично	Дисплей показує, що увімкнено систему автоматичного визначення ваги або вагу можна змінити.
	Нагрів+утримання	Виконується функція.

6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

Попередження!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Навігація в меню

Керування меню:

1. Увімкніть прилад.
2. Натисніть ∨ або ∧ , щоб обрати параметр меню.
3. Натисніть **OK**, щоб перейти до підменю або прийняти налаштування.

З будь-якого місця можна повернутися у головне меню, натиснувши ↩ .

6.2 Огляд меню

Головне меню

Символ	Пункт меню	Застосування
	Функції нагріву	Містить перелік функцій нагріву.
	Допомога при готуванні	Містить перелік програм автоматичного готування.
	Обрані налаштування	Містить створений користувачем список улюблених програм готування.
	Стандартні налаштування	Містить перелік інших налаштувань.
☆	Спеціальні страви	Містить перелік додаткових функцій нагріву.

Підменю для меню: Стандартні налаштування

Символ	Підменю	Опис
	Встановлення часу	Встановлення поточного часу для годинника.
	Індикація часу	Якщо увімкнено, то після деактивації пристрою на дисплеї відображається поточний час.
	SET + GO	Якщо увімкнено, то можна вмикати функції при активації функції нагріву.
	Нагрів+утримання	Якщо увімкнено, то можна увімкнути цю функцію при активації функції нагріву.
	Додатковий час	Увімкнення й вимкнення функції.
	Контрастність дисплею	Налаштування контрастності дисплея.
	Яскравість дисплею	Налаштування яскравості дисплея.
	Вибір мови	Вибір мови для дисплея.
	Рівень гучності	Налаштування гучності звуку натискання кнопок і сигналів.
	Сигнали кнопок управл.	Активація і деактивація звуку натискання сенсорних кнопок. Неможливо деактивувати сигнал сенсорної кнопки ввімк./вимк.
	Тривога/Сигнал помилки	Активація та деактивація звукових сигналів тривоги.
i	Сервіс	Відображення версії та конфігурації програмного забезпечення.
	Заводські налаштування	Відновлення всіх налаштувань до початкового стану.

6.3 Функції нагріву

Підменю для: Функції нагріву

Функція нагріву		Застосування
	Вентилятор	Для одночасного випікання максимум на трьох рівнях. У разі застосування цієї функції зменште температуру духової шафи на 20-40°C порівняно зі стандартною температурою для функції Традиційне приготування . Також для сушіння продуктів.
	Налаштування для піци	Для випікання на одному рівні духової шафи з отриманням рум'яної скоринки та хрумкої основи. У разі застосування цієї функції зменште температуру духової шафи на 20-40°C порівняно зі стандартною температурою для функції Традиційне приготування . .
	Традиційне приготування	Для випікання та смаження на одному рівні духової шафи.

Функція нагріву		Застосування
	Повільне готування	Для приготування дуже пісних і ніжних смажених страв.
	Нижній нагрів	Для випікання виробів із хрусткою основою.
	Випічка у режимі конвекції	Для економії електроенергії в процесі випікання і тушкування. Також для випікання у формах на одному рівні духової шафи.
	ЕКО підсмажування	Функції ЕКО допомагають оптимізувати споживання електроенергії під час готування. Спочатку потрібно задати час готування.
	Заморожені продукти	Для приготування напівфабрикатів, наприклад чіпсів, крокетів чи хрустких булочок.
	Гриль	Для приготування виробів пласкої форми посередині гриля, а також для смаження грінок.
	Великий гриль	Для приготування на грилі великої кількості виробів пласкої форми, а також для смаження грінок.
	Турбо-гриль	Для смаження великих шматків м'яса чи птиці з кістками на одному рівні духової шафи. Також для запікання до отримання рум'яної скоринки та для обсмажування.

Підменю для: Спеціальні страви

Функція нагріву		Застосування
	Хліб	Для випікання хліба.
	Страви у паніровці	Для приготування таких страв, як лазанья або картопля в паніровці. Також для запікання до отримання рум'яної скоринки та для обсмажування.
	Випічка	Для доведення дріжджового тіста перед випічкою.
	Розігрів	Для нагрівання тарілок перед подачею страв.
	Збереження	Для консервування овочів, наприклад, мариованих огірків, у банках та рідині.
	Суха пара	Для сушіння нарізаних скибками фруктів (яблук, слив, персиків тощо) та овочів, наприклад томатів, цукіні або грибів.
	Зберігайте теплим	Для підтримання готової страви теплою.

Функція нагріву		Застосування
	Розморожування	Розморожування заморожених продуктів або страв.

6.4 Увімкнення функції нагріву

1. Увімкніть прилад.
2. Оберіть меню Функції нагріву . Натисніть **OK** для підтвердження.
3. Встановіть функцію нагріву. Натисніть **OK** для підтвердження.
4. Встановіть температуру. Натисніть **OK** для підтвердження.

Раз або двічі натисніть , щоб перейти прямо до меню Функції нагріву (прилад увімкнений).

6.5 Індикатор нагріву

Індикаторна смуга загорається при увімкненні функції нагріву. Ця смуга показує збільшення температури.

6.6 Індикатор Швидкий нагрів

Завдяки цій функції скорочується час нагрівання. Щоб увімкнути функцію, натисніть і утримуйте кнопку протягом 3 секунд. Індикатор нагріву змінюється.

6.7 Залишкове тепло

При вимкненні приладу на дисплеї з'являється індикатор залишкового тепла. Залишкове тепло можна використовувати для підтримання страви теплою.

