



**OEF3H70TX**

**Инструкция по  
эксплуатации**  
Духовой шкаф

**Інструкція**  
Духова шафа

**RU 2**

**UK 33**



**Electrolux**



[electrolux.com/register](http://electrolux.com/register)

## 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.

**Посетите наш веб-сайт, на котором вы можете:**



Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании и ремонте:

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



Зарегистрировать свой продукт, чтобы пользоваться расширенными возможностями обслуживания:

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



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

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

## ПОДДЕРЖКА КЛИЕНТОВ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Всегда используйте оригинальные запчасти.

При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию:

Модель, продуктовый номер (PNC), серийный номер.

Данная информация приведена на табличке с техническими данными.

 **Внимание / Важные сведения по технике безопасности**

 **Общая информация и рекомендации**

 **Информация по охране окружающей среды**

Право на изменения сохраняется.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	5
3. УСТАНОВКА.....	8
4. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ.....	10
5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	10
6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	11
7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	11
8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	13
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.....	15
10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	16
11. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	17
12. УХОД И ЧИСТКА.....	26
13. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	30
14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	30
15. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	30

## 1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей Инструкцией по эксплуатации. Изготовитель не несет ответственность за какие-либо травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните эту Инструкцию под рукой в надежном месте для последующего использования.

### 1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет, а также лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте материалы надлежащим образом.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Во время эксплуатации доступные для контакта части сильно нагреваются.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должно производиться без присмотра - детьми.

## 1.2 Общие правила техники безопасности

- Установка данного прибора и замена кабеля должна осуществляться только квалифицированным персоналом.
- **ВНИМАНИЕ:** Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Перед любым обслуживанием отключите прибор от сети питания.
- **ВНИМАНИЕ:** Перед тем, как менять лампочку, убедитесь, что прибор отключен от электропитания, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать её поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.
- В случае повреждения кабеля электропитания во избежание поражения электрическим током он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с соответствующей квалификацией.
- Для извлечения направляющих для противня вытяните сначала переднюю, а затем заднюю часть направляющей для противня из боковой стенки движением, направленным от стенки. Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.

## 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

### 2.1 Установка



#### **ВНИМАНИЕ!**

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, если он имеет повреждения.
- Следуйте приложенной к прибору Инструкции по установке.
- Никогда не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении: прибор имеет большой вес. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Перед установкой прибора убедитесь, что дверца духового шкафа свободно открывается.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Для ее работы требуется подключение к электросети.

Минимальная высота шкафа (минимальная высота шкафа под столешницей)	590 (600) мм
---	--------------

Ширина шкафа	560 мм
--------------	--------

Глубина шкафа	550 (550) мм
---------------	--------------

Высота передней стороны прибора	594 мм
---------------------------------	--------

Высота задней стороны прибора	576 мм
-------------------------------	--------

Ширина передней стороны прибора	595 мм
---------------------------------	--------

Ширина задней стороны прибора	559 мм
-------------------------------	--------

Глубина прибора	569 мм
-----------------	--------

Глубина встраивания прибора	548 мм
-----------------------------	--------

Глубина с открытой дверцей	1022 мм
----------------------------	---------

Минимальный размер отверстия для вентиляции. Отверстие сзади в нижней части	560x20 мм
---	-----------

Длина кабеля электропитания. Кабель находится в правом углу сзади	1500 мм
---	---------

Винты крепления	4x25 мм
-----------------	---------

### 2.2 Подключение к сети



#### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте машину только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура она должна быть выполнена нашим авторизованным сервисным центром.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей или их приближения к дверце прибора или нише под прибором, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только во конце установки

- прибора. Убедитесь, что после установки имеется доступ к вилке.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
  - Для отключения машины от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь только за вилку.
  - Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.
  - Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
  - Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

#### Типы кабелей, пригодные для установки или замены в Европе:

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

При выборе сечения кабеля используйте значение полной мощности (см. табличку с техническими данными). Также можно воспользоваться Таблицей:

Полная мощность (Вт)	Сечение сетевого кабеля (мм <sup>2</sup> )
максимум 1380	3 x 0.75
максимум 2300	3 x 1
максимум 3680	3 x 1.5

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

## 2.3 Использование



### ВНИМАНИЕ!

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

- Данный прибор предназначен только для бытового применения.
- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками; не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не используйте прибор в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь.
- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Не помещайте на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся вещества или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.



### ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали.
  - не помещайте непосредственно на дно прибора посуду и иные предметы.

- не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
- не наливайте в нагретый прибор воду.
- не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
- соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Алюминий непригоден для контакта с пищевыми продуктами, имеющими высокую кислотность и/или высокое содержание соли. В подобных случаях перед приготовлением всегда прокладывайте противень жиронепроницаемой бумагой для выпечки.
- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный противень. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.
- Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Тепло и влага, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до полного остывания прибора после использования.

## 2.4 Уход и чистка



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.

## 2.5 Внутреннее освещение



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность поражения электрическим током.

- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.
- Используйте только лампы той же спецификации.

## 2.6 Сервис

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

## 2.7 Утилизация



### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удущья.

- Отключите прибор от сети электропитания.

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

## 3. УСТАНОВКА



### ВНИМАНИЕ!

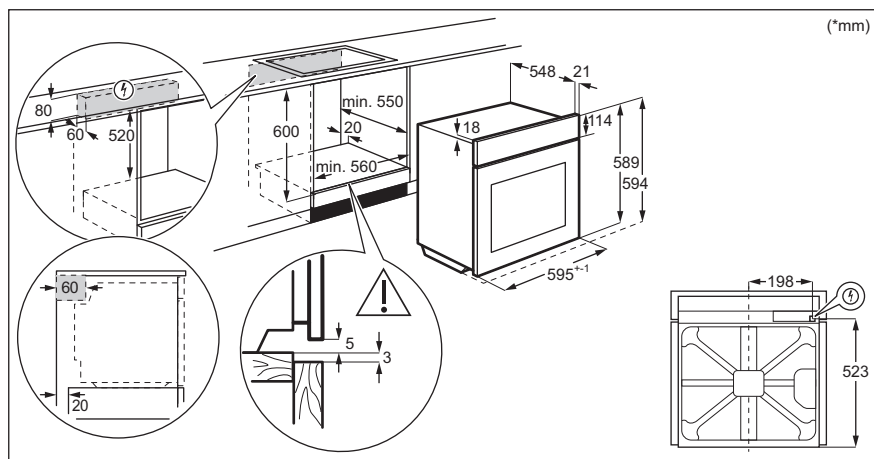
См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

## 3.1 Встраивание

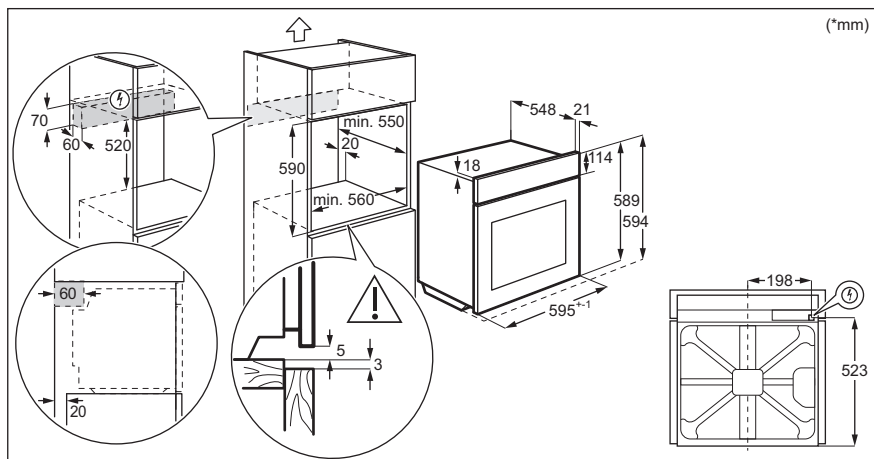


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

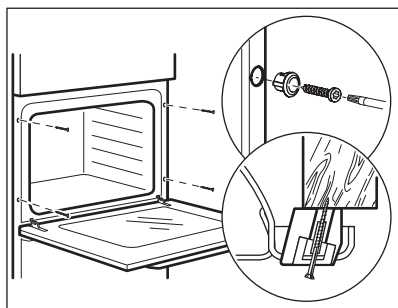
How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation





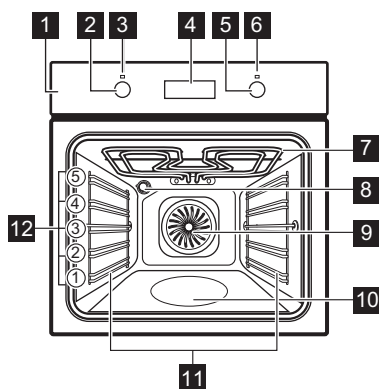


### 3.2 Крепление духового шкафа к кухонной мебели



## 4. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

### 4.1 Общий обзор



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

### 4.2 Аксессуары

- **Решетка**  
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.
- **Стандартный противень**  
Для тортов и печенья.
- **Алюминиевый противень**  
Для тортов и печенья.
- **Телескопические направляющие**  
Телескопические направляющие облегчают установку и снятие полок.

## 5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

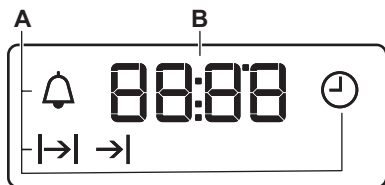
### 5.1 Утапливаемые ручки

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

### 5.2 Сенсоры / Кнопки

—	Установка текущего времени.
⌚	Включение функции часов.
+	Установка текущего времени.

## 5.3 Дисплей



- A. Функции часов
- B. Таймер

## 6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие  
Сведения по технике  
безопасности.

### 6.1 Перед первым использованием

Во время предварительного разогрева из духового шкафа могут исходить неприятные запахи или дым. Обеспечьте надлежащую вентиляцию помещения.



