



UK Парова духовка

Інструкція

Отримайте максимум від свого продукту



Для швидкого доступу до онлайн посібників,
підказок, підтримки і більше, відвідайте наш
електронний каталог electrolux.com/register



Electrolux

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.....	9
6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	10
7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	13
8. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА.....	15
9. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	17
10. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	19
11. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА.....	34
12. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	38
13. УСТАНОВКА.....	41
14. ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....	43
15. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	43

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!** Пристрій і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Необхідно бути обережним, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи деко.
- Перш ніж виконувати операції з технічного обслуговування, від'єднайте прилад від джерела живлення.
- 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.
- Приберіть залишки рідини перед піролітичним очищенням. Вийміть з духової шафи всі елементи.
- Щоб зняти підставки для полиць, спочатку потягніть передню частину підставки для полиць, а потім її задню частину від бічних стінок. Для вставлення опор виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.
- Використовуйте тільки термощуп, 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 постачається разом із приладом.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Не тягніть прилад за ручку.
- 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.
- 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 дверця приладу або ніші під приладом, особливо коли він працює або дверця 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.
- Повністю закрийте дверця приладу, перед тим як вставляти вилку кабелю живлення в розетку.
- Цей прилад відповідає директивам ЄЕС.

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.

2.3 Користування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

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



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- 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.
- усі знімні елементи (включаючи полицьки, бічні напрямні тощо, які постачаються з виробом), особливо каструлі, сковороди, деко, приладдя з антипригарним покриттям тощо.
- Уважно прочитайте інструкції з виконання піролітичного очищення.
- Під час піролітичного очищення не дозволяйте дітям наближатися до приладу.
Прилад дуже нагрівається та гаряче повітря виходить через передні охолоджувальні отвори.
- Піролітичне очищення виконується при високій температурі, тому під час виконання цієї процедури може з'являтися запах від залишків їжі та матеріалів, з яких виготовлено прилад, тому споживачам настійливо рекомендується виконати такі дії:
 - забезпечити належну вентиляцію під час і після кожного піролітичного очищення;
 - забезпечити належну вентиляцію під час і після першого використання в режимі з максимальною температурою.
- На відміну від людей, деякі птахи та рептилії можуть бути надзвичайно чутливими до можливого диму, що з'являється під час процесу очищення усіх духових шаф із функцією піролізу.
 - Тримайте всіх домашніх тварин (особливо птахів) у добре провітрюваному місці подалі від приладу під час і після виконання піролітичного очищення та першого використання в режимі з максимальною температурою.
- Невеликі домашні тварини також можуть бути високочутливими до локальних змін температури поблизу піролітичних печей під час піролітичного самоочищення.
- Каструлі, сковороди, деко, приладдя тощо з антипригарним покриттям можуть бути пошкоджені під час високотемпературного піролітичного очищення, а також

2.6 Піролітична очистка



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Ризик отримання травм/ризик пожежі/ризик виділення хімічних речовин (випаровувань) у режимі піролітичного очищення.

- Перш ніж запускати функцію піролітичного самоочищення або функцію «Перше використання», видаліть з камери духової шафи наступне:
 - залишки їжі, плями або нашарування мастила або змазки.

можуть бути джерелом шкідливих випаровувань низької концентрації.

- Випаровування, що виділяються з піролізних печей або залишків їжі, як вказано вище, не є шкідливими для людини, зокрема для немовлят або осіб з медичними показаннями.

2.7 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 відключити прилад від електроживлення.
- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками.

2.8 Сервіс

- Для ремонту приладу зверніться в авторизований сервісний центр.

- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

2.9 Утилізація



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

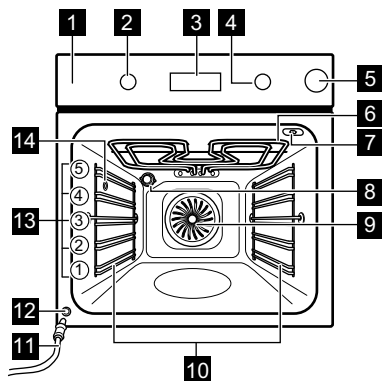
Існує небезпека задушення.

- 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 Перемикач функцій нагрівання
- 3 Дисплей
- 4 Ручка керування (температурою)
- 5 Резервуар для води
- 6 Нагрівальний елемент
- 7 Розетка термошупа
- 8 Лампа
- 9 Вентилятор
- 10 Опорна рейка, знімна
- 11 Зливна труба
- 12 Клапан вихідного отвору для води
- 13 Положення полиць
- 14 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.

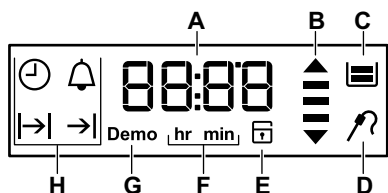
- **Термошуп**
Для перевірки ступеня готовності страви.
- **Телескопічні спрямовувачі**
Для полиць і деко.

4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

4.1 Кнопки

Сенсорна кнопка/Кнопка	Функція	Опис
	ТАЙМЕР	Налаштування ТАЙМЕРА. Натисніть і утримуйте понад 3 секунди для увімкнення або вимкнення підсвітки духової шафи.
	ГОДИННИК	Налаштування функції годинника.
°C	ТЕМПЕРАТУРА	Перевірка температури духової шафи або температури термошупа (за наявності). Використовуйте тільки тоді, коли працює функція нагрівання.

4.2 Дисплей



- A. Таймер / Температура
- B. Індикатор нагрівання та залишкового тепла
- C. Резервуар для води
- D. Термошуп (не в усіх моделях)
- E. Блокування дверцят (не в усіх моделях)
- F. Години/хвилини
- G. Демонстраційний режим (на деяких моделях)
- H. Функції годинника

5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.