6.8 Енергозбереження

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

- **Залишкове тепло:**
  - Під час виконання функції нагріву чи програми нагрівальні елементи вимикаються на 10% раніше (лампочка та вентилятор продовжують працювати). Щоб ця функція могла працювати, час приготування має бути довшим 30 хвилин або слід використовувати функції годинника (Тривалість , Кінц. час).
  - Коли прилад вимкнено, залишкове тепло можна використовувати для підтримання страви теплою. На дисплеї відобразиться залишкова температура.
- **Лампочка духової шафи вимкнена** — натисніть і утримуйте кнопку протягом 3 секунд, щоб вимкнути лампочку духової шафи під час готування.
- Якщо використовується функція **Випічка у режимі конвекції**, лампочка вимикається через 30 секунд. Лампочка вмикається знову, якщо натиснути й утримувати протягом 3 секунд.
- **Еко-функції** — див. розділ « Функції нагріву ».

7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

7.1 Функції годинника

Символ	Функція	Опис
	Таймер	Встановлення таймера зворотного відліку (максимум 2 год. 30 хв). Ця функція не впливає на роботу приладу. Ви також можете увімкнути її, коли прилад не працює. Щоб увімкнути функцію, скористайтеся кнопкою . Натисніть або для встановлення хвилин і **OK** для початку відліку.

Символ	Функція	Опис
|→|	Тривалість	Налаштування тривалості роботи приладу (макс. 23 години 59 хвилин).
→|	Кінц. час	Налаштування часу вимкнення функції нагріву (максимум 23 години 59 хвилин).

Якщо ви встановлюєте час для функції годинника, зворотній відлік часу розпочнеться через 5 секунд.

При використанні функцій годинника Тривалість \|→\| і Кінц. час →\| прилад вимкне нагрівальні елементи після того, як мине 90% встановленого часу. За допомогою залишкового тепла процес готування продовжується до закінчення встановленого часу (3-20 хвилин).

Налаштування функцій годинника

1. Встановіть функцію нагріву.
2. Натисніть ☞ декілька разів, доки на дисплеї не відобразиться потрібна функція годинника й відповідний символ.
3. Натисніть ∧ або ∨, щоб встановити потрібний час. Натисніть **OK** для підтвердження.

   Коли час виконання програми закінчиться, пролунає звуковий сигнал. Прилад вимкнеться. На дисплеї відобразиться повідомлення.
4. Торкніться сенсорної кнопки, щоб вимкнути сигнал.

- Для функцій Тривалість \|→\| і Кінц. час →\| необхідно спочатку обрати функцію нагріву та температуру. Після цього можна встановити функцію годинника. Прилад вимикається автоматично.
- Можна одночасно використовувати функції Тривалість \|→\| та Кінц. час →\|, щоб прилад автоматично включився і виключився у заданий час.
- При використанні термощупа (якщо застосовується) функції Тривалість \|→\| та Кінц. час →\| не працюють.

7.2 Нагрів+утримання

Функція Нагрів+утримання протягом 30 хвилин підтримує готову страву при температурі 80°C. Вона активується після закінчення програми випікання або смаження.

- Цю функцію можна активувати або деактивувати в меню Стандартні налаштування .
- Умови для застосування функції:
  - Встановлена температура перевищує 80°C.
  - Встановлено функцію Тривалість .

Увімкнення функції

1. Увімкніть прилад.
2. Оберіть функцію нагріву.
3. Встановіть температуру вище 80°C.
4. Натисніть ☞ кілька разів, доки на дисплеї не відобразиться Нагрів+утримання . Натисніть **OK** для підтвердження.

Коли виконання функції закінчиться, пролунає звуковий сигнал.
Функція Нагрів+утримання працює протягом 30 хвилин.
Функція Нагрів+утримання залишається увімкненою, навіть якщо функції нагріву змінюються.

7.3 Додатковий час

Функція Додатковий час продовжує виконання функції нагріву після завершення функції Тривалість .

- Вона може застосовуватися для усіх функцій нагріву з функціями Тривалість або Зважувати автоматично .
- Не підтримується функціями нагріву з термощупом .

Увімкнення функції:

1. Коли час приготування закінчиться, пролунає звуковий сигнал. Натисніть сенсорну кнопку.
2. На дисплеї висвітиться повідомлення про увімкнення функції Додатковий час на п'ять хвилин.
3. Натисніть ☞, щоб увімкнути (або ↩ для скасування).

4. Встановіть тривалість дії функції Додатковий час . Натисніть **OK** для підтвердження.

8. АВТОМАТИЧНІ ПРОГРАМИ

8.1 Допомога при готуванні з використанням функції Автоматичні рецепти

У приладі зберігається багато зручних рецептів. Рецепти змінювати не можна.

Увімкнення функції:

1. Увімкніть прилад.
2. Виберіть меню Допомога при готуванні . Натисніть **OK** для підтвердження.
3. Оберіть категорію та страву. Натисніть **OK** для підтвердження.
4. Оберіть Автоматичні рецепти . Натисніть **OK** для підтвердження.

При використанні функції Інструкція прилад застосовує автоматичні налаштування. Їх можна змінювати як і будь-яку іншу функцію.

8.2 Допомога при готуванні з використанням функції Зважувати автоматично

Ця функція автоматично розраховує час смаження. Для її використання необхідно ввести вагу продукту.

Увімкнення функції:

1. Увімкніть прилад.
2. Виберіть Допомога при готуванні . Натисніть **OK** для підтвердження.
3. Оберіть категорію та страву. Натисніть **OK** для підтвердження.
4. Виберіть Зважувати автоматично . Натисніть **OK** для підтвердження.
5. Торкніться ∧ або ∨ , щоб встановити вагу страви. Натисніть **OK** для підтвердження.