Шаг 1



Шаг 2



Шаг 3

Установка времени на часах	Очистка духового шкафа	Предварительный разогрев пустого духового шкафа
<p>1. Установите время с помощью кнопок <b>+</b> и <b>-</b>. Приблизительно через пять секунд мигание прекратится и на дисплее отобразится текущее время.</p>	<p>1. Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из духового шкафа.</p> <p>2. Используйте мягкую ткань, смоченную в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства, для очистки духового шкафа и принадлежностей.</p>	<p>1. Установите максимальную температуру для режима:  Время: 1 ч.</p> <p>2. Установите максимальную температуру для режима:  Время: 15 мин.</p> <p>3. Установите максимальную температуру для режима:  Время: 15 мин.</p>

Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть. Поместите в духовой шкаф все принадлежности и установите съемные направляющие для противней.

## 7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ







### ВНИМАНИЕ!






См. главы, содержащие  
Сведения по технике  
безопасности.

## 7.1 Способ настройки Режим нагрева

<b>Пункт 1</b>	Поверните ручку выбора режимов нагрева для выбора режима нагрева.
<b>Пункт 2</b>	Поворотом ручки управления задайте нужную температуру.
<b>Пункт 3</b>	Для выключения духового шкафа по окончании приготовления поверните ручки в положение «Выкл».

## 7.2 Режимы нагрева

Режим нагрева	Применение
 Положение «Выкл»	Духовой шкаф выключен.
 Освещение	Включение лампы.
 Горячий воздух	Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов максимум на трех уровнях. Установите температуру на 20°C - 40°C меньше, чем для режима Традиционное приготовл..
 Влажная конвекция	Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. При использовании данной функции температура внутри камеры может отличаться от заданной температуры. Уровень мощности может быть снижен. Подробнее см. указания на тему: Влажная конвекция в главе «Ежедневное использование».
 Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей основой и консервирование продуктов.

Режим нагрева	Применение
 Гриль	Приготовление на гриле тонких продуктов и тостов.
 Быстрый гриль	Приготовление на гриле большого количества тонких продуктов, а также приготовление тостов.
 Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы на одном уровне. Приготовление гратенов и обжаривание.
 Функция Пицца	Выпечка пиццы. Интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка.
 Традиционное приготовл. / Водяная очистка	Выпекание и жарка продуктов на одном уровне духового шкафа. Более подробную информацию о Водяной очистке см. в главе «Уход и очистка».

## 7.3 Примечания к функции: Влажная конвекция






Данная функция использовалась при определении соответствия классу энергоэффективности и требованиям к экодизайну по стандартам EU 65/2014 и EU 66/2014. Испытания согласно EN 60350-1.

Дверца духового шкафа не должна открываться, так как это прервет работу функции и не позволит духовому шкафу достичь максимально возможной энергоэффективности.

Инструкции по приготовлению приведены в главе «Указания и рекомендации», Влажная конвекция. Общие рекомендации по энергосбережению приведены в разделе «Энергосбережение» главы «Энергетическая эффективность».


## 8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ



### 8.1 Функции часов

Часы	Назначение
 Установка Времени Суток	Установка, изменение или контроль времени суток.
 Продолж.	Установка продолжительности работы духового шкафа.
 Окончание	Служит для выбора времени выключения духового шкафа
 Отсрочка запуска	Для совмещения функций Продолж. и Окончание.
 Таймер	Установка времени обратного отсчета. Эта функция не влияет на работу духового шкафа. Данную функцию можно включить в любое время – даже тогда, когда сам духовой шкаф выключен.

### 8.2 Способ настройки: Функции часов



#### Способ настройки: Установка Времени Суток

При подключении духового шкафа к электросети после перебоя электроснабжения или в случае, если текущее время не установлено, мигает .

Установите время с помощью кнопок  и .  
Приблизительно через пять секунд мигание прекратится и на дисплее отобразится текущее время.



#### Смена параметра: Установка Времени Суток





**Шаг 1** Изменение времени суток производится многократным нажатием . Замигает .

**Шаг 2** Установите время с помощью кнопок  и .  
Приблизительно через пять секунд мигание прекратится и на дисплее отобразится текущее время.

#### Способ настройки: Продолж.

**Шаг 1** Выберите режим нагрева и задайте температуру духового шкафа.

**Шаг 2** Несколько раз нажмите . Замигает .

**Шаг 3** Установите продолжительность с помощью кнопок  и .  
На дисплее отображается:   
По окончании заданного времени на дисплее замигает . Раздастся звуковой сигнал, и духовой шкаф выключится.

**Шаг 4** Для отключения сигнала нажмите любую кнопку.

### Способ настройки: Продолж.

Шаг 5 Поверните ручки на отметку «Выкл».


### Способ настройки: Окончание

Шаг 1 Выберите режим нагрева и задайте температуру духового шкафа.

Шаг 2 Несколько раз нажмите . Замигает .

Шаг 3 Установите время с помощью кнопок  и .

На дисплее отображается: .

По окончании заданного времени на дисплее замигает . Раздастся звуковой сигнал, и духовой шкаф выключится.



Шаг 4 Для отключения сигнала нажмите любую кнопку.

Шаг 5 Поверните ручки на отметку «Выкл».



### Способ настройки: Отсрочка запуска

Шаг 1 Выберите режим нагрева и задайте температуру духового шкафа.

Шаг 2 Несколько раз нажмите . Замигает .

Шаг 3 С помощью кнопок  и  установите время для: Продолж..

Шаг 4 Нажмите: .

Шаг 5 С помощью кнопок  и  установите время для: Окончание.

Шаг 6 Нажмите: .



По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал, и духовой шкаф выключится.

Шаг 7 Для отключения сигнала нажмите любую кнопку.

Шаг 8 Поверните ручки на отметку «Выкл».

### Способ настройки: Таймер


Шаг 1 Несколько раз нажмите . Замигает .

Шаг 2 Установите время с помощью кнопок  и .  
Функция запускается автоматически через 5 секунд.  
По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал.

Шаг 3 Для отключения сигнала нажмите любую кнопку.

Шаг 4 Поверните ручки на отметку «Выкл».

### Отмена функции: Функции часов

Шаг 1 Нажимайте кнопку  до тех пор, пока не замигает символ часов.

## Отмена функции: Функции часов

### Шаг 2

Нажмите и удерживайте: .  
Через несколько секунд функция часов будет отключена.

## 9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

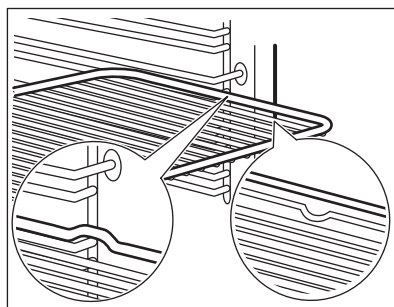
### 9.1 Установка аксессуаров

Небольшой выступ наверху повышает безопасность. Выступы также служат

#### Решетка:

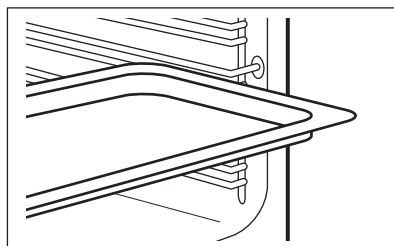
Вставьте решетку между направляющими, убедившись, что опоры смотрят вниз.

защитой от опрокидывания. Высокий ободок по периметру решетки служит для предотвращения соскальзывания посуды с решетки.



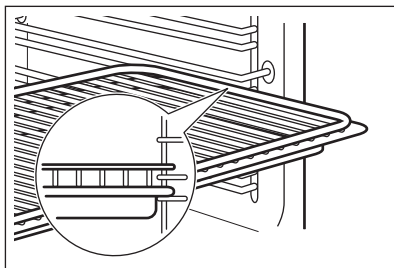
#### Стандартный противень:

Вставьте противень между направляющими планками духового шкафа.



### Решетка, Стандартный противень:

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



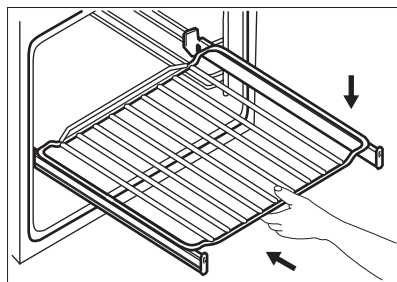
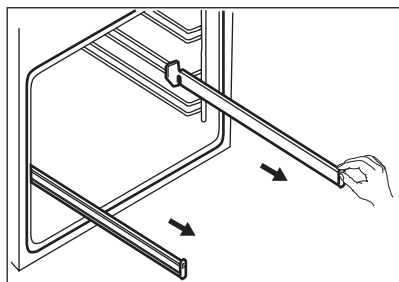
## 9.2 Использование телескопических направляющих

Не смазывайте телескопические направляющие.

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

**Пункт 1** Полностью выдвиньте правую и левую телескопическую направляющую.

**Пункт 2** Установите на телескопические направляющие решетку и аккуратно задвиньте их внутрь духового шкафа.



## 10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

### 10.1 Вентилятор охлаждения

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

### 10.2 Предохранительный термостат

Неправильная эксплуатация или неисправность какого-либо компонента

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



## 11. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ



См. главы, содержащие  
Сведения по технике  
безопасности.

### 11.1 Рекомендации по приготовлению

Духовой шкаф имеет пять положений противней.

Положения противней отсчитываются от дна духового шкафа.

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

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

Духовой шкаф оснащен специальной системой для циркуляции воздуха и постоянной переработки пара. Эта система позволяет готовить под воздействием пара и получать хорошо прожаренные, хрустящие снаружи и мягкие внутри блюда. Это уменьшает время приготовления и энергопотребление.