Щоб установити час доби, див. розділ «Функції годинника».

5.1 Первинне очищення

Вийміть з духової шафи всі аксесуари й зніміть опорні рейки.

Див. розділ «Догляд та чистка».

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

5.2 Попереднє прогрівання

Перед першим користуванням прогрійте пусту духову шафу.

1. Встановіть функцію  Встановіть максимальну температуру.
2. Залиште духову шафу працювати протягом 1 години.
3. Встановіть функцію  Встановіть максимальну температуру.

4. Дайте духовій шафі попрацювати 15 хвилин.

5. Вимкніть духову шафу і дайте їй охолонути.

Акcesуари можуть нагрітися до вищої температури, ніж зазвичай. З духової шафи 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 Висувні перемикачі

Для використання приладу ручку керування. Ручка керування висувається.

6.2 Функції нагріву

Функція духовки	Використання
0 Положення «Вимкнено»	Духова шафа вимкнена.
 Швидкий Нагрів	Для скорочення часу нагрівання.
 Вентилятор	Одночасне випікання на трьох рівнях полиць і підсушування. Установіть температуру на 20 - 40 °C нижче, ніж для Верхнє/нижнє нагрівання.
 Налаштування Для Піци	Для випікання піци. Для отримання більш рум'яної скоринки та хрусткої основи.

Функція духовки	Використання
 Верхнє/нижнє нагрівання (Верхнє/Нижнє Нагрівання)	Для випікання та смаження на одному рівні полиці.
 Нижній Нагрів	Для випікання тортів з хрусткою основою та для консервування.
 Розморожування	Для розморожування продуктів (овочі та фрукти). Час розморожування залежить від кількості та розміру заморожених продуктів.

Функція ду-ховки	Використання
 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 джерцята духової шафи мають бути зачищені, аби функція не переривалася, а також для забезпечення максимальної енергоефективності духової шафи. При використанні цієї функції температура у внутрішній камері може відрізнятися 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.
 Турбо-Гриль	Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Для приготування запіканок та зарум'янювання.

Функція ду-ховки	Використання
 Вентилятор + Пара	Для приготування страв на парі. Використовуйте цю функцію для зменшення тривалості готування та для збереження вітамінів і поживних речовин у продуктах. Виберіть функцію та встановіть температуру від 130 °C до 230 °C.
 Піроліз	Для увімкнення піролітичного очищення духової шафи. Ця функція перетворює на золу залишковий бруд.

6.3 Встановлення функції нагрівання

1. Поверніть перемикач функцій нагрівання, щоб обрати функцію нагрівання.
 2. Поверніть ручку управління, щоб обрати температуру.
- Лампочка починає світитися, коли працює духова шафа.
3. Щоб вимкнути духову шафу поверніть перемикач функцій нагрівання в положення «Вимкнено».

6.4 Швидкий Нагрів

Функція «Швидке нагрівання» дає змогу скорити час нагрівання.



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

1. Поверніть ручку керування функціями духової шафи, щоб встановити функцію швидкого нагрівання.
2. Налаштуйте температуру, обертаючи перемикач температури.

Коли духова шафа досягне встановленої температури, лунає звуковий сигнал.

3. Налаштуйте функцію духової шафи.

6.5 Індикатор нагрівання

Коли працює функція духової шафи, смужки на дисплеї  з'являються одна за одною при збільшенні температури та зникають при зменшенні температури.

6.6 Приготування на парі



Використовуйте тільки воду. Не використовуйте фільтровану (демінералізовану) чи дистильовану воду. Не використовуйте інші рідини. Не заливайте займисті або спиртвмісні рідини у лоток для води.

1. Встановіть функцію .
2. Натисніть кришку, щоб відкрити лоток для води.
3. Наповніть лоток водою, доки індикатор на дисплеї не покаже, що резервуар повний. Максимальна ємність резервуара становить 900 мл. Цього достатньо для готування на протязі приблизно 55-60 хвилин.
4. Поверніть лоток для води в початкове положення.
5. Встановіть температуру від 130°C до 230°C. Приготування з використанням пари забезпечує відмінні результати у цьому діапазоні температур.
6. Після закінчення готування на парі злийте воду з резервуара. Зачекайте принаймні 60 хвилин після кожного готування на парі, щоб уникнути виходу гарячої води з випускного клапана.



УВАГА

Прилад гарячий. Існує ризик отримати опік. Будьте обережні при зливанні води з резервуара.

6.7 Індикатор резервуару для води

Під час готування з використанням пари індикатор резервуара для води на дисплеї показує на рівень води в резервуарі.

- Коли резервуар повний, на дисплеї відображається  і лунає звуковий сигнал. Для вимкнення звукового сигналу достатньо натиснути будь-яку кнопку.
- Коли резервуар заповнений наполовину повний, на дисплеї відображається .
- Коли резервуар порожній, на дисплеї відображається  і лунає звуковий сигнал. Заповніть резервуар.



Якщо залити в резервуар надто багато води, то надлишок виллється через запобіжний отвір на дно духової шафи. Зберіть цю воду губкою.

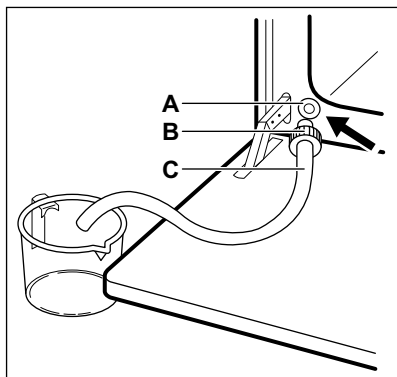
6.8 Спорожнення резервуара для води



УВАГА

Перш ніж зливати воду з резервуара, переконайтеся, що духова шафа холодна.