Запускається автоматична програма. Вагу можна змінити у будь-який час. Натисніть ∧ або ∨ , щоб змінити вагу. Коли час виконання програми закінчиться, пролунає звуковий сигнал. Торкніться сенсорної кнопки, щоб вимкнути сигнал.

У деяких програмах продукт слід перевернути через 30 хвилин. На дисплеї відображається нагадування.

9. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДЯ

Попередження!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

9.1 Термощуп

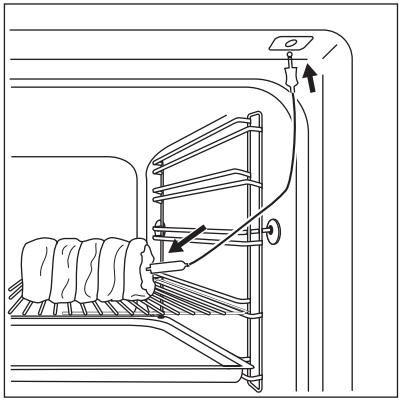
Термощуп призначений для вимірювання температури всередині м'яса. Коли температура всередині м'яса досягає встановленого значення, прилад вимикається.

Налаштовується два значення температури:

- Температура духової шафи.
- Внутрішня температура.

Використовуйте тільки термощуп, що постачається із приладом, або оригінальні запасні частини.

1. Вставте кінчик термощупа всередину шматка м'яса.
2. Увімкніть прилад.
3. Вставте штекер термощупа у гніздо спереду на приладі.



На дисплеї відображається символ термощупа.

4. За допомогою ∧ або ∨ впродовж 5 секунд встановіть температуру всередині продукту.
5. Встановіть функцію духової шафи і за потреби температуру в духовій шафі.

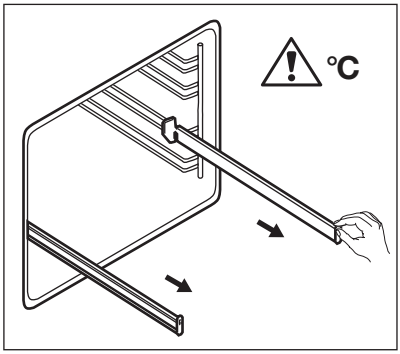
   Прилад розраховує приблизний час закінчення. Час закінчення буде відрізнятися в залежності від кількості продуктів, встановленої температури духової шафи (мінімум 120°C) та режиму роботи. Прилад розрахує час закінчення приблизно через 30 хвилин.
6. Під час готування термощуп має бути вставлений у шматок м'яса і підключений до гнізда.
7. За потреби у процесі готування можна настроїти нову внутрішню температуру.

   Для цього торкайтеся .
8. Коли м'ясо досягне заданої внутрішньої температури, пролунає звуковий сигнал. Прилад вимикається автоматично.

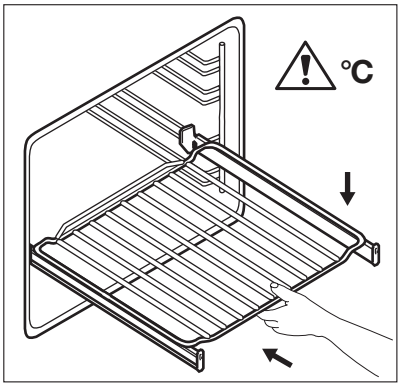
   Торкніться сенсорної кнопки, щоб вимкнути сигнал.
9. Витягніть штекер термощупа із гнізда. Вийміть м'ясо з приладу.

Попередження!
Термощуп гарячий! Існує ризик отримання опіку. Будьте обережні, виймаючи вістря і штекер термощупа.

9.2 Телескопічні рейки



1. Повністю витягніть праву і ліву телескопічні рейки.



2. Поставте комбіновану решітку на телескопічні рейки, потім обережно штовхніть їх у духовку.

   Перш ніж зачинити дверцята духової шафи, переконайтеся, що телескопічні рейки повністю зайшли всередину приладу.

Збережіть інструкції з установки телескопічних рейок на майбутнє.

Телескопічні рейки спрощують вставляння та виймання поличок.

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

10. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

10.1 Меню Обрані налаштування

В цьому меню ви можете зберігати улюблені налаштування, як-от тривалість готування, температура, функція нагріву тощо. Вони доступні в меню Обрані налаштування . Можна зберегти 20 програм.

Зберігання програми

1. Увімкніть прилад.
2. Оберіть функцію нагріву або функцію Допомога при готуванні .
3. Торкайтеся , доки на дисплеї не відобразиться **ЗБЕРЕГТИ** . Натисніть **OK** для підтвердження.
4. На дисплеї відобразиться перша вільна комірка пам'яті.

   Натисніть **OK** для підтвердження.
5. Введіть назву програми. Блимає перша літера.

   Торкніться ∨ або ∧ , щоб змінити літеру. Натисніть **OK**.
6. Торкніться ∨ або ∧ , щоб перевести курсор праворуч або ліворуч. Натисніть **OK**.

   Наступна літера блимає. Повторіть дії 5 і 6 ще раз відповідно до потреби.
7. Натисніть та утримуйте **OK** для збереження.

Корисна інформація:

- Ви можете здійснювати перезапис комірок пам'яті. Коли дисплей показує першу вільну комірку пам'яті, торкніться ∨ або ∧ і натисніть **OK**, щоб перезаписати існуючу програму.
- Можна змінити назву програми в меню Змінити назву програми .