### 11.2 Выпечка и жарка

ПИ-РОГИ И ТОР-ТЫ	Традиционное при-готовл.		Горячий воздух		(мин)	
	(°C)		(°C)			
Изделия из взби-того теста	170	2	160	3 (2 и 4)	45 - 60	Форма для выпечки
Песочный торт	170	2	160	3 (2 и 4)	20 - 30	Форма для выпечки
Сырный сливоч-ный пирог	170	1	165	2	60 - 80	Ø 26 смФорма для выпечки

#### Приготовление выпечки

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

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

#### Приготовление мяса и рыбы








По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его - тогда оно останется сочным.








Во избежание образования чрезмерного количества дыма при жарке мяса налейте немного воды в противень для жарки. Во избежание конденсации дыма, доливайте воду в противень для сбора жира по мере испарения воды.

#### Время приготовления








Время приготовления зависит от 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.

 <b>ПИ-РОГИ И ТОРТЫ</b>	Традиционное при- готовл.		Горячий воздух		 <b>(мин)</b>	
	 (°C)		 (°C)			
Штрудель	175	3	150	2	60 - 80	Глубокий противень
Торт с джемом	170	2	165	2	30 - 40	Ø 26 см Форма для выпечки
Рождественский пирог, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	160	2	150	2	90 - 120	Ø 20 см Форма для выпечки
Сливовый торт, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	175	1	160	2	50 - 60	В форме для хлеба
Маффины	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Глубокий противень
Маффины, два уровня	-	-	140 - 150	2 и 4	25 - 35	Глубокий противень
Маффины, три уровня	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	30 - 45	Глубокий противень
Печенье	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Глубокий противень
Печенье, два уровня	-	-	140 - 150	2 и 4	35 - 40	Глубокий противень
Печенье, три уровня	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	35 - 45	Глубокий противень
Безе	120	3	120	3	80 - 100	Глубокий противень
Безе, два уровня, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	-	-	120	2 и 4	80 - 100	Глубокий противень
Булочки, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	190	3	190	3	12 - 20	Глубокий противень
Эклеры	190	3	170	3	25 - 35	Глубокий противень
Эклеры, два уровня	-	-	170	2 и 4	35 - 45	Глубокий противень







 ПИ-РОГИ И ТОР-ТЫ	Традиционное при-готовл.		Горячий воздух		 (мин)	
	 (°C)		 (°C)			
Открытые пироги	180	2	170	2	45 - 70	Ø 20 см Форма для выпечки
Торт с большим количеством фруктов	160	1	150	2	110 - 120	Ø 24 см Форма для выпечки







Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.

 ХЛЕБ И ПИЦЦА	Традиционное приго-товл.		Горячий воздух		 (мин)	
	 (°C)		 (°C)			
Белый Хлеб, 1-2 шт. по 0,5 кг/шт	190	1	190	1	60 - 70	-
Пшенично-ржаной хлеб, предварительный разогрев не требуется	190	1	180	1	30 - 45	В форме для хлеба
Булочки, 6 - 8 булочек	190	2	180	2 (2 и 4)	25 - 40	Глубокий противень
Пицца	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Эмалированный противень
Лепёшки из песочного теста	200	3	190	3	10 - 20	Глубокий противень

Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.







Используйте форму для выпечки.







 ФЛАНЫ	Традиционное приго-товл.		Горячий воздух		 (мин)
	 (°C)		 (°C)		
Пирог из макаронных изделий, предварительный разогрев не требуется	200	2	180	2	40 - 50
Пирог с овощами, предварительный разогрев не требуется	200	2	175	2	45 - 60






 <b>ФЛАНЫ</b>	Традиционное пригот.		Горячий воздух		 (мин)
	 (°C)		 (°C)		
Киш (пирог с заварн. кремом и начинкой)	180	1	180	1	50 - 60
Лазанья	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Каннелони	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

Используйте второе положение противня.





Воспользуйтесь решеткой.

 <b>МЯСО</b>	Традиционное пригот.		Горячий воздух		 (мин)
	 (°C)		 (°C)		
Говядина	200		190		50 - 70
Свинина	180		180		90 - 120
Телятина	190		175		90 - 120
Английский ростбиф с кровью	210		200		50 - 60
Английский ростбиф средней прожаренности	210		200		60 - 70
Английский ростбиф, хорошо прожаренный	210		200		70 - 75

 <b>МЯСО</b>	Традиционное пригот.		Горячий воздух		 (мин)
	 (°C)		 (°C)		
Свиная лопатка со шкуркой	180	2	170	2	120 - 150
Свиная рулька, 2 шт.	180	2	160	2	100 - 120
Ножка ягненка	190	2	175	2	110 - 130
Цыпленок, целиком	220	2	200	2	70 - 85
Индейка, целиком	180	2	160	2	210 - 240
Утка, целиком	175	2	220	2	120 - 150
Гусь, целиком	175	2	160	1	150 - 200
Кролик, разрезанный на куски	190	2	175	2	60 - 80

 МЯСО	Традиционное приго-	Горячий воздух		 (мин)	
	товл.	 (°C)			 (°C)
Заяц, разрезанный на куски	190	2	175	2	150 - 200
Фазан целиком	190	2	175	2	90 - 120

Используйте второе положение противня.





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

### 11.3 Гриль

Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.

Используйте четвертое положение противня.

При приготовлении на гриле выбирайте максимальный уровень температуры




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




## 11.4 Турбо-гриль

Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.




Используйте первое или второе положение противня.




Для вычисления времени жарки умножьте приведенное в Таблице ниже время на толщину филе, измеренную в сантиметрах.




 <b>ГОВЯДИНА</b>	 (°C)	 (мин)
Ростбиф или филе с кровью	190 - 200	5 - 6
Ростбиф или филе средней прожаренности	180 - 190	6 - 8
Ростбиф или филе, хорошо прожаренные	170 - 180	8 - 10

 <b>СВИНИНА</b>	 (°C)	 (мин)
Лопатка / Шейная часть / Окорок, 1 - 1,5 кг	160 - 180	90 - 120
Отбивные/ Свиные ребрышки, 1 - 1,5 кг	170 - 180	60 - 90
Мясной рулет, 0,75 - 1 кг	160 - 170	50 - 60
Свиная ножка, предварительно отваренная, 0,75 - 1 кг	150 - 170	90 - 120

 <b>ТЕЛЯТИНА</b>	 (°C)	 (мин)
Жареная телятина, 1 кг	160 - 180	90 - 120
Телячья ножка, 1,5-2 кг	160 - 180	120 - 150

 <b>БАРАНИНА</b>	 (°C)	 (мин)
Ножка ягненка/ Жареный ягненок, 1 - 1,5 кг	150 - 170	100 - 120
Седло ягненка, 1 - 1,5 кг	160 - 180	40 - 60

 <b>ПТИЦА</b>	 (°C)	 (мин)
Птица, разделанная на куски, по 0,2-0,25 кг/шт.	200 - 220	30 - 50
Половинка цыпленка, по 0,4-0,5 кг/шт.	190 - 210	35 - 50
Цыпленок, курица, 1 - 1,5 кг	190 - 210	50 - 70
Утка, 1,5-2 кг	180 - 200	80 - 100
Гусь, 3,5-5 кг	160 - 180	120 - 180
Индейка, 2,5 / 3,5 кг	160 - 180	120 - 150
Индейка, 4-6 кг	140 - 160	150 - 240

 <b>РЫБА (НА ПАРУ)</b>	 (°C)	 (мин)
Рыба, целиком, 1 - 1,5 кг	210 - 220	40 - 60




## 11.5 Высушивание - Горячий воздух

Выложите противень жиронепроницаемой бумагой или бумагой для выпечки.

Для достижения наилучших результатов выключите духовой шкаф по истечении половины времени сушки, откройте дверцу и дайте ему остыть в течение ночи для завершения сушки.

При использовании одного противня выберите третье положение противня.

При использовании двух противней выберите первое и четвертое положения противней.

 ОВОЩИ	 (°C)	 (ч)
Фасоль	60–70	6–8
Перец	60–70	5–6
Суповая зелень	60–70	5–6
Грибы	50–60	6–8
Зелень	40–50	2–3

Установите температуру 60–70°C.

 ФРУКТЫ	 (ч)
Сливы	8–10
Абрикосы	8–10
Яблоки, дольками	6–8
Груши	6–9

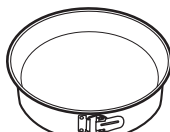
## 11.6 Влажная конвекция - рекомендуемые аксессуары

Используйте темные и неотражающие формы и контейнеры. Они лучше поглощают тепло, чем емкости светлых цветов и отражающая посуда.



Сковорода для пиццы

Темная, неотражающая  
диаметр 28 см



Емкость для запекания

Темная, неотражающая  
диаметр 26 см



Горшочки

Стеклокерамиче-  
ская  
диаметр 8 см, вы-  
сота 5 см












Форма для флана

Темная, неотражающая  
диаметр 28 см

## 11.7 Влажная конвекция

Для достижения оптимальных результатов воспользуйтесь рекомендациями, приведенными в таблице ниже.