1. Підготуйте зливну трубу (C), що постачається в упаковці з інструкцією. Приєднайте з'єднувач (B) до одного кінця зливної труби.
2. Помістіть інший кінець зливної труби (C) у контейнер. Вставте його нижче випускного клапана (A).



3. Відкрийте дверцята духової шафи і вставте з'єднувач (B) у випускний клапан (A).

7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

7.1 Таблиця функцій годинника

Функція годинника	Використання
⌚ ЧАС ДОБИ	Відображення або зміна часу доби. Час доби можна змінювати, лише коли духовка вимкнена.
→ ТРИВАЛІСТЬ	Встановлення тривалості роботи духової шафи. Використовуйте тільки зі встановленою функцією нагрівання.
→ ЗАВЕРШЕННЯ	Встановлення закінчення роботи духової шафи. Використовуйте тільки зі встановленою функцією нагрівання.
→ → ЗАТРИМКА ЧАСУ	Поєднання функцій «ТРИВАЛІСТЬ» та «ЗАВЕРШЕННЯ».

4. Штовхайте з'єднувач, доки вся вода не зіллється з резервуара. Вода може залишатися всередині після того, як дисплей покаже: . Зачекайте, доки з випускного клапана не перестане текти вода.
5. Коли вода перестане текти, витягніть з'єднувач із клапана.



Не використовуйте зливу воду для повторного наповнення резервуара.

Функція годинника	Використання
 ТАЙМЕР	Використовується для зворотного відліку часу. Ця функція не впливає на роботу духовки. Функцію ТАЙМЕР можна налаштувати в будь-який момент, навіть коли духовка вимкнена.

7.2 Налаштування та змінення часу доби

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

- Поверніть перемикач температури для встановлення годин.
- Натисніть  для підтвердження і встановлення хвилин.

На дисплеї відображається **min** і встановлене значення в годинах. Блимає **"00"**.

- Поверніть перемикач температури для встановлення поточних хвилин.

4. Натисніть , щоб підтвердити, інакше встановлене значення часу доби буде автоматично збережено через 5 секунд.

На дисплеї відображається новий час. Щоб змінити час доби, натискайте , поки на дисплеї блимає індикатор часу доби .

7.3 Налаштування функції «ТРИВАЛІСТЬ»

1. Установіть функцію нагріву.
2. Натискайте  доти, доки не почне мигітати .
3. Поверніть перемикач температури для встановлення хвилин і натисніть  для підтвердження. Поверніть перемикач температури для встановлення годин і натисніть  для підтвердження.

Після того як заданий час тривалості сплине, протягом 2 хвилин лунатиме звуковий сигнал. На дисплеї мигітатиме  і встановлений показник часу.

Духовка вимикається автоматично.

4. Щоб вимкнути сигнал, натисніть будь-яку кнопку або відчиніть дверцята духової шафи.
5. Поверніть перемикач функцій нагрівання в положення «Вимкнено».

7.4 Налаштування функції ЗАВЕРШЕННЯ

1. Установіть функцію нагріву.
2. Натискайте  доти, доки не почне мигітати .
3. Поверніть перемикач температури для встановлення годин і натисніть  для підтвердження. Поверніть перемикач температури для встановлення хвилин і натисніть  для підтвердження.

Звуковий сигнал упродовж 2 хвилин сповіщатиме про досягнення встановленого часу завершення. На дисплеї блиматимуть  та

налаштування часу. Духовка вимикається автоматично.

4. Щоб вимкнути сигнал, натисніть будь-яку кнопку або відчиніть дверцята духової шафи.
5. Поверніть перемикач функцій нагрівання в положення «Вимкнено».

7.5 Налаштування функції «ЗАТРИМКА ЧАСУ»

1. Установіть функцію нагріву.
2. Натискайте  доти, доки не почне мигітати .
3. Поверніть перемикач температури для встановлення хвилин функції ТРИВАЛІСТЬ і натисніть  для підтвердження. Поверніть перемикач температури для встановлення годин функції ТРИВАЛІСТЬ і натисніть  для підтвердження.

На дисплеї блимає .

4. Поверніть перемикач температури для встановлення годин ЗАВЕРШЕННЯ і натисніть  для підтвердження. Поверніть перемикач температури для встановлення хвилин ЗАВЕРШЕННЯ і натисніть  для підтвердження. На дисплеї відображається   і встановлена температура.

Духова шафа автоматично ввімкнеться пізніше, працюватиме впродовж установленної ТРИВАЛОСТІ та вимкнеться у встановлений час ЗАВЕРШЕННЯ.

Звуковий сигнал упродовж 2 хвилин сповіщатиме про досягнення встановленого часу ЗАВЕРШЕННЯ.

На дисплеї блиматимуть  та налаштування часу. Духова шафа вимикається.

5. Щоб вимкнути сигнал, натисніть будь-яку кнопку або відчиніть дверцята духової шафи.
6. Поверніть перемикач функцій нагрівання в положення «Вимкнено».

7.6 Налаштування функції ТАЙМЕР

Таймер можна встановлювати коли духову шафу увімкнено або вимкнено.

1. Натискайте , доки на дисплеї не почне блимати  і "00:00".
2. Поверніть перемикач температури для встановлення секунд, а потім хвилин.
Якщо встановлене значення часу перевищує 60 хвилин, на дисплеї блиматиме **hr**.

3. Встановіть значення в годинах.
4. Функція «ТАЙМЕР» вмикається автоматично через 5 секунд. Після того як сплине 90 % встановленого часу, пролунає сигнал.
5. Після закінчення встановленого часу протягом 2 хвилин лунає сигнал. "00:00 і  блимають на дисплеї. Для вимкнення звукового сигналу достатньо натиснути будь-яку кнопку.

8. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

8.1 Використання термощупа

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

Налаштовується два значення температури:

- Температура духової шафи. Див. таблицю в розділі «Смаження».
- Внутрішня температура. Див. таблицю для термощупа.

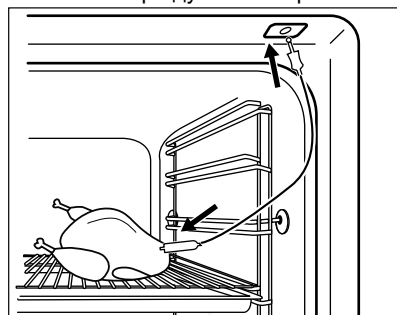


УВАГА

Використовуйте тільки термощуп, що постачається з духовою шафою, або оригінальні запасні частини.

1. Встановіть функцію духової шафи та температуру.
2. Вставте вістря термощупа (із символом  на ручці) у центр шматка м'яса.
3. Вставте штекер термощупа в гніздо, яке розташоване у верхній

частині камери духової шафи.



Під час готування термощуп має бути вставлений у шматок м'яса і підключений до гнізда.

При першому використанні термощупа температура за промовчанням становить 60°C.

Поки блимає символ , можна змінити постійну внутрішню температуру за замовчуванням, скориставшись перемикачем температури.

На дисплеї з'явиться символ термощупа і температура всередині м'яса за промовчанням.

4. Щоб зберегти нове значення для постійної внутрішньої температури, натисніть  або зачекайте 10 секунд (автоматичне збереження налаштування).

Нова температура всередині м'яса за промовчанням відобразиться при наступному використанні термощупа. При досягненні заданої внутрішньої температури починає мигтати значення внутрішньої температури за промовчанням і символ термощупа



Протягом 2 хвилин лунає сигнал.

5. Щоб вимкнути сигнал, натисніть будь-яку кнопку або відчиніть дверцята духової шафи.
6. Витягніть штекер термощупа з гнізда. Вийміть м'ясо з духової шафи.
7. Вимкніть духову шафу.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Будьте обережні, виймаючи вістря й штекер термощупа. Термощуп гарячий. Існує ризик отримати опік.

При кожному підключенні термощупа до гнізда необхідно заново налаштовувати внутрішню температуру. Ви не можете обирати тривалість та час завершення.

Коли духова шафа вперше розраховує приблизну тривалість, на дисплеї

мигтить символ . Після завершення розрахунку на дисплеї відображається тривалість готування. Під час готування розрахунки виконуються у фоновому режимі з відповідним оновленням відображуваного значення тривалості.

У процесі готування температуру можна змінити:

1. Натисніть **°C**:
 - одне натиснення — на дисплеї відображається встановлена температура всередині продукту; за бажанням її можна змінити протягом 5 секунд;
 - два натиснення — на дисплеї відображається поточна температура духової шафи;
 - три натиснення — на дисплеї відображається встановлена температура духової шафи; за бажанням її можна змінити протягом 5 секунд. Ця

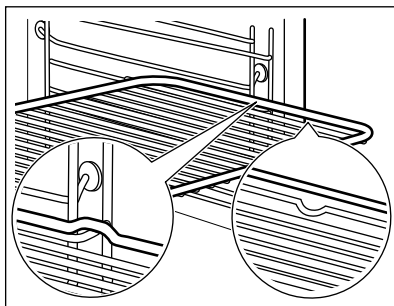
інформація доступна лише під час фази нагрівання.

2. Для зміни температури використовуйте перемикач температури.

8.2 Установлення аксесуарів

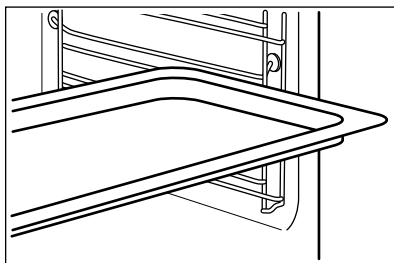
Решітка:

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



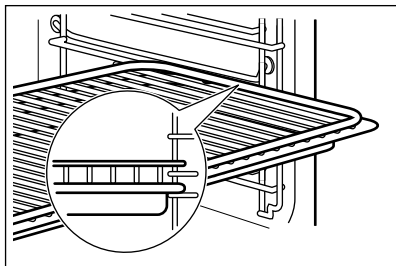
Деко для випічки / Глибоке деко:

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.



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

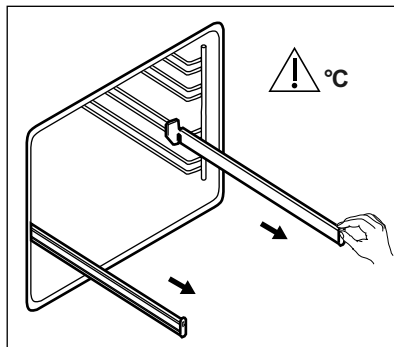
8.3 Телескопічні рейки

- i** Збережіть інструкції зі встановлення телескопічних рейок на майбутнє.

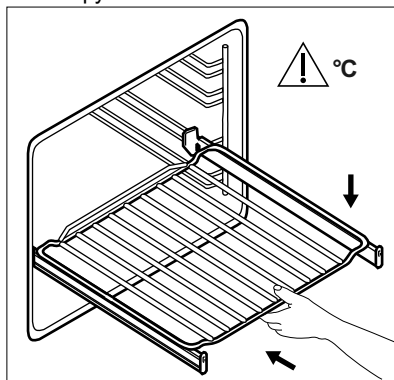
Телескопічні рейки спрощують вставлення та виймання полицок.

- УВАГА**
 Забороняється мити телескопічні рейки у посудомийній машині. Не змащуйте телескопічні рейки.

1. Повністю витягніть праву й ліву телескопічну рейку.