Увімкнення програми

1. Увімкніть прилад.
2. Виберіть меню Обрані налаштування . Натисніть **OK** для підтвердження.
3. Оберіть назву вашої улюбленої програми. Натисніть **OK** для підтвердження.

Натисніть ☆ , щоб одразу перейти до меню Обрані налаштування .

10.2 Контрольний замок

Функція Контрольний замок запобігає випадковій зміні функції нагріву. Контрольний замок можна активувати лише під час роботи приладу.

Активація функції Контрольний замок :

1. Увімкніть прилад.
2. Встановіть функцію нагріву чи налаштування.
3. Натисніть кілька разів, доки на дисплеї не відобразиться Контрольний замок .
4. Натисніть **OK** для підтвердження.

Якщо прилад підтримує функцію піролітичного чищення і ця функція увімкнена, то дверцята блокуються і на дисплеї відображається символ ключа.

Вимкнення функції Контрольний замок :

1. Натисніть . На дисплеї відобразиться повідомлення.
2. Натисніть , а потім **OK** для підтвердження.

10.3 Захист від доступу дітей

Функція захисту від доступу дітей запобігає випадковому увімкненню приладу.

Увімкнення й вимкнення функції захисту від доступу дітей:

1. Увімкніть прилад.
2. Одночасно доторкніться і , доки на дисплеї не з'явиться повідомлення.

Якщо прилад підтримує функцію піролітичного чищення і ця функція увімкнена, то дверцята блокуються і на дисплеї відображається символ ключа.
Якщо торкнутися сенсорної кнопки, на дисплеї з'являється повідомлення.

Щоб розблокувати прилад, одночасно торкніться і , доки на дисплеї не з'явиться повідомлення.

10.4 SET + GO

Функція SET + GO дозволяє встановлювати функцію нагріву (або програму) і використовувати її пізніше, натиснувши один раз на сенсорну кнопку.

Увімкнення функції:

1. Увімкніть прилад.
2. Встановіть функцію нагріву.
3. Натискайте , доки на дисплеї не відобразиться Тривалість .
4. Оберіть час.
5. Натисніть кілька разів, доки на дисплеї не відобразиться SET + GO .
6. Натисніть **OK** для підтвердження.

Щоб запустити функцію SET + GO , натисніть будь-яку сенсорну кнопку (за винятком ⏻).
Виконання встановленої функції нагріву розпочинається.
Коли виконання функції нагріву закінчиться, пролунає звуковий сигнал.

Корисна інформація:

- Під час роботи функції нагріву також активується функція Контрольний замок .
- Функцію SET + GO можна активувати або деактивувати в меню Стандартні налаштування .

10.5 Автоматичне вимкнення

З міркувань безпеки через деякий час прилад автоматично вимикається:

- якщо працює функція духової шафи;
- якщо ви не змінили температуру духової шафи.

Температура духової шафи	Час вимкнення
30-115°C	12,5 год.
120-195°C	8,5 год.
200-245°C	5,5 год.
250°C - максимум	3,0 год.

Автоматичне вимкнення діє з усіма функціями духової шафи за винятком функцій Підсвітка , Тривалість , Кінц. час та термощуп.

10.6 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.

10.7 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.

11. КОРИСНІ ПОРАДИ

11.1 Внутрішня сторона дверцят

У деяких моделях на внутрішній стороні дверцят наводиться така інформація:

- Номери рівнів розташування поличок.
- Інформація про функції нагріву, рекомендовані рівні встановлення поличок та температуру приготування типових страв.

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

- Прилад має п'ять рівнів 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.

11.2 Випікання пирогів/тортів

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

11.3 Готування м'яса і риби

- Якщо страва дуже жирна, встановіть піддон, щоб уникнути утворення плям, які буде важко видалити.
- Після приготування зачекайте приблизно 15 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.

11.4 Тривалість приготування

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

11.5 Таблиці випікання та смаження

ПИРОГИ/ТОРТИ

СТРАВА	Традиційне приготування		Вентилятор		Тривалість готування (хв.)	Примітки
	Рівень полички	Темп. (°C)	Рівень полички	Темп. (°C)		
Збиті суміші	2	170	3 (1 і 4)	160	45 - 60	У формі для випікання

СТРАВА	Традиційне приготування		Вентилятор		Тривалість готування (хв.)	Примітки
	Рівень полички	Темп. (°C)	Рівень полички	Темп. (°C)		
Вироби з пісочного тіста	2	170	3 (1 і 4)	160	20 - 30	У формі для випікання
Сирний пудинг із маслянкою	1	170	2	165	60 - 80	У формі для випікання діаметром 26 см
Яблучний пиріг	2	170	1 (зліва і справа)	160	80 - 100	У двох формах для випікання діаметром 20 см на решітці[1)]
Штрудель	3	175	2	150	60 - 80	На деку для випікання
Пиріг із варенням	2	170	2 (зліва і справа)	165	30 - 40	У формі для випікання діаметром 26 см
Бісквіт	2	170	2	160	50 - 60	У формі для випікання діаметром 26 см
Різдвяний кекс/фруктовий пиріг	2	160	1 або 2	140 – 150	90 - 120	У формі для випікання діаметром 20 см[1)]
Кекс із родзинками	1	175	2	160	50 - 60	У формі для випікання хліба [1)]
Маленькі тістечка — один рівень	3	170	3	150 - 160	20 - 30	На деку для випікання
Маленькі тістечка — два рівні	-	-	2 і 4	150 - 160	25 - 35	На деку для випікання
Маленькі тістечка — три рівні	-	-	1, 3 і 5	150 - 160	30 - 45	На деку для випікання
Бісквіти/кондитерські вироби — один рівень	3	140	3	140 - 150	30 - 35	На деку для випікання
Бісквіти/кондитерські вироби — два рівні	-	-	2 і 4	140 - 150	35 - 40	На деку для випікання

СТРАВА	Традиційне приготування		Вентилятор		Тривалість готування (хв.)	Примітки
	Рівень полички	Темп. (°C)	Рівень полички	Темп. (°C)		
Бісквіти/кондитерські вироби — три рівні	-	-	1, 3 і 5	140 - 150	35 - 45	На деку для випікання
Безе — один рівень	3	120	3	120	80 - 100	На деку для випікання
Безе — два рівні	-	-	2 і 4	120	80 - 100	На деку для випікання 1)
Здобні булочки	3	190	3	170 – 190	12 - 20	На деку для випікання 1)
Еклери — один рівень	3	190	3	170	25 - 35	На деку для випікання
Еклери — два рівні	-	-	2 і 4	170	35 - 45	На деку для випікання
Пироги з начинкою	2	180	2	170	45 - 70	У формі для випікання діаметром 20 см
Пиріг із великою кількістю фруктів	1	160	2	150	110 - 120	У формі для випікання діаметром 24 см
Сандвіч «Вікторія»	1	170	2	160	50 - 60	У формі для випікання діаметром 20 см

1) Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.

ХЛІБ І ПІЦА

СТРАВА	Традиційне приготування		Вентилятор		Тривалість готування (хв.)	Примітки
	Рівень полички	Температура (°C)	Рівень полички	Температура (°C)		
Білий хліб	1	190	1	190	60 - 70	1-2 буханці, 500 г кожен 1)
Житній хліб	1	190	1	180	30 - 45	У формі для випікання хліба
Булочки	2	190	2 (2 і 4)	180	25 - 40	6-8 шт. на деку для випікання 1)

СТРАВА	Традиційне приготування		Вентилятор		Тривалість готування (хв.)	Примітки
	Рівень полички	Температура (°C)	Рівень полички	Температура (°C)		
Піца	1	200 - 210	1	200 - 210	10 - 20	На деку для випікання або в глибокій жаровні 1)
Коржики	3	200	3	190	10 - 20	На деку для випікання 1)

1) Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.

ВІДКРИТІ ПИРОГИ

СТРАВА	Традиційне приготування		Вентилятор		Тривалість готування (хв.)	Примітки
	Рівень полички	Температура (°C)	Рівень полички	Температура (°C)		
Пиріг із макаронного тіста	2	200	2	180	40 - 50	У формі
Овочевий пиріг	2	200	2	175	45 - 60	У формі
Кіш (пиріг із заварним кремом і начинкою)	1	180	1	180	50 - 60	У формі 1)
Лазанья	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	У формі 1)
Каннеллоні (трубочки з тіста з начинкою)	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	У формі 1)

1) Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.

М'ЯСО

СТРАВА	Традиційне приготування		Вентилятор		Тривалість готування (хв.)	Примітки
	Рівень полички	Температура (°C)	Рівень полички	Температура (°C)		
Яловичина	2	200	2	190	50 - 70	На комбінованій решітці

СТРАВА	Традиційне приготування		Вентилятор		Тривалість готування (хв.)	Примітки
	Рівень полички	Температура (°C)	Рівень полички	Температура (°C)		
Свинина	2	180	2	180	90 - 120	На комбінованій решітці
Телятина	2	190	2	175	90 - 120	На комбінованій решітці
Англійський ростбіф (з кров'ю)	2	210	2	200	50 - 60	На комбінованій решітці
Англійський ростбіф (помірно просмажений)	2	210	2	200	60 - 70	На комбінованій решітці
Англійський ростбіф (добре просмажений)	2	210	2	200	70 - 75	На комбінованій решітці
Свинина, лопатка	2	180	2	170	120 - 150	Із шкіркою
Свинина, гомілка	2	180	2	160	100 - 120	2 шматки
Баранина	2	190	2	175	110 - 130	Ніжка
Курка	2	220	2	200	70 - 85	Ціла
Індичка	2	180	2	160	210 - 240	Ціла
Качка	2	175	2	220	120 - 150	Ціла
Гуска	2	175	1	160	150 - 200	Ціла
Кролик	2	190	2	175	60 - 80	Нарізаний шматками
Заєць	2	190	2	175	150 - 200	Нарізаний шматками
Фазан	2	190	2	175	90 - 120	Цілий

РИБА

СТРАВА	Традиційне приготування		Вентилятор		Тривалість готування (хв.)	Примітки
	Рівень полички	Температура (°C)	Рівень полички	Температура (°C)		
Форель/морський лящ	2	190	2	175	40 - 55	3-4 рибини
Тунець/лосось	2	190	2	175	35 - 60	4-6 шматочків філе

11.6 Гриль

Попередньо прогрійте порожню духовку протягом 3 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
Ковбаски/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.	20–30	–
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

11.7 Турбо-гриль

Яловичина

СТРАВА	Кількість	Рівень полички	Температура (°C)	Час (хв.)
Ростбіф або філе, ледь просмажене	на кожен см товщини	1 чи 2	190–200 1)	5–6
Ростбіф або філе, помірно просмажене	на кожен см товщини	1 чи 2	180–190 1)	6–8
Ростбіф або філе, добре просмажене	на кожен см товщини	1 чи 2	170–180 1)	8–10

1) Попередньо прогрійте духовку.