		 (°C)		 (мин)
Сдобные булочки, 12 шт.	эмалированный противень или поддон	175	3	40 - 50
Рулеты, 9 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	35 - 45
Пицца, заморож., 0,35 кг	решетка	180	2	45 - 55
Швейцарский рулет	эмалированный противень или поддон	170	2	30 - 40
Шоколадный торт	эмалированный противень или поддон	170	2	45 - 50
Суфле, 6 шт.	керамические формочки на решетке	190	3	45 - 55








		 (°C)		 (мин)
Бискв. осн. для откр. пир.	форма для основы флана на решетке	180	2	35 - 45
Бисквитный торт	емкость для диетического приготовления на решетке	170	2	35 - 50
Отварная рыба, 0,3 кг	эмалированный противень или поддон	180	2	35 - 45
Рыба, целиком, 0,2 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	25 - 35
Рыбн. филе, 0,3 кг	сковорода для пиццы на решетке	170	3	30 - 40
Отварное мясо, 0,25 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	35 - 45
Шашлык, 0,5 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	40 - 50
Сахарное печенье, 16 шт.	эмалированный противень или поддон	150	2	30 - 45
Минд. печенье, 20 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	45 - 55
Маффины, 12 шт.	эмалированный противень или поддон	170	2	30 - 40
Несладкие изделия, 16 шт.	эмалированный противень или поддон	170	2	35 - 45
Печенье из песочно-го теста, 20 шт.	эмалированный противень или поддон	150	2	40 - 50
Тарталетки, 8 шт.	эмалированный противень или поддон	170	2	30 - 40
Овощи, отварные, 0,4 кг	эмалированный противень или поддон	180	2	35 - 45
Вегетарианский омлет	сковорода для пиццы на решетке	180	3	35 - 45
Овощи по-средиземноморски, 0,7 кг	эмалированный противень или поддон	180	4	35 - 45

## 11.8 Информация для тестирующих организаций

Испытания согласно IEC 60350-1.



						
				(°C)	(мин)	
Мелкое печенье, 20 шт на противне	Традиционное приготовл.	Стандартный противень	3	170	20 - 30	-
Мелкое печенье, 20 шт на противне	Горячий воздух	Стандартный противень	3	150 - 160	20 - 35	-
Мелкое печенье, 20 шт на противне	Горячий воздух	Стандартный противень	2 и 4	150 - 160	20 - 35	-
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Традиционное приготовл.	Решетка	2	180	70 - 90	-
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Горячий воздух	Решетка	2	160	70 - 90	-
Бисквит в форме для выпечки диаметром 26 см	Традиционное приготовл.	Решетка	2	170	40 - 50	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.
Бисквит в форме для выпечки диаметром 26 см	Горячий воздух	Решетка	2	160	40 - 50	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.
Бисквит в форме для выпечки диаметром 26 см	Горячий воздух	Решетка	2 и 4	160	40 - 60	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.
Песочное печенье	Горячий воздух	Стандартный противень	3	140 - 150	20 - 40	-
Песочное печенье	Горячий воздух	Стандартный противень	2 и 4	140 - 150	25 - 45	-
Песочное печенье	Традиционное приготовл.	Стандартный противень	3	140 - 150	25 - 45	-
Тосты, 4-6 шт	Гриль	Решетка	4	макс	2-3 минуты на одной стороне; 2-3 минуты на второй стороне	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 3 минут.

				 (°C)	 (мин)	
Бургер с говядиной, 6 шт, 0,6 кг	Гриль	Решетка и поддон	4	макс	20 - 30	Поставьте решетку на четвертый уровень и поддон на третий уровень духового шкафа. По истечении половины времени приготовления переверните продукты. Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 3 минут.

## 12. УХОД И ЧИСТКА



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

### 12.1 Примечание относительно очистки



Чистящие средства

Переднюю часть духового шкафа протирайте мягкой тканью, смоченной в теплой воде с мягким моющим средством. Очищайте и проверяйте уплотнение дверцы по периметру рамки камеры.

Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство.

Очищайте пятна мягким моющим средством.



Ежедневное использование

Внутреннюю камеру необходимо мыть после каждого использования. Накопление жира или других отложений может привести к возгоранию.

Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы духового шкафа может конденсироваться влага. Для уменьшения конденсации прогрейте духовой шкаф в течение 10 минут перед началом приготовления. Не держите продукты в духовом шкафу дольше 20 минут. После каждого использования вытирайте камеру насухо мягкой тряпкой.



Аксессуары

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

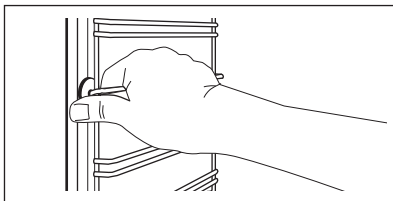
Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями.

### 12.2 Снятие направляющих для противней

Для очистки духового шкафа извлеките направляющие для противней.

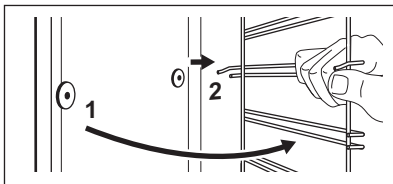
**Пункт 1** Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.

**Пункт 2** Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону, противоположную боковой стенке.



**Пункт 3** Вытяните заднюю часть направляющей из боковой стенки и снимите ее.


**Пункт 4** Установка направляющих для противней производится в обратном порядке. Удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.



## 12.3 Применение: Водяная очистка

В данной процедуре очистки влажность используется для облегчения удаления остающихся в духовом шкафу загрязнений в виде жира и частиц пищи.

**Пункт 1** Налейте 300 мл воды в выемку камеры..

**Пункт 2** Выберите в меню: .

**Пункт 3** Установите температуру 90 °С.

**Пункт 4** Дайте духовому шкафу поработать 30 мин.

**Пункт 5** Выключите духовой шкаф.

**Пункт 6** Дождитесь остывания духового шкафа. Вытрите камеру насухо мягкой тряпкой.

## 12.4 Извлечение и установка: Дверца

В дверце духового шкафа имеются три стеклянные панели. Дверца духового шкафа и внутренние стеклянные панели снимаются для чистки. Перед извлечением стеклянных панелей прочитайте инструкцию «Извлечение и установка стеклянных панелей» целиком.

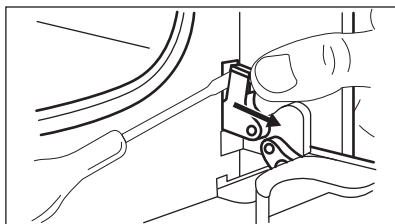


### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не используйте духовой шкаф без стеклянных панелей.

**Пункт 1** Полностью откройте дверцу и найдите петлю с правой стороны дверцы.

**Пункт 2** С помощью отвертки поднимите и поверните рычажок правой петли.

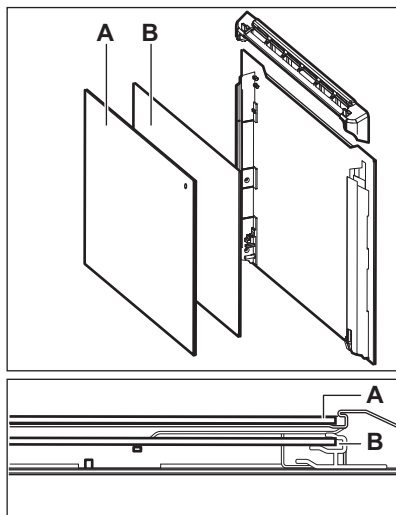


<b>Пункт 3</b>	Найдите петлю с левой стороны дверцы.	
<b>Пункт 4</b>	Поднимите и до конца поверните рычажок левой петли.	
<b>Пункт 5</b>	Прикройте дверцу наполовину до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вверх и вперед из ее гнезда.	
<b>Пункт 6</b>	Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань.	
<b>Пункт 7</b>	Возьмитесь за дверную планку (В) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.	
<b>Пункт 8</b>	Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.	
<b>Пункт 9</b>	Берясь за верхний край каждой стеклянной панели, осторожно вытащите их по одной. Начинайте с верхней панели. Убедитесь, что стекло полностью выдвинуто из направляющих.	
<b>Пункт 10</b>	Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Тщательно вытрите стеклянные панели. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.	
<b>Пункт 11</b>	После очистки установите стеклянные панели в дверцу духового шкафа.	

Убедитесь, что стекла (А и В) вставлены в правильном порядке. Проверьте символы / надписи на стеклянной панели; каждая стеклянная панель имеет свою маркировку для упрощения разборки и сборки.

Если установка произведена правильно, рамка дверцы защелкнется.

Проверьте, чтобы средняя стеклянная панель находилась в своих направляющих.



## 12.5 Замена лампы освещения



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность поражения электрическим током.

Лампа может быть горячей.

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

### Перед заменой лампы:

Пункт 1	Пункт 2	Пункт 3
Выключите духовой шкаф. Дождитесь остывания духового шкафа.	Отключите духовой шкаф от сети электропитания.	Положите ткань на дно внутренней камеры.

### Задняя лампа

**Пункт 1** Чтобы снять плафон, поверните его.

**Пункт 2** Очистите стеклянный плафон от грязи.

**Пункт 3** Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300°C.

**Пункт 4** Установите стеклянный плафон на место.

## 13. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие  
Сведения по технике  
безопасности.

### 13.1 Что делать, если...

В случаях, не указанных в данной  
таблице, обращайтесь в авторизованный  
сервисный центр.

Неисправность	Убедитесь, что...
Духовой шкаф не нагревается.	Сработал предохранитель.
Загрязнен уплотнитель дверцы.	Не используйте духовой шкаф. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Дисплей показывает «12.00»	Имел место сбой энергоснабжения. Задайте текущее время.

### Неисправность

### Убедитесь, что...

Лампа освещения не горит.

Лампа перегорела.

### 13.2 Информация для обращения в сервис-центр

Если самостоятельно справиться с проблемой не удается, обращайтесь в магазин или в авторизованный сервисный центр.

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными.

Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры духового шкафа. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры духового шкафа.

### Рекомендуем записать их здесь:

Модель (MOD.) .....

Продуктовый номер (PNC) .....

Серийный номер (S.N.) .....

## 14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

### 14.1 Технические данные

Напряжение 220-240 В

Частота 50 - 60 Гц

## 15. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

### 15.1 Информация о товаре и таблица технических данных товара\*

Наименование поставщика

Electrolux

Идентификатор модели

OEF3N70TX 949496230

Индекс энергоэффективности

95.3

Класс энергоэффективности	A
Потребление электроэнергии при нормальной нагрузке в обычном режиме	0.93 кВт·ч/цикл
Потребление электроэнергии при нормальной нагрузке в режиме принудительной циркуляции воздуха	0.81 кВт·ч/цикл
Число камер	1
Источник нагрева	Электричество
Объём	72 л
Тип духового шкафа	Встраиваемый духовой шкаф
Вес	29.4 кг

\* Для ЕС в соответствии с Положениями 65/2014 и 66/2014.

Для Республики Беларусь в соответствии с СТБ 2478-2017, Приложение G; СТБ 2477-2017, Приложения А и В.

Для Украины в соответствии с 568/32020.

Класс энергетической эффективности не применим для России.

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

## 15.2 Экономия электроэнергии



Духовой шкаф имеет функции для экономии электроэнергии во время приготовления.

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

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду..

При возможности не производите предварительный разогрев духового шкафа перед приготовлением.

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

### Приготовление с использованием вентилятора

По возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется

вентилятор, чтобы сберечь электроэнергию.

### Остаточное тепло

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

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.


### Сохранение продуктов теплыми


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

### Влажная конвекция

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.

## 16. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте

вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Прибор следует доставить в место отдельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

Дата изготовления изделия указана в его серийном номере, где первая цифра номера соответствует последней цифре года изготовления, а вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 14512345 означает, что изделие изготовлено на сорок пятой неделе 2021 года.

Изготовитель: Electrolux Appliances AB, St. Göransgatan 143, 105 45 Stockholm, Швеция

Импортер и уполномоченная изготовителем организация:  
ООО "Электролюкс Рус", Кожевнический проезд 1, 115114, Москва,  
тел.: 8-800-444-444-8

Изготовлено в Италии



## МИ ДУМАЄМО ПРО ВАС

Дякуємо за придбання приладу Electrolux. Вибраний вами виріб є результатом поєднання багаторічного професійного досвіду та новітніх технологій. Оригінальний і стильний — сконструйований із думкою про вас. Користуючись ним, ви завжди отримуватимете найкращий результат. Ласкаво просимо у світ Electrolux.

**Відвідайте наш веб-сайт, щоб:**



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

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



Зареєструвати свій продукт для кращого обслуговування:

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



Придбати приладдя, витратні матеріали і оригінальні запчастини для вашого приладу:

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

## ДОПОМОГА КЛІЄНТАМ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Рекомендується використовувати оригінальні запчастини.

При звертанні до сервісного центру необхідно мати наступну інформацію: Модель, номер виробу (PNC), серійний номер.

Інформацію можна знайти у таблиці з технічними даними.

 Увага! Важлива інформація з техніки безпеки

 Загальна інформація й рекомендації

 Інформація щодо захисту навколишнього середовища

Може змінитися без оповіщення.

## ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	34
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	35
3. УСТАНОВКА.....	38
4. ОПИС ВИРОБУ.....	40
5. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.....	40
6. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	41
7. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ.....	41
8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	43
9. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДЯ.....	45
10. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	46
11. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	46
12. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ.....	55
13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	58
14. ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....	59
15. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	59

## 1. ⚠️ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

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

### 1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями та особи без відповідного досвіду та знань можуть користуватися цим приладом лише під наглядом або після отримання інструктажу стосовно безпечного користування приладом і пов'язаних ризиків. Діти до 8 років та особи зі значними та складними обмеженими можливостями можуть залишатися поблизу приладу лише за умови постійного нагляду.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Тримайте все пакування далеко від дітей і утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не допускайте дітей і домашніх тварин до приладу під час його роботи чи охолодження. Доступні поверхні нагріваються під час роботи приладу.
- Якщо прилад обладнано пристроєм захисту від доступу дітей, такий пристрій необхідно активувати.
- Дітям забороняється виконувати очищення чи роботи з обслуговування приладу, які можуть виконуватися користувачем, без нагляду.

### 1.2 Загальні правила безпеки

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

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

## 2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

### 2.1 Встановлення



#### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Установлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкції зі встановлення, що постачається разом із приладом.

- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Встановлюйте прилад у безпечному підходящому місці, що відповідає вимогам зі встановлення.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.

- Перед встановленням приладу переконайтеся, що дверцята відкриваються без перешкод.
- Прилад оснащено електричною системою охолодження. Її слід використовувати з блоком електроживлення.

Мінімальна висота шафи (Мінімальна висота шафи під робочою поверхнею)	590 (600) мм
Ширина шафи	560 мм
Глибина шафи	550 (550) мм
Висота передньої частини приладу	594 мм
Висота задньої частини приладу	576 мм
Ширина передньої частини приладу	595 мм
Ширина задньої частини приладу	559 мм
Глибина приладу	569 мм
Вбудована глибина приладу	548 мм
Глибина з відкритими дверцятами	1022 мм
Мінімальний розмір вентиляційного отвору. Отвір розташовано внизу задньої сторони	560x20 мм
Довжина кабелю живлення. Кабель розміщується в правому куті задньої сторони	1500 мм
Кріпильні гвинти	4x25 мм

## 2.2 Під'єднання до електромережі



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Переконайтеся в тому, що параметри на таблиці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.

- Завжди використовуйте правильно встановлену протиударну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Будьте обережні, аби не пошкодити штепсельну вилку та кабель. Якщо кабель живлення потребує заміни, зверніться до нашого сервісного центру.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу або ніші під приладом, особливо коли він працює або дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Прилад оснащено електричним кабелем з вилкою.

### Типи кабелів для встановлення або заміни для Європи:

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

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

Загальна потужність (Вт)	Перетин кабелю (мм <sup>2</sup> )
макс. 1380	3 x 0.75
макс. 2300	3 x 1
макс. 3680	3 x 1.5

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

### 2.3 Користування



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

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



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:
  - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;
  - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно приладу;
  - не ставте воду безпосередньо в гарячий прилад;
  - після приготування не залишайте у приладі страви й продукти з високим вмістом води;
  - будьте обережні, знімаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Алюміній — непридатний матеріал для контакту з продуктами з високим вмістом кислот та/або солі. У таких випадках перед готуванням завжди кладіть на деко жиростійкий папір для випікання.
- Для випікання тістечок із великим вмістом води слід використовувати глибоку жаровню. Сік, який виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями на емалевому покритті.
- Цей прилад призначений виключно для приготування їжі. Його забороняється використовувати для інших цілей, наприклад опалення приміщень.
- Під час готування дверцята духової шафи завжди повинні бути зачиненими.
- Якщо прилад розміщено позаду меблевої панелі (наприклад, дверцят), переконайтеся, що дверцята відкрито під час роботи приладу. Жар і волога можуть утворюватися позаду закритої меблевої панелі, спричиняючи подальше пошкодження приладу, корпусу або підлоги. Не закривайте меблеву панель, доки прилад повністю не охолоне після використання.

## 2.4 Догляд і чищення



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

- Перед початком ремонту прилад треба від'єднати від електромережі, знявши запобіжник або витягнувши шнур живлення з розетки.
- Дайте приладу охолонути. Існує ризик того, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей дверцят слід одразу замінити панелі. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі!
- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, обов'язково дотримуйтеся інструкцій із безпеки, наведених на упаковці.

## 2.5 Внутрішня підсвітка



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

- Стосовно ламп всередині цього виробу та запасних ламп, що продаються

окремо: Ці лампи призначені для використання у побутових приладах з екстремальними фізичними умовами, такими як температура, вібрація, вологість, або призначені для надання інформації про стан роботи приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.

- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками .

## 2.6 Сервіс

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

## 2.7 Утилізація



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека задушення.

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

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

# 3. УСТАНОВКА



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

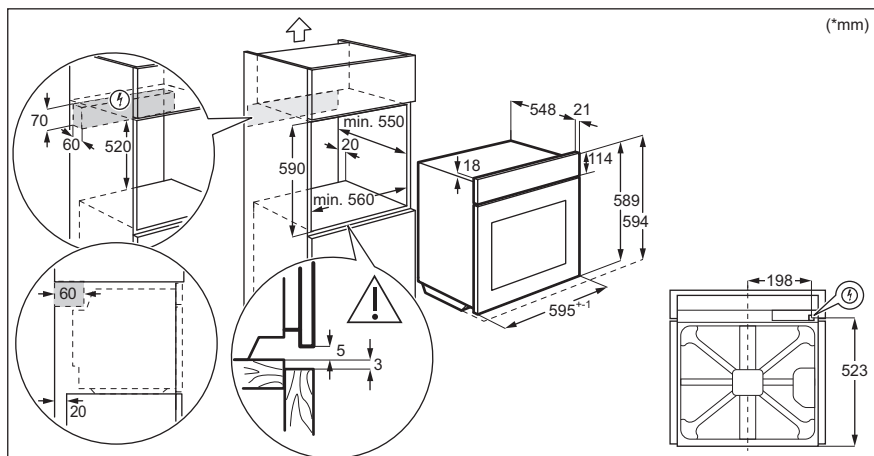
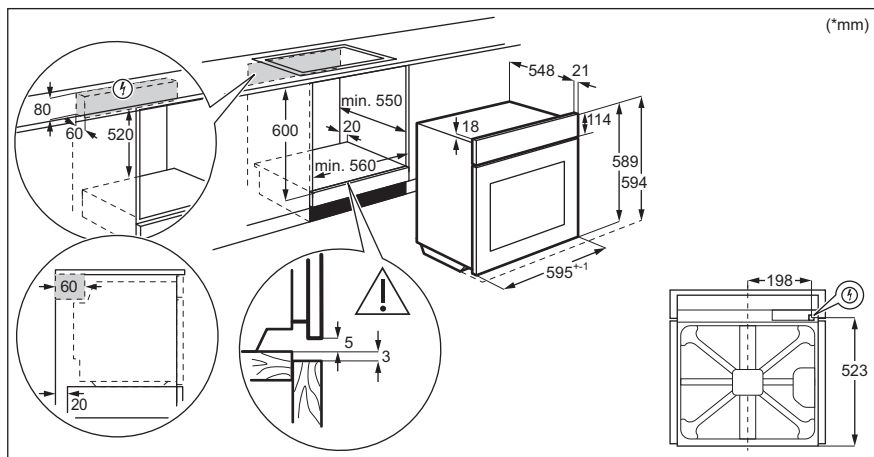
## 3.1 Вбудовування



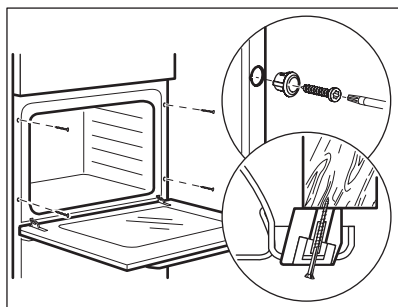
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



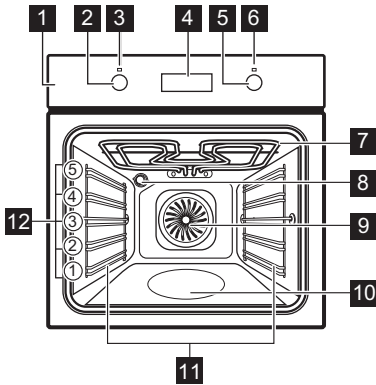


### 3.2 Як закріпити духовку в секції



## 4. ОПИС ВИРОБУ

### 4.1 Загальний огляд



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

### 4.2 Аксесуари

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

- Для випікання тортів і печива.
- **Телескопічні спрямовувачі**  
Завдяки телескопічним спрямовувачам можна легко вставляти та виймати полички.

## 5. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

### 5.1 Висувні перемикачі

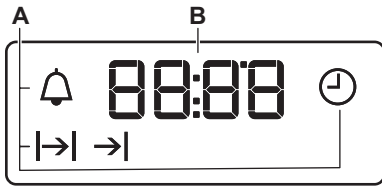
Для використання приладу ручку керування. Ручка керування висувається.

### 5.2 Сенсорні кнопки / Кнопки

—	Налаштування часу
⌚	Налаштування функції годинника.
+	Налаштування часу



## 5.3 Дисплей



- A. Функції годинника
- B. Таймер

## 6. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 6.1 Перед першим використанням

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



Крок 1



Крок 2



Крок 3

Налашуйте годинник	Очистіть духову шафу	Попередньо прогрійте порожню духову шафу
<ol style="list-style-type: none"><li>1.  — натисніть, щоб встановити час. Приблизно через 5 секунд блимання припиниться, а на дисплеї відобразиться час.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Вийміть із духової шафи всі аксесуари й знімні опорні рейки.</li><li>2. Очистьте духову шафу й аксесуари за допомогою м'якої ганчірки, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Встановіть максимальну температуру для функції: . Час: 1 год.</li><li>2. Встановіть максимальну температуру для функції: . Час: 15 хв.</li><li>3. Встановіть максимальну температуру для функції: . Час: 15 хв.</li></ol>
Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне. Вставте аксесуари й знімні опори полицюк у духову шафу.		

## 7. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ








### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!



Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

## 7.1 Налаштування: Функція нагрівання

<b>Крок 1</b>	Поверніть перемикач функцій нагрівання, щоб обрати функцію нагрівання.
<b>Крок 2</b>	Поверніть ручку управління, щоб обрати температуру.
<b>Крок 3</b>	Після завершення готування поверніть ручки перемикачання у положення «вимкнено», щоб вимкнути духову шафу.

## 7.2 Функції нагріву

Функція нагріву	Додаток
	Духова шафа вимкнена.
Положення «Вимкнено»	
	Для увімкнення лампи.
Підсвітка	
	Однчасне випікання на трьох рівнях полиць і підсушування. Установіть температуру на 20 - 40 °C нижче, ніж для функції Традиційне готування.
Вентилятор	
	Ця функція призначена для заощадження енергії під час готування. При використанні цієї функції температура у внутрішній камері може відрізнятися від встановленої температури. Потужність нагріву може бути зменшена. Для додаткової інформації див. розділ «Щоденне користування», Примітки до: Волога конвекція.
Волога конвекція	
	Для випікання тортів з хрусткою основою та для консервування.
Нижній нагрів	

Функція нагріву	Додаток
	Для приготування на грилі тонких смужок продукту, а також для смаження хліба.
Гриль	
	Для приготування на грилі тонких смужок продукту у великій кількості, а також для смаження хліба (тостів).
Великий Гриль	
	Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Для приготування запіканок та зарум'янювання.
Турбо-гриль	
	Для випікання піци. Для отримання більш рум'яної скоринки та хрусткої основи.
Функція "Піца"	
	Випікання та смаження на одному рівні полиці. Див. розділ «Догляд та чистка» для отримання додаткової інформації про: Очищення водою.
Традиційне готування / Чистення водою	

## 7.3 Примітки до: Волога конвекція






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

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

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


## 8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА


### 8.1 Функції годинника

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

### 8.2 Налаштування: Функції годинника


#### Налаштування: Час доби

 — блимає, коли духовка шафа під'єднується до електромережі, у разі вимкнення живлення та коли таймер не встановлено.

 — натисніть, щоби встановити час.  
Приблизно через 5 секунд блимання припиниться, а на дисплеї відобразиться час.

#### Як змінити: Час доби




**Крок 1**  — натискайте декілька разів, щоби змінити поточний час доби.  — почне блимати.

**Крок 2**  — натисніть, щоби встановити час.  
Приблизно через 5 секунд блимання припиниться, а на дисплеї відобразиться час.

#### Налаштування: Тривалість

**Крок 1** Установіть функцію духової шафи й температуру.







**Крок 2**  — натискайте кілька разів.  — почне блимати.

**Крок 3**  — натисніть, щоби встановити тривалість.  
На дисплеї відображається:   
 — блимає після завершення встановленого часу. Лунає звуковий сигнал, і духовка шафа вимикається.









**Крок 4** Натисніть будь-яку кнопку, щоби вимкнути звуковий сигнал.

**Крок 5** Поверніть перемикачі в положення «Вимкнено».





### Налаштування: Кінець часу

- Крок 1** Установіть функцію духової шафи й температуру.
- Крок 2**  — натискайте кілька разів.  — почне блимати.
- Крок 3** ,  — натисніть, щоби встановити час.  
На дисплеї відображається:   
 — блимає після завершення встановленого часу. Лунає звуковий сигнал, і духова шафа вимикається.
- Крок 4** Натисніть будь-яку кнопку, щоби вимкнути звуковий сигнал.
- Крок 5** Поверніть перемикачі в положення «Вимкнено».



### Налаштування: Відкладений запуск

- Крок 1** Установіть функцію духової шафи й температуру.
- Крок 2**  — натискайте кілька разів.  — почне блимати.
- Крок 3** ,  — натисніть, щоби встановити час для: Тривалість.
- Крок 4** Натисніть: .
- Крок 5** ,  — натисніть, щоби встановити час для: Кінець часу.
- Крок 6** Натисніть:   
У встановлений час лунає звуковий сигнал, і духова шафа вимикається.
- Крок 7** Натисніть будь-яку кнопку, щоби вимкнути звуковий сигнал.
- Крок 8** Поверніть перемикачі в положення «Вимкнено».

### Налаштування: Таймер

- Крок 1**  — натискайте кілька разів.  — почне блимати.
- Крок 2** ,  — натисніть, щоби встановити час.  
Функція запускається автоматично через 5 секунд.  
Після закінчення встановленого часу лунає сигнал.
- Крок 3** Натисніть будь-яку кнопку, щоби вимкнути звуковий сигнал.
- Крок 4** Поверніть перемикачі в положення «Вимкнено».

### Скасування: Функції годинника

- Крок 1**  — натискайте декілька разів, доки не почне блимати символ функції годинника.
- Крок 2** Натисніть і утримуйте:   
Функцію годинника буде вимкнено через декілька секунд.

## 9. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

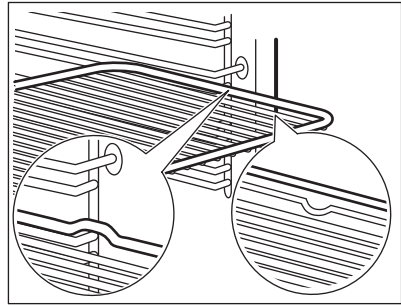
обмежувачами, що запобігають перекиданню. Високий обідок навкруги полочки не дає посуду зісковзнути з полочки.

### 9.1 Встановлення аксесуарів

Невелика заглибина вгорі покращує безпеку. Ці заглибини є також

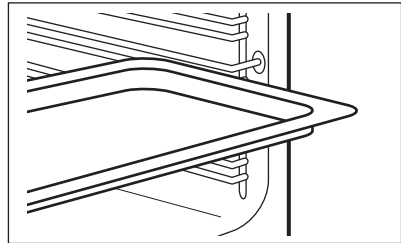
#### Решітка:

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



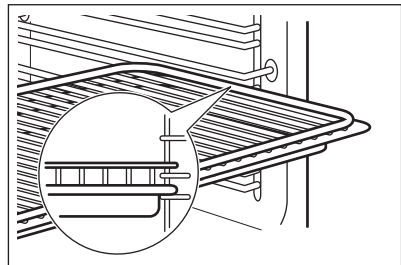
#### Лист для випікання:

Просуньте деко між напрямними планками опорних рейок.



#### Решітка, Лист для випікання:

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

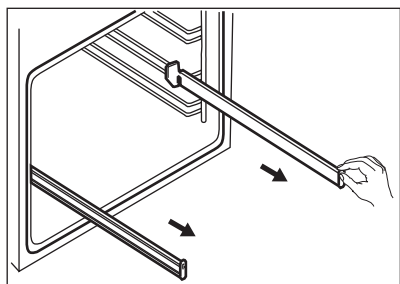


### 9.2 Використання телескопічних напрямних

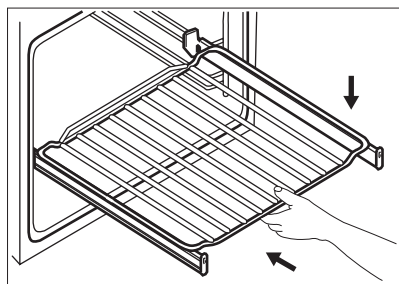
Не змащуйте телескопічні напрямні.

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

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



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



## 10. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

### 10.1 Охолоджувальний вентилятор

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

### 10.2 Запобіжний термостат

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

## 11. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ



Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 11.1 Рекомендації щодо приготування

Духова шафа має п'ять положень для встановлення полицок.

Нумерація рівнів починається з днища духової шафи.

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

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

Духова шафа оснащена спеціальною системою, яка забезпечує циркуляцію повітря та постійну рециркуляцію пари. Завдяки цій системі можна готувати страви в середовищі, насиченому паром, щоб вони залишалися м'якими всередині і вкривалися хрусткою скоринкою ззовні. Це скорочує час готування та споживання енергії.

### Випікання пирогів/тортів

Не відкривайте дверцята, поки не сплине 3/4 встановленого часу випікання.

Якщо ви готуєте одночасно на двох деках, залишайте один рівень між ними порожнім.

### Готування м'яса і риби

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.








### Тривалість приготування

Тривалість приготування залежить від типу страви, її консистенції та кількості.







На початку стежте за процесом приготування страв. Визначте найкращі параметри (температуру, тривалість готування тощо) для ваших рецептів страв, кількості, кухонного посуду.

## 11.2 Смаження і випікання

ТОР-ТИ	Традиційне готування		Вентилятор		(хв.)	
	 (°C)		 (°C)			
Збиті суміші	170	2	160	3 (2 та 4)	45 - 60	Форма для торту
Вироби з пісочно-го тіста	170	2	160	3 (2 та 4)	20 - 30	Форма для торту
Сирний пиріг з масляною	170	1	165	2	60 - 80	Форма для торту, Ø 26 см
Штрудель	175	3	150	2	60 - 80	Лист для випікання
Пиріг з варенням	170	2	165	2	30 - 40	Форма для торту, Ø 26 см
Різдвяний торт, попередньо прогрійте порожню духовку	160	2	150	2	90 - 120	Форма для торту, Ø 20 см
Сливовий пиріг, попередньо прогрійте порожню духовку	175	1	160	2	50 - 60	Форма для випікання хлібу
Кекс	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Лист для випікання
Кекс, два рівні	-	-	140 - 150	2 та 4	25 - 35	Лист для випікання
Кекс, три рівні	-	-	140 - 150	1, 3 та 5	30 - 45	Лист для випікання
Печиво	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Лист для випікання
Печиво, два рівні	-	-	140 - 150	2 та 4	35 - 40	Лист для випікання
Печиво, три рівні	-	-	140 - 150	1, 3 та 5	35 - 45	Лист для випікання

 <b>ТОРТИ</b>	Традиційне готування		Вентилятор		 (хв.)	
	 (°C)		 (°C)			
Безе	120	3	120	3	80 - 100	Лист для випікання
Безе, два рівні, попередньо прогрійте порожню духовку	-	-	120	2 та 4	80 - 100	Лист для випікання
Булочки, попередньо прогрійте порожню духовку	190	3	190	3	12 - 20	Лист для випікання
Еклери	190	3	170	3	25 - 35	Лист для випікання
Еклери, два рівні	-	-	170	2 та 4	35 - 45	Лист для випікання
Пласкі тарти	180	2	170	2	45 - 70	Форма для тарту, Ø 20 см
Фруктовий пиріг	160	1	150	2	110 - 120	Форма для тарту, Ø 24 см







Попередньо прогрійте порожню духовку.

 <b>ХЛІБ І ПІЦА</b>	Традиційне готування		Вентилятор		 (хв.)	
	 (°C)		 (°C)			
Білий хліб, 1-2 штуки, 0,5 кг кожна	190	1	190	1	60 - 70	-
Житній хліб, попереднє прогрівання не потрібне	190	1	180	1	30 - 45	Форма для випікання хлібу
Хлібний рулет, 6 - 8 булочок	190	2	180	2 (2 та 4)	25 - 40	Лист для випікання
Піца	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Емальоване деко
Коржики	200	3	190	3	10 - 20	Лист для випікання

Попередньо прогрійте порожню духовку.



Використовуйте форму для тарту.



 <b>ВІДКРИТІ ПИРОГИ</b>	Традиційне готування		Вентилятор		 (хв.)
	 (°C)		 (°C)		
Відкритий пиріг з макаронами, попереднє прогрівання не потрібне	200	2	180	2	40 - 50
Овочевий флан, попереднє прогрівання не потрібне	200	2	175	2	45 - 60
Кіші	180	1	180	1	50 - 60
Лазанья	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Каннеллоні	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

Ставте посуд на другий рівень полицки.





Використовуйте решітку.

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

 <b>М'ЯСО</b>	Традиційне готування		Вентилятор		 (хв.)
	 (°C)		 (°C)		
Свиняча лопатка, зі шкіркою	180	2	170	2	120 - 150
Свиняча гомілка, 2 шматки	180	2	160	2	100 - 120
Ніжка ягняти	190	2	175	2	110 - 130
Ціла курка	220	2	200	2	70 - 85
Ціла індичка	180	2	160	2	210 - 240
Ціла качка	175	2	220	2	120 - 150

 М'ЯСО	Традиційне готування		Вентилятор		 (хв.)
	 (°C)		 (°C)		
Ціла гуска	175	2	160	1	150 - 200
Кролик, нарізаний шматочками	190	2	175	2	60 - 80
Заєць, нарізаний шматочками	190	2	175	2	150 - 200
Цілий фазан	190	2	175	2	90 - 120

Ставте посуд на другий рівень полицки.





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

### 11.3 Гриль

Попередньо прогрійте порожню духовку.

Ставте посуд на четвертий рівень полицки.


Готуйте на грилі при максимальному налаштуванні температури.


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

## 11.4 Турбо-гриль



Попередньо прогрійте порожню духовку.  
Ставте посуд на перший або другий рівень полицьки.




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

 ЯЛОВИЧИ- НА	 (°C)	 (хв.)
Ростбїф або філе, ледь просмажене	190 - 200	5 - 6
Ростбїф або філе, помірного просмаження	180 - 190	6 - 8
Ростбїф або філе, добре просмаження	170 - 180	8 - 10




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

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

 ЯГНЯТИНА	 (°C)	 (хв.)
Нога ягняти / Запечена баранина, 1 - 1,5 кг	150 - 170	100 - 120

 ЯГНЯТИНА	 (°C)	 (хв.)
Спинка ягняти, 1 - 1,5 кг	160 - 180	40 - 60

 ДОМАШНЯ ПТИЦЯ	 (°C)	 (хв.)
Птиця, порційна, 0,2 - 0,25 кг кожна	200 - 220	30 - 50
Курка, половина, 0,4 - 0,5 кг кожна	190 - 210	35 - 50
Курка, пулярка, 1 - 1,5 кг	190 - 210	50 - 70
Качка, 1,5 - 2 кг	180 - 200	80 - 100
Гуска, 3,5 - 5 кг	160 - 180	120 - 180
Індичка, 2,5 - 3,5 кг	160 - 180	120 - 150
Індичка, 4 - 6 кг	140 - 160	150 - 240

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




## 11.5 Дегідратації - Вентилятор




Накривайте деко жиронепроникним папером або пергаментом для випікання.

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

Для одного дека використовуйте третій рівень полицьки.



Для двох дек використовуйте перший і четвертий рівень полицьки.

 ОВОЧІ	 (°C)	 (год.)
Квасоля	60-70	6-8
Перець	60-70	5-6

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

Виберіть температуру 60–70 °C.

 ФРУКТИ	 (год.)
Сливи	8–10

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

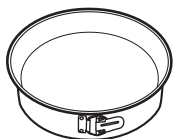
## 11.6 Волога конвекція - рекомендовані аксесуари

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



Деко для піци

Темне, матове  
діаметр 28 см



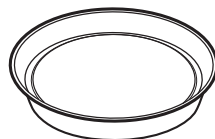
Деко для випікання

Темне, матове  
діаметр 26 см



Формочки

Керамічні  
діаметр 8 см, ви-  
сота 5 см













Форма для пирога

Темне, матове  
діаметр 28 см

## 11.7 Волога конвекція








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








		 (°C)		 (хв.)
Солодкі булочки, 12 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	175	3	40 - 50
Булочки, 9 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	35 - 45
Піца, заморожена, 0,35 кг	решітка	180	2	45 - 55
Рулет з джемом	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	30 - 40

		 (°C)		 (хв.)
Брауні	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	45 - 50
Суфле, 6 шт.	керамічні формочки на решітці	190	3	45 - 55
Бісквітні коржі	форма для коржа на решітці	180	2	35 - 45
Сендвіч «Вікторія»	форма для випікання на решітці	170	2	35 - 50
Приварена риба, 0,3 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	35 - 45
Ціла рибина, 0,2 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	25 - 35
Рибне філе, 0,3 кг	деко для піци на решітці	170	3	30 - 40
Варене м'ясо, 0,25 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	35 - 45
Шашлик, 0,5 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	40 - 50
Печиво, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	150	2	30 - 45
Макарони, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	45 - 55
Кекс, 12 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	30 - 40
Солоня випічка, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	35 - 45
Печиво з пісочного тіста, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	150	2	40 - 50
Тарталетки, 8 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	30 - 40
Овочі, варені, 0,4 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	35 - 45
Вегетаріанський омлет	деко для піци на решітці	180	3	35 - 45
Середземноморські овочі, 0,7 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	4	35 - 45

## 11.8 Інформація для дослідницьких установ

Тестування відповідно до стандарту ІЕС 60350-1.

						
				(°C)	(хв.)	
Маленькі тістечка, 20 штук на деко	Традиційне готування	Деко для випікання	3	170	20 - 30	-
Маленькі тістечка, 20 штук на деко	Вентилятор	Деко для випікання	3	150 - 160	20 - 35	-
Маленькі тістечка, 20 штук на деко	Вентилятор	Деко для випікання	2 та 4	150 - 160	20 - 35	-
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Традиційне готування	Решітка	2	180	70 - 90	-
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Вентилятор	Решітка	2	160	70 - 90	-
Бісквіт, форма для торта Ø26 см	Традиційне готування	Решітка	2	170	40 - 50	Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.
Бісквіт, форма для торта Ø26 см	Вентилятор	Решітка	2	160	40 - 50	Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.
Бісквіт, форма для торта Ø26 см	Вентилятор	Решітка	2 та 4	160	40 - 60	Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.
Пісочні хлібобулочні вироби	Вентилятор	Деко для випікання	3	140 - 150	20 - 40	-
Пісочні хлібобулочні вироби	Вентилятор	Деко для випікання	2 та 4	140 - 150	25 - 45	-
Пісочні хлібобулочні вироби	Традиційне готування	Деко для випікання	3	140 - 150	25 - 45	-
Тост, 4 - 6 штук	Гриль	Решітка	4	макс.	2-3 хвилини на одній стороні, 2-3 хвилини на другій стороні	Попередньо прогрійте духову шафу протягом 3 хвилин.

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

## 12. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 12.1 Примітки щодо чищення



Засоби для чищення

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

Металеві поверхні слід чистити за допомогою розчину для чищення.

Використовуйте неагресивний засіб для чищення плям.



Щоденне користування

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

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



Акcesуари

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

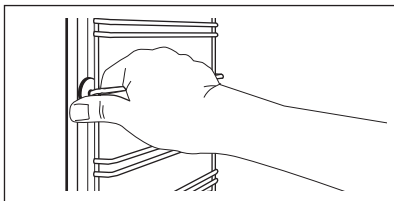
Акcesуари з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів.

### 12.2 Як зняти: Опори полицок

Для очищення духової шафи вийміть опори полицок.

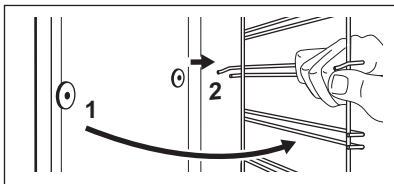
**Крок 1** Вимкніть духову шафу і зачекайте, доки вона охолоне.

**Крок 2** Спочатку потягніть передню частину опорної рейки від бічної стінки.



**Крок 3** Потягніть задню частину направляючої для полиць від бічної стінки та зніміть її.

**Крок 4** Для вставлення опор виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності. Фіксуючі штифти на телескопічних напрямних полиць повинні бути спрямовані вперед.



## 12.3 Як користуватися: Чищення водою

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

**Крок 1** Налийте воду у заглибину камери: 300 мл.

**Крок 2** Встановіть функцію: 

**Крок 3** Установіть температуру на 90 °С.

**Крок 4** Дайте духовій шафі попрацювати 30 хвилин.

**Крок 5** Вимкніть духову шафу.

**Крок 6** Зачекайте, доки духову шафу охолоне. Протріть внутрішню камеру м'якою тканиною.

## 12.4 Як зняти та встановити: Дверцята

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

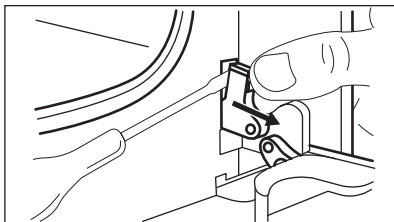


### УВАГА

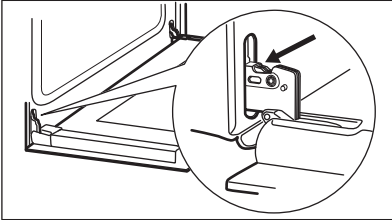
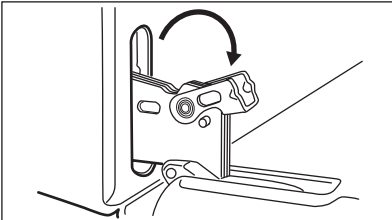

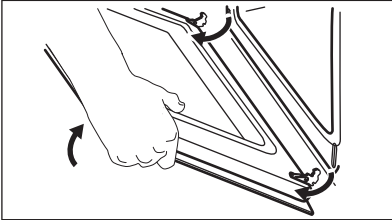

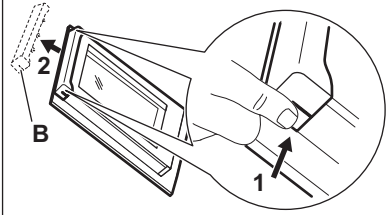
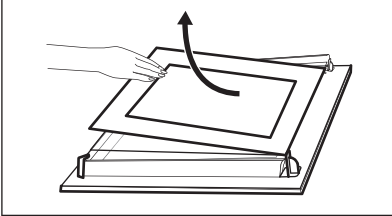
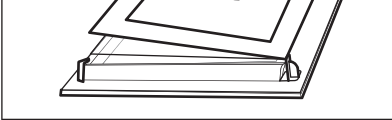
Не використовуйте духову шафу без скляних панелей.

**Крок 1** Повністю відкрийте дверцята та знайдіть шарніри на правому боці дверцят.

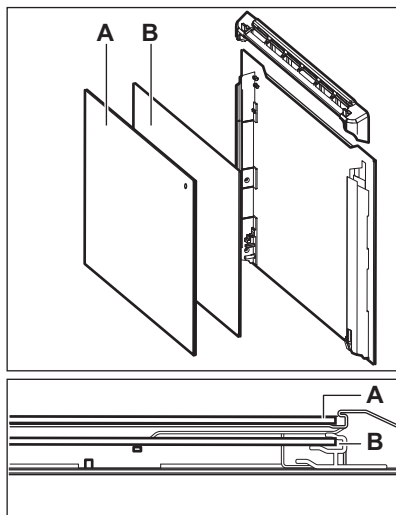
**Крок 2** За допомогою викрутки підніміть і повністю поверніть правий важіль шарніра.





<b>Крок 3</b>	Знайдіть шарнір на лівому боці дверцят.	
<b>Крок 4</b>	Підніміть і повністю поверніть важіль на лівому шарнірі.	
<b>Крок 5</b>	Закрийте дверцята духової шафи до першого фіксованого положення (наполовину). Потім підніміть і потягніть дверцята вперед, виймаючи їх із гнізд.	
<b>Крок 6</b>	Покладіть дверцята на стійку поверхню, вкриту м'якою тканиною.	
<b>Крок 7</b>	Візьміться з обох боків за оздоблення (В) у верхній частині дверцят і натисніть у напрямку до середини, щоб вивільнити прокладку.	
<b>Крок 8</b>	Потягніть за оздоблення дверцят спереду для того, щоб витягнути.	
<b>Крок 9</b>	Утримуйте скляні панелі дверцят за верхній край та обережно витягніть їх по черзі. Починайте з верхньої панелі. Переконайтеся в тому, що скло повністю вийшло з опор.	
<b>Крок 10</b>	Помийте скляні панелі теплою водою з милом. Ретельно витріть скляні панелі. Не слід мити скляні панелі в посудомийній машині.	
<b>Крок 11</b>	Після очищення встановіть скляні панелі і дверцята.	

Вставляйте скляні панелі (А та В) у правильному порядку. Перевірте символ/друк збоку скляної панелі, кожна скляна панель виглядає по-різному, аби полегшити розбирання та складання. При правильному встановленні оздоблення дверцят чути характерне клацання. Переконайтеся в тому, що ви правильно встановили середню скляну панель.



## 12.5 Як замінити: Лампа



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.  
Лампа може бути гарячою.

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

### Перед заміною лампи:

Крок 1	Крок 2	Крок 3
Вимкніть духову шафу. Зачекайте, доки духова шафа охолоне.	Відключіть духову шафу від електричної мережі.	Покладіть рушник на дно камери духової шафи.

### Задня лампа

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

## 13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

## 13.1 Необхідні дії в разі виникнення проблем

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

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

### Несправність

### Перевірте чи...

Лампа не світиться.

Лампочка перегоріла.

## 13.2 Експлуатаційні характеристики

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

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

### Рекомендуємо записати ці дані у нижченаведених полях:

Модель (MOD.)

.....

Номер виробу (PNC)

.....

Серійний номер (S.N.)

.....

## 14. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

### 14.1 Технічні дані

Напруга

220-240 В

Частота

50 - 60 Гц

## 15. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

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

Назва постачальника

Electrolux

Ідентифікатор моделі

ОЕФ3Н70ТХ 949496230

Індекс енергоефективності

95.3

Клас енергетичної ефективності

A

Споживання електроенергії при стандартному завантаженні, традиційний режим

0.93 кВт•г/цикл

Споживання електроенергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора

0.81 кВт•г/цикл

Кількість внутрішніх камер

1

Джерело тепла	Електроенергія
Об'єм	72 л
Тип духової шафи	Вбудована духова шафа
Маса	29.4 кг

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

Клас енергетичної ефективності не застосовується для Росії.

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

## 15.2 Енергозбереження



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

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

Користуйтеся металевим посудом для покращення енергозбереження.

Коли можливо, не розігрівайте попередньо духову шафу перед приготуванням.

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

### Готування з використанням вентилятора

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

### Залишкове тепло

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

Використовуйте залишкове тепло для розігрівання інших страв.

### Підтримування страви теплою


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

### Волога конвекція


Функція, призначена для збереження енергії під час готування.

## 16. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним

символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну

переробку електричних і електронних приладів. Не викидайте прилади,

позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.







CE EAC

867360198-B-482020

[electrolux.com](http://electrolux.com)