2. 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. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

9.1 Використання функції захисту від доступу дітей

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

1. Переконайтеся в тому, що перемикач функцій духової шафи повернуто в положення «Вимк.».
2. Натисніть і утримуйте одночасно і протягом 2 секунд.

Лунає звуковий сигнал. На дисплеї з'являється SAFE і Дверцята заблоковано.

- i** Символ також з'являється на дисплеї під час виконання функції «Піроліз».

Щоб вимкнути функцію захисту від доступу дітей повторно виконайте крок 2.

9.2 Користування контрольним замком

Увімкнути контрольний замок можна, тільки коли духова шафа працює.

Коли контрольний замок увімкнено, неможливо випадково змінити налаштування температури та часу працюючої функції духовки.

1. Оберіть функцію духовки та налаштуйте її згідно з вашими уподобаннями.
2. Одночасно натисніть і утримуйте  та **°C** протягом 2 секунд. Лунає звуковий сигнал. На дисплеї на 5 секунд з'являється Loc.

 При обертанні перемикача температури або натисканні будь-якої кнопки на дисплеї з'являється символ Loc.

При обертанні перемикача функцій духовки духова шафа зупиняється.

Якщо духову шафу буде вимкнено за активної функції «Контрольний замок», вона автоматично змінюється на функцію «Захист від доступу дітей». Зверніться до розділу «Використання блокування від дітей».

 Якщо функція «Піроліз» активна, дверцята блокуються і на дисплеї з'являється .

Щоб вимкнути контрольний замок повторно виконайте крок 2.

9.3 Індикатор залишкового тепла

При вимкненні духової шафи на дисплеї світиться індикатор залишкового тепла , якщо температура у духовій шафі вища за 40 °C.

9.4 Автоматичне вимикання

З міркувань безпеки прилад автоматично вимикається через

деякий час, якщо функція духової шафи працює, але налаштування не змінюються.

Температура (°C)	Час вимкнення (год.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - максимум	3

Після автоматичного вимкнення натисніть будь-яку кнопку, щоб знову почати користуватися приладом.

 Автоматичне вимикання не спрацьовує при наступних режимах: «Термощуп», «Підсвітка», «Тривалість», «Закінчення».

9.5 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 духова шафа не охолоне.

9.6 Запобіжний термостат

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

10. 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.

10.1 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

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

Тривалість приготування

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

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

10.2 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 тортів діаметром 20 см
Торти	175	30 - 40	2	У формі для випікання тортів діаметром 26 см

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці	Коментарі
Фруктовий пиріг	160	80 - 90	2	У формі для випікання тортів діаметром 26 см
Бісквіт	160	35 - 45	2	У формі для випікання тортів діаметром 26 см
Панетоне ¹⁾	150 - 160	70 - 100	2	У формі для випікання тортів діаметром 20 см
Кекс з родзинками ¹⁾	160	40 - 50	2	У формі для випікання хліба
Тістечка	150 - 160	25 - 30	3 (2 та 4)	На деку для випікання
Печиво	150	20 - 35	3 (2 та 4)	На деку для випікання
Солодкі здобні булочки ¹⁾	180 - 200	12 - 20	2	На деку для випікання
Бріош ¹⁾	180	15 - 20	3 (2 та 4)	На деку для випікання

¹⁾ Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.

Пирого

Готуйте у формі для тарту.

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Фаршировані овочі	170 - 180	30 - 40	1
Лазанья	170 - 180	40 - 50	2
Картопляна запіканка (гратен)	160 - 170	50 - 60	1 (2 та 4)

М'ясо

Ставте посуд на другий рівень полиць.

Використовуйте решітку.

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)
Печеня зі свинини 1 кг	180	90 - 110
Телятина, 1 кг	180	90 - 110

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)
Ростбіф - ледь просмажений, 1 кг	210	45 - 50
Ростбіф - середньо просмажений, 1 кг	200	55 - 65

Страва	Темпера-тура (°C)	Час (у хв.)
Ростбіф - добре про-смажений, 1 кг	190	65 - 75

Ставте посуд на другий рівень полицки.

Страва	Темпера-тура (°C)	Час (у хв.)
Баранина, нога, 1 кг	175	110 - 130
Курка, ці-ла, 1 кг	200	55 - 65
Індичка, ці-ла, 4 кг	170	180 - 240
Качка, ці-ла, 2 - 2,5 кг	170 - 180	120 - 150
Кролик, на-різаний шматочка-ми	170 - 180	60 - 90

Використовуйте перший рівень полицки.

Страва	Темпера-тура (°C)	Час (у хв.)
Гуска, ціла, 3 кг	160 - 170	150 - 200

Риба

Ставте посуд на другий рівень полицки.

Страва	Темпера-тура (°C)	Час (у хв.)
Форель, 3 - 4 рибини, 1,5 кг	180	25 - 35
Тунець, 4 - 6 філе, 1,2 кг	175	35 - 50
Хек	200	20 - 30

Розігрівання на парі

Розігривайте страву на тарілці.

Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.

Ставте посуд на другий рівень полицки.