Свинина

СТРАВА	Кількість	Рівень полички	Температура (°C)	Час (хв.)
Лопатка, ошийок, окіст	1–1,5 кг	1 чи 2	160–180	90–120
Відбивна, реберця	1–1,5 кг	1 чи 2	170–180	60–90
М'ясні хлібці	750 г–1 кг	1 чи 2	160–170	50–60
Свиняча ніжка (попередньо проварена)	750 г–1 кг	1 чи 2	150–170	90–120

Телятина

СТРАВА	Кількість	Рівень полички	Температура (°C)	Час (хв.)
Запечена телятина	1 кг	1 чи 2	160–180	90–120
Теляча ніжка	1,5–2 кг	1 чи 2	160–180	120–150

Баранина

СТРАВА	Кількість	Рівень полички	Температура (°C)	Час (хв.)
Бараняча нога, запечена баранина	1–1,5 кг	1 чи 2	150–170	100–120
Ягняча спинка	1–1,5кг	1 чи 2	160–180	40–60

Птиця

СТРАВА	Кількість	Рівень полички	Температура (°C)	Час (хв.)
Птиця (порційними шматками)	200–250 г кожна	1 чи 2	200–220	30–50
Половина курки	400–500 г кожна	1 чи 2	190–210	35–50
Курча-бройлер, пулярка	1–1,5 кг	1 чи 2	190–210	50–70
Качка	1,5–2 кг	1 чи 2	180–200	80–100
Гуска	3,5–5 кг	1 чи 2	160–180	120–180
Індичка	2,5–3,5 кг	1 чи 2	160–180	120–150
Індичка	4–6 кг	1 чи 2	140–160	150–240

Риба на парі

СТРАВА	Кількість	Рівень полички	Температура (°C)	Час (хв.)
Ціла риба	1–1,5 кг	1 чи 2	210–220	40–60

Випічка в режимі конвекції

Страва	Рівень полички	Температура (°C)	Час (хв.)
Макаронна запіканка	2	180 - 200	45 - 60
Лазанья	2	180 - 200	45 - 60
Картопля в паніровці	2	190 - 210	55 - 80
Солодкі страви	2	180 - 200	45 - 60
Кекс або бріош	1	160 - 170	50 - 70
Плетінки/калачі	2	170 - 190	40 - 50
Пиріг із посипкою (сухий)	3	160 - 170	20 - 40
Булочки із дріжджового тіста	2	160 - 170	20 - 40

11.8 Повільне готування

Використовуйте цю функцію, щоб готувати тонкі нежирні шматки м'яса або риби з внутрішньою температурою не більше 65°C. Повільне готування не підходить для рецептів, що включають тушкування м'яса або смаження жирної свинини. За допомогою термощупа можна забезпечити належну внутрішню температуру м'яса (див. таблицю для термощупа).
Протягом перших 10 хвилин можна встановити температуру духової шафи в діапазоні від 80°C до 150°C. Значення за умовчанням — 90°C. Після встановлення температури духова шафа продовжує готувати страву за температури 80°C. Не використовуйте автоматичний режим повільного готування для птиці.

Якщо використовується ця функція, завжди готуйте страви без кришки.

1. Обсмажуйте м'ясо в сковороді на варильній поверхні протягом 1-2 хвилин із кожного боку, вибравши дуже високий ступінь нагріву.
2. Покладіть м'ясо на гаряче деко для смаження та розмістіть його в духовій шафі на комбінованій решітці.
3. Вставте у м'ясо термощуп.

4. Виберіть функцію повільного готування та встановіть належну кінцеву внутрішню температуру.

Страва	Вага (г)	Рівень полички	Температура (°C)	Час (хвилини)
Ростбіф	1000 - 1500	1	120	120 - 150
Філе з яловичини	1000 - 1500	3	120	90 - 150
Запечена телятина	1000 - 1500	1	120	120 - 150
Стейки	200 - 300	3	120	20 - 40

11.9 Розморожування

СТРАВА	(г)	Час розморожування (хв.)	Час остаточного розмерзання (хв.)	Примітки
Курка	1000	100 - 140	20 - 30	Покладіть курку на перевернуте блюдце, розміщене на великій тарілці. Через половину заданого часу переверніть.
М'ясо	1000	100 - 140	20 - 30	Через половину заданого часу переверніть.
М'ясо	500	90 - 120	20 - 30	Через половину заданого часу переверніть.
Форель	150	25 - 35	10 - 15	-
Полуниці	300	30 - 40	10 - 20	-
Масло	250	30 - 40	10 - 15	-
Вершки	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Вершки добре збиваються, навіть якщо наявні не до кінця розморожені згустки
Печиво	1400	60	60	-

11.10 Збереження

М'які фрукти

ПРОДУКТИ ДЛЯ КОНСЕРВУВАННЯ	Температура (°C)	Час до закипання (у хв.)	Подальший час готування за температури 100°C (у хв.)
Полуниці, чорниці, малина, стиглий аґрус	160 – 170	35 – 45	–

Кісточкові плоди

ПРОДУКТИ ДЛЯ КОНСЕРВУВАННЯ	Температура (°C)	Час до закипання (у хв.)	Подальший час готування за температури 100°C (у хв.)
Груші, айва, сливи	160 – 170	35 – 45	10 – 15

Овочі

ПРОДУКТИ ДЛЯ КОНСЕРВУВАННЯ	Температура (°C)	Час до закипання (у хв.)	Подальший час готування за температури 100°C (у хв.)
Морква 1)	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Огірки	160 – 170	50 – 60	–
Овочеве асорті	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Кольрабі, горох, спаржа	160 – 170	50 – 60	15 – 20

1) Після вимкнення приладу залиште продукти в духовці.

