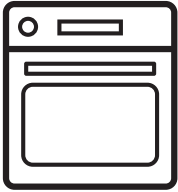




**Electrolux**



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



**EOB7S31V**

**EOB7S31Z**

**UK** Інструкція | Парова духовка



## МИ ДУМАЄМО ПРО ВАС

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

Ласкаво просимо до Electrolux.

**Відвідайте наш веб-сайт, щоб:**



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

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



Зареєструвати свій продукт для кращого обслуговування:

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



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

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

## ДОПОМОГА КЛІЄНТАМ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ


Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

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

Інформацію можна знайти на таблиці з технічними даними.

 Попередження / Важлива інформація про безпеку

 Загальна інформація та рекомендації

 Інформація щодо захисту навколишнього середовища

Може змінитися без оповіщення.

## ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	3
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	5
3. ОПИС ВИРОБУ.....	8
4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.....	9
5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	11
6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	12
7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	15
8. АВТОМАТИЧНІ ПРОГРАМИ.....	17
9. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА.....	18
10. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	21
11. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	22
12. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА.....	43
13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	49
14. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	51
15. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	53

## 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 та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися цим приладом лише під наглядом, або за умови попереднього отримання інструкцій з безпечного користування приладом та розуміння пов'язаних з цим ризиків. Діти до 8 років та особи з важкою та комплексною непрацездатністю можуть перебувати поблизу приладу лише за умови, якщо знаходяться під безперервним спостереженням.
- Слідкуйте за тим, аби діти не бавилися з приладом .
- Тримайте усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його використання та охолодження.
- Якщо прилад оснащено засобами захисту від доступу дітей, їх необхідно активувати.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

### 1.2 Загальна безпека

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.
- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах у приміщенні.

- Цей прилад можна використовувати в офісах, готельних номерах, напів-готелях, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.
- Установлювати цей прилад і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.
- Перш, ніж виконувати операції з технічного обслуговування, від'єднайте прилад від джерела живлення.
- У разі пошкодження електричного кабелю його має замінити виробник, його авторизований сервісний центр або інші аналогічно кваліфіковані особи задля уникнення ураження електричним струмом.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Слід бути обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів або поверхні внутрішньої камери приладу.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи посуд.
- Використовуйте тільки термощуп (датчик температури в товщі продукту), рекомендований для цього приладу.
- Щоби зняти опори полицок, спочатку потягніть передню частину опори полицки, а потім її задню частину в сторону від бічних стінок. Щоби встановити опори полицок, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби чи металеві шкребки,

оскільки це може призвести до появи тріщин на склі, що може спричинити руйнування скла.

## 2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

### 2.1 Встановлення

#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Встановлювати 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.
- 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 його дверцята відкриваються без перешкод.
- Прилад оснащено електричною системою охолодження. Він повинен працювати від джерела живлення.
- Вбудований прилад повинен відповідати вимогам щодо стабільності DIN 68930.

Мінімальна висота шафи (Мінімальна висота шафи під робочою поверхнею)	578 (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	567 мм
-----------------	--------

Вбудована глибина приладу	546 мм
---------------------------	--------

Глибина з відкритими дверцятами	1027 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 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 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.
  - Цей прилад оснащено електричним кабелем із вилкою.

## 2.3 Користування

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковано.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.
- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.

- Не натискайте на відчинені дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів зі спиртом може призвести до утворення суміші спирту й повітря.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоби поряд із пристроєм 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 камери приладу;
  - не ставте посуд із водою безпосередньо в розігрітій прилад;
  - не залишайте в приладі страви і продукти з високим вмістом вологи після завершення приготування їжі;
  - будьте обережні, виймаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Використовуйте глибоке деко для випікання тортів із великим вмістом вологи. Сік, що виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями.
- Завжди готуйте із зачиненими дверцятами приладу.
- 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 травмування, пожежі або пошкодження приладу.

- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, вимкніть прилад і вийміть електричну 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, щоби запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Витріть прилад м'якою вологою 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 Приготування на парі

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека опіків і пошкодження приладу.

- Пара може спричинити опіки:
  - Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу, коли активована ця функція. Можливий вихід пари.
  - Відкривайте дверцята приладу обережно після готування на парі.

## 2.6 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.
- У цьому виробі є джерело світла класу енергоефективності G.
- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками.

## 2.7 Сервіс

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

## 2.8 Утилізація

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

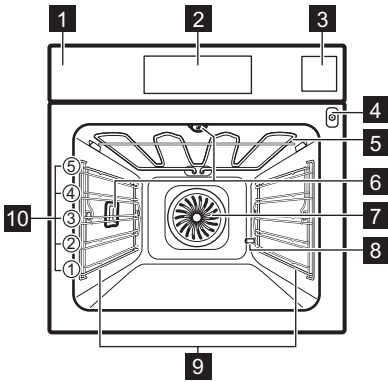
Існує небезпека травмування або задушення.

- По інформацію з належної утилізації приладу зверніться до органів муніципальної влади.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення близько до приладу та утилізуйте його.
- Приберіть фіксатор дверцят, щоби унеможливити їх зачинення, якщо діти, або домашні тварини опиняться всередині приладу.

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінета Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

## 3. ОПИС ВИРОБУ

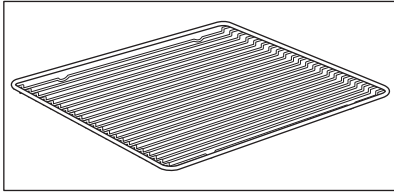
### 3.1 Загальний огляд



- 1 Панель керування
- 2 Електронний програматор
- 3 Лоток для води
- 4 Гніздо термощупа
- 5 Нагрівальний елемент
- 6 Лампа
- 7 Вентилятор
- 8 Отвір для видалення накипу
- 9 Опорна рейка, знімна
- 10 Рівні полиць

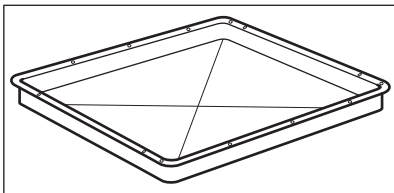
### 3.2 Аксесуари

#### Комбінована решітка



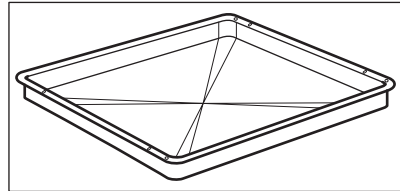
Для посуду, форм для випічки, смаження.

#### Деко для випічки



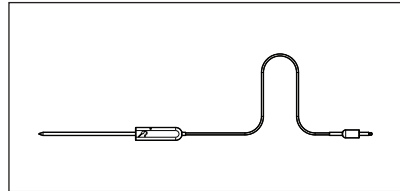
Для випікання тортів і бісквітів.

#### Деко для гриля/смаження



Для випікання та смаження або як деко для збирання жиру.

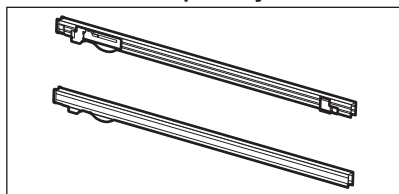
#### Термощуп



Для вимірювання температури всередині продукту.



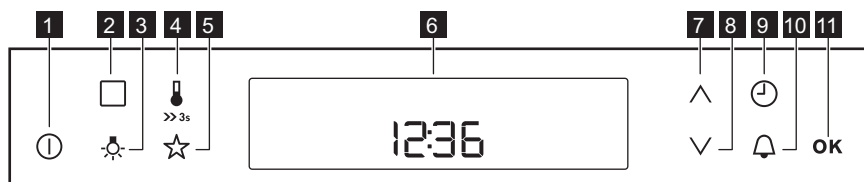
## Телескопічні спрямовувачі



Для полегшення вставляння та виймання дек і решітки.



## 4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

### 4.1 Електронний програмуючий пристрій

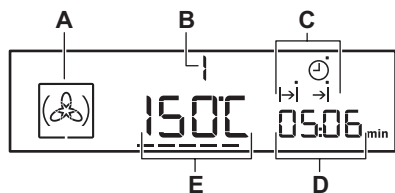


Керування роботою духової шафи здійснюється за допомогою сенсорних кнопок.

Сенсорна кнопка	Функціональність	Опис	
1		Увімк. / Вимк.	Увімкнення і вимкнення духової шафи.
2		Опції	Встановлення функції нагріву, функції очищення або автоматичної програми.
3		Освітлення духовки	Увімкнення і вимкнення лампи духової шафи.
4		Температура	Встановлення або перевірка температури. Також встановлення або перевірка температури Термощуп.
5		Обрані налаштування	Для збереження вашої улюбленої програми. За допомогою цієї кнопки забезпечується безпосередній доступ до улюбленої програми, навіть коли духову шафу вимкнено.
6	-	Дисплей	Показує поточні налаштування духової шафи.
7		Вгору	Для переміщення вгору в меню.
8		Вниз	Для переміщення вниз в меню.
9		Годинник	Для встановлення функції годинника.







Сенсорна кнопка	Функціональність	Опис
10 	Таймер	Налаштування функції Таймер.
11 	OK	Підтвердження вибору або налаштування.

## 4.2 Дисплей



- A. Символ функції нагріву
- B. Номер функції /програми нагрівання
- C. Індикатори функцій годинника (див. таблицю «Функції годинника»)
- D. Годинник / індикатор залишкового тепла
- E. Відображення температури та часу доби

### Інші індикатори дисплея:

Символ	Назва	Опис
	Автоматична програма	Можна вибрати автоматичну програму.
	Мої обрані налаштування	Виконується обрана програма.
<b>h / min</b>	г / хв	Виконується функція годинника.
---	Індикатор нагрівання/залишкового тепла	Показує рівень температури духової шафи.
	Температура	Можна переглянути або змінити температуру.
	Термощуп	Термощуп розташований у гнізді для термощупа.
	Таймер зворотного відліку	Виконується функція таймера.
	Індикатор лотка для води	Показує рівень води.

## 4.3 Індикатор нагріву

Якщо увімкнено функцію нагрівання, з'являється ----. Смужки показують збільшення чи зменшення температури в духовій шафі.

Коли духова шафа досягає встановленої температури, смужки зникають з дисплея.

## 5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 5.1 Первинне очищення



Крок 1

Вийміть із приладу всі аксесуари й знімні опори полицьок.



Крок 2

Очищайте прилад та аксесуари лише за допомогою серветки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення.




Крок 3


Вставте аксесуари й знімні опори полицьок у прилад.

### 5.2 Попереднє прогрівання

Перед першим використанням прогрійте порожню духову шафу.

**Крок 1** Вийміть із духової шафи всі аксесуари й знімні опорні рейки.

**Крок 2** Встановіть максимальну температуру для функції: .  
Залиште духову шафу працювати протягом 1 год.

**Крок 3** Встановіть максимальну температуру для функції: .  
Залиште духову шафу працювати протягом 15хв.

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

### 5.3 Налаштування жорсткості води

Після підключення духової шафи до електромережі необхідно встановити рівень жорсткості води.