Страва	Темпера-тура (°C)	Час (у хв.)
Запіканка/ Гратен	130	15 - 25
Паста й соус	130	10 - 15
Гарніри (напри-клад, рис, картопля, паста)	130	10 - 15
Порційні страви	130	10 - 15
М'ясо	130	10 - 15
Овочі	130	10 - 15

10.3 Смаження і випікання

Пироги

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
Сирний пиріг із масляною	170	1	165	2	80 - 100	У формі для випікання тортів діаметром 26 см
Яблучний торт/пиріг ¹⁾	170	2	160	2 (ліворуч і праворуч)	80 - 100	У двох формах для випікання діаметром 20 см на решітці
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
Бісквіт	170	2	150	2	40 - 50	У формі для випікання тортів діаметром 26 см
Різдвяний кекс / Фруктовий пиріг ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	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		
Кекс з родзинками ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	У формі для випікання хліба
Маленькі тістечка – один рівень ¹⁾	170	3	150 - 160	3	20 - 30	На деку для випікання
Тістечка – два рівні ¹⁾	-	-	140 - 150	2 та 4	25 - 35	На деку для випікання
Маленькі тістечка – три рівні ¹⁾	-	-	140 - 150	1, 3 та 5	30 - 45	На деку для випікання
Печиво / кондитерські вироби – один рівень	140	3	140 - 150	3	25 - 45	На деку для випікання
Печиво / кондитерські вироби – два рівні	-	-	140 - 150	2 та 4	35 - 40	На деку для випікання
Печиво / кондитерські вироби – три рівні	-	-	140 - 150	1, 3 та 5	35 - 45	На деку для випікання
Безе – один рівень	120	3	120	3	80 - 100	На деку для випікання
Безе – два рівні ¹⁾	-	-	120	2 та 4	80 - 100	На деку для випікання
Булочки ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	На деку для випікання

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

¹⁾ Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.

Хліб і піца

Страва	Верхнє/Нижнє Нагрівання		Вентилятор		Час (у хв.)	Коментарі
	Температура (°C)	Положення полиці	Температура (°C)	Положення полиці		
Білий хліб ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1–2 буханки, 500 г одна буханка
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		
Булочки ¹⁾	190	2	180	2 (2 та 4)	25 - 40	6 - 8 шт. на деку для випікання
Піца ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	На деку для випікання або в глибокій жаровні
Коржики ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	На деку для випікання

¹⁾ Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.

Пирогои

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
Пиріг «Кіш» ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	У формі
Лазанья ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	У формі
Каннелоні ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	У формі

¹⁾ Попередньо прогрійте 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

10.4 Турбо-Гриль

Ставте посуд на перший або другий рівень полицки.

Яловичина

Попередньо розігрійте духову шафу.

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

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)
Ростбіф або філе, ледь просмажене	190 - 200	5 - 6
Ростбіф або філе, помірно просмаження	180 - 190	6 - 8
Ростбіф або філе, добре просмаження	170 - 180	8 - 10

Свинина

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)
Лопатка, ошийок, окіст, 1-1,5 кг	160 - 180	90 - 120

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)
Відбивна, реберця 1-1,5 кг	170 - 180	60 - 90
М'ясний рулет, 0,75 - 1 кг	160 - 170	50 - 60
Свиняча ніжка (варена), 0,75 - 1 кг	150 - 170	90 - 120

Телятина

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)
Печення з телятини, 1 кг	160 - 180	90 - 120
Рулька теляча, 1,5 - 2 кг	160 - 180	120 - 150

Баранина

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)
Нога ягняти, запечена баранини, 1 - 1,5 кг	150 - 170	100 - 120

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)
Задня частина ягнятини, 1 - 1,5 кг	160 - 180	40 - 60

Домашня Птиця

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)
Порції домашньої птиці, 0,2 - 0,25 кг кожна	200 - 220	30 - 50
Половина курки, 0,4 - 0,5 кг кожна	190 - 210	35 - 50
Курка, пуглярка, 1 - 1,5 кг	190 - 210	50 - 70

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)
Качка, 1,5 - 2 кг	180 - 200	80 - 100
Гуска, 3,5 - 5 кг	160 - 180	120 - 180
Індичка, 2,5 - 3,5 кг	160 - 180	120 - 150
Індичка, 4 - 6 кг	140 - 160	150 - 240

Риба на парі

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)
Ціла риби-на, 1 - 1,5 кг	210 - 220	40 - 60

10.5 Розморожування

Страва	Кількість (кг)	Час розморожування (хв.)	Час подальшого розморожування (хв.)	Коментарі
Курка	1.0	100 - 140	20 - 30	Покладіть курку на перевернуте блюдо, розміщене на великій тарілці. Переверніть по завершенні половини часу.
М'ясо	1.0 0.5	100 - 140 90 - 120	20 - 30	Переверніть по завершенні половини часу.
Форель	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Полуниця	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Масло	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Вершки	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Вершки добре збиваються, навіть за наявності не повністю розморожених згустків.
Печиво	1.4	60	60	-

10.6 Сушіння - Вентилятор

Накривайте деки 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

Для одно дека ставте його на третій рівень полицки.

Для двох дек використовуйте перший і четвертий рівень полицки.

Страва	Температура (°C)	Час (год)
Квасоля	60 - 70	6 - 8
Перець	60 - 70	5 - 6
Овочі для супу	60 - 70	5 - 6
Гриби	50 - 60	6 - 8
Трави	40 - 50	2 - 3

Фрукти

Встановіть температуру на 60 - 70 °C.

Для одно дека ставте його на третій рівень полицки.

Для двох дек використовуйте перший і четвертий рівень полицки.

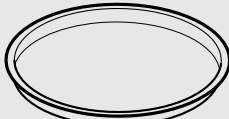
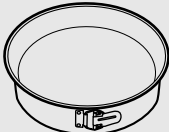
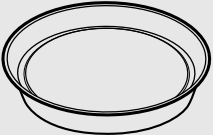
Страва	Час (год)
Сливи	8 - 10
Абрикоси	8 - 10
Яблука, скибочки	6 - 8
Груші	6 - 9

10.7 Таблиця значень температури для термощуपा

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
Свиняча лопатка	80 - 82
Свиняча гомілка	75 - 80
Баранина	70 - 75
Курка	98
Заєць	70 - 75
Форель/Морський лящ	65 - 70
Тунець/Лосось	65 - 70

10.8 Вологе гаряче повітря - рекомендовані аксесуари

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

			
Деко для піци	Деко для випікання	Формочки	Форма для пирога
Темне, матове діаметр 28 см	Темне, матове діаметр 26 см	Керамічні діаметр 8 см, висота 5 см	Темне, матове діаметр 28 см

10.9 Вологе гаряче повітря

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

Страва	Приладдя	Температура (°C)	Положення полиці	Час (хв.)
Солодкі булочки, 12 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	20 - 30
Рулет, 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
Приварена риба, 0,3 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	20 - 25
Ціла рибина, 0,2 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	25 - 35

Страва	Приладдя	Температура (°C)	Положення полиці	Час (хв.)
Рибне філе, 0,3 кг	форма для піци на решітці	180	3	25 - 30
Варене 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
Макарони, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	25 - 35
Кекс, 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
Печиво 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
Овочі, варені, 0,4 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	35 - 45
Вегетаріанський омлет	форма для піци на решітці	200	3	25 - 30
Середземно-морські овочі, 0,7 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	4	25 - 30

10.10 Інформація для дослідницьких установ

Тестування відповідно до стандарту ІЕС 60350-1.

Страва	Функція	Аксе-суари	По-ло-жен-ня по-лиці	Тем-пера-тура (°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.
Яблучний пиріг	Верхнє/нижнє нагрівання	Решітка	2	180	70 - 90	Використовуйте 2 форми (діаметром 20 см), розташовані по діагоналі.
Яблучний пиріг	Вентилятор / Вентилятор	Решітка	2	160	70 - 90	Використовуйте 2 форми (діаметром 20 см), розташовані по діагоналі.
Бісквіт без жиру	Верхнє/нижнє нагрівання	Решітка	2	170	40 - 50	Використовуйте форму для пирога (діаметром 26 см). Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.
Бісквіт без жиру	Вентилятор / Вентилятор	Решітка	2	160	40 - 50	Використовуйте форму для пирога (діаметром 26 см). Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.

Страва	Функція	Аксе-суари	По-ло-жен-ня поли-ці	Тем-пера-тура (°C)	Час (у хв.)	Коментарі
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	-
Пісочні хлібобу-лочні ви-роби	Вентиля-тор / Вен-тилятор	Лист для випі-кання	2 та 4	140 - 150	25 - 45	-
Пісочні хлібобу-лочні ви-роби	Верхнє/ нижнє на-грівання	Лист для випі-кання	3	140 - 150	25 - 45	-
Тост 4 - 6 штук	Гриль	Решітка	4	макс.	2-3 хвилини на одній сто-роні, 2-3 хви-лини на дру-гій стороні	Попередньо прогрійте духо-ву шафу протя-гом 3 хвилин.
Бургер з ялови-чини 6 штук, 0,6 кг	Гриль	Решітка під-дон для збиран-ня жиру	4	макс.	20 - 30	Поставте решіт-ку на четвертий рівень, а піддон для збирання жиру — на тре-тій рівень духо-вої шафи. Пере-верніть продукт по завершенні половини часу приготування. Попередньо прогрійте духо-ву шафу протя-гом 3 хвилин.

11. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

11.1 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 плям використовуйте спеціальний очисник для духових шаф.

Аксесуари 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.

11.2 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.

11.3 Знімання опор полицок

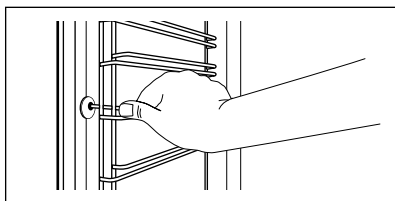
Для очищення духової шафи вийміть опори полицок.



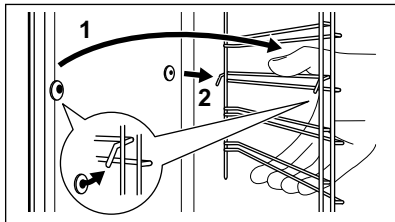
УВАГА

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 аксесуари у зворотній послідовності.



Фіксуючі штифти на телескопічних напрямних полицок повинні бути спрямовані вперед.

11.4 Піроліз



УВАГА

Вийміть усі аксесуари та знімні опори для полиць.



Не запускайте піроліз, якщо дверцята духової шафи не зачинено повністю. У разі виникнення цієї помилки в деяких моделях на дисплеї відображається «С3».



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Духова шафа сильно нагрівається. Існує ризик отримати опік.



УВАГА

Якщо в тій самій шафі встановлені інші прилади, не використовуйте їх одночасно з функцією піролізу. Це може пошкодити прилад.

1. Протріть внутрішню камеру духової шафи вологою м'якою тканиною.
2. Вимийте внутрішню поверхню дверцят гарячою водою. Таким чином, залишки бруду не загоряться.
3. Установіть функцію піролізу. Див. розділ «Щоденне користування», «Функції духової шафи».
4. Коли мигтить , поверніть перемикач температури, щоб встановити тривалість піролізу:

Опція	Опис
P1	Легке очищення. Тривалість: 1 год. 30 хв..
P2	Звичайне очищення. Тривалість: 2 год. 30 хв..

Використовуйте функцію «ЗАВЕРШЕННЯ», щоб затримати запуск процесу очищення.

Під час піролізу лампочка духової шафи вимикається.

5. Коли духова шафа досягає заданої температури, дверцята блокуються. На дисплеї відображається  і смужки індикатора нагріву, доки дверцята знову не розблокуються. Щоб скасувати функцію піролізу до завершення процедури очищення, установіть перемикач функцій духової шафи в положення «Вимкнено».
6. Після завершення піролізу на дисплеї відображається час доби. Дверцята духової шафи залишаються заблокованими.
7. Коли духова шафа охолоне, дверцята розблокуються.