11.11 Суха пара

Накрийте поличку духової шафи пергаментом для випікання.

ОВОЧІ

СТРАВА	Рівень полички		Температура (°C)	Час (години)
	1 рівень	2 рівні		
Квасоля	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Перець	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Овочевий суповий набір	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Гриби	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Зелень/трави	3	1/4	40 - 50	2 - 3

ФРУКТИ

СТРАВА	Рівень полички		Температура (°C)	Час (години)
	1 рівень	2 рівні		
Сливи	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Абрикоси	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Яблука, нарізані скибками	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Груші	3	1/4	60 - 70	6 - 9

11.12 Таблиця значень температури для термощупа

СТРАВА	Температура всередині продукту [°C]
Запечена телятина	75 - 80
Теляча ніжка	85 - 90
Англійський ростбіф (з кров'ю)	45 - 50
Англійський ростбіф (помірно просмажений)	60 - 65
Англійський ростбіф (добре просмажений)	70 - 75
Свинина, лопатка	80 - 82
Свинина, гомілка	75 - 80
Баранина	70 - 75
Курка	98
Заєць	70 - 75
Форель / морський лящ	65 - 70
Тунець/лосось	65 - 70

12. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА

Попередження!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

- Помийте лицьову панель приладу теплою водою із засобом для чищення за допомогою м'якої ганчірки.
- Чистити металеві поверхні слід за допомогою звичайного засобу для чищення.
- Після кожного використання мийте внутрішню частину духовки. Завдяки цьому бруд не буде пригорати і легше видалятиметься.
- Для видалення стійких забруднень використовуйте спеціальний очисник для духових шаф.
- Після кожного використання мийте та просушуйте приладдя духовки. 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.

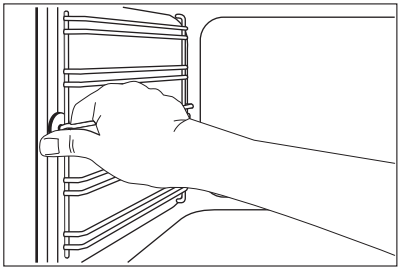
12.1 Чищення ущільнювача дверцят

- 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.

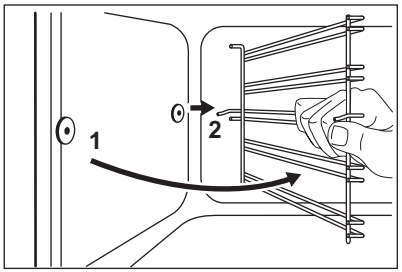
12.2 Підставки для поличок

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.

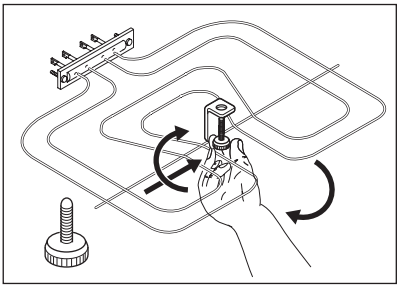
Заокруглені кінці опорних рейок мають бути спрямовані вперед.

12.3 Стеля духової шафи

Можна зняти гриль, щоб було зручніше чистити стелю духової шафи.

Попередження!
Вимкніть прилад, перш ніж знімати гриль. Дайте приладу охолонути. Існує ризик отримання опіку.

1. Відкрутіть гвинт, який утримує гриль. Здійснюючи операцію вперше, скористайтеся викруткою.



2. Обережно потягніть гриль униз.
3. Помийте стелю духової шафи за допомогою м'якої ганчірки, змоченої теплою водою з миючим засобом, і дайте їй висохнути.
4. Для вставлення гриля виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.

Попередження!
Переконайтеся, що гриль встановлений правильно і не впаде вниз.

12.4 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.
Завжди тримайте галогенову лампу за допомогою ганчірки, щоб запобігти підгорянню залишків жиру на лампі.

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.

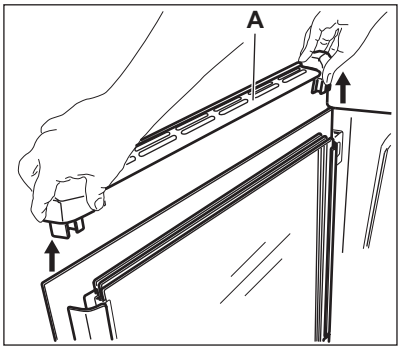
12.5 Чищення дверцят духової шафи

Дверцята духової шафи складаються із чотирьох скляних панелей, змонтованих одна за одною. Внутрішні скляні панелі можна знімати для чищення.

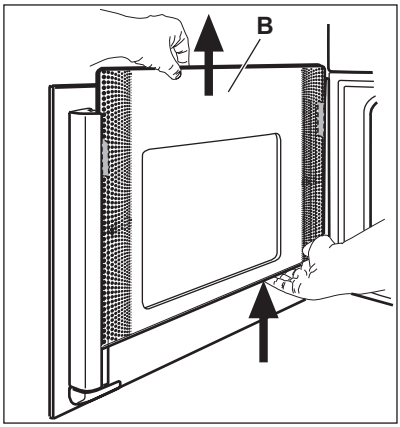
Обережно!
Не використовуйте прилад без скляних панелей.

Напрямок відкривання дверцят залежить від моделі духової шафи. В одних моделях дверцята слід відкривати справа, а в інших — зліва.

Витягання скляних панелей



1. Натисніть кнопки збоку на оздобленні дверцят (A) на верхній кришці та потягніть дверцята вгору, щоб витягнути.



2. Міцно тримайте внутрішнє скло (B) обома руками і потягніть його вгору, щоб зсунути з початкового положення. Повторіть цю процедуру з іншими скляними панелями.

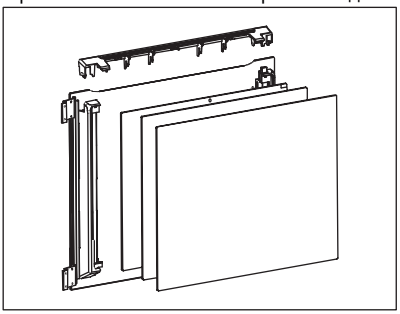
Обережно!
Міцно тримайте скло, щоб воно не впало.

Почистіть дверцята вологою губкою і протріть їх насухо м'якою ганчіркою. Не використовуйте сталеві мочалки, кислотні засоби й абразивні миючі засоби, оскільки вони можуть пошкодити поверхню.

Встановлення скляних панелей

Після чищення дверцят встановіть скляні панелі, виконавши наведені інструкції в зворотній послідовності. Дбайте про те, щоб вставити скляні панелі у правильному порядку.
На скляних панелях, що знаходяться всередині, нагорі є графічне зображення. На третій скляній панелі є непрозоре трафаретне зображення. На інших панелях це зображення прозоре.

Зона з трафаретним друком повинна бути повернута до внутрішньої сторони дверцят. Після встановлення переконайтеся, що поверхня рамки скляної панелі не шершава на дотик.



13. ЩО РОБИТИ, КОЛИ ...

Попередження!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Проблема	Можлива причина	Рішення
Прилад не нагрівається.	Прилад вимкнений.	Увімкніть прилад.
Прилад не нагрівається.	Не налаштований годинник.	Налаштуйте годинник.
Прилад не нагрівається.	Не встановлені обов'язкові налаштування.	Перевірте налаштування.
Прилад не нагрівається.	Увімкнено функцію «Захист від доступу дітей».	Див. розділ «Вимкнення функції захисту від доступу дітей».

Проблема	Можлива причина	Рішення
Прилад не нагрівається.	Спрацював запобіжник.	Перевірте, чи є запобіжник причиною несправності. Якщо запобіжник спрацював декілька раз, зверніться до кваліфікованого електрика.
На дисплеї відображається «F111».	Штекер Термощуп вставлений у гніздо неправильно.	Вставте штекер термощупа якнайдалі у гніздо.
Лампочка не світиться.	Лампочка несправна.	Замініть лампочку.
На дисплеї відображається «Демо». Прилад не нагрівається. Вентилятор не працює.	Увімкнено тестовий режим.	1. Вимкніть прилад. 2. Торкніться і утримуйте ⏻, щоб прилад увімкнувся і знову вимкнувся. Сенсорна кнопка починає світитися. 3. Одночасно торкніться й утримуйте ☆ і ⏲, поки не пролунає звуковий сигнал і не згасне сенсорна кнопка. Режим «Демо» вимикається.

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.)	.....

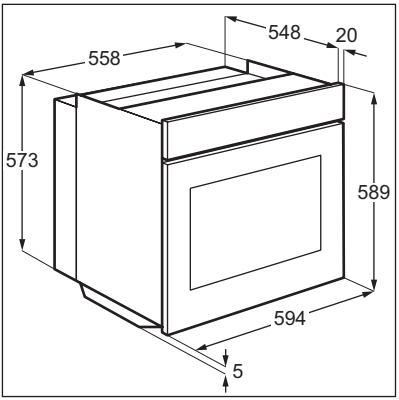
14. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

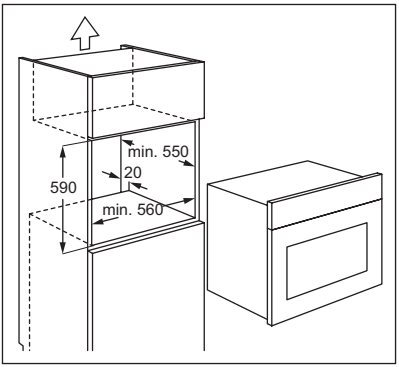
Напруга	230 В
Частота струму	50 Гц

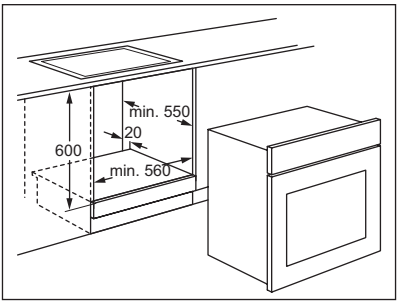
15. УСТАНОВКА

Попередження!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

15.1 Вбудовування в кухонні меблі

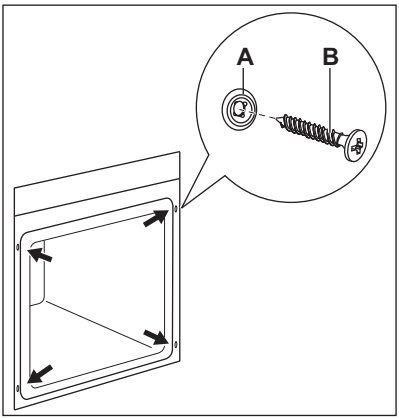






15.2 Кріплення духової шафи до меблів

1. Відчиніть дверцята приладу.
2. Прикріпіть духову шафу до меблів. Вставте чотири анкери (A) в отвори на рамі і вкрутіть чотири гвинти (B), що постачаються із приладом.



15.3 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 електричним кабелем з вилкою.

15.4 Кабель

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

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



397328901-A-412013