У таблиці нижче вказано діапазон жорсткості води (dH) з відповідним рівнем відкладення кальцію та якості води.

Жорсткість води	Відкладення каль-	Відкладення каль-	Класифікація	
Клас	dH	цію (ммоль/л)	цію (мг/л)	води
1	0 - 7	0 - 1,3	0 - 50	М'яка

Жорсткість води		Відкладення кальцію (ммоль/л)	Відкладення кальцію (мг/л)	Класифікація води
Клас	dH			
2	7 - 14	1.3 - 2.5	50 - 100	Помірно жорстка
3	14 - 21	2.5 - 3.8	100 - 150	Жорстка
4	понад 21	понад 3,8	понад 150	Дуже жорстка

Якщо жорсткість води перевищує значення в таблиці, заповнюйте лоток для води водою з пляшок.

- Візьміть смужку, що змінює колір на один з чотирьох, яка постачається разом з паровим комплектом в духовій шафі.
- Помістіть всі зони реакції смужки у воду приблизно на 1 секунду.  
Не розміщуйте смужку під проточною водою!
- Струсіть смужку для видалення надлишку води.
- Зачекайте 1 хвилину та перевірте жорсткість води згідно з таблицею нижче.  
Кольори зон реакції продовжують змінюватися. Не перевіряйте жорсткість води пізніше, ніж через 1 хвилину після проведення тесту.

## 5. Встановіть жорсткість води: меню налаштувань.

Див. пункт «Використання меню налаштувань» у розділі «Додаткові функції».

Тестова смужка	Жорсткість води
	1
	2
	3
	4

Жорсткість води можна змінити в меню налаштувань.

## 6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 6.1 Функції нагріву

#### Функція духовки



Вентилятор

#### Додаток

Для одночасного випікання на трьох рівнях полиць і підсушування страви.  
Встановіть температуру на 20–40 °C нижче, ніж для Традиційне готування.

#### Функція духовки

#### Додаток



Функція «Піца»

Для випікання піци. Для отримання більш рум'яної скоринки та хрусткої основи.











Повільне готування






Для приготування ніжних і соковитих смажених страв.



Традиційне готування

Випікання та смаження на одному рівні полиці.

Функція духовки	Додаток
 Заморожені продукти	Для надання хрусткості напівфабрикатам, наприклад, картоплі фри, картоплі по-селянськи або рулетам з начинкою.
 Турбо-гриль	Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Приготування запіканок і зарум'янювання.
 Гриль	Для готування на грилі тонких смужок продуктів, а також для смаження хліба.
 Швидкий гриль	Для приготування на грилі тонких шматочків продукту у великій кількості, а також для смаження хліба.
 Підтримання теплим	Для підтримання страви теплою. Зверніть увагу, що деякі страви можуть продовжувати готуватися та висушуватися, поки вони залишаються теплими. За потреби накрийте посуд.
 Нижній нагрів	Випікання тортів із хрусткою основою та консервування продуктів.
 Розморожування	Для розморожування продуктів (овочів і фруктів). Час розморожування залежить від кількості та розміру заморожених продуктів.
 Волога конвекція	Цю функцію призначено для заощадження енергії під час готування. Під час використання цієї функції температура всередині прилади може відрізнятись від встановленої. Використовується залишкове тепло. Потужність нагріву можна зменшити. Для додаткової інформації див. розділ «Щоденне користування», примітки до: Волога конвекція.

Функція духовки	Додаток
 Випікання хліба	Використовуйте цю функцію для приготування хліба та булочок для отримання професійного результату з точки зору хрусткості, кольору та блискучої скоринки.
 Регенерація парою	Розігрівання страв парою запобігає висушуванню їхньої поверхні. Тепло розподіляється повільно та рівномірно, що дає змогу відновити смак і аромат страви, ніби її щойно було приготовлено. Цю функцію можна використовувати для повторного нагрівання страви безпосередньо на тарілці. Можна одночасно повторно нагрівати декілька тарілок на різних рівнях полиць.
 Низька вологість	Для випікання хліба, смаження великих шматків м'яса або розігрівання охолоджених і заморожених страв.
 Висока вологість	Для страв із високим вмістом вологи, заправок для супів і тернів, а також для тушкування риби.
 Повна пара	Для овочів, риби, картоплі, рису, макаронних виробів або особливих гарнірів.



Під час використання деяких функцій духової шафи можливе автоматичне вимкнення лампи при температурі нижче 60 °C.

## 6.2 Примітки щодо: режиму Волога конвекція

Ця функція використовувалася для забезпечення відповідності класу енергоефективності та вимогам екологічного проектування (згідно з EU 65/2014 та EU 66/2014). Тести згідно з: IEC/EN 60350-1.





Під час приготування дверцята духової шафи мають бути зачинені, аби процедура не була перервана, а також для

забезпечення максимальної енергоефективності духової шафи.

При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд.



Інструкції щодо приготування дивіться в розділі «Поради й рекомендації», пункт «Волога конвекція». Для ознайомлення із загальними рекомендаціями щодо енергозбереження дивіться розділ «Енергоефективність», пункт «Енергозбереження».

### 6.3 Налаштування: Функції нагріву

1. Увімкніть духову шафу з .  
На дисплеї відображається встановлена температура, символ і номер функції нагріву.
2. Натисніть  або  для встановлення функції нагріву.
3. Натисніть . В іншому разі духову шафу увімкнеться автоматично через 5 секунд.



Якщо ви увімкнули духову шафу і не встановили жодної функції чи програми нагрівання, духову шафу автоматично вимкнеться через 20 секунд.

### 6.4 Налаштування: Температура

Натисніть  або  для зміни температури з кроком: 5 °C.  
Коли духову шафу досягає встановленої температури, лунає звуковий сигнал, а індикатор нагріву зникає.

### 6.5 Перевірка: Температура

Ви можете перевірити поточну температуру в духовій шафі під час виконання функції чи програми.


1. Натисніть .  
На дисплеї відображається температура в духовій шафі.
2. Натисніть  або дисплей знову автоматично покаже встановлену температуру через 5 секунд.

### 6.6 Налаштування: Швидкий нагрів

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

Швидкий нагрів працює лише з деякими функціями нагрівання. Якщо в меню налаштувань встановлено звуковий сигнал помилки, то у випадку недоступності швидкого нагріву для встановленої функції лунає звуковий сигнал. Див. пункт «Використання меню налаштувань» у розділі «Додаткові функції».

Функція швидкого нагріву дає змогу скорити час нагрівання.

Щоб увімкнути швидкий нагрів, натисніть і утримуйте  понад 3 секунди. Якщо увімкнено швидкий нагрів, на дисплеї мигтять відповідні смужки.

### 6.7 Налаштування: Приготування на парі

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 займісті або спиртовмісні рідини у лоток для води.

1. Натисніть кришку, щоб відкрити лоток для води.
2. Наповніть лоток для води холодною водою до максимального рівня (приблизно 950 мл), доки не пролунає сигнал або на дисплеї не з'явиться повідомлення.  
Цієї кількості води достатньо приблизно на 50 хв.  
Не наливайте воду в лоток для води вище максимального рівня. Існує ризик протікання, переливання води та пошкодження меблів.
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  $\left| \rightarrow \right|$  або: Таймер закінчення  $\rightarrow \left| \right|$ .

Пара з'явиться приблизно через 2 хвилини. При досягненні духовою шафою заданої температури звучить сигнал.

Коли в лотку закінчується вода, лунає сигнал: після цього потрібно знову налити воду до лотка, щоб продовжити готування на парі, як описано вище.

Коли час готування закінчиться, пролунає звуковий сигнал.

7. Вимкніть духову шафу.  
8. Після закінчення готування на парі злийте воду з резервуара.  
Див. функцію очищення: Спорожнення 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.

Для прискорення висихання можна закрити дверцята і нагріти духову шафу за допомогою функції: Вентилятор при температурі 150°C протягом близько 15 хвилин.

## 7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

### 7.1 Таблиця функцій годинника

Функція годинника	Використання
 Час доби	Відображення або зміна часу доби. Час доби можна змінювати, лише коли духову шафу увімкнена.
$\left  \rightarrow \right $ Тривалість	Встановлення тривалості роботи духової шафи.
$\rightarrow \left  \right $ Таймер закінчення	Встановлення закінчення роботи духової шафи.
$\left  \rightarrow \right  \rightarrow \left  \right $ Затримка часу	Для поєднання Тривалість і функції Таймер закінчення.
 Таймер	Налаштування часу зворотного відліку. Ця функція не впливає на роботу духовки. Функцію Таймер можна налаштувати в будь-який час, навіть коли духову шафу вимкнена.
<b>00:00</b> Таймер прямого відліку часу	Встановлення прямого відліку часу, який вказує на тривалість роботи духової шафи. Цей таймер вмикається одразу після початку нагрівання духової шафи. Функція Таймер прямого відліку часу не вмикається, якщо встановлені функції Тривалість і Таймер закінчення. Ця функція не впливає на роботу духовки.

### 7.2 Налаштування: Час доби



Після першого підключення до мережі дочекайтеся, доки на дисплеї не відобразиться **h** і **12:00**. "Блимає 12.

1. Натисайте  $\wedge$  або  $\vee$ , щоб встановити години.
2. Натисніть **OK**.









3. Натисайте  $\wedge$  або  $\vee$ , щоб встановити хвилини.


4. Натисніть **OK**.

На дисплеї відображається новий час.

Що змінити час доби, натисніть  кілька разів, доки не почне блимати .






### 7.3 Налаштування: Тривалість


1. Встановіть функцію нагрівання та температуру.
2. Натискайте , доки  не почне блимати.
3. Натисніть  або  для встановлення кількості хвилин для функції Тривалість.
4. Натисніть . В іншому разі функція Тривалість вмикається автоматично через 5 секунд.
5. Натисніть  або  для встановлення кількості годин для функції Тривалість.
6. Натисніть . В іншому разі функція Тривалість вмикається автоматично через 5 секунд.

Після закінчення встановленого часу протягом 2 хвилин лунає сигнал. На дисплеї блимає  і налаштування часу. Духова шафа вимикається.

7. Торкніться сенсорної кнопки, щоб вимкнути сигнал.
8. Вимкніть духову шафу.

### 7.4 Налаштування: Таймер закінчення





1. Встановіть функцію нагрівання та температуру.
2. Натискайте , доки  не почне блимати.
3. Натисніть  або  для встановлення функції Таймер закінчення, а потім натисніть . Спершу встановлюйте хвилини, а потім години.




Після закінчення встановленого часу протягом 2 хвилин лунає сигнал. На дисплеї блимає  і налаштування часу. Духовка вимикається автоматично.

4. Торкніться сенсорної кнопки, щоб вимкнути сигнал.
5. Вимкніть духову шафу.

### 7.5 Налаштування: Затримка часу




1. Встановіть функцію нагрівання та температуру.


2. Натискайте , доки  не почне блимати.
3. Натисніть  або  для встановлення кількості хвилин для функції Тривалість.

4. Натисніть .
5. Натисніть  або  для встановлення кількості годин для функції Тривалість.

6. Натисніть .

На дисплеї блимає .



7. Натисніть  або  для встановлення функції Таймер закінчення, а потім натисніть . Спершу встановлюйте хвилини, а потім години.

Духова шафа автоматично увімкнеться пізніше, працюватиме впродовж встановленої функції Тривалість та вимкнеться у встановлений час Таймер закінчення. Після закінчення встановленого часу протягом 2 хвилин лунає сигнал. На дисплеї блимає  і

налаштування часу. Духовка вимикається автоматично.

8. Торкніться сенсорної кнопки, щоб вимкнути сигнал.
9. Вимкніть духову шафу.







При активації функції Затримка часу на дисплеї відображається символ функції нагрівання,  з крапкою і . Крапка показує, що увімкнена функція годинника і дисплей «Годинник/ залишкове тепло».

### 7.6 Налаштування: Таймер


1. Натисніть .

На дисплеї блимає  і «00».

2. Натискайте  для переключення між функціями. Спершу встановлюйте секунди, а потім хвилини та години.
3. Натисніть  або  для встановлення Таймер і  для підтвердження.



4. Натисніть **OK**. В іншому разі функція Таймер вмикається автоматично через 5 секунд.

Після закінчення встановленого часу протягом 2 хвилин лунає сигнал і на дисплеї мигтить 00:00 та .

5. Торкніться сенсорної кнопки, щоб вимкнути сигнал.

## 7.7 Налаштування: Таймер прямого відліку часу

1. Для скидання Таймер прямого відліку часу натискайте:  $\nabla$  і  $\wedge$ .
2. Коли на дисплеї відобразиться «0:00» Таймер прямого відліку часу почне відлік спочатку.

## 8. АВТОМАТИЧНІ ПРОГРАМИ

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!


Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Передбачено 9 автоматичних програм. Користуйтесь автоматичними програмами або рецептами для готування страв при відсутності знань чи досвіду готування. На дисплеї відображається попередньо встановлений час готування для всіх автоматичних програм.

### 8.1 Перелік автоматичних програм.

Програма	
1	ОВОЧІ, ТРАДИЦІЙНЕ ПРИГОТУВАННЯ
2	КАРТОПЛЯ В ПАНІРОВЦІ
3	БІЛИЙ ХЛІБ
4	ФАРШИРОВ. РИБА (ФОРЕЛЬ)
5	РОСТБІФ
6	КУРКА, ЦІЛА
7	ПИЦА
8	КЕКС
9	КІШ-ЛОРЕН

### 8.2 Спосіб використання: автоматичні програми


1. Увімкніть прилад.
2. Торкніться .

На дисплеї відображається номер автоматичної програми (1 – 9).

3. Торкніться  $\wedge$  або  $\nabla$ , щоб обрати автоматичну програму.
4. Торкніться **OK** або зачекайте п'ять секунд, доки прилад автоматично не почне працювати.
5. Після закінчення встановленого часу протягом двох хвилин лунає звуковий сигнал. Заблимає символ  $\rightarrow|$ .
6. Торкніться сенсорної кнопки, щоб вимкнути сигнал.
7. Вимкніть прилад.

### 8.3 Спосіб використання: автоматичні програми із введенням значення ваги


Якщо ввести вагу м'яса, прилад розрахує тривалість смаження.





1. Увімкніть прилад.
2. Торкніться .
3. Торкніться  $\wedge$  або  $\nabla$ , щоб установити програму із введенням значення маси. На дисплеї відображається така інформація: час готування, символ тривалості  $\rightarrow|$ , вага за промовчанням, одиниця виміру (кг, г).
4. Торкніться **OK**. В іншому разі налаштування будуть збережені автоматично через п'ять секунд. Прилад вмикається.
5. Можна змінити встановлене за промовчанням значення ваги за допомогою кнопки  $\wedge$  або  $\nabla$ . Торкніться **OK**.
6. Після закінчення встановленого часу протягом двох хвилин лунає звуковий сигнал. Блимає  $\rightarrow|$ .


7. Торкніться сенсорної кнопки, щоб вимкнути сигнал.
8. Вимкніть прилад.

### 8.4 Налаштування: автоматичні програми з Термощуп

Внутрішня температура встановлена за замовчуванням і зафіксована в програмах із термощупом. Програма закінчується, коли прилад досягає встановленої внутрішньої температури.

1. Увімкніть прилад.
2. Торкніться .
3. Встановіть термощуп. Див. розділ «Термощуп».

4. Торкніться  або , щоб встановити програму з термощупом. На дисплеї відображається час готування,  і .

5. Торкніться **OK**. В іншому разі налаштування будуть збережені автоматично через п'ять секунд. Після закінчення встановленого часу протягом двох хвилин лунає звуковий сигнал. Блимає .
6. Торкніться сенсорної кнопки або відкрийте дверцята, щоб вимкнути звуковий сигнал.
7. Вимкніть прилад.

## 9. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 9.1 Термощуп

Термощуп - вимірює температуру всередині продукту. Коли страва досягає встановленого значення, духова шафа вимикається.

Встановіть 2 температури:

- температура духовки: мінімум 120 °С,
- внутрішню температуру страви.


Для найкращого результату готування:

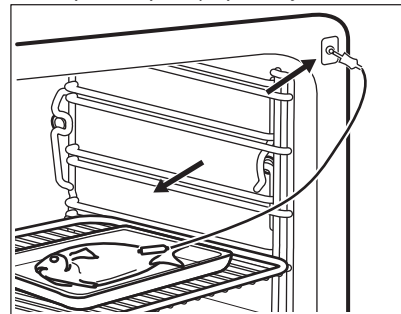
- Інгредієнти повинні мати кімнатну температуру.
- Термощуп - не використовуйте його з рідкими стравами.
- Термощуп - під час приготування він повинен залишатися всередині страви.


Духова шафа розраховує приблизний час готування, він може змінюватися під час приготування.

При вставленні аксесуару в гніздо ви скасовуєте налаштування функції годинника.

Категорії продуктів: м'ясо, птиця та риба

1. Вимкніть прилад.
2. Вставте вістря термощупа (з  на ручці) у центр шматка м'яса або риби, у максимально товсту частину. Переконайтеся в тому, що не менш 3/4 довжини термощупа знаходиться у страві.
3. Вставте штекер термощупа у гніздо на передній рамці приладу.



На дисплеї блимає  і температуру всередині продукту встановлено за промовчанням. Температура становить 60 °С для першої операції та останнє встановлене значення для кожної наступної операції.

4. Торкніться  $\wedge$  або  $\vee$ , щоб установити температуру всередині продукту.
5. Торкніться **OK** або налаштування буде збережено автоматично через 5 секунд.



Температуру всередині продукту можна встановити лише тоді, коли блимає  $\wedge$  або  $\vee$ . Якщо на дисплеї відображається  $\wedge$  або  $\vee$ , але не блимає до встановлення температури всередині продукту, торкніться **»»»** та  $\wedge$  або  $\vee$ , щоб встановити нове значення.

6. Установіть функцію та температуру духової шафи:

На дисплеї відображається поточна температура всередині продукту та символ розігрівання  $---$ .



Під час готування з термощупом можна змінити температуру, яка відображається на дисплеї. Після вставлення термощупа у гніздо та встановлення функції духової шафи та температури, на дисплеї відображається поточна температура всередині продукту.

Торкніться **»»»** кілька разів, щоб переглянути три інші значення температури:

- установлена температура всередині продукту;
- поточна температура духової шафи;
- поточна температура всередині продукту.

Коли страва досягне заданої внутрішньої температури, протягом 2 хвилин лунатиме звуковий сигнал, а на дисплеї мигтатиме значення внутрішньої температури та  $\wedge$  або  $\vee$ . Прилад вимкнеться.

7. Торкніться сенсорної кнопки, щоб вимкнути звуковий сигнал.
8. Вийміть термощуп із гнізда і витягніть страву з духової шафи.

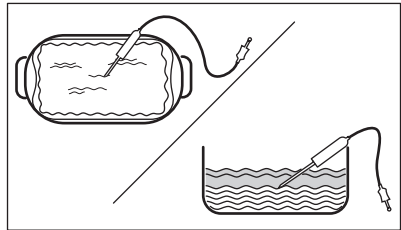


### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

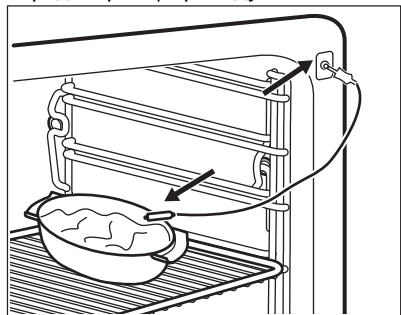
Існує ризик опіків, оскільки термощуп гарячий. Будьте обережні під час відключення та видалення термощупа зі страви.

### Категорія продуктів: запіканка

1. Увімкніть прилад.
2. Розмістіть половину інгредієнтів на посуді для запікання.
3. Вставте кінчик термощупа точно по центру запіканки. Під час випікання потрібно закріпити термощуп, щоб він не рухався. Для цього скористайтеся твердим інгредієнтом. Використовуйте край посуду для запікання, щоб підтримати силіконову ручку термощупа. Кінчик термощупа не повинен торкатися дна посуду для випікання.



4. Накрийте термощуп іншими інгредієнтами.
5. Вставте штекер термощупа у гніздо на передній рамці приладу.



На дисплеї відображається  $\wedge$  або  $\vee$  і внутрішня температура, встановлена за промовчанням. При першому використанні

температура, встановлена за промовчанням, дорівнює 60 °С, а при наступних використанніях — останньому встановленому значенню.

6. Торкніться  $\wedge$  або  $\vee$ , щоб встановити внутрішню температуру.
7. Торкніться  $\circ\text{K}$ , або налаштування будуть збережені автоматично через 5 секунд.



Внутрішню температуру можна встановлювати лише, коли блимає

$\curvearrowright$ ?. Якщо перед встановленням внутрішньої температури на дисплеї відображається  $\curvearrowright$ ?, встановіть нове значення за допомогою кнопок  $\ggg$  та  $\wedge$  або  $\vee$ .

8. Встановіть функцію духової шафи та температуру.

На дисплеї відображається поточна температура термошупа та символ нагріву

----

Коли страва досягне заданої внутрішньої температури, протягом 2 хвилин лунатиме звуковий сигнал, а на дисплеї мигатиме значення внутрішньої температури та  $\curvearrowright$ ?. Прилад вимкнеться.

9. Торкніться сенсорної кнопки, щоб вимкнути сигнал.
10. Вийміть термошуп із гнізда і витягніть страву з духової шафи.

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

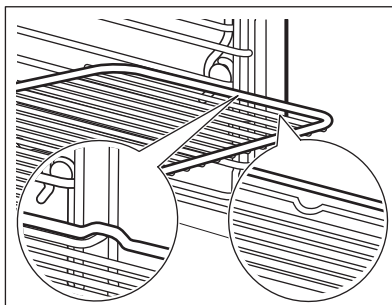
Існує ризик опіків, оскільки термошуп гарячий. Будьте обережні під час відключення та видалення термошупа зі страви.

## 9.2 Встановлення аксесуарів

Невелика заглибина вгорі покращує безпеку. Крім того, заглибини запобігають перекиданню. Високий обідок навкруги полицки не дає посуду зісковзнути з полицки.

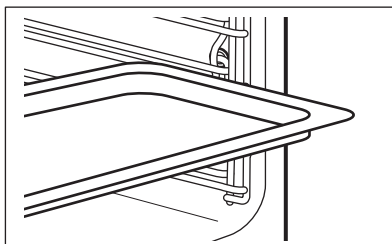
### Комбінована решітка:

Просуньте решітку між напрямними планками опорних рейок.



### Деко для випічки / Глибоке деко:

Просуньте деко між напрямними планками опорних рейок.



## 10. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

### 10.1 Функція «Обрані налаштування»

Використовуйте цю функцію для збереження своїх улюблених налаштувань температури та часу для функції або програми духової шафи.

1. Встановіть температуру і час для функції або програми духової шафи.
  2. Торкніться й утримуйте більше 3 секунд кнопку ☆. Пролунає звуковий сигнал.
  3. Вимкніть прилад.
- **Щоб увімкнути цю функцію,** торкніться ☆. Прилад активує ваші обрані налаштування.



Під час виконання функції можна змінювати час та температуру.

- **Щоб вимкнути цю функцію,** торкніться ①. Прилад активує ваші обрані налаштування.

### 10.2 Використання функції захисту від доступу дітей

Функція захисту від доступу дітей запобігає випадковому ввімкненню духової шафи.

1. Для вимкнення духової шафи натисніть та утримуйте ① протягом 3 секунд.
  2. Одночасно натисніть та утримуйте ② та ✓ протягом 2 секунд.
- Лунає звуковий сигнал.

На дисплеї відображається **SAFE**. Для вимкнення функції захисту від доступу дітей повторно виконайте крок 2.

### 10.3 Користування контрольним замком

Цю функцію можна увімкнути тільки коли духову шафу працює.

Контрольний замок запобігає випадковій зміні роботи духової шафи.

1. Щоб увімкнути цю функцію, увімкніть духову шафу.
2. Увімкніть функцію або налаштування духової шафи.
3. Торкніться та утримуйте ② та ✓ одночасно протягом 2 секунд.

Пролунає звуковий сигнал.

На дисплеї з'явиться замок.

Щоб вимкнути контрольний замок повторно виконайте крок 3.



При увімкненій функції «Контрольний замок» духову шафу можна вимикати. При вимкненні духової шафи контрольний замок вимикається.

### 10.4 Використання меню налаштувань

Меню настройки дозволяє вмикати або вимикати функції в головному меню. На дисплеї відображається SET разом із номером варіанта налаштування.

Опис	Значення, що встановлюється
1 ІНДИКАТОР ЗАЛИШКОВОГО ТЕПЛА	УВІМК./ВИМК.
2 СИГНАЛИ КНОПОК <sup>1)</sup>	КЛАЦАННЯ/СИГНАЛ/ВИМК.
3 СИГНАЛ ПОМИЛКИ	УВІМК./ВИМК.
4 ДЕМО РЕЖИМ	Код активації: 2468
5 ЯСКРАВІСТЬ	НИЗЬКА/СЕРЕДНЯ/ВИСОКА
6 ЖОРСТКІСТЬ ВОДИ	1 - 4

Опис	Значення, що встановлюється
7 НАГАДУВАННЯ ПРО ОЧИЩ.	УВІМК./ВИМК.
8 СЕРВІСНЕ МЕНЮ	-
9 ВІДНОВИТИ НАЛАШТУВАННЯ	ТАК/НІ

1) Немоżliво вимкнути сигнал сенсорної кнопки «УВІМК./ВИМК.».

1. Натисніть і утримуйте  впродовж 3 секунд.

На дисплеї відображається SET1 і блимає «1».

2. Натисніть  $\wedge$  або  $\vee$ , щоб установити налаштування.

3. Натисніть OK.

4. Натискайте  $\wedge$  або  $\vee$ , щоб змінити значення налаштування.



5. Натисніть OK.

Щоб вийти з меню налаштувань, натисніть

 або натисніть і утримуйте .

## 10.5 Автоматичне вимикання

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

 (°C)	 (год)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Автоматичне вимикання не спрацьовує з такими функціями: Підсвітка, Термощуп,

Тривалість, Затримка часу, Таймер закінчення, Повільне готування.

## 10.6 Яскравість дисплея

Передбачено два режими яскравості дисплея:

- Нічна яскравість: коли прилад вимкнено, яскравість дисплея є нижчою з 22:00 до 06:00.
- Денна яскравість:
  - Коли прилад увімкнено.
  - При торканні будь-якої сенсорної кнопки при нічній яскравості (крім ВКЛ./ВИМК.) дисплей переходить назад в режим денної яскравості на наступні 10 с.
  - якщо прилад вимкнено і ви встановили таймер. При закінченні функції таймера, дисплей переходить назад у режим нічної яскравості.

## 10.7 Вентилятор охолодження

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

# 11. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ



Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

## 11.1 Рекомендації щодо приготування



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

Результати випікання та смаження страв за допомогою цього приладу неможливо порівняти з тими, які ви отримували за допомогою інших приладів. Наведені нижче вказівки містять рекомендовані налаштування температури, часу готування та положення полиці для певних типів продуктів.

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

## 11.2 Повна пара

Будьте обережні, відчиняючи дверцята духової шафи, коли активована ця функція. Можливий вихід пари.

### Стерилізація

Ця функція дозволяє стерилізувати ємності (наприклад, пляшечки для дитячого харчування).

Поставте перевернуті чисті ємності на центр полиці першого рівня.

Заповніть лоток до максимального рівня і встановіть тривалість 40 хвилин.

### Готування

Ця функція дозволяє готувати всі види страв, свіжі або заморожені. Використовуйте цю функцію, щоб готувати, розігрівати, розморожувати, варити або бланшувати овочі, м'ясо, рибу, пасту, рис, манну крупу та яйця.

Під час одного сеансу готування можна приготувати меню з декілька страв. Для того, аби всі страви були готові одночасно, почніть зі страви з найдовшим часом готування, а потім поставте інші страви у відповідний час, як зазначено в таблицях приготування

**Приклад: Загальний час цього сеансу готування становить 40 хвилин. Спочатку поставте Варена картопля, четвертинки, через 20 хвилин додайте Філе лосося і Броколі, суцвіття через 30 хвилин.**



(хв.)

Варена картопля, четвертинки	40
------------------------------	----

Філе лосося	20
-------------	----

Броколі, суцвіття	10
-------------------	----

Під час готування декількох страв одночасно використовуйте найбільшу потрібну кількість води.

Ставте посуд на другий рівень полицки.



ОВОЧІ



Установіть температуру на 99 °C.



(хв.)



8 - 10	Броколі, суцвіття, попередньо прогрійте порожню духову шафу
--------	---

10	Очищені помідори
----	------------------

10 - 15	Шпинат, свіжий
---------	----------------

10 - 15	Цукіні, скибочки
---------	------------------

15	Овочі, бланшовані
----	-------------------



## ОВОЧІ



Установіть температуру на 99 °С.



(хв.)



15 - 20	Нарізані гриби
15 - 20	Солодкий перець, смужки
15 - 25	Броколі, ціла
15 - 25	Спаржа, зелена
15 - 25	Баклажани
15 - 25	Гарбуз, кубики
15 - 25	Помідори
20 - 25	Боби, бланшовані
20 - 25	Мласкавець, суцвіття
20 - 25	Савойська капуста
20 - 30	Селера, кубики
20 - 30	Кільця цибулі
20 - 30	Горошок
20 - 30	Стручковий горошок / Перець кайзер
20 - 30	Солодка картопля
20 - 30	Фенхель
20 - 30	Морква
25 - 35	Спаржа, біла
25 - 35	Брюссельська капуста
25 - 35	Цвітна капуста, суцвіття
25 - 35	Кольрабі смужками
25 - 35	Біла квасоля
30 - 40	Солодка кукурудза на качані
35 - 45	Козелець
35 - 45	Цвітна капуста, ціла
35 - 45	Зелені боби
40 - 45	Капуста біла або червона, смужки
50 - 60	Артишоки



## ОВОЧІ



Установіть температуру на 99 °С.



(хв.)



55 - 65	Сушена квасоля, замочена, співвідношення вода/боби 2:1
60 - 90	Квашена капуста
70 - 90	Буряк



## ГАРНІРИ / ЗАКУСКИ



Установіть температуру на 99 °С.



(хв.)



15 - 20	Кускус, співвідношення вода/кускус 1:1
15 - 25	Тальятелле, свіжі
20 - 25	Манний пудинг, співвідношення молоко/манна крупа 3,5:1
20 - 30	Сочевиця, червона, співвідношення вода/сочевиця 1:1
25 - 30	Шпецле
25 - 35	Булгур, співвідношення вода/булгур 1:1
25 - 35	Дріжджові галушки
30 - 35	Ароматний рис, співвідношення вода/рис 1:1
30 - 40	Варена картопля, четвертинки
35 - 45	Хлібні галушки
35 - 45	Картопляні галушки
35 - 45	Рис, співвідношення вода/рис 1:1, співвідношення води й рису може змінюватися залежно від типу рису





## ГАРНИРИ / ЗАКУСКИ



Установіть температуру на 99 °С.



(хв.)



40 - 50	Полента, співвідношення рідини 3:1
40 - 55	Рисовий пудинг, співвідношення молоко/рис 2,5:1
45 - 55	Неочищена картопля, середня
55 - 60	Сочевиця, коричнева й зелена, співвідношення вода/сочевиця 2:1



## ФРУКТИ



Установіть температуру на 99 °С.



(хв.)



10 - 15	Яблука, скибочки
10 - 15	Гарячі ягоди
10 - 20	Розтоплення шоколаду
20 - 25	Фруктовий компот



## РИБА



(хв.)



(°С)

15 - 20	Філе тонкої риби	75 - 80
20 - 25	Креветки, свіжі	75 - 85
20 - 30	Мідії	100
20 - 30	Філе лосося	85
20 - 30	Форель, 0,25 кг	85



## РИБА



(хв.)



(°С)

30 - 40	Креветки, заморожені	75 - 85
40 - 45	Райдужна форель, 1 кг	85



## М'ЯСО



(хв.)



(°С)

15 - 20	Чіполата	80
20 - 30	Баварські телячі ковбаски / Біла ковбаса	80
20 - 30	Віденські сосиски	80
25 - 35	Куряча грудка, варена	90
55 - 65	Готова шинка, 1 кг	99
60 - 70	Курка, варена, 1 - 1,2 кг	99
70 - 90	Каселер, варений	90
80 - 90	Телятина / Спинка свини-ни, 0,8 - 1 кг	90
110 - 120	Тафельшпиц	99



## ЯЙЦЯ



Установіть температуру на 99 °С.



(хв.)



10 - 11	Яйця, зварені некруто
12 - 13	Яйця, зварені середньо
18 - 21	Яйця, зварені круто








### 11.3 Поєднання функцій: Турбо-гриль + Повна пара

Ви можете поєднувати ці функції, щоб готувати м'ясо, овочі та гарніри одночасно.

1. Установіть функцію: Турбо-гриль для смаження м'яса.
2. Додати підготовлені овочі та гарніри.




3. Знизьте температуру до приблизно 90°C. Можна відкрити дверцята духової шафи до положення 1 приблизно на 15 хвилин.
4. Установіть функцію: Повна пара. Готуйте всі страви разом до готовності.

Ставте посуд на перший рівень полицки для м'яса та на третій рівень полицки для овочів. Покладіть м'ясо безпосередньо в деко для випічки.

	 Турбо-гриль Перший крок: приготуйте м'ясо		 Повна пара Другий крок: додайте овочі	
	 (°C)	 (хв)	 (°C)	 (хв)
Ростбіф, 1 кг / Брюссельська капуста, полента	180	60 - 70	99	40 - 50
Смажена свинина, 1 кг / Картопля / Овочі, підлива	180	60 - 70	99	30 - 40
Запечена телятина, 1 кг / Рис / Овочі	180	50 - 60	99	30 - 40




### 11.4 Висока вологість




Ставте посуд на другий рівень полицки.

	 (°C)	 (хв.)
Філе тонкої риби	85	15 - 25
Запечені яйця	90 - 110	15 - 30
Маленька рибка, до 0,35 кг	90	20 - 30
Філе товстої риби	90	25 - 35
Ціла риба, до 1 кг	90	30 - 40
Пудинг / Флан, в невеликих формочках	90	35 - 45
Галушки	120 - 130	40 - 50
Террін	90	40 - 50





### 11.5 Низька вологість

Ставте посуд на другий рівень полицки, якщо не зазначено інше.

	 (°C)	 (хв.)
Готові до випікання багети, 40 - 50 г	200	20 - 30
Готовий до випікання ролет	200	20 - 30
Готові до випікання багети, заморожені, 40 - 50 г	200	25 - 35
М'ясні хлібці, сирі, 0,5 кг	180	30 - 40
Булочки, 40 - 60 г	180 - 210	30 - 40
Макаронна запіканка	190	40 - 50
Хліб, 0,5 - 1 кг	180 - 190	45 - 50





	 (°C)	 (хв.)
Лазанья	180	45 - 55
Курка, 1 кг	180 - 200	50 - 60
Картюпляна запіканка (гратен)	160 - 170	50 - 60
Спинка свинини, копчена, 0,6 - 1 кг	160 - 180	60 - 70
Ростбїф, 1 кг	180 - 200	60 - 90
Качка, 1,5 - 2 кг	180	70 - 90
Запечена телятина, 1 кг	180	80 - 90
Смажена свинина, 1 кг	160 - 180	90 - 100
Гуска, 3 кг, використуйте перший рївень полицки	170	130 - 170

## 11.6 Регенерація парою

	Ставте посуд на другий рївень полицки.
	Установїть температуру на 110 °С.
	 (хв.)
Страви на одній тарїлці	10 - 15

## 11.8 Поради щодо випікання

Результати випікання	Можлива причина	Вирїшення
Нижня частина пирога недостатньо підрум'янилась.	Неправильне положення полицки.	Поставте пирїг на полицку, що розташована нижче.
Пирїг не підїмається, робиться вогким або з прошарками.	Температура в духовїй шафї занадто висока.	Наступного разу встановїть трохи нижчу температуру в духовїй шафї.
	Температура в духовїй шафї висока, а час випікання – короткий.	Наступного разу встановїть довшїй час випікання та нижчу температуру в духовїй шафї.

	Ставте посуд на другий рївень полицки.
	Установїть температуру на 110 °С.
	 (хв.)
Макарони	10 - 15
Рис	10 - 15
Галушки	15 - 25

## 11.7 Випїчка

Для першої випїчки обирайте нижчу температуру.






Для випікання тортів або тїстечок на декїлькох полицях час випікання може бути збїльшено на 10-15 хвилин.

Торти та інші вироби на рїзних рївнях не завжди зарум'янюютьься рївнорїрно. Немає потреби змїнювати налаштування температури у випадку нерївнорїрного зарум'янювання. Пїд час випікання ця рїзниця зникне.

Дека в духовцї можуть деформуватися пїд час випікання. Коли дека знов охолонуть, деформацїї зникнуть.

Результати випікання	Можлива причина	Вирішення
Торт занадто сухий.	Температура в духовій шафі занадто низька.	Наступного разу встановіть вищу температуру в духовій шафі.
	Занадто довга тривалість приготування.	Наступного разу встановіть менший час випікання.
Пиріг випікається нерівномірно.	Температура в духовій шафі висока, а час випікання – короткий.	Наступного разу встановіть довший час випікання та нижчу температуру в духовій шафі.
	Тісто для пирога розподіляється нерівномірно.	Наступного разу розподіліть тісто для пирога рівномірно на деко для випікання.
Пиріг не пропікся за час, визначений у рецепті.	Температура в духовій шафі занадто низька.	Наступного разу встановіть трохи вищу температуру в духовій шафі.




## 11.9 Випікання на одному рівні полицки




 ВИПІКАННЯ В ФОРМАХ		 (°C)	 (хв.)	
Основа для пирога – пісочне тісто, попередньо прогрійте порожню духову шафу	Вентилятор	170 - 180	10 - 25	2
Основа для пирога – бісквітне тісто	Вентилятор	150 - 170	20 - 25	2
Круглий кекс / Бріош	Вентилятор	150 - 160	50 - 70	1
Бісквіт «Мадера» / Фруктові пироги	Вентилятор	140 - 160	70 - 90	1
Чізкейк	Традиційне готування	170 - 190	60 - 90	1

Ставте посуд на третій рівень полицки.

Використовуйте функцію: Вентилятор.

Використовуйте деко для випікання.





 ТОРТИ / ВИПІЧКА / ХЛІБ	 (°C)	 (хв.)
Пиріг з посипкою	150 - 160	20 - 40
Фруктові флани (з дріжджового/бісквітного тіста), використовуйте глибоку жаровню	150	35 - 55

 ТОРТИ / ВИПІЧКА / ХЛІБ	 (°C)	 (хв.)
Фруктові флани з пісочного тіста	160 - 170	40 - 80





Попередньо прогрійте порожню духовку.

Використовуйте функцію: Традиційне готування.

Використовуйте деко для випікання.

 ТОРТИ / ВИ-ПІЧКА / ХЛІБ	 (°C)	 (хв.)	
Рулет із джемом	180 - 200	10 - 20	3
Житній хліб:	спочатку: 230	20	1
	потім: 160 - 180	30 - 60	
Масляний мигдальний піріг / Цукрові тістечка	190 - 210	20 - 30	3
Тістечка зі збитими вершками / Еклери	190 - 210	20 - 35	3
Хліб-плетінка / Калач	170 - 190	30 - 40	3
Фруктові флани (з дріжджового/бісквітного тіста), використовуйте глибoku жаровню	170	35 - 55	3
Торти з дріжджового тіста з ніжною начинкою (наприклад, білим сиром, вершками або заварним кремом)	160 - 180	40 - 80	3
Штолен	160 - 180	50 - 70	2





Ставте посуд на третій рівень полицки.

 ПЕЧИВО		 (°C)	 (хв.)
Пісочне печиво	Вентилятор	150 - 160	10 - 20
Булочки, попередньо прогрійте порожню духову шафу	Вентилятор	160	10 - 25
Печиво з бісквітного тіста	Вентилятор	150 - 160	15 - 20
Листкове тісто, попередньо прогрійте порожню духову шафу	Вентилятор	170 - 180	20 - 30

 ПЕЧИВО		 (°C)	 (хв.)
Печиво з дріжджового тіста	Вентилятор	150 - 160	20 - 40
Мигдальні тістечка	Вентилятор	100 - 120	30 - 50
Випічка з яєчного білка / Безе	Вентилятор	80 - 100	120 - 150
Булочки, попередньо прогрійте порожню духову шафу	Традиційне готування	190 - 210	10 - 25

## 11.10 Запіканки та ґратени





Використовуйте перший рівень полицки.





		 (°C)	 (хв.)
Багети, залиті розплавленим сиром	Вентилятор	160 - 170	15 - 30
Овочева запіканка, попередньо прогрійте порожню духову шафу	Турбо-гриль	160 - 170	15 - 30
Лазанья	Традиційне готування	180 - 200	25 - 40
Запіканка з риби	Традиційне готування	180 - 200	30 - 60
Фаршировані овочі	Вентилятор	160 - 170	30 - 60
Солодка випічка	Традиційне готування	180 - 200	40 - 60
Макаронна запіканка	Традиційне готування	180 - 200	45 - 60

## 11.11 Випікання на декількох рівнях

Використовуйте функцію: Вентилятор.

Використовуйте дека для випікання.

 ТОРТИ / ВИПІЧКА	 (°C)	 (хв.)	 2 положення
Тістечка зі збитими вершками / Еклери, попередньо прогрійте порожню духову шафу	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Сухий пиріг з посипкою	150 - 160	30 - 45	1 / 4

 БІСКВІТИ / ДРІБНЕ ПЕЧИВО / КОРЖИКИ / РУЛЕТИ	 (°C)	 (хв.)	
			2 положення      3 положення
Булочки	180	20 - 30	1 / 4      -
Пісочне печиво	150 - 160	20 - 40	1 / 4      1 / 3 / 5
Печиво з бісквітного тіста	160 - 170	25 - 40	1 / 4      -
Листкове тісто, попередньо прогрійте порожню духову шафу	170 - 180	30 - 50	1 / 4      -
Печиво з дріжджового тіста	160 - 170	30 - 60	1 / 4      -
Мигдальні тістечка	100 - 120	40 - 80	1 / 4      -
Печиво з яєчного білка / Безе	80 - 100	130 - 170	1 / 4      -

## 11.12 Поради щодо запікання

Використовуйте жаростійкий посуд.

Смажте пісне м'ясо накритим (можна використовувати алюмінієву фольгу).

Смажте великі шматки м'яса безпосередньо в деку.

Щоб запобігти пригоранню виступаючого жиру, додайте трохи рідини у глибоку жаровню.

Переверніть смаженину через 1/2 - 2/3 часу готування.







Смажте м'ясо та рибу великими шматками (1 кг чи більше).

Якщо запропоновано перший рівень, покладіть продукти безпосередньо на деко для випічки

Полийте шматки м'яса його соком декілька разів під час смаження.

## 11.13 Підсмажування

Використовуйте перший рівень полочки.

 ЯЛОВИЧИНА				 (°C)	 (хв.)
Тушковане м'ясо	1 - 1,5 кг	Традиційне готування	230	120 - 150	
Ростбіф або філе, ледь просмажене, попередньо прогрійте порожню духову шафу	на 1 см товщини	Турбо-гриль	190 - 200	5 - 6	



## ЯЛОВИЧИНА



(°C)



(хв.)

Ростбїф або фїле, по-  
мїрно просмажене, по-  
передньо прогрійте по-  
рожню духову шафу

на 1 см товщини

Турбо-гриль

180 - 190

6 - 8

Ростбїф або фїле, до-  
бре просмажене, по-  
передньо прогрійте по-  
рожню духову шафу

на 1 см товщини

Турбо-гриль

170 - 180

8 - 10



## СВИНИНА



Використовуйте функцію: Турбо-гриль.



(кг)



(°C)



(хв.)

Лопатка / Шийка / Окїст

1 - 1.5

160 - 180

90 - 120

Вїдбивна / Реберце

1 - 1.5

170 - 180

60 - 90

М'ясний хлїбець

0.75 - 1

160 - 170

50 - 60

Свиняча рулька, попередньо  
вїдварена

0.75 - 1

150 - 170

90 - 120



## ТЕЛЯТИНА



Використовуйте функцію: Турбо-гриль.



(кг)



(°C)



(хв.)

Запечена телятина

1

160 - 180

90 - 120

Теляча нїжка

1.5 - 2

160 - 180

120 - 150





## БАРАНИНА



Використовуйте функцію: Турбо-гриль.



(кг)



(°C)



(хв.)

Нога ягняти / Запечена баранина

1 - 1.5

150 - 170

100 - 120

Спинка ягняти

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60



## ДИЧИНА



Використовуйте функцію: Традиційне готування.



(кг)



(°C)



(хв.)

Сідло / Заяча нога, попередньо прогрійте порожню духову шафу

до 1

230

30 - 40

Оленяча спинка

1.5 - 2

210 - 220

35 - 40

Оленяче стегно

1.5 - 2

180 - 200

60 - 90



## ДОМАШНЯ ПТИЦЯ



Використовуйте функцію: Турбо-гриль.



(кг)



(°C)



(хв.)

Птиця, порційна

0,2 - 0,25 кожна

200 - 220

30 - 50

Курка, половина

0,4 - 0,5 кожна

190 - 210

35 - 50

Курка, пулярка

1 - 1.5

190 - 210

50 - 70

Качка

1.5 - 2

180 - 200

80 - 100

Гуска

3.5 - 5

160 - 180

120 - 180

Індичка

2.5 - 3.5

160 - 180

120 - 150

Індичка

4 - 6

140 - 160

150 - 240



## РИБА (НА ПАРІ)



Використовуйте функцію: Традиційне готування.



(кг)



(°C)



(хв.)

Ціла риба

1 - 1.5

210 - 220

40 - 60

## 11.14 Хрустка випічка з:Функція «Піца»



### ПІЦА



Ставте посуд на перший рівень полицки.



(°C)



(хв.)

Пирого

180 - 200

40 - 55

Флан із шпинатом

160 - 180

45 - 60

Кіш лорен / Швейцарський флан

170 - 190

45 - 55

Овочевий пиріг

160 - 180

50 - 60



### ПІЦА



Перед початком готування прогрійте пусту духову шафу.



Ставте посуд на другий рівень полицки.



(°C)



(хв.)

Піца, тонка скоринка, використовуйте глибоку жаровню

210 - 230

15 - 25

Піца, товста скоринка

180 - 200

20 - 30

Прісний хліб

210 - 230

10 - 20

Флан з листкового тіста

160 - 180

45 - 55

Тарт фламбе

210 - 230

15 - 25

Вареники

180 - 200

15 - 25

## 11.15 Гриль

Перед початком готування прогрійте пусту духову шафу.

Для готування на грилі використовуйте лише тонкі шматки м'яса або риби.

Встановіть сковорідку на першому рівні полицки для збирання жиру.



## ГРИЛЬ



Використовуйте функцію: Гриль



(°C)



(хв.)  
1-бік



(хв.)  
2-й бік



Ростбіф	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Яловиче філе	230	20 - 30	20 - 30	3
Спинка свинини	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Теляча спинка	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Спинка ягняти	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Ціла риба, 0,5 кг - 1 кг	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4



## ВЕЛИКИЙ ГРИЛЬ



Ставте посуд на четвертий рівень полицки, якщо не зазначено інше.



Використовуйте функцію: Швидкий гриль



Готуйте на грилі при максимально-му налаштуванні температури.



(хв.)



(хв.)

1-бік

2-й бік

Філе свинини	10 - 12	6 - 10
Ковбаски/сосиски	10 - 12	6 - 8
Стейки	7 - 10	6 - 8
Тост з посипкою	6 - 8	-

## 11.16 Випікання хлібу

Не рекомендується попередньо розігрівати духову шафу.

Ставте посуд на другий рівень полицки.



## ХЛІБ



(°C)



(хв.)

Білий хліб	170 - 190	40 - 60
Багет	200 - 220	35 - 45
Бріош	180 - 200	40 - 60
Чабатта	200 - 220	35 - 45
Житній хліб	170 - 190	50 - 70
Хліб з цільнозернового борошна	170 - 190	50 - 70
Цільнозерновий хліб	170 - 190	40 - 60
Хлібний рулет	190 - 210	20 - 35

## 11.17 Повільне готування

Ця функція дозволяє готувати нежирне, ніжне м'ясо і рибу. Не застосовується для:

птиці, жирної смаженої свинини, тушкованого м'яса. Термощуп температура не повинна перевищувати 65 °С.

1. Обсмажте м'ясо 1-2 хвилини з кожної сторони у сковороді на великому вогні.
2. Якщо рекомендується третій рівень полицки, покладіть продукти безпосередньо на комбіновану решітку. Розташуйте деко / сковорідку для смаження на першому рівні полицки для збирання жиру. Якщо рекомендується перший рівень полицки, покладіть продукти безпосередньо на деко. При використанні цієї функції готуйте без кришки.

3. Користування: Термощуп. Зверніться до розділу «Використання аксесуарів», Спосіб використання: Термощуп.
4. Оберіть функцію: Повільне готування. Можна встановити температуру від 80 °С до 150 °С на перші 10 хвилин. Температура за промовчанням становить 90 °С. Установіть температуру для Термощуп.
5. Через 10 хвилин духови шафа автоматично знизить температуру до 80 °С.



**Встановіть температуру 120 °С.**



(кг)



(хв)



Стейки	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Філе з яловичини	1 - 1.5	90 - 150	3
Ростбіф	1 - 1.5	120 - 150	1
Запечена телятина	1 - 1.5	120 - 150	1

## 11.18 Заморожені продукти



**РОЗМОРОЖУВАННЯ**



(°С)



(хв.)



Піца, заморожена	200 - 220	15 - 25	2
Американська піца, заморожена	190 - 210	20 - 25	2
Піца, охолоджена	210 - 230	13 - 25	2
Піца-закуска, заморожена	180 - 200	15 - 30	2
Картопля фрі, тонкими шматочками	200 - 220	20 - 30	3



## РОЗМОРОЖУВАННЯ



(°C)



(хв.)



Картопля фрі, товстими шматочками	200 - 220	25 - 35	3
Картопля по-селянські / Крокети	220 - 230	20 - 35	3
Деруни	210 - 230	20 - 30	3
Лазанья / Каннеллоні, свіжі	170 - 190	35 - 45	2
Лазанья / Каннеллоні, заморожені	160 - 180	40 - 60	2
Запечений сир	170 - 190	20 - 30	3
Курячі крильця	190 - 210	20 - 30	2

## 11.19 Консервування

Використовуйте функцію Нижній нагрів.

Використовуйте для консервування банки однакового розміру.

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

Використовуйте перший рівень полицки.

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 вологи.

Коли рідина в банках починає закипати (приблизно через 35–60 хв. з літровими банками), вимкніть духову шафу або знизуйте температуру до 100 °C (див. таблицю).

Встановіть температуру на 160 - 170 °C.



**М'ЯКІ ФРУКТИ**



(хв.)

**Час приготування до кипіння**

Полуниця / Чорниця /  
Малина / Стиглий агрус

35 - 45



**КІ-  
СТОЧКОВІ  
ПЛОДИ**



(хв.)

**Час приготування до кипіння**





(хв.)

**Продовжувати готувати при температурі 100 °C**

Персики / Айва /  
Сливи

35 - 45

10 - 15

ЧИ	ОВО-	 (хв.) Час приготування до кипіння	 (хв.) Продовжувати готувати при температурі 100 °С
Морква		50 - 60	5 - 10
Огірки		50 - 60	-
Овочеve асорті		50 - 60	5 - 10
Кольрабі / Горошок / Спаржа		50 - 60	15 - 20

## 11.20 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 полицки.



## 11.21 Термощуп



Для двох дек використовуйте перший і четвертий рівень полицки.



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

Виберіть температуру 60–70 °С.



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

 ЯЛОВИЧИНА	 Внутрішня температура страви (°С)		
	Непросмажений	Середній	Добре просмажений
Ростбіф	45	60	70
Філей	45	60	70



 ЯЛОВИЧИНА	 Внутрішня температура страви (°С)		
	Менше	Середній	Більше
М'ясний хлібець	80	83	86

 <b>СВИНИНА</b>	 <b>Внутрішня температура страви (°C)</b>		
	<b>Менше</b>	<b>Середній</b>	<b>Більше</b>
Шинка / Свинина	80	84	88
Наріzana корейка / Спинка свинини, копчена / Спинка свинини, варена	75	78	82



  

 <b>ТЕЛЯТИНА</b>	 <b>Внутрішня температура страви (°C)</b>		
	<b>Менше</b>	<b>Середній</b>	<b>Більше</b>
Запечена телятина	75	80	85
Теляча ніжка	85	88	90



  


 <b>БАРАНИНА/ЯГНЯТИНА</b>	 <b>Внутрішня температура страви (°C)</b>		
	<b>Менше</b>	<b>Середній</b>	<b>Більше</b>
Бараняча нога	80	85	88
Бараняча спинка	75	80	85
Запечена баранина / Нога ягняти	65	70	75



  

 <b>ДИЧИНА</b>	 <b>Внутрішня температура страви (°C)</b>		
	<b>Менше</b>	<b>Середній</b>	<b>Більше</b>
Заяча спинка / Оленяча спинка	65	70	75
Заяча нога / Заєць, цілий / Оленяча нога	70	75	80



  

 <b>ДОМАШНЯ ПТИЦЯ</b>	 <b>Внутрішня температура страви (°C)</b>		
	<b>Менше</b>	<b>Середній</b>	<b>Більше</b>
Курка	80	83	86
Качка, ціла/половина / Індичка, ціла/грудка	75	80	85
Качка, грудка	60	65	70

 <b>РИБА (ЛОСОСЬ, ФОРЕЛЬ, СУДАК)</b>	 <b>Внутрішня температура страви (°C)</b>		
	Менше	Середній	Більше
Риба, ціла / велика / на парі / Риба, ціла / велика / смажена	60	64	68

 <b>ЗАПІКАНКА — ПОПЕРЕДНЬО ПРИГОТОВАНІ ОВОЧІ</b>	 <b>Внутрішня температура страви (°C)</b>		
	Менше	Середній	Більше
Запіканка з цукіні / Запіканка з броколі / Запечений фенхель	85	88	91

 <b>ЗАПІКАНКА — НЕСОЛОДКА</b>	 <b>Внутрішня температура страви (°C)</b>		
	Менше	Середній	Більше
Каннеллони / Лазанья / Макаронна запіканка	85	88	91

 <b>ЗАПІКАНКА — СОЛОДКА</b>	 <b>Внутрішня температура страви (°C)</b>		
	Менше	Середній	Більше
Запіканка з білого хлібу з фруктами / без фруктів / Запіканка з рисової каші з фруктами / без фруктів / Солодка запіканка з локшини	80	85	90

## 11.22 Волога конвекція - рекомендовані аксесуари

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




			
<b>Деко для піци</b>	<b>Деко для випікання</b>	<b>Формочки</b>	<b>Форма для пирога</b>
Темне, матове діаметр 28 см	Темне, матове діаметр 26 см	Кераміка діаметр 8 см, ви- сота 5 см	Темне, матове діаметр 28 см



## 11.23 Волога конвекція

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






Ставте посуд на третій рівень полицки.

	 (°C)	 (хв.)
Запіканка з макаронами	200 - 220	45 - 55
Картопляна запіканка (гратен)	180 - 200	70 - 85
Мусака	170 - 190	70 - 95
Лазанья	180 - 200	75 - 90
Каннеллоні	180 - 200	70 - 85
Хлібний пудинг	190 - 200	55 - 70
Рисовий пудинг	170 - 190	45 - 60
Яблучний торт з бісквітного тіста (кругла форма для випічки)	160 - 170	70 - 80
Білий хліб	190 - 200	55 - 70

## 11.24 Інформація для дослідницьких установ

Тести згідно з: EN 60350, IEC 60350.






Випікання на одному рівні — випікання у формах

		 °C	 хв	
Нежирний бісквіт	Вентилятор	160	45 - 60	2
Нежирний бісквіт	Традиційне готування	160	45 - 60	2
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Вентилятор	160	55 - 65	2
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Традиційне готування	180	55 - 65	1
Пісочні хлібобулочні вироби	Вентилятор	140	25 - 35	2
Пісочні хлібобулочні вироби	Традиційне готування	140	25 - 35	2

Випікання на одному рівні — бісквіт  
Використовуйте третій рівень полиці.

		 °C	 хв
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон, попередньо прогрійте порожню духову шафу	Вентилятор	150	20 - 30
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон, попередньо прогрійте порожню духову шафу	Традиційне готування	170	20 - 30





### Випікання на декількох рівнях — бісквіт

		 °C	 хв	
Пісочні хлібобулочні вироби	Вентилятор	140	25 - 45	2 / 4
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон, попередньо прогрійте порожню духову шафу	Вентилятор	150	25 - 35	1 / 4
Нежирний бісквіт	Вентилятор	160	45 - 55	2 / 4
Яблучний пиріг, 1 форма на сітку (Ø 20 см)	Вентилятор	160	55 - 65	2 / 4

### Гриль

Попередньо прогрійте порожню духову шафу впродовж 5 хвилин.

Готуйте на грилі за максимального налаштування температури.



		 хв	
Грінки	Гриль	1 - 2	5
Біфштекс, переверніть по завершенні половини часу	Гриль	24 - 30	4

### Великий гриль

Попередньо прогрійте порожню духову шафу впродовж 3 хвилин.

Готуйте на грилі за максимального налаштування температури.

Ставте посуд на четвертий рівень полицки.

	 хв	1-а сторона	2-а сторона
Бургери	8 - 10		6 - 8



ХВ

1-а сторона

2-а сторона

Грінки

1 - 3

1 - 3

## 11.25 Інформація для дослідницьких установ

Тестування функції: Повна пара.

Використовуйте деко для випікання.

Тестування відповідно до стандарту IEC 60350-1.



Установіть температуру на 99 °С.



Ємність  
(Gastronorm)



(кг)



(хв.)



Броколі, попередньо прогрійте порожню духову шафу

1 x 1/2 з перфорациєю

0,3

3

13 - 15

Установіть деко для випічки на рівні першої полиці.

Броколі, попередньо прогрійте порожню духову шафу

2 x 1/2 з перфорациєю

2 x 0,3

2 та 4

13 - 15

Установіть деко для випічки на рівні першої полиці.

Броколі, попередньо прогрійте порожню духову шафу

1 x 1/2 з перфорациєю

макс.

3

15 - 18

Установіть деко для випічки на рівні першої полиці.

Горошок, заморожений

2 x 1/2 з перфорациєю

2 x 1,3

2 та 4

Доки температура в найхолоднішому місці не досягне 85 °С.

Установіть деко для випічки на рівні першої полиці.

## 12. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

## 12.1 Примітки щодо чищення



Засоби для чищення

Очищайте передню поверхню приладу лише за допомогою серветки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення.

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.

Не залишайте готові страви всередині приладу довше 20 хвилин. Після кожного використання протирайте камеру лише серветкою з мікрофібри.



Акcesуари

Після кожного використання мийте та просушуйте всі акcesуари. Використовуйте лише серветку з мікрофібри, змочену в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення. Не мийте акcesуари в посудомийній машині.

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

## 12.2 Як зняти: Опорні рейки

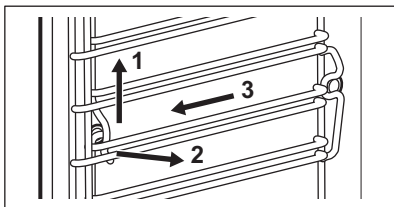
Для очищення духової шафи вийміть опори полиць.

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

**Крок 2** Обережно потягніть опори полиць вгору і зніміть їх з переднього кріплення.

**Крок 3** Потягніть передню частину опорної рейки від бокової стінки.

**Крок 4** Витягніть опори із заднього кріплення.



Щоби встановити опори полиць, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.

## 12.3 Підменю для: Очищення

- натисніть для входу у підменю.

S1


S2

S3


S4

<p><b>Спорожнення резервуару</b> Для видалення залишків води з лотка для води після використання функцій приготування на парі.</p>	<p><b>Чищення парою</b> Для очищення духової шафи парою.</p>	<p><b>Видалення накипу</b> Для очищення системи парогенерації від вапняних відкладень.</p>	<p><b>Полоскання</b> Для полоскання й очищення системи парогенерації після частого використання функцій приготування на парі.</p>
--	--	--	---

## 12.4 Спосіб використання: Спорожнення резервуару - S1

Перед початком роботи:	
Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.	Вийміть усі аксесуари.
<b>Крок 1</b> Увімкніть духову шафу.	
<b>Крок 2</b> Поставте глибоке деко на перший рівень полиці.	
<b>Крок 3</b> <input type="checkbox"/> - натискайте кілька разів, доки на дисплеї не відобразиться S1.	
<b>Крок 4</b> Натисніть: <b>OK</b> , Тривалість: 6 хв	
<b>Крок 5</b> Після завершення роботи функції вийміть глибоке деко.	
 Під час роботи цієї функції підсвічування вимикається.	

## 12.5 Спосіб використання: Чищення парою - S2

Перед очищенням парою:	
Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.	Вийміть усі аксесуари. Помийте дно камери духової шафи та внутрішнє скло дверцят теплою водою з неагресивним засобом для чищення за допомогою м'якої ганчірки.
<b>Крок 1</b> Увімкніть духову шафу.	
<b>Крок 2</b> Заповніть лоток для води до максимального рівня, доки не пролунає сигнал або на дисплеї не з'явиться повідомлення.	
<b>Крок 3</b> <input type="checkbox"/> - натискайте кілька разів, доки на дисплеї не відобразиться S1.	
<b>Крок 4</b> Оберіть S2. Тривалість: 30 хв Після завершення очищення лунає звуковий сигнал.	
<b>Крок 5</b> Натисніть будь-який символ для вимкнення сигналу.	
 Під час роботи цієї функції підсвічування вимикається.	

### Після завершення очищення виконайте наведені нижче дії.

Вимкніть духову шафу.

Коли духова шафа охолоне, протріть внутрішню камеру м'якою тканиною.

Залиште дверцята відчиненими й зачекайте, доки внутрішня камера висохне.

## 12.6 Нагадування про очищення

Коли з'явиться нагадування, рекомендується виконати очистку.

Використовуйте функцію: S2.

Ви можете активувати/деактивувати нагадування в меню: Налаштування .

## 12.7 Спосіб використання: Видалення накипу - S3

### Перед початком роботи:

Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.

Вийміть усі аксесуари.

Переконайтеся, що лоток для води порожній. За потреби увімкніть функцію: Спорожнення резервуару - S1.

**Крок 1** Увімкніть духову шафу.

**Крок 2** Поставте глибоке деко на перший рівень полиці.

**Крок 3** Налийте 250 мл засобу для видалення накипу в лоток для води.

**Крок 4** Заповніть водою лоток для води до максимального рівня, доки не пролунає сигнал або на дисплеї не з'явиться повідомлення.

**Крок 5**  - натискайте кілька разів, доки на дисплеї не відобразиться S1.

**Крок 6** Оберіть S3.  
Тривалість: 1 год 40 хв

**Крок 7** Після завершення роботи функції спорожніть глибоке деко.

**i** Під час роботи цієї функції підсвічування вимикається.

### Після завершення видалення накипу:

Вимкніть духову шафу.

Коли духова шафа охолоне, протріть внутрішню камеру м'якою тканиною.

Залиште дверцята відчиненими й зачекайте, доки внутрішня камера висохне.

Увімкніть функцію: Полоскання. Див. розділ «Догляд та чистка», «Як користватися: Полоскання - S4».

**i** Якщо після процедури видалення накипу в духовій шафі все ще залишається вапняний наліт, на дисплеї з'явиться повідомлення про необхідність повторення процедури.

## 12.8 Нагадування про видалення накипу

Передбачено два нагадування, які повідомляють про необхідність видалення накипу з духової шафи. Нагадування про видалення накипу неможливо вимкнути.

Тип	Опис
М'яке нагадування	Рекомендує видалити накип з духової шафи.
Жорстке нагадування	Зобов'язує видалити накип з духової шафи. У випадку нездійснення видалення накипу, коли активовано жорстке нагадування, функції з використанням пари відключаються.

 Коли нагадування активовано, на дисплеї мигтить S3.Ці нагадування активуються щоразу після вимкнення приладу.

## 12.9 Спосіб використання: Полоскання - S4


### Перед початком роботи:

Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне. Вийміть усі аксесуари.

**Крок 1** Увімкніть духову шафу.

**Крок 2** Поставте глибоке деко на перший рівень полиці.

**Крок 3** Заповніть лоток водою до максимального рівня, доки не пролунає сигнал або на дисплеї не з'явиться повідомлення.

**Крок 4**  - натискайте кілька разів, доки на дисплеї не відобразиться S1.

**Крок 5** Оберіть S4.  
Тривалість: 30 хв

**Крок 6** Після завершення роботи функції вийміть глибоке деко.

 Під час роботи цієї функції підсвічування вимикається.

### Після завершення полоскання:

Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне. Залиште дверцята відчиненими й зачекайте, доки внутрішня камера висохне.

## 12.10 Як зняти та встановити: Дверцята

Дверцята та внутрішню скляну панель можете зняти, щоб очистити. Кількість скляних панелей відрізняється залежно від моделі.

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Дверцята важкі.

### УВАГА

Поводьтесь зі склом обережно, особливо на краях передньої панелі. Скло може тріснути.

<b>Крок 1</b>	Повністю відчиніть дверцята.	
<b>Крок 2</b>	Підніміть і натисніть стопорні важелі (А) на двох завісах дверцят.	
<b>Крок 3</b>	Закрийте дверцята духової шафи до першого фіксованого положення (приблизно під кутом 70°). Тримайте дверцята руками з обох боків, зніміть їх у напрямку навкоси вгору. Покладіть дверцята духової шафи зовнішньою частиною вниз на рівну поверхню, застелену м'якою тканиною.	
<b>Крок 4</b>	Візьміться за оздоблення дверцят (В) на верхньому краї дверцят з обох боків і натисніть у напрямку всередину, щоб вивільнити прокладку.	
<b>Крок 5</b>	Потягніть оздоблення дверцят у напрямку вперед, щоб зняти його.	
<b>Крок 6</b>	По черзі беріть скляні панелі дверцят за верхній край і витягуйте їх із напрямної в напрямку вгору.	
<b>Крок 7</b>	Промийте скляну панель теплою водою з милом. Ретельно витріть скляну панель насухо. Не мийте скляні панелі в посудомийній машині.	
<b>Крок 8</b>	Після очищення виконайте зазначені вище дії у зворотній послідовності.	
<b>Крок 9</b>	Установіть спочатку меншу панель, а потім більшу та дверцята. Переконайтеся, що скляні панелі вставлено правильно — інакше поверхня дверцят може перегрітися.	

## 12.11 Як замінити: Лампа



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

Лампа може бути гарячою.

#### Перед заміною лампи:

##### Крок 1

Вимкніть духову шафу. Зачекайте, доки духову шафу охолоне.

##### Крок 2

Відключіть духову шафу від електромережі.

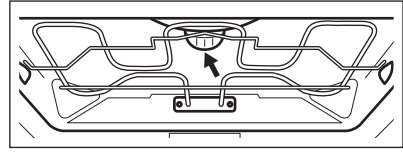
##### Крок 3

Покладіть рушник на дно камери духової шафи.



## Верхня лампа

**Крок 1** Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.



**Крок 2** Зніміть металеве кільце й очистіть скляний плафон.

**Крок 3** Замініть лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °С.

**Крок 4** Приєднайте металеве кільце до плафона і встановіть його.

## Бічна лампа

**Крок 1** Зніміть ліву опору для полицок, щоб дістатися лампи.

**Крок 2** Зніміть кришку за допомогою викрутки Torx 20.

**Крок 3** Зніміть і почистіть металеву рамку й ущільнювач.

**Крок 4** Замініть лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °С.

**Крок 5** Встановіть металеву рамку й ущільнювач. Затягніть гвинти.

**Крок 6** Установіть ліву опору для полицок.

## 13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ





### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 13.1 Необхідні дії в разі виникнення проблем

Несправність	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).
Духова шафа не нагрівається.	Духова шафа вимкнена.	Увімкніть духову шафу
Духова шафа не нагрівається.	Годинник не налаштовано.	Налаштуйте годинник.
Духова шафа не нагрівається.	Не встановлено обов'язкові налаштування.	Переконайтеся, що налаштування правильні.
Духова шафа не нагрівається.	Автоматичне вимкнення активовано.	Зверніться до розділу «Автоматичне вимкнення».
Духова шафа не нагрівається.	Блокування від дітей.	Зверніться до розділу «Використання блокування від дітей».

Несправність	Можлива причина	Вирішення
Духова шафа 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.
На дисплеї вимкненого приладу не відображається час.	Дисплей деактивовано.	Одночасно торкніться  і  , щоб активувати дисплей.
Термошуп не працює.	Штекер термошупа неправильно встановлений у гнізді.	Вставте штекер термошупа якнайдалі в гніздо.
Страви готуються занадто довго або занадто швидко.	Температура занадто висока або занадто низька.	За потреби скоригуйте температуру. Використовуйте рекомендації посібника з експлуатації.
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.
На дисплеї з'являється «C2».	Ви бажаєте почати процес розморожування, але не витягли з гнізда штекер термошупа.	Вийміть штекер термошупа з гнізда.
На дисплеї відображається код помилки, якої немає в таблиці.	Збій постачання електроstromу.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Вимкніть духову шафу через запобіжник або безпечним вимикачем у коробці запобіжника.</li> <li>Якщо код помилки знову з'являється на дисплеї, зверніться до сервісного центру.</li> </ul>
Процедура видалення накипу не завершується і переривається.	Відбулося вимкнення електроенергії.	Повторіть процедуру.
Процедура видалення накипу не завершується і переривається.	Функцію було зупинено користувачем.	Повторіть процедуру.
Після процедури видалення накипу в глибокій жаровні немає води.	Ви не заповнили лоток для води до максимального рівня.	Перевірте, чи є засіб для видалення накипу або вода в корпусі лотка для води. Повторіть процедуру.
Після циклу видалення накипу на дні духовки залишається брудна вода.	Лоток для грилю/глибока жаровня розташовані на неправильному рівні полицки.	Видаліть залишки води та засіб для видалення накипу з нижньої частини духовки. Встановіть лоток для гриля або жаровню на першому рівні полицки.
Процедура очищення не завершується і переривається.	Відбулося вимкнення електроенергії.	Повторіть процедуру.
Процедура очищення не завершується і переривається.	Функцію було зупинено користувачем.	Повторіть процедуру.

Несправність	Можлива причина	Вирішення
Після завершення функції очищення на дні духовки залишається забагато води.	Ви розприскали забагато миючого засобу в прилад перед активацією циклу очищення.	Покрийте всі частини камери тонким шаром миючого засобу. Рівномірно розбризкайте миючий засіб.
Процедура очищення виявляється неефективною.	Початкова температура всередині духової шафи занадто висока.	Повторіть цикл. Запустіть цикл, коли прилад холодний.
Процедура очищення виявляється неефективною.	Ви не видалили бічні напрямні перед початком процедури очищення. Вони можуть передавати тепло на стінки та знижувати ефективність.	Видаліть бічні напрямні з приладу і повторіть функцію.
Процедура очищення виявляється неефективною.	Ви не видалили аксесуари з приладу перед початком процедури очищення. Вони можуть порушити паровий цикл і знизити ефективність.	Видаліть аксесуари з приладу і повторіть функцію.
Прилад увімкнено, але він не нагрівається. Вентилятор не працює. На дисплеї з'являється "Demo".	Увімкнено демонстраційний режим.	Див. пункт «Використання меню настройки» у розділі «Додаткові функції».

## 13.2 Дані щодо технічного обслуговування

Якщо Ви не можете вирішити проблему самостійно, зверніться до закладу, де Ви придбали прилад, або до авторизованого сервісного центру.

Дані, потрібні для сервісного центру, вказані на табличці з технічними даними. Паспортна табличка розташована на передньому краї камери приладу. Не

знімайте паспортну табличку з камери приладу.

### Рекомендуємо записати дані тут:

Модель (MOD.)	.....
Код виробу (PNC)	.....
Серійний номер (S.N.)	.....

## 14. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

### 14.1 Інформація про виріб та Інформаційний листок виробу відповідно до Регламентів ЄС щодо екологічного проектування та маркування енергоспоживання

Назва постачальника	Electrolux
Ідентифікатор моделі	EOB7S31V 944184891 EOB7S31Z 944184890
Індекс енергоефективності	81.0
Клас енергоефективності	A+
Споживання енергії при стандартному завантаженні, традиційний режим	1.09 кВт•год/цикл

Споживання енергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора	0.68 кВт•год/цикл	
Кількість камер	1	
Джерело нагрівання	Електроенергія	
Гучність	70 л	
Тип духової шафи	Вбудована духова шафа	
Маса	EOB7S31V	37.5 кг
	EOB7S31Z	37.5 кг

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

## 14.2 Енергозбереження



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

Переконайтеся в тому, що під час роботи дверцята приладу зачинені. Не відчиняйте дверцята приладу занадто часто під час готування. Підтримуйте чистоту ущільнювача дверцят і переконайтеся, що його належним чином зафіксовано.

Користуйтеся металевим посудом для покращення енергозбереження.

Коли можливо, не розігрівайте прилад перед готуванням.

Якщо ви послідовно готуєте кілька страв, зведіть перерви між ними до мінімуму.

### Готування з використанням вентилятора

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

### Залишкове тепло

Якщо програму з Тривалість активовано та час готування перевищує 30 хвилин, у деяких функціях приладу нагрівальні елементи автоматично вимикаються раніше.

Вентилятор і лампа продовжують працювати. При вимкненні приладу дисплей показує залишкове тепло.

Залишкове тепло можна використовувати для підтримання страви теплою.

Якщо тривалість готування перевищує 30 хвилин, опустіть температуру приладу до мінімуму за 3–10 хвилин до завершення готування. Останні етапи готування страви будуть виконані за рахунок залишкового тепла.

Використовуйте залишкове тепло для розігрівання інших страв.

### 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.

### Волога конвекція


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.

### Вимкнення дисплея

Ви можете вимкнути дисплей. Натисніть і утримуйте  та  одночасно. Для увімкнення дисплея повторіть цей крок.

## 15. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних приладів. Не

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





**electrolux.com**

867380009-B-312023



**CE**