11.5 Нагадування про очищення

Щоб нагадати про необхідність піролізу, символ PYR мигтить на дисплеї протягом 10 секунд після кожного увімкнення або вимкнення духової шафи.



Індикатор нагадування про очищення зникає з дисплея за таких умов:

- після завершення піролізу.
- якщо натиснути  3s та  одночасно, поки на дисплеї миготить PYR.

11.6 Очищення 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 попадала 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** — рекомендований тип. Дозволяє 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 й встановіть функцію: Вентилятор + Пара. Встановіть температуру 230 °C. Через 25 хвилин вимкніть духову шафу й дайте їй охолонути протягом 15 хвилин.
3. Увімкніть духову шафу й встановіть функцію: Вентилятор + Пара. Встановіть температуру від 130 °C 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» у главі «Щоденне користування».

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.

11.7 Зняття та встановлення дверцят

Дверцята духової шафи складаються із трьох скляних панелей. Для чищення дверцят духової шафи та

внутрішні скляні панелі можна зняти. Перш, ніж знімати скляні панелі, прочитайте всю інструкцію «Зняття та встановлення дверцят».



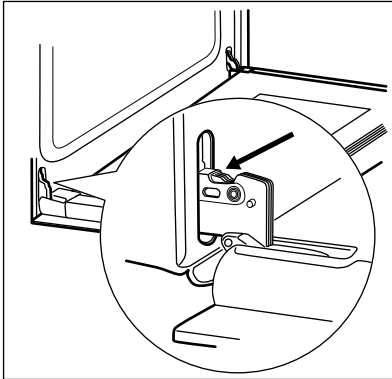
Відчинені й не зняті з приладу дверцята можуть раптово зачинитися під час спроби вийняти скляні панелі.



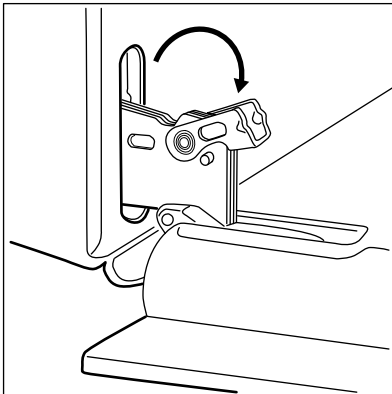
УВАГА

Не використовуйте духову шафу без скляних панелей.

1. Повністю відкрийте дверцята та утримуйте обидва шарніри.

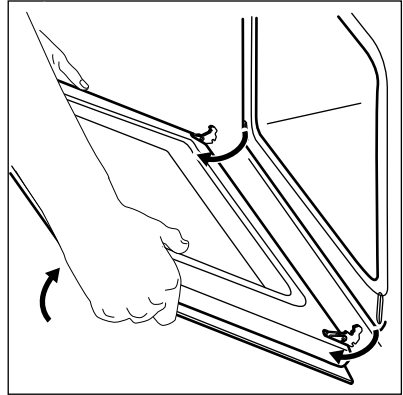


2. Підніміть і повністю поверніть важелі на обох шарнірах.

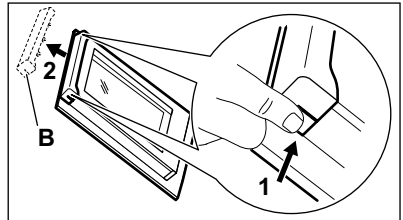


3. Закрийте дверцята духової шафи до першого фіксованого положення (наполовину). Потім

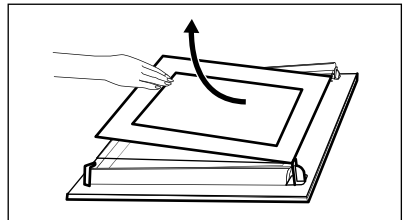
підніміть і потягніть дверцята вперед, виймаючи їх із гнізд.



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



6. Потягніть за оздоблення дверцят спереду для того, щоб витягнути.
7. 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.

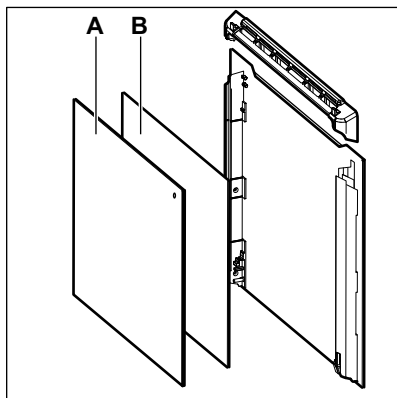


8. Помийте скляні панелі теплою водою з милом. Ретельно витріть скляні панелі. Не слід мити скляні панелі в посудомийній машині.

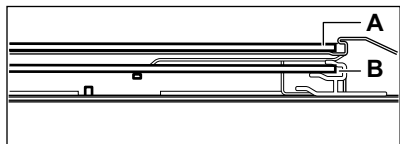
Після завершення миття встановіть скляні панелі і дверцята.

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. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

11.8 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 °C .
4. Установіть скляний плафон.

12.1 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).
Духова шафа не нагрівається.	Духова шафа вимкнена.	Увімкніть духову шафу
Духова шафа не нагрівається.	Годинник не налаштовано.	Налаштуйте годинник.
Духова шафа не нагрівається.	Необхідні налаштування не обрані.	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».
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.
Датчик внутрішньої температури не працює.	Вилка датчика внутрішньої температури неправильно встановлена в гнізді.	Вставте штекер термощупа 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 запустити процес піролізу або розморожування, але не витягли з розетки вилку термощупа.	Витягніть вилку термощупа з розетки.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
На дисплеї з'являється «С3».	Функція очищення не працює. Ви не щільно закрили дверцята, або замок дверцят зламався.	Щільно зачиніть дверцята.
На дисплеї з'являється «F102».	- Ви не щільно зачинили дверцята. - Замок дверