

OKC8H31V
OKC8H31X



UK Парова духовка

Інструкція



Electrolux

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	3
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	5
3. ОПИС ВИРОБУ.....	8
4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.....	8
5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	10
6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	11
7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	18
8. АВТОМАТИЧНІ ПРОГРАМИ.....	19
9. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА.....	20
10. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	25
11. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	26
12. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА.....	47
13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	52
14. УСТАНОВКА.....	54
15. ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....	55
16. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	55

З ДУМКОЮ ПРО ВАС

Дякуємо за придбання приладу Electrolux. Вибраний вами виріб є результатом поєднання багаторічного професійного досвіду та новітніх технологій. Оригінальний і стильний – сконструйований із думкою про вас. Користуючись ним, ви завжди отримуватимете найкращий результат. Компанія Electrolux вітає вас!

Відвідайте наш веб-сайт:



Поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, сервісна інформація:

www.electrolux.com/webselfservice



Зареєструйте виріб, щоб отримати покращене обслуговування:

www.registerelectrolux.com



Придбання приладдя, витратних матеріалів та оригінальних запчастин для вашого приладу:

www.electrolux.com/shop

РОБОТА З КЛІЄНТАМИ ТА СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Рекомендується використовувати оригінальні запчастини.

У разі звертання до сервісного центру необхідно мати наступну інформацію: модель, номер виробу (PNC), серійний номер.

Цю інформацію можна знайти на табличці з технічними даними.

 **Увага!** Важлива інформація з техніки безпеки

 **Загальна інформація й рекомендації**

 **Інформація щодо захисту навколишнього середовища**

Може змінитися без оповіщення.

1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

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

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями та особи без відповідного досвіду та знань можуть користуватися цим приладом лише під наглядом або після отримання інструктажу стосовно безпечного користування приладом і пов'язаних ризиків.
- Діти у віці від 3 до 8 років та особи зі значними та складними обмеженими можливостями можуть залишатися поблизу приладу лише за умови постійного нагляду.
- Не слід залишати дітей до трьох років без постійного нагляду поблизу приладу.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Тримайте всі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте ці матеріали належним чином.
- Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його роботи чи охолодження. Доступні частини — гарячі.
- 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!** Прилад і його доступні 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.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- 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.
- Використовуйте тільки термошуп, рекомендований для цього приладу.

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 постачаються разом із приладом.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Встановлюйте прилад у безпечному підходящому місці, що відповідає вимогам зі встановлення.
- Прилад оснащено електричною системою охолодження. Її слід використовувати з блоком електроживлення.

2.2 Підключення 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 табличці 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, особливо коли 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 із 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.
- Цей прилад відповідає директивам ЄЕС.

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 приладу. 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.

- Дії для запобігання пошкодження або знебарвлення емалі:
 - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;
 - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно приладу;
 - не ставте воду безпосередньо в гарячий прилад;
 - після приготування не залишайте у приладі страви й продукти з високим вмістом вологи;
 - будьте обережні, знімаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.

- Для випікання тістечок із великим вмістом вологи слід використовувати глибоку жаровню. Сік, який виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями на емалевому покритті.
- Цей прилад призначений виключно для приготування їжі. Його забороняється використовувати для інших цілей, наприклад опалення приміщень.
- Під час готування дверцята духової шафи завжди повинні бути зачиненими.
- Якщо прилад розміщено позаду меблевої панелі (наприклад, дверцят), переконайтеся, що дверцята відкрито під час роботи приладу. Жар і волога можуть утворюватися позаду закритої меблевої панелі, спричиняючи подальше пошкодження приладу, приміщення або підлоги. Не закривайте меблеву панель, доки прилад повністю не охолоне після використання.

2.4 Приготування на парі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Є ризик отримання опіків або пошкодження приладу.

- Пара може спричинити опіки:
 - Не відчиняйте дверцята приладу під час готування на парі.
 - Відкривайте дверцята приладу обережно після готування на парі.

2.5 Догляд і чищення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, вимкніть прилад і вийміть вилку 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 будь-які 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.
- Не очищуйте каталітичну емаль (якщо застосовується) жодними мийними засобами.

2.6 Внутрішня підсвітка



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

- Електрична або галогенова лампочка, що використовується в цьому приладі, призначена лише для побутових приладів. Не використовуйте її для освітлення оселі.
- Перед заміною лампочки відключіть прилад від електроживлення.

- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками.

2.7 Сервіс

- Для ремонту приладу зверніться в авторизований сервісний центр.
- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

2.8 Утилізація



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

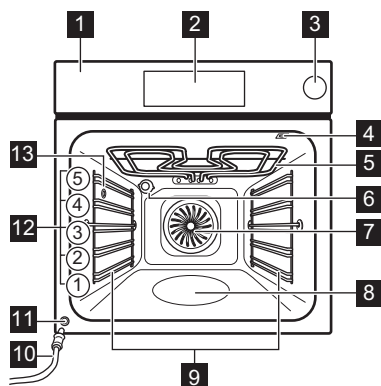
Існує небезпека задушення.

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

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

3. ОПИС ВИРОБУ

3.1 Загальний огляд



- 1** Панель керування
- 2** Електронний програмуєчий пристрій
- 3** Резервуар для води
- 4** Розетка термощупа
- 5** Нагрівальний елемент
- 6** Лампа
- 7** Вентилятор
- 8** Тиснення камери - Резервуар, що використовується для очищення водою
- 9** Опорна рейка, знімна
- 10** Зливна труба
- 11** Клапан вихідного отвору для води
- 12** Положення полиць
- 13** Отвір для виходу пари

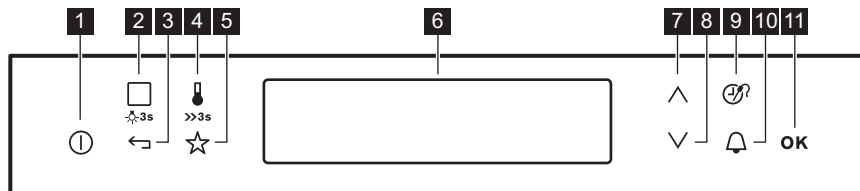
3.2 Аксесуари

- **Комбінована решітка**
Для розміщення посуду та форм для випічки, а також для смаження.
- **Деко для випічки**
Для випікання тортів і бісквітів.
- **Каструля форма**
Для випікання, смаження та в якості деко для збирання жиру.

- **Термощуп**
Для перевірки ступеня готовності страви.
- **Телескопічні спрямовувачі**
Для полиць і деко.
- **Деко для приготування дістичних страв**
Для приготування на пару.

4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

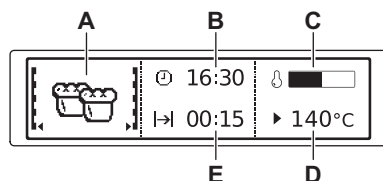
4.1 Електронний програмуєчий пристрій



Керування роботою духової шафи здійснюється за допомогою сенсорних кнопок.

	Сенсор-на кноп-ка	Функціональ-ність	Коментар
1		УВІМК./ВИМК.	Увімкнення та вимкнення духової шафи.
2		Функції Нагріву або Допомога При Готуванні	Натисніть сенсорну кнопку один раз, щоб вибрати функцію нагріву або меню: Допомога При Готуванні. Натисніть сенсорну кнопку знову, щоб переключитися між меню: Функції Нагріву, Допомога При Готуванні. Для увімкнення або вимкнення підсвітки натисніть сенсорну кнопку та утримуйте її протягом 3 секунд.
3		Назад	Повернення на один рівень меню назад. Для відображення головного меню натисніть і утримуйте сенсорну кнопку протягом 3 с.
4		Вибір температури/ Швидкий Нагрів	Для встановлення температури або відображення поточної температури у духовій шафі. Натисніть і утримуйте кнопку протягом 3 секунд для ввімкнення або вимкнення функції: Швидкий Нагрів.
5		Обране	Для збереження обраних програм і доступу до них.
6	-	Дисплей	Показує поточні налаштування духової шафи.
7		Вгору	Для переміщення вгору в меню.
8		Вниз	Для переходу в меню вниз.
9		Час і додаткові функції	Для встановлення різних функцій. Натисніть сенсорну кнопку, щоб при активній функції нагріву встановити таймер або функції: Контрольний Замок, Обране, Нагрів+Утримання, Set + Go. Ви також можете змінити налаштування датчика внутрішньої температури.
10		Таймер	Щоб установити функцію: Таймер.
11	OK	OK	Підтвердження вибору або налаштування.

4.2 Дисплей



- A. Функція нагрівання
- B. Час доби
- C. Індикатор нагрівання
- D. Температура
- E. Тривалість або час завершення функції

Інші індикатори дисплея:

Символ	Функція	Функція
	Таймер	Функція працює.
	Час доби	На дисплеї відображається поточний час.
	Тривалість	На дисплеї відображається час, необхідний для приготування.
	Кінц. Час	На дисплеї відображається час завершення готування.
	Температура	На дисплеї відображається температура.
	Індикація часу	На дисплеї відображається тривалість роботи функції нагріву. Натисніть і одночасно, щоб скинути показники часу.
	Розрахунок	Духова шафа розраховує час готування.
	Індикатор нагрівання	На дисплеї відображається температура у духовій шафі.
	Швидкий Нагрів	Функцію увімкнено. Завдяки цій функції скорочується час нагріву.
	Зважувати Автоматично	Дисплей показує, що систему автоматичного визначення ваги увімкнено або вагу можна змінити.
	Нагрів+Утримання	Функцію увімкнено.

5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Первинне очищення

Вийміть з духової шафи всі аксесуари й знімні опорні рейки.

Див. розділ «Догляд та чистка».

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

5.2 Перше підключення

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

1. Натисніть  або  для встановлення значення.
2. Натисніть **OK**, щоб продовжити.

5.3 Попереднє прогрівання

Перед першим користуванням вийміть усі аксесуари і прогрійте духову шафу.

1. Встановіть функцію: Верхнє/нижнє нагрівання  і максимальну температуру.
2. Залиште духову шафу працювати протягом 1 години.
3. Встановіть функцію: Вентилятор  і максимальну температуру.
4. Дайте духовій шафі попрацювати 15 хвилин.

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

6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Навігація в меню

1. Увімкніть духову шафу.
2. Натисніть  або , щоб обрати параметр меню.
3. Натисніть **OK**, щоб перейти до підменю або прийняти налаштування.



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

6.2 Огляд меню

Головне меню

Символ / Пункт меню	Використання
 Функції Нагріву	Містить перелік функцій нагріву.

Символ / Пункт меню	Використання
 Рецепти	Містить перелік автоматичних програм.
 Обране	Містить перелік обраних програм готування, створений користувачем.
 Стандартні Налаштування	Використовується для налаштування конфігурації пристрою.
 Спеціальні Страви	Містить перелік додаткових функцій нагріву.

Символ / Пункт меню	Використання
 Допомога При Готуванні	Містить рекомендовані параметри налаштування духової шафи для великого вибору страв. Оберіть страву й розпочніть процес приготування. Значення температури й часу — це лише рекомендації для отримання кращого результату, і їх не обов'язково дотримуватися. Вони залежать від рецепту, а також якості й кількості інгредієнтів, що використовуються.

Підменю для: Стандартні Налаштування

Символ / Пункт меню	Опис
 Встановлення поточного часу на годиннику.	Установлення поточного часу на годиннику.
 Індикація часу	Якщо ввімкнено, то після деактивації приладу на дисплеї відображається поточний час.
 Швидкий Нагрів	Якщо функцію активовано, вона скорочує час нагрівання.
 Set + Go	Установити функцію й активувати її пізніше натисненням будь-якого символу на панелі керування.

Символ / Пункт меню	Опис
 Нагрів+Утримання	Зберігає приготовану їжу теплою протягом 30 хвилин після завершення циклу приготування.
 Додатковий Час	Увімкнення та вимкнення функції «Продовження часу».
 Контрастність Дисплею	Налаштування контрастності дисплея.
 Яскравість Дисплею	Налаштування яскравості дисплея.
 Вибір Мови	Вибір мови для дисплея.
 Рівень Гучності	Налаштування гучності звуку натискання кнопок і сигналів.
 Сигнали Кнопок Управл.	Активация і деактивация звуку натискання сенсорних кнопок. Неможливо деактивувати сигнал сенсорної кнопки «ВКЛ/ВИМК».
 Тривога/Сигнал Помилки	Активация й деактивация звукових сигналів тривоги.
 DEMO режим	Код активации/деактивации: 2468.
 Сервіс	Відображення версії та конфігурації програмного забезпечення.
 Заводські Налаштування	Повернення всіх налаштувань до заводських.

6.3 Функції Нагріву

Функція на- грівання	Використання
 Вентилятор	Одночасне випікання на трьох рівнях полиці і підсушування. Установіть температуру на 20-40°C нижче, ніж для функції: Верхнє/нижнє нагрівання.
 Низька Вологість	Для випікання хліба, смаження великих шматків м'яса або розігрівання охолоджених і заморожених страв.
 Налаштування Для Піци	Для випікання на одному рівні полиці з отриманням більш рум'яної скоринки та хрусткої основи. Установіть температуру на 20-40°C нижче, ніж для функції: Верхнє/нижнє нагрівання.
 Верхнє/нижнє нагрівання (Верхнє/Нижнє Нагрівання) / Очищення водою	Для випікання та смаження на одному рівні полиці. Див. розділ «Догляд та чистка» для отримання додаткової інформації про: Очищення водою.
 Заморожені Продукти	Для надання хрусткості напівфабрикатам (наприклад картоплі фрі, картоплі по-селянськи або рулетам).
 Гриль	Для приготування на грилі виробів плоскої форми, а також для смаження хліба.

Функція на- грівання	Використання
 Турбо-Гриль	Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Для приготування запіканок та зарум'янювання.
 Нижній Нагрів	Для випікання тортів з хрусткою основою та для консервування.
 Вологе гаряче повітря	Ця функція призначена для заощадження енергії під час готування. Для отримання інструкцій щодо готування див. розділ «Поради і рекомендації», Вологе гаряче повітря. Під час приготування дверцята духової шафи мають бути зачинені, аби функція не переривалася, а також для забезпечення максимальної енергоефективності духової шафи. При використанні цієї функції температура у внутрішній камері може відрізнятись від встановленої температури. Використовується залишкове тепло. Потужність нагріву може бути зменшена. Для ознайомлення із загальними рекомендаціями щодо енергозбереження див. главу «Енергоефективність», Заощадження енергії. При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд.

Функція на- грівання	Використання
 Відновлення	Розігрівання страв парою запобігає ви-сушуванню їхньої по-верхні. Тепло розпо-діляється повільно та рівномірно, що до-зволяє відновити смак і аромат страви, ніби її щойно було приготовлено. Цю функцію можна вико-ристовувати для по-вторного нагрівання страви безпосе-редньо на тарілці. Можна одночасно по-вторно нагрівати де-кілька тарілок на різ-них рівнях полиць.

6.4 Спеціальні Страви

Функція нагрі- вання	Використання
 Зберігайте Теплим	Для зберігання страв теплими.
 Підігрів Тарілок	Для нагрівання тарі-лок перед подаван-ням страв.
 Збереження	Для консервування овочів (наприклад, огірків).
 Сушіння	Для сушіння наріза-них скибочками фруктів, овочів і гри-бів.
 Вистоювання Тіста	Для прискорення піднімання дріжджо-вого тіста. Запобігає висиханню поверхні тіста та зберігає ті-сто еластичним.

Функція нагрі- вання	Використання
 Повільне Готу- вання	Для приготування особливо ніжних і соковитих смажених страв.
 Хліб	Використовуйте цю функцію для приго-тування хліба та бу-лочок для отриман-ня професійного ре-зультату з точки зо-ру хрусткості, коль-ору та блискучої скоринки.
 Розморожуван- ня	Для розморожуван-ня продуктів (овочі та фрукти). Час роз-морожування зале-жить від кількості та розміру замороже-них продуктів.
 Страви У Пані- ровці	Для приготування таких страв, як ла-занья або картопля в паніровці. Для приготування запіка-нок та зарум'яню-вання.

6.5 Допомога При Готуванні

Категорія продуктів: **Риба/ Морепродукти**

Страва	
Риба	Риба, запечена
	Рибні Палички
	Рибне філе, замо-рожене
	Ціла мала риба, на грилі
	Ціла рибина, на грилі
	Ціла рибина, на грилі 

Страва	
Цілий Лосось	-
Категорія продуктів: Домашня Птиця	
Страва	
Філе Птиці	-
Курка	Курячі крильця, свіжі
	Курячі крильця, заморожені
	Курячі ніжки, свіжі
	Курячі ніжки, заморожені
	Курка, 2 половини

Категорія продуктів: М'ясо

Страва	
Яловичина	Тушковане м'ясо 
	М'ясний рулет
Ростбіф	Непросмажений
	Непросмажений 
	Середній
	Середній 
	Просмажений
	Просмажений 
Яловичина По-Сканд.	Непросмажений 
	Середній 
	Просмажений 

Страва	
Свинина	Реберця
	Свиняча ніжка, варена
	Свиняча Ніжка
	Спинка свинини
	Свиняча Шийка
Телятина	Свиняча Лопатка
	Теляча Ніжка
Баранина	Теляча спинка
	Бараняча нога
	Ягняча спинка
	Шмат баранини, середній
Дичина	Заєць
	• Заяча нога
	• Заяча спинка
	• Заяча спинка 
	Оленина
	• Задня част. оленя
	• Спинка оленя
	Запечена дичина 
	Філе дичини 

Категорія продуктів: Страви Для Духовки

Страва	
Лазанья/каннел-лоні, заморожена	-
Овочева запіканка	-
Солодкі Страви	-

Категорія продуктів: Піца/Кіш

Страва	
Піца	Піца, тонка
	Піца, додаткова начинка
	Піца заморожена
	Американська піца, заморожена
	Піца, охолоджена
	Піца-закуска, заморожена
Багети в паніровці	-
Тістечка Фламбе	-
Швейцарський тарт, пікантний	-
Пиріг З Заварним Кремом	-
Гострий Відкритий Пиріг	-

Категорія продуктів: Торт/Випічка

Страва	
Кекс	-
Закритий ябл.пиріг	-
Бісквіт	-
Яблучний Пиріг	-
Чізкейк, Форма	-
Бріош	-
Бісквіт 'Мадера'	-
Тістечка	-
Швейцарс. тарт, солодк.	-
Мигдальний Пиріг	-
Кекс	-
Випічка	-

Страва	
Кондитерські Вироби	-
Тістечка Із Збит. Вершками	-
Випічка З Листкового Тіста	-
Еклери	-
Макаруни	-
Пісочне Печиво	-
Різдвяний Кекс	-
Яблуч. штрудель, замор.	-
Пиріг на деку	Опарне Тісто
	Дріжджове Тісто
Чізкейк, Деко	-
Шоколадні Тістечка	-
Рулет з джемом	-
Дріжджовий Пиріг	-
Пиріг «крамбл»	-
Цукрове Тістечко	-
Основа Для Пирога	Коржі з пісочного тіста
	Бісквітні Коржі
Фруктовий флан	Пісочний Фруктовий Пиріг
	Фруктовий бісквітний торт
	Дріжджове Тісто

Категорія продуктів: Хліб/Булочки

Страва	
Рулет	Булочки, заморожені
Чіабатта	-

Страва	
Хліб	Калач
	Плетінка
	Прісний Хліб

Категорія продуктів: Гарніри

Страва	
Картопля фрі, тонкими шматочками	-
Картопля фрі, товстими шматочками	-
Картопля фрі, заморожена	-
Крокети	-
Картопля По-Селянськи	-
Деруни	-



За необхідності зміни ваги страви або внутрішньої температури використовуйте $\wedge$ або $\vee$ для встановлення нових показників.

6.6 Встановлення функції нагрівання

1. Увімкніть духову шафу.
2. Оберіть меню: Функції Нагріву.
3. Натисніть **OK**, щоб продовжити.
4. Установіть функцію нагріву.
5. Натисніть **OK**, щоб продовжити.
6. Установіть температуру.
7. Натисніть **OK**, щоб продовжити.

6.7 Встановлення функції пари

Кришка лотка для води знаходиться на панелі керування.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Використовуйте лише холодну водопровідну воду. Не використовуйте фільтровану (демінералізовану) чи дистильовану воду. Не використовуйте інші рідини. Не заливайте займисті або спиртовмісні рідини у лоток для води.

1. Натисніть кришку, щоб відкрити лоток для води.
2. Налийте в лоток приблизно 900 мл води.
Цієї кількості води вистачає приблизно на 55-60 хв.
3. Поверніть лоток для води в початкове положення.
4. Увімкніть духову шафу.
5. Оберіть функцію нагрівання на парі та встановіть температуру.
6. За потреби увімкніть функцію: Тривалість $\rightarrow$ або: Кінц. Час $\rightarrow$.



Коли парогенератор стає порожнім, лунає звуковий сигнал.

Коли час готування закінчиться, пролунає звуковий сигнал.

7. Вимкніть духову шафу.
8. Після закінчення готування на парі злийте воду з резервуара. Зверніться до функції очищення:Звільнення Резервуару.



УВАГА

Духова шафа гаряча. Існує ризик отримати опік. Будьте обережні при зливанні води з резервуара.

9. Після готування на парі вона може конденсуватися на дні камери. Завжди протирайте насухо дно камери, після того як духову шафу охолоне.

Залиште дверцята відчиненими, щоб духову шафу повністю просохла.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Зачекайте принаймні 60 хвилин після кожного готування на парі, щоб уникнути виходу гарячої води з випускного клапана.

6.8 Індикатор нагрівання

Індикаторна смуга загоряється при увімкненні функції нагрівання. Ця смуга показує збільшення температури. Коли необхідна температура буде досягнута, трічі пролунає звуковий сигнал і індикаторна смуга проблимає, а потім зникне.

6.9 Швидкий Нагрів

Ця функція скорочує час нагріву.

7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА**7.1 Таблиця функцій годинника**

Функція годинника	Використання
 Таймер	Встановлення таймера зворотного відліку (максимум 2 год. 30 хв). Ця функція не впливає на роботу духовки. Використовуйте  для увімкнення функції. Натисніть  або  для встановлення хвилин і OK для початку відліку.
 Тривалість	Налаштування тривалості роботи духової шафи (макс. 23 год. 59 хв.).
 Кінц. Час	Налаштування часу вимикання функції нагріву (максимум 23 год 59 хв.).



Не кладіть продукти до духової шафи під час виконання функції швидкого нагріву.

Щоб увімкнути функцію, натисніть і утримуйте кнопку  протягом 3 секунд. Індикатор нагріву змінюється. Ця функція недоступна для деяких функцій духової шафи.

6.10 Залишкове тепло

При вимкненні духової шафи дисплей показує залишкове тепло. Залишкове тепло можна використовувати для підтримання страви теплою.

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



Якщо використовуються функції годинника: Тривалість, Кінц. Час, духовна шафа вимикає нагрівальні елементи через 90% встановленого часу. За допомогою залишкового тепла процес готування продовжується до закінчення встановленого часу (3–20 хвилин).

7.2 Налаштування функцій годинника



Перед використанням функцій: Тривалість, Кінц. Час, ви маєте спершу установити функцію нагрівання та температуру. Духовка вимикається автоматично. Ви можете використовувати функції: Тривалість і Кінц. Час одночасно для автоматичного увімкнення та вимкнення духової шафи у заданий час пізніше. Функції: Тривалість та Кінц. Час не працюють, коли ви використовуєте термощуп для вимірювання температури всередині м'яса.

1. Установіть функцію нагріву.
2. Натисніть  декілька разів, доки на дисплеї не відобразиться потрібна функція годинника і відповідний символ.
3. Натисніть  або , щоб установити потрібний час.
4. Натисніть **OK**, щоб продовжити. Коли час закінчиться, пролунає сигнал. Духова шафа вимикається. На дисплеї відобразиться повідомлення.
5. Для вимкнення звукового сигналу достатньо натиснути будь-який символ.

7.3 Нагрів+Утримання

Умови для застосування функції:

- Встановлена температура перевищує 80 °C.
- Функція: Тривалість налаштована.

Функція: Нагрів+Утримання підтримує приготовлену страву теплою при температурі 80 °C протягом 30 хвилин. Вона вмикається після закінчення програми випікання або смаження.

Цю функцію можна увімкнути або вимкнути в меню: Стандартні Налаштування.

1. Увімкніть духову шафу.
2. Оберіть функцію нагріву.
3. Встановіть температуру вище 80 °C.
4. Натисніть  кілька разів, доки на дисплеї не відобразиться: Нагрів +Утримання.
5. Натисніть **OK**, щоб продовжити. Коли виконання функції закінчиться, пролунає сигнал. Функція залишається увімкненою, навіть якщо функція нагрівання змінюється.

7.4 Додатковий Час

Функція: Додатковий Час дозволяє працювати функції нагрівання після завершення Тривалість.



Вона може застосовуватись з усіма функціями нагріву Тривалість або Зважувати Автоматично. Не підтримується функціями нагріву з термощупом.

1. Коли час приготування закінчиться, пролунає сигнал. Натисніть будь-який символ.
- На дисплеї відображається повідомлення
2. Натисніть  для увімкнення або  для скасування.
3. Встановіть період дії функції.
4. Натисніть **OK**.

8. АВТОМАТИЧНІ ПРОГРАМИ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

8.1 Рецепти з Автоматичні Рецепти

У духовій шафі введено ряд рецептів, які ви можете використовувати. Рецепти змінювати не можна.

1. Увімкніть духову шафу.

2. Оберіть меню: Рецепти. Для підтвердження натисніть **OK**.
3. Оберіть категорію та страву. Натисніть **OK**, щоб продовжити.
4. Вибір рецепта Натисніть **OK**, щоб продовжити.

9. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

9.1 Термощуп

Настроюється два значення температури: температура духової шафи та внутрішня температура страви.

Термощуп призначений для вимірювання температури всередині м'яса. Коли м'ясо досягає встановленого значення, духову шафу вимикається.



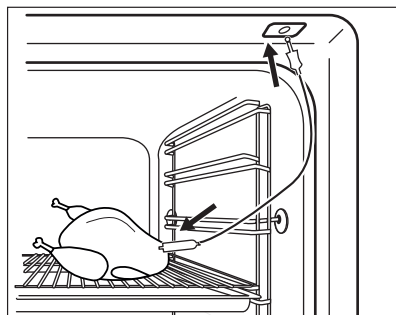
УВАГА

Використовуйте тільки термощуп, що постачається з приладом, або належні запасні частини.



Під час приготування термощуп має бути вставлений у шматок м'яса та підключений до гнізда.

1. Вставте кінчик термощупа в шматок м'яса посередині.
2. Підключіть штекер термощупа до гнізда збоку зверху на камері шафи.



3. Увімкніть духову шафу. На дисплеї відображається символ термощупа.
4. Натискайте **^** або **v** не довше 5 секунд, щоб установити внутрішню температуру страви.
5. Установіть функцію нагріву і за потреби температуру в духовці. Духова шафа розраховує приблизний час закінчення. Кінцевий час буде різним у залежності від кількості продуктів, встановленої температури духовки (мінімум 120°C) та режиму роботи. Духова шафа розраховує час закінчення приблизно через 30 хв.
6. Щоб змінити внутрішню температуру, натисніть **⌂**. Коли температура м'яса досягне встановленого значення внутрішньої температури, пролунає сигнал. Духовка вимикається автоматично.
7. Для вимкнення звукового сигналу достатньо натиснути будь-який символ.
8. Витягніть штекер термощупа із гнізда та вийміть м'ясо з духової шафи.
9. Натисніть **⓪**, щоб вимкнути духову шафу.



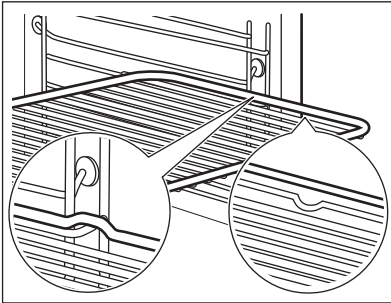
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Термошуп гарячий. Існує ризик отримати опік. Будьте обережні, виймаючи вістря та штекер термошупа.

9.2 Установлення аксесуарів

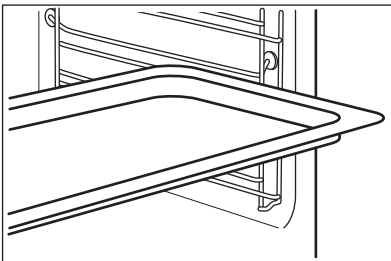
Решітка:

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



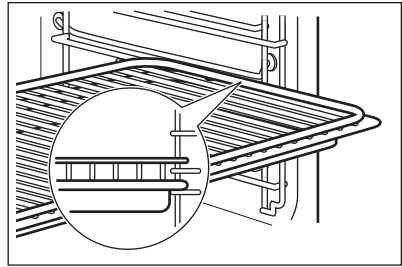
Деко для випічки / Глибоке деко:

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



Решітка і деко для випічки / глибоке деко разом:

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



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

9.3 Телескопічні спрямовувачі/опори/направляючі



Збережіть інструкції зі встановлення телескопічних рейок на майбутнє.

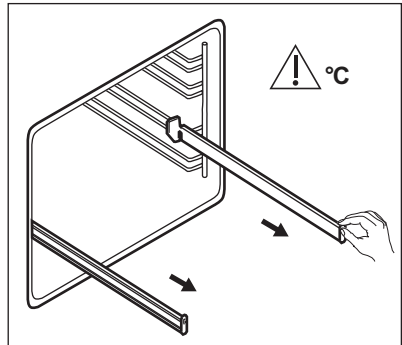
Телескопічні спрямовувачі спрощують вставлення та виймання полицок.



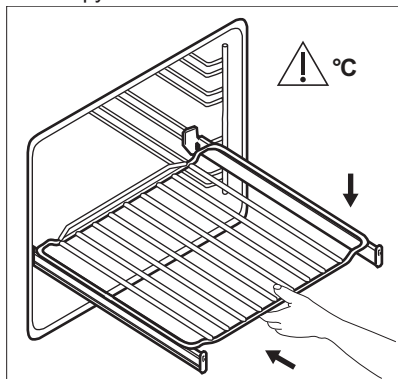
УВАГА

Забороняється мити телескопічні рейки в посудомийній машині. Не змащуйте телескопічні спрямовувачі.

1. Повністю витягніть праву й ліву телескопічну рейку.



- Поставте комбіновану решітку на телескопічні рейки, а потім обережно заштовхніть їх у духову шафу.



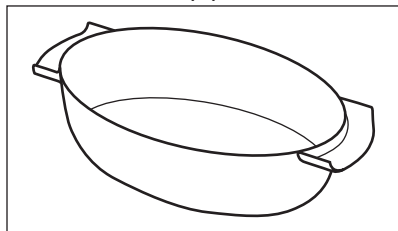
Перш ніж зачинити дверцята духовки, переконайтеся в тому, що телескопічні рейки повністю зайшли всередину духової шафи.

9.4 Аксесуари для готування парою

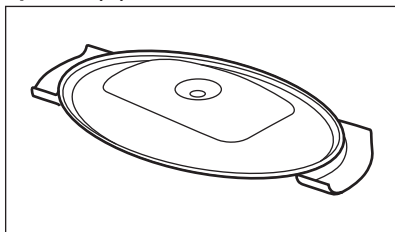
Дістичне деко для готування на парі

Посудина складається зі скляної ємності, кришки з отвором для інжекторної трубки (C) і металевої решітки, яка встановлюється на дно дека для готування.

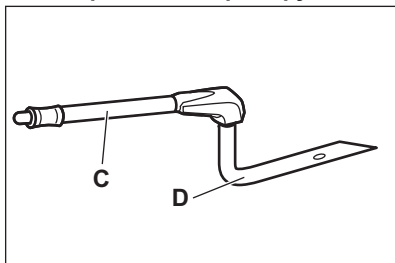
Скляна ємність (A)



Кришка (B)

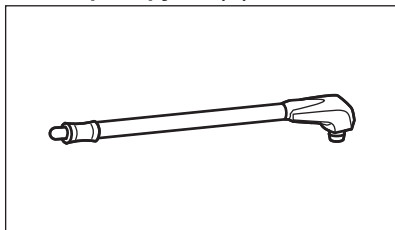


Інжектор та інжекторна трубка

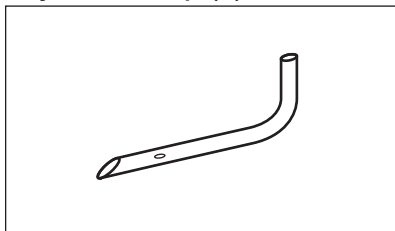


«C» — інжекторна трубка для готування на парі, «D» — інжектор для безпосереднього готування на парі.

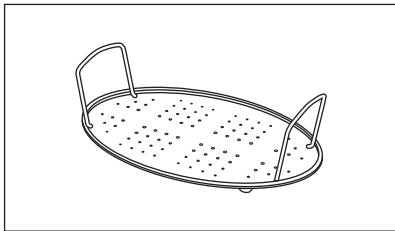
Інжекторна трубка (C)



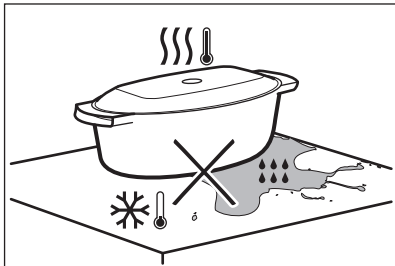
Інжектор для безпосереднього готування на парі (D)



Металева решітка (E)



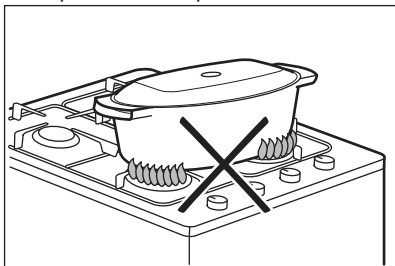
- Не ставте гаряче деко на холодні чи вологі поверхні.



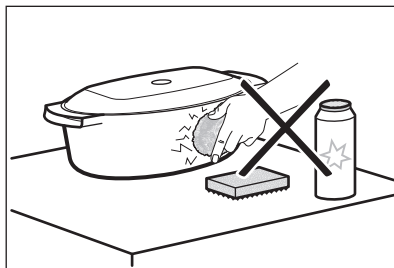
- Не наливайте холодні рідини в гаряче деко.



- Не використовуйте деко на гарячій варильній поверхні.



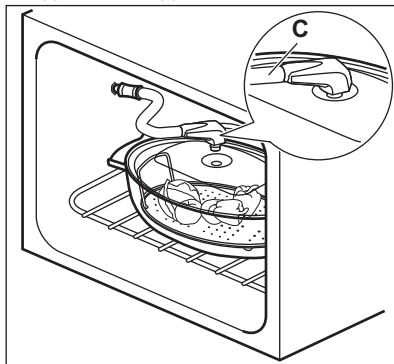
- Не використовуйте для чищення дека абразивні засоби, металеві мочалки і порошки.



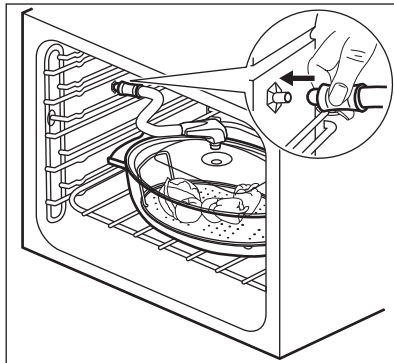
9.5 Готування на парі в дієтичному деку

Покладіть страву на металеву решітку в деку і накрийте кришкою.

1. Вставте інжекторну трубку у спеціальний отвір у кришці дієтичного дека.



2. Встановіть деко на другу полицку знизу.
3. Вставте другий кінець інжекторної трубки в отвір для пари.



Переконайтеся, що інжекторна трубка не передавлена і не торкається до нагрівального елемента у верхній частині духової шафи.

4. Переключіть духову шафу в режим готування на парі.

9.6 Безпосереднє готування на парі

Покладіть продукти на сталевий гриль у тарілці. Додайте води.



УВАГА

Не накривайте кришкою.



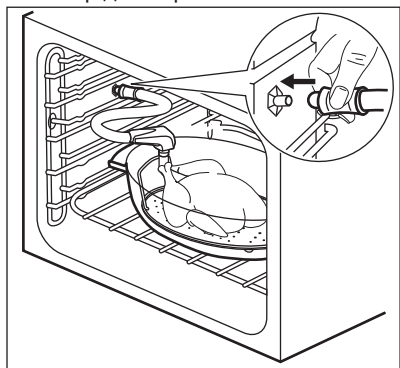
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Будьте обережні при користуванні форсункою у працюючій духовій шафі. Коли плита гаряча, завжди користуйтеся гумовими рукавичками, якщо торкаєтесь форсунки. Завжди виймайте форсунку з шафи, якщо функція приготування на парі не активна.



Форсунка створена спеціально для використання на кухні й не містить небезпечних матеріалів.

1. Вставте інжектор (D) в інжекторну трубку (C). Вставте інший кінець в отвір для пари.

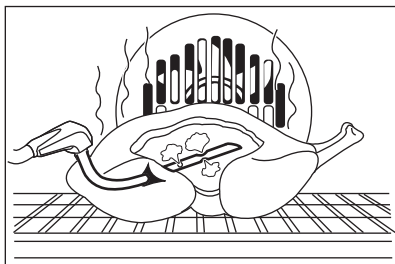


2. Встановіть деко на першу або другу полицю знизу.

Переконайтеся, що інжекторна трубка не передавлена і не торкається до нагрівального елемента у верхній частині духової шафи.

3. Переключіть духову шафу в режим готування на парі.

Для готування курки, качки, індички, козеняти або великої риби вставляйте інжектор (D) прямо в порожнину всередині м'яса. Подбайте про те, щоб отвори не були заблоковані.



Докладну інформацію про готування на парі див. у таблицях готування на парі в розділі «Корисні поради й підказки».

10. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

10.1 Обране

У цьому меню ви можете зберігати улюблені налаштування, як-от тривалість готування, температура і функція нагрівання. Вони доступні в меню . Обране. Можна зберегти 20 програм.

Збереження програми

1. Увімкніть духову шафу.
2. Виберіть функцію нагріву або автоматичну програму.
3. Натисніть  кілька разів, доки на дисплеї не відобразиться: **ЗБЕРЕГТИ**.
4. Натисніть **ОК**, щоб продовжити. На дисплеї відобразиться перша вільна комірка пам'яті.
5. Натисніть **ОК**, щоб продовжити. Уведіть назву програми. Почне мигітати перша літера.
7. Натисніть  або , щоб змінити останню.
8. Натисніть **ОК**. Така літера блимає.
9. У разі потреби повторіть крок 7.
10. Натисніть та утримуйте **ОК** для збереження. Ви можете здійснювати перезапис комірок пам'яті. Якщо дисплей відображає перший вільний запис у пам'яті, натисніть  або  і натисніть **ОК**, щоб перезаписати програму.

Можна змінювати назву програми в меню. Змінити Назву Програми.

Увімкнення програми

1. Увімкніть духову шафу.
2. Оберіть меню: Обране.
3. Натисніть **ОК**, щоб продовжити.
4. Оберіть назву улюбленої програми.
5. Натисніть **ОК**, щоб продовжити.

Можна натиснути , щоб перейти безпосередньо до меню: Обране

10.2 Використання функції захисту від доступу дітей

Якщо функцію захисту від доступу дітей увімкнено, духову шафу неможливо активувати випадково.

1. Натисніть ①, щоб увімкнути дисплей.
2. Натискайте одночасно  і , доки на дисплеї не з'явиться повідомлення . Щоб вимкнути функцію захисту від доступу дітей повторно виконайте крок 2.

10.3 Контрольний Замок

Ця функція запобігає випадковій зміні функції нагрівання. Її можна увімкнути лише, коли духову шафу працює.

1. Увімкніть духову шафу.
2. Встановіть функцію нагрівання чи налаштування.
3. Натисніть  кілька разів, доки на дисплеї не відобразиться: **Контрольний Замок**.
4. Натисніть **ОК**, щоб продовжити. Щоб вимкнути цю функцію натисніть . На дисплеї відобразиться повідомлення. Натисніть  знову, а потім **ОК** для підтвердження.



При вимкненні духової шафи, ця функція також вимикається.

10.4 Set + Go

Функція дозволяє встановлювати функцію нагрівання (або програму) і використовувати її пізніше, натиснувши один раз на будь-який символ.

1. Увімкніть духову шафу.
2. Установіть функцію нагріву.

3. Натисніть  кілька разів, доки на дисплеї не відобразиться:
Тривалість.
4. Задайте час.
5. Натисніть  кілька разів, доки на дисплеї не відобразиться: Set + Go.
6. Натисніть OK, щоб продовжити. Натисніть на будь-який символ (крім ) , щоб активувати функцію: Set + Go. Виконання встановленої функції нагріву розпочинається.

Коли виконання функції нагрівання закінчиться, пролунає сигнал.



- Контрольний Замок активована при роботі функції нагрівання.
- Меню: Стандартні Налаштування дозволяє увімкнути та вимкнути функцію: Set + Go.

10.5 Автоматичне вимикання

З міркувань безпеки передбачено, що духову шафу автоматично вимикається через деякий час у разі, якщо функція нагріву активована, але налаштування не змінюються.

Температура (°C)	Час вимкнення (год.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - максимум	1.5

Автоматичне вимикання не спрацює при наступних режимах:

Підсвітка, Термощуп, Тривалість, Кінц. Час.

10.6 Яскравість дисплея

Передбачено два режими яскравості дисплея:

- Нічна яскравість — коли духову шафу вимкнено, яскравість дисплея є нижчою з 22:00 до 06:00.
- Денна яскравість:
 - коли духову шафу увімкнено.
 - після торкання будь-якого символу при нічній яскравості (крім ВКЛ./ВИМК.) дисплей повертається в режим денної яскравості на наступні 10 секунд.
 - якщо духову шафу вимкнено і ви встановили функцію: Таймер. Після закінчення цієї функції, дисплей повертається в режим нічної яскравості.

10.7 Охолоджувальний вентилятор

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

10.8 Запобіжний термостат

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

11. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.



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

11.1 Рекомендації щодо приготування

Духова шафа має 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

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

Після приготування зачекайте приблизно 15 хвилин, перш ніж розрізати м'ясо – так воно не втратить сік.

Щоб уникнути утворення надмірної кількості диму в духовій шафі під час смаження, налейте у піддон трохи води. Щоб уникнути конденсації диму, завжди додавайте воду після того, як вона випарується.

Тривалість приготування

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

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

11.2 Смаження і випікання

Пирogi

Страва	Верхнє/нижнє нагрівання		Вентилятор		Час (у хв.)	Коментарі
	Температура (°C)	Положення полиці	Температура (°C)	Положення полиці		
Вироби зі збитого тіста	170	2	160	3 (2 та 4)	45 - 60	У формі для випікання
Вироби з пісочного тіста	170	2	160	3 (2 та 4)	20 - 30	У формі для випікання

Страва	Верхнє/нижнє нагрівання		Вентилятор		Час (у хв.)	Коментарі
	Температура (°C)	Положення полиці	Температура (°C)	Положення полиці		
Сирний пиріг із масляною	170	1	165	2	80 - 100	У формі для випікання тортів діаметром 26 см
Штрудель	175	3	150	2	60 - 80	На деку для випікання
Пиріг із варенням	170	2	165	2 (ліворуч і праворуч)	30 - 40	У формі для випікання тортів діаметром 26 см
Різдвяний кекс / Фруктовий пиріг	160	2	150	2	90 - 120	У формі для випікання тортів діаметром 20 см. Попередньо розігрівайте духову шафу протягом 10 хвилин
Кекс з родзинками	175	1	160	2	50 - 60	У формі для випікання хліба. Попередньо розігрівайте духову шафу протягом 10 хвилин

Страва	Верхнє/нижнє нагрівання		Вентилятор		Час (у хв.)	Коментарі
	Температура (°C)	Положення полиці	Температура (°C)	Положення полиці		
Печиво / Кондитерські вироби	140	3	140 - 150	3	25 - 45	На деку для випікання
Безе – один рівень	120	3	120	3	80 - 100	На деку для випікання
Безе – два рівні	-	-	120	2 та 4	80 - 100	На деку для випікання. Попередньо розігрівайте духову шафу протягом 10 хвилин
Булочки	190	3	190	3	12 - 20	На деку для випікання. Попередньо розігрівайте духову шафу протягом 10 хвилин
Еклери — один рівень	190	3	170	3	25 - 35	На деку для випікання
Еклери – два рівні	-	-	170	2 та 4	35 - 45	На деку для випікання
Пирого з начинкою	180	2	170	2	45 - 70	У формі для випікання тортів діаметром 20 см

Страва	Верхнє/нижнє нагрівання		Вентилятор		Час (у хв.)	Коментарі
	Температура (°C)	Положення полиці	Температура (°C)	Положення полиці		
Фруктовий пиріг	160	1	150	2	110 - 120	У 24-сантиметровій формі для пирогів
Сандвіч «Вікторія»	170	1	160	2 (ліворуч і праворуч)	30 - 50	У формі для випікання тортів діаметром 20 см

Хліб і піца

Страва	Верхнє/нижнє нагрівання		Вентилятор		Час (у хв.)	Коментарі
	Температура (°C)	Положення полиці	Температура (°C)	Положення полиці		
Білий хліб	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 штуки, 0,5 кг на штуку. Попередньо розігрівайте духову шафу протягом 10 хвилин
Житній хліб	190	1	180	1	30 - 45	У формі для випікання хліба

Страва	Верхнє/нижнє нагрівання		Вентилятор		Час (у хв.)	Коментарі
	Температура (°C)	Положення полиці	Температура (°C)	Положення полиці		
Хлібний рулет	190	2	180	2 (2 та 4)	25 - 40	6 - 8 шт. на деку для випікання. Попередньо розігрівайте духову шафу протягом 10 хвилин
Піца	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	На деку для випікання або в глибокій жаровні. Попередньо розігрівайте духову шафу протягом 10 хвилин
Коржики	200	3	190	3	10 - 20	На деку для випікання. Попередньо розігрівайте духову шафу протягом 10 хвилин

Пироги

Страва	Верхнє/нижнє нагрівання		Вентилятор		Час (у хв.)	Коментарі
	Температура (°C)	Положення полиці	Температура (°C)	Положення полиці		
Відкритий пиріг із макаронними виробами	200	2	180	2	40 - 50	У формі
Овочевий пиріг	200	2	175	2	45 - 60	У формі
Кіш	180	1	180	1	50 - 60	У формі. Попередньо розігрівайте духову шафу протягом 10 хвилин
Лазанья	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	У формі. Попередньо розігрівайте духову шафу протягом 10 хвилин
Каннеллоні	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	У формі. Попередньо розігрівайте духову шафу протягом 10 хвилин

М'ясо

Страва	Верхнє/нижнє нагрівання		Вентилятор		Час (у хв.)	Коментарі
	Температура (°C)	Положення полиці	Температура (°C)	Положення полиці		
Яловичина	200	2	190	2	50 - 70	На решітці
Свинина	180	2	180	2	90 - 120	На решітці
Телятина	190	2	175	2	90 - 120	На решітці
Англійський рост-біф, ледь просмажений	210	2	200	2	50 - 60	На решітці
Англійський рост-біф, середньо просмажений	210	2	200	2	60 - 70	На решітці
Англійський рост-біф, добре просмажений	210	2	200	2	70 - 75	На решітці
Свиняча лопатка	180	2	170	2	120 - 150	Із шкіркою
Свиняча гомілка	180	2	160	2	100 - 120	2 шматки
Баранина	190	2	175	2	110 - 130	Нога
Курка	220	2	200	2	70 - 85	Цілий
Індичка	180	2	160	2	210 - 240	Цілий
Качка	175	2	220	2	120 - 150	Цілий
Гуска	175	2	160	1	150 - 200	Цілий
Кролик	190	2	175	2	60 - 80	Нарізано шматками
Заєць	190	2	175	2	150 - 200	Нарізано шматками
Фазан	190	2	175	2	90 - 120	Цілий

Риба

Страва	Верхнє/нижнє нагрівання		Вентилятор		Час (у хв.)	Коментарі
	Температура (°C)	Положення полиці	Температура (°C)	Положення полиці		
Форель/ Морський лящ	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 рибини
Тунець/ Лосось	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 шматочків філе

11.3 Гриль



Попередньо прогрійте порожню духову шафу протягом 3 хвилин, перш ніж готувати.

Страва	Кількість		Температура (°C)	Час (у хв.)		Положення полиці
	Шт.	Кількість (кг)		1-бік	2-й бік	
Стейки з філе	4	0.8	макс.	12 - 15	12 - 14	4
Біфштекс	4	0.6	макс.	10 - 12	6 - 8	4
Ковбаски/ сосиски	8	-	макс.	12 - 15	10 - 12	4
Відбивні котлети	4	0.6	макс.	12 - 16	12 - 14	4
Курка (розділена на дві частини)	2	1.0	макс.	30 - 35	25 - 30	4
Кебаб	4	-	макс.	10 - 15	10 - 12	4
Куряча грудинка	4	0.4	макс.	12 - 15	12 - 14	4
Гамбургер	6	0.6	макс.	20 - 30	-	4
Рибне філе	4	0.4	макс.	12 - 14	10 - 12	4

Страва	Кількість		Темпера- тура (°C)	Час (у хв.)		Положен- ня поли- ці
	Шт.	Кількість (кг)		1-бік	2-й бік	
Грінки з бутер- бродною начинкою	4 - 6	-	макс.	5 - 7	-	4
Грінки	4 - 6	-	макс.	2 - 4	2 - 3	4

11.4 Турбо-Гриль

Яловичина

Страва	Кількість	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Ростбіф або фі- ле, ледь просма- жене ¹⁾	на 1 см тов- щини	190 - 200	5 - 6	1 або 2
Ростбіф або фі- ле, помірне про- смаження ¹⁾	на 1 см тов- щини	180 - 190	6 - 8	1 або 2
Ростбіф або фі- ле, добре про- смаження ¹⁾	на 1 см тов- щини	170 - 180	8 - 10	1 або 2

¹⁾ Попередньо розігрійте духову шафу.

Свинина

Страва	Кількість (кг)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Лопатка, шийка, окіст	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 або 2
Відбивна, ребер- ця	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 або 2
М'ясні хлібці	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 або 2
Свиняча ніжка (попередньо про- варена)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 або 2

Телятина

Страва	Кількість (кг)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Запечена те- лятина	1	160 - 180	90 - 120	1 або 2

Страва	Кількість (кг)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Рулька теляча	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 або 2

Баранина

Страва	Кількість (кг)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Кострець ягня-ти, печеня з ягняти	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 або 2
Ягняча спинка	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 або 2

Домашня птиця

Страва	Кількість (кг)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Птиця (порцій-ними шматка-ми)	0,2–0,25 кожен	200 - 220	30 - 50	1 або 2
Половина кур-ки	0,4–0,5 кожен	190 - 210	35 - 50	1 або 2
Курка, пулярка	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 або 2
Качка	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 або 2
Гуска	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 або 2
Індичка	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 або 2
Індичка	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 або 2

Риба

Страва	Кількість (кг)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Ціла риба	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 або 2

11.5 Вологе гаряче повітря

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

Страва	Приладдя	Температу-ра (°C)	Положен-ня полиці	Час (у хв.)
Солодкі бу-лочки, 12 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	20 - 30

Страва	Приладдя	Температура (°C)	Положення полиці	Час (у хв.)
Булочки, 9 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	30 - 40
Піца, заморожена, 0,35 кг	комбінована решітка	220	2	10 - 15
Рулет з джемом	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	25 - 35
Брауні	деко для випікання або глибока жаровня	175	3	25 - 30
Суфле, 6 шт.	керамічні формочки на решітці	200	3	25 - 30
Бісквітні коржі	форма для коржа на решітці	180	2	15 - 25
Сендвіч «Вікторія»	форма для випікання на решітці	170	2	40 - 50
Тушкована риба, 0,3 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	20 - 25
Ціла риба, 0,2 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	25 - 35
Філе риби, 0,3 кг	форма для піци на решітці	180	3	25 - 30
Тушковане м'ясо, 0,25 кг	деко для випікання або глибока жаровня	200	3	35 - 45
Шашлик, 0,5 кг	деко для випікання або глибока жаровня	200	3	25 - 30
Печиво, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	20 - 30
Мигдальні тістечка, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	25 - 35
Мафіни, 12 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	30 - 40
Солона випічка, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	25 - 30
Тістечка з пісочного тіста, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	150	2	25 - 35
Тарталетки, 8 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	20 - 30

Страва	Приладдя	Температура (°C)	Положення полиці	Час (у хв.)
Тушковані овочі, 0,4 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	35 - 45
Вегетаріанський омлет	форма для піци на решітці	200	3	25 - 30
Овочі, по-середземноморські, 0,7 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	4	25 - 30

11.6 Повільне Готування

Використовуйте цю функцію для приготування пісних і ніжних шматочків м'яса і риби з внутрішньою температурою не вище 65 °C. Ця функція не застосовується для рецептів, що включають тушкування м'яса або смаження жирної свинини. Для того щоб переконатись у тому, що страва має відповідну температуру, використовуйте термощуп (див. таблицю для термощупа).

Протягом перших 10 хвилин можна встановити температуру духової шафи в діапазоні від 80 °C до 150 °C. Значення за промовчанням — 90 °C. Після визначення температури духової шафи продовжує працювати при температурі 80 °C. Не використовуйте цю функцію для готування домашньої птиці.



При готуванні на цьому режимі не закривайте каstrулю або сковорідку кришкою.

1. Обсмажуйте м'ясо у сковороді з обох боків при високій температурі протягом 1-2 хвилин.
2. Покладіть м'ясо на гаряче деко для смаження й розмістіть його в духовій шафі на комбінованій решітці.
3. Вставте датчик термощупа у м'ясо.
4. Оберіть функцію: Повільне Готування і встановіть необхідну внутрішню температуру.

Встановіть температуру на 120 °C.

Страва	Час (у хв.)	Положення полиці
Ростбіф, 1 - 1,5 кг	120 - 150	1
Яловиче філе, 1 - 1,5 кг	90 - 150	3
Смажена телятина, 1 - 1,5 кг	120 - 150	1
Стейки, 0,2 - 0,3 кг	20 - 40	3

11.7 Збереження

Використовуйте для консервування банки однакового розміру.

Не використовуйте банки з гвинтовими або багнетними кришками чи металеві банки.

Для цієї функції використовуйте першу полицку знизу.

Не ставте на деко більше шести літрових банок для консервування.

Наповніть банки до одного рівня і закрийте кришками із затискачем.

Банки не повинні торкатися одна одної.

Налийте приблизно 1/2 л води в деко для випікання, щоб у духовій шафі було достатньо волого.

Коли рідина в банках починає закипати (приблизно через 35–60 хв. з літровими банками), вимкніть духову

шафу або знижуйте температуру до 100 °С (див. таблицю).

М'які фрукти

Страва	Температура (°С)	Час приготування до кипіння (хв.)	Продовжувати готувати при температурі 100 °С (хв.)
Полуниця/Чорниця/Малина/Аґрус	160 - 170	35 - 45	-

Кісточкові плоди

Страва	Температура (°С)	Час приготування до кипіння (хв.)	Продовжувати готувати при температурі 100 °С (хв.)
Груші / Айва / Сливи	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Овочі

Страва	Температура (°С)	Час приготування до кипіння (хв.)	Продовжувати готувати при температурі 100 °С (хв.)
Морква ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Огірки	160 - 170	50 - 60	-
Овочеve асорті	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Кольрабі/Горох/Спаржа	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Залиште в духовій шафі після вимкнення.

11.8 Сушіння

- Накривайте деко жиронепроникним папером або пергаментом для випікання.
- Для покращення результату вимкніть духову шафу через

половину заданого часу, відчиніть дверцята і залиште прилад для охолодження на ніч, щоб завершити процес сушіння.

Овочі

Страва	Температура (°С)	Час (год)	Положення полиці	
			Положення 1	Положення 2
Квасоля	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Перець	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4

Страва	Температура (°C)	Час (год)	Положення полиці	
			Положення 1	Положення 2
Овочі для супу	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Гриби	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Зелень/Трави	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Фрукти

Страва	Температура (°C)	Час (год)	Положення полиці	
			Положення 1	Положення 2
Сливи	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Абрикоси	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Яблука, нарізані	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Груші	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

11.9 Вентилятор + Пара

Торти та випічка

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці	Коментарі
Яблучний пиріг ¹⁾	160	60 - 80	2	У формі для випікання діаметром 20 см
Пироги	175	30 - 40	2	У формі для випікання діаметром 26 см
Фруктовий пиріг	160	80 - 90	2	У формі для випікання діаметром 26 см
Бісквіт	160	35 - 45	2	У формі для випікання діаметром 26 см
Панетоне (пиріг з фруктами та родзинками) ¹⁾	150 - 160	70 - 100	2	У формі для випікання діаметром 20 см
Кекс із родзинками ¹⁾	160	40 - 50	2	У формі для випікання хліба
Тістечка	150 - 160	25 - 30	3 (2 і 4)	На деку для випікання
Печиво	150	20 - 35	3 (2 і 4)	На деку для випікання
Булочки з дріжджового тіста ¹⁾	180 - 200	12 - 20	2	На деку для випікання

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці	Коментарі
Брюш ¹⁾	180	15 - 20	3 (2 і 4)	На деку для випікання

¹⁾ Попередньо розігрівайте духову шафу протягом 10 хвилин.

Відкриті пироги

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці	Коментарі
Фаршировані овочі	170 - 180	30 - 40	1	У формі
Лазанья	170 - 180	40 - 50	2	У формі
Картопля в паніровці	160 - 170	50 - 60	1 (2 та 4)	У формі

М'ясо

Страва	Кількість (кг)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці	Коментарі
Смажена свинина	1,0	180	90 - 110	2	На комбінованій решітці
Телятина	1,0	180	90 - 110	2	На комбінованій решітці
Ростбіф — з кров'ю	1,0	210	45 - 50	2	На комбінованій решітці
Ростбіф — середньо просмажений	1,0	200	55 - 65	2	На комбінованій решітці
Ростбіф — добре просмажений	1,0	190	65 - 75	2	На комбінованій решітці
Баранина	1,0	175	110 - 130	2	Ніжка
Курка	1,0	200	55 - 65	2	Ціла
Індичка	4,0	170	180 - 240	2	Ціла
Качка	2,0 - 2,5	170 - 180	120 - 150	2	Ціла
Гуска	3,0	160 - 170	150 - 200	1	Ціла
Кролик	-	170 - 180	60 - 90	2	Нарізаний шматками

Риба

Страва	Кількість (кг)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці	Коментарі
Форель	1,5	180	25 - 35	2	3 - 4 рибини
Тунець	1,2	175	35 - 50	2	4 - 6 шматочків філе
Мерлуза	-	200	20 - 30	2	-

11.10 Приготування в посудині для випікання дієтичних страв

Скористуйтеся функцією: Вентилятор + Пара.

Овочі

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Броколі, суцвіття	130	20-25	2
Баклажан	130	15-20	2
Цвітна капуста, суцвіття	130	25-30	2
Помідори	130	15	2
Спаржа, біла	130	25-35	2
Спаржа, зелена	130	35-45	2
Цукіні, скибочки	130	20-25	2
Морква	130	35-40	2
Фенхель	130	30-35	2
Кольрабі	130	25-30	2
Солодкий перець, смужки	130	20-25	2
Селера, дрібно нарізана	130	30-35	2

М'ясо

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Готова шинка	130	55-65	2
Варена куряча грудка	130	25-35	2
Каселер (копчена спинка свинини)	130	80-100	2

Риба

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Форель	130	25-30	2
Філе лосося	130	25-30	2

Гарніри

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Рис	130	35-40	2
Неочищена картопля середнього ступеня готовності	130	50-60	2
Вар. картопля, четверт.	130	35-45	2
Полента	130	35-45	2

11.11 Налаштування Для Піци

Перед початком приготування прогрівайте порожню духову шафу протягом 10 хв.

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці	Коментарі
Піца (тонка)	200–220	15–25	1	На деці для випікання
Піца (з великою кількістю начинки)	200–220	20–30	1	На деці для випікання
Міні-піца	200–220	15–20	1	На деці для випікання
Яблучний пиріг	150–170	50–70	1	У 20-сантиметровій формі для випікання
Тарт (відкритий пиріг із начинкою)	170–190	35–50	1	У 26-сантиметровій формі для випікання
Пиріг із цибулею	200–220	20–30	2	На деці для випікання

11.12 Відновлення



Перед початком приготування прогрівайте порожню духову шафу протягом 10 хв.

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Запіканка/Гратен	130	15–25	2
Паста і соус	130	10–15	2
Гарніри (наприклад, рис, картопля, паста)	130	10–15	2
Страви на одній тарілці	130	10–15	2
М'ясо	130	10–15	2
Овочі	130	10–15	2

11.13 Хліб



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

Страва	Кількість (кг)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці	Коментарі
Білий хліб	1,0	180 - 190	45 - 60	2	1 - 2 буханки, 500 г кожна
Рулет	0,5	190 - 210	20 - 30	2 (2 і 4)	6 - 8 шт. на деку для випікання
Житній хліб	1,0	180 - 200	50 - 70	2	1 - 2 буханки, 500 г кожна
Фокачча	-	190 - 210	20 - 25	2	На деку для випікання

11.14 Таблиця значень температури для термощупа

Страва	Внутрішня температура страви (°C)
Смажена телятина	75 - 80
Теляча рулька	85 - 90
Англійський ростбіф, ледь просмажений	45 - 50
Англійський ростбіф, середньо просмажений	60 - 65
Англійський ростбіф, добре просмажений	70 - 75

Страва	Внутрішня температура страви (°C)
Свиняча лопатка	80 - 82
Свиняча гомілка	75 - 80
Баранина	70 - 75
Курка	98
Заєць	70 - 75
Форель/Морський ляц	65 - 70
Тунець/Лосось	65 - 70

11.15 Інформація для дослідницьких установ

Тестування відповідно до стандарту IEC 60350-1.

Страва	Функція	Аксесуари	Положення полиці	Температура (°C)	Час (у хв.)	Коментарі
Невеликий торт	Верхнє/нижнє нагрівання	Лист для випікання	3	170	20 - 30	Покладіть 20 маленьких тістечок на одне деко для випікання.
Невеликий торт	Вентилятор / Вентилятор	Лист для випікання	3	150 - 160	20 - 35	Покладіть 20 маленьких тістечок на одне деко для випікання.
Невеликий торт	Вентилятор / Вентилятор	Лист для випікання	2 та 4	150 - 160	20 - 35	Покладіть 20 маленьких тістечок на одне деко для випікання.

Страва	Функція	Аксе-суари	По-ло-жен-ня по-лиці	Тем-пера-тура (°C)	Час (у хв.)	Коментарі
Яблуч-ний пи-ріг	Верхнє/нижнє на-грівання	Решітка	2	180	70 - 90	Використовуйте 2 форми (діа-метром 20 см), розташовані по діагоналі.
Яблуч-ний пи-ріг	Вентиля-тор / Вен-тилятор	Решітка	2	160	70 - 90	Використовуйте 2 форми (діа-метром 20 см), розташовані по діагоналі.
Бісквіт без жиру	Верхнє/нижнє на-грівання	Решітка	2	170	40 - 50	Використовуйте форму для пи-рога (діаметром 26 см). Попередньо прогрійте духо-ву шафу протя-гом 10 хвилин.
Бісквіт без жиру	Вентиля-тор / Вен-тилятор	Решітка	2	160	40 - 50	Використовуйте форму для пи-рога (діаметром 26 см). Попередньо прогрійте духо-ву шафу протя-гом 10 хвилин.
Бісквіт без жиру	Вентиля-тор / Вен-тилятор	Решітка	2 та 4	160	40 - 60	Використовуйте форму для пи-рога (діаметром 26 см). По діаго-налі. Попередньо прогрійте духо-ву шафу протя-гом 10 хвилин.
Пісочні хлібобу-лочні ви-роби	Вентиля-тор / Вен-тилятор	Лист для випі-кання	3	140 - 150	20 - 40	-

Страва	Функція	Аксесуари	Положення полиці	Температура (°C)	Час (у хв.)	Коментарі
Пісочні хлібобулочні вироби	Вентилятор / Вентилятор	Лист для випікання	2 та 4	140 - 150	25 - 45	-
Пісочні хлібобулочні вироби	Верхнє/нижнє нагрівання	Лист 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.
Бургер з яловичини 6 штук, 0,6 кг	Гриль	Решітка 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 ТА ЧИСТКА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

12.1 Примітки щодо чищення:

Очистьте лицьову панель духової шафи за допомогою м'якої ганчірки, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення.

Металеві поверхні слід чистити за допомогою спеціального засобу для чищення.

Після кожного використання мийте внутрішню частину духової шафи. Накопичення жиру й інших залишків їжі може призвести до загоряння. Для піддону гриля цей ризик іще вищий.

Після кожного використання мийте та просушуйте всі аксесуари.

Використовуйте м'яку ганчірку, змочену в теплій воді з додаванням засобу для очищення. Не слід мити аксесуари в посудомийній машині.

Для усунення стійких забруднень використовуйте спеціальний очисник для духових шаф.

Акcesуари з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів, а також у посудомийній машині. Це може пошкодити антипригарне покриття.

Всередині духової шафи або на скляній панелі дверцят може утворюватися конденсат. Щоб зменшити конденсацію, перед приготуванням страви дайте приладові попрацювати протягом 10 хвилин. Витирайте вологу у камері духової шафи після кожного використання приладу.

12.2 Духові шафи з алюмінію або іржостійкої сталі

Дверцята духовки слід чистити лише вологою ганчіркою або губкою. Протріть їх насухо м'якою тканиною.

Ніколи не використовуйте сталеві губки, кислоти чи абразивні матеріали, оскільки вони можуть пошкодити поверхню духової шафи. Для чищення панелі керування духової шафи діють ті самі, що і вищезазначені, попередження.

12.3 Очищення ущільнювача дверцят

Регулярно перевіряйте ущільнювач дверцят. Ущільнювач дверцят розташований навколо рами камери духовки. Не користуйтеся духовою шафою у разі пошкодження ущільнювача дверцят. Зверніться до служби технічної підтримки.

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

12.4 Знімання опор полицок

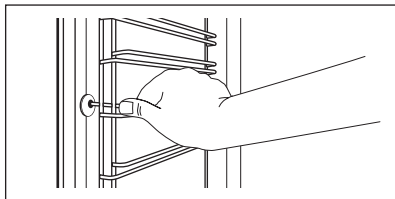
Для очищення духової шафи вийміть опори полицок.



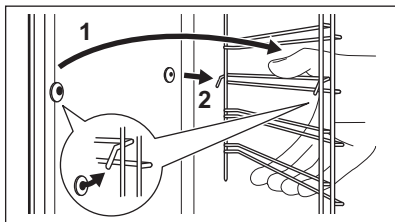
УВАГА

Будьте обережні, виймаючи опори для полицок.

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



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



Встановіть зняті акcesуари у зворотній послідовності.



Фіксуючі штифти на телескопічних напрямних полицок повинні бути спрямовані вперед.

12.5 Очищення водою

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

1. Додайте 300 мл води до заглибини камери в нижній частині духової шафи.
2. Встановіть функцію:
3. Установіть температуру 90 °C.
4. Дайте духовій шафі попрацювати 30 хвилин.
5. Вимкніть духову шафу і дайте їй охолонути.
6. Коли духовна шафа охолоне, протріть її м'якою тканиною.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Переконайтеся, що духова шафа охолонула, перш ніж торкатися її. Існує ризик отримати опік.

12.6 Чищення резервуара для води

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Не наливайте воду в резервуар протягом процедури чищення.



У процесі чищення вода може капати з отвору для пари в камеру духової шафи. Щоб вода не падала на дно духової шафи, встановіть піддон на полицю безпосередньо під отвором для пари.

Через певний час у духовій шафі може з'явитися вапняний наліт. Щоб запобігти цьому, почистіть компоненти духової шафи, які генерують пару. Щоразу після готування на парі необхідно зливати воду з резервуара.

Типи води

- **М'яка вода з невеликим вмістом вапна** — рекомендується виробником, можна рідше виконувати процедуру очищення.
- **Водопровідна вода** — можна використовувати, якщо ваш водогін оснащений пристроєм для очищення чи пом'якшення води.
- **Жорстка вода з великим вмістом вапна** — не впливає на роботу духової шафи, але необхідно частіше виконувати чищення.

ТАБЛИЦЯ КІЛЬКОСТІ КАЛЬЦІЮ ЗА ДАНИМИ ВООЗ (Всесвітня організація охорони здоров'я)

Відкладення кальцію	Жорсткість води		Класифікація води	Проводьте видалення вапняного нальоту кожні
	(французькі градуси)	(німецькі градуси)		
0 - 60 мг/л	0 - 6	0 - 3	М'яка	75 циклів — 2,5 місяці
60 - 120 мг/л	6 - 12	3 - 7	Середньої жорсткості	50 циклів — 2 місяці
120 - 180 мг/л	12 - 18	8 - 10	Жорстка (з високим вмістом вапна)	40 циклів — 1,5 місяці
понад 180 мг/л	понад 18	понад 10	Дуже жорстка	30 циклів — 1 місяць

1. Налийте в резервуар 850 мл води і 50 мл (5 чайних ложок) лимонної кислоти. Вимкніть духову шафу і зачекайте приблизно 60 хвилин.
2. Увімкніть духову шафу і встановіть функцію: Вентилятор + Пара. Встановіть температуру 230 °C. Через 25 хвилин вимкніть духову шафу і дайте їй охолонути протягом 15 хвилин.
3. Увімкніть духову шафу і встановіть функцію: Вентилятор + Пара. Встановіть температуру від 130 до 230 °C. Вимкніть духову шафу через 10 хвилин.
Дочекайтеся, доки вона охолоне, після чого продовжіть видалення вмісту резервуара. Див. розділ «Спорожнення резервуара для води».
4. Промийте резервуар для води і видаліть вапняний наліт всередині

духової шафи за допомогою ганчірки.

5. Вручну промийте зливний шланг теплою водою з милом. Щоб уникнути пошкодження, не використовуйте кислоти, спреї та інші засоби для чищення.

12.7 Зняття та встановлення дверцят

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».



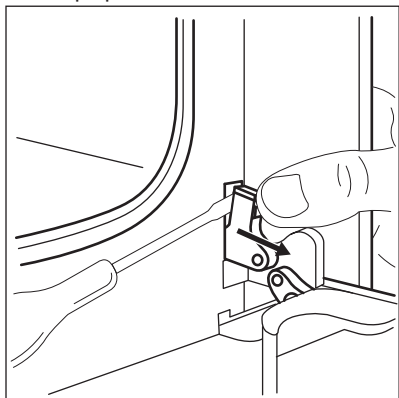
Відчинені й не зняті з приладу дверцята можуть раптово зачинитися під час спроби вийняти скляні панелі.



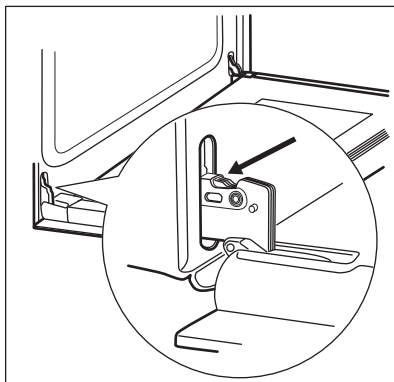
УВАГА

Не використовуйте духову шафу без скляних панелей.

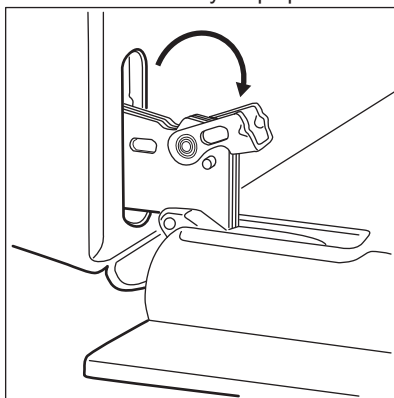
1. Повністю відкрийте дверцята та знайдіть шарніри на правому боці дверцят.
2. За допомогою викрутки підніміть і повністю поверніть правий важіль шарніра.



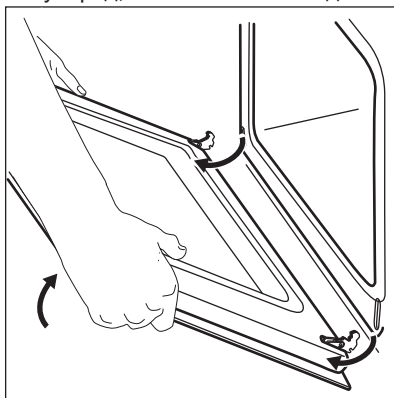
3. Знайдіть шарнір на лівому боці дверцят.



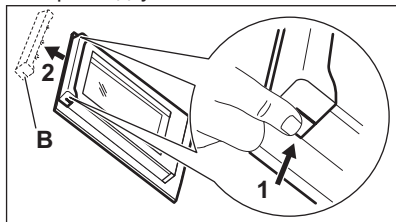
4. Підніміть і повністю поверніть важіль на лівому шарнірі.



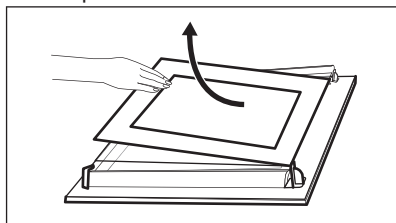
5. Закрийте дверцята духової шафи до першого фіксованого положення (наполовину). Потім підніміть і потягніть дверцята уперед, виймаючи їх із гнізд.



6. Покладіть дверцята на стійку поверхню, вкриту м'якою тканиною.
7. Візьміться з обох боків за оздоблення (В) у верхній частині дверцят і натисніть у напрямку до середини, щоб вивільнити прокладку.



8. Потягніть за оздоблення дверцят спереду для того, щоб витягнути.
9. 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.

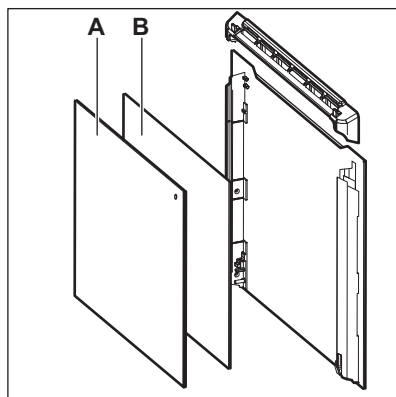


10. Помийте скляні панелі теплою водою з милом. Ретельно витріть скляні панелі. Не слід мити скляні панелі в посудомийній машині.

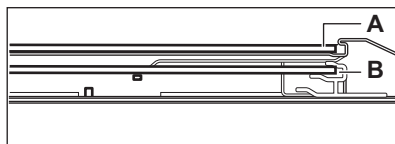
Після завершення миття встановіть скляні панелі і дверцята.

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.



12.8 Заміна лампи



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.
Лампа може бути гарячою.

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



УВАГА

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

Задня лампа

1. Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.
2. Помийте скляний плафон.

3. Замініть стару лампочку відповідною жаростійкою

лампочкою, яка витримує нагрівання до 300 °С .

4. Установіть скляний плафон.

13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

13.1 Необхідні дії в разі виникнення проблем

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Духова шафа не вмикається або не працює.	Духову шафу не під'єднано до мережі або під'єднано неправильно.	Перевірте, чи правильно духову шафу під'єднано до електромережі (див. схему під'єднання, якщо така є).
Духовка не нагрівається.	Духова шафа вимкнена.	Увімкніть духову шафу.
Духовка не нагрівається.	Годинник не налаштовано.	Налаштуйте годинник.
Духовка не нагрівається.	Необхідні налаштування не обрані.	Переконайтеся, що налаштування правильні.
Духовка не нагрівається.	Активовано автоматичне вимкнення.	Зверніться до розділу «Автоматичне вимкнення».
Духовка не нагрівається.	Блокування від дітей.	Зверніться до розділу «Використання блокування від дітей».
Духовка не нагрівається.	Дверцята зачинені нещільно.	Щільно зачиніть дверцята.
Духовка не нагрівається.	Запобіжник перегорів.	Переконайтеся, що запобіжник є причиною несправності. Якщо запобіжник перегорить ще раз, зверніться до кваліфікованого електрика.
Лампа не працює.	Лампа несправна.	Замініть лампу.
У духовій шафі з'явилася вода.	Забагато води в резервуарі.	Вимкніть духову шафу й витріть воду ганчіркою або губкою.
Не працює функція приготування на парі.	У резервуарі немає води.	Заповніть резервуар водою.
Не працює функція приготування на парі.	Вапняний наліт блокує отвір.	Перевірте отвір для виходу пари. Видаліть вапно.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Щоб спорожнити резервуар для води, потрібно більше трьох хвилин, або з отвору для пари витікає вода.	У духовій шафі утворився вапняний наліт.	Почистіть резервуар для води. Див. розділ «Чищення резервуара для води».
На дисплеї відображається «F111».	Вилка датчика внутрішньої температури неправильно встановлена в гнізді.	Вставте штекер термощупа якнайдалі в гніздо.
На дисплеї відображається код помилки, якої немає в таблиці.	Збій постачання електричного струму.	- Вимкніть духову шафу через запобіжник або безпечним вимикачем у коробці запобіжника, а потім знову увімкніть. - Якщо код помилки знову з'являється на дисплеї, зверніться до сервісного центру.
Пара й конденсат осідають на їжу та внутрішню поверхню духової шафи.	Ви тримаєте страву в духовій шафі занадто довго.	Не залишайте їжу в духовій шафі довше ніж на 15-20 хвилин після завершення приготування.
Прилад увімкнено, але він не нагрівається. Вентилятор не працює. На дисплеї відображається "Demo".	Увімкнено демонстраційний режим.	Див. розділ «Базові налаштування» в розділі «Щоденне користування».

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.)	

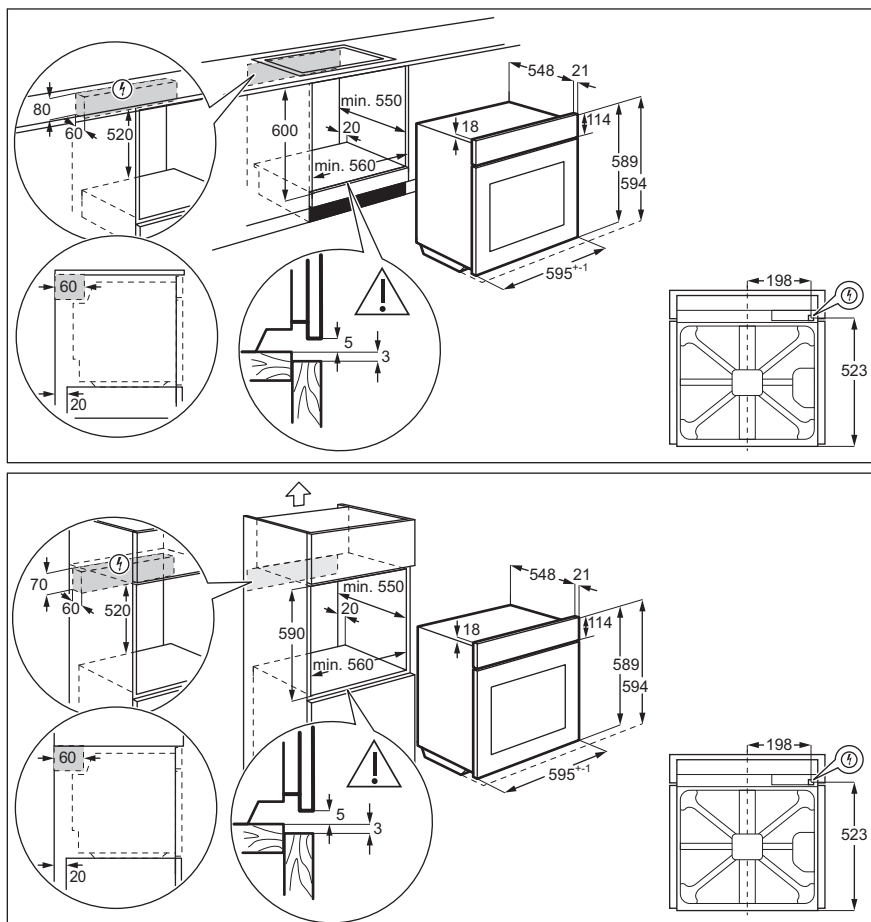
14. УСТАНОВКА



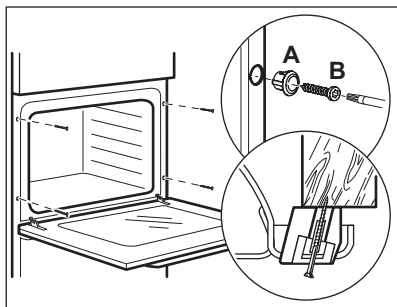
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією
щодо техніки безпеки.

14.1 Вбудовування в кухонні меблі



14.2 Кріплення духової шафи до меблів



14.3 Під'єднання до електромережі



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

Пристрій оснащено електричним кабелем із вилокю.

14.4 Кабель

Типи кабелів для встановлення або заміни:

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

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

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

Зелений/жовтий кабель заземлення має бути на 2 см довший, ніж кабель фази і нейтральний кабель (синій та коричневий).

15. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

15.1 Технічні дані

Напруга	220-240 В
Частота	50 - 60 Гц

16. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

16.1 Енергозбереження



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

Загальні поради

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

дверцят та переконайтеся, що він належним чином зафіксований.

Користуйтеся металевим посудом для покращення енергозбереження.

Коли можливо, ставте їжу до духової шафи, попередньо не розігрівачи шафу.

Якщо тривалість готування перевищує 30 хвилин, зменште температуру в духовій шафі до мінімуму за 3-10 хвилин до завершення готування залежно від тривалості готування. Страва продовжуватиме готуватися

завдяки залишковому теплу всередині духової шафи.

Використовуйте залишкове тепло для розігрівання інших страв.

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

У разі використання деяких функцій духової шафи, коли активується програма з вибором часу (тривалість, кінц. час) і час готування перевищує 30 хвилин, нагрівальні елементи автоматично вимкнуться раніше в деяких функціях духової шафи.

Вентилятор і лампа продовжують працювати.

Підтримування страви теплою

Виберіть найнижчу температуру з можливих, щоб використати залишкове тепло для збереження їжі теплою. На дисплеї з'являється індикатор залишкового тепла або температури.

Готування з вимкненою лампою

Вимкніть лампу під час готування. Вмикайте її лише за потреби.

Вологе гаряче повітря

Функція, призначена для збереження енергії під час готування.

При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд. Ви можете ввімкнути лампу знову, але ця дія призведе до зниження очікуваної ефективності збереження енергії.

17. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним

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

приладів. Не викидайте прилади,

позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям.

Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.

www.electrolux.com/shop



867348933-B-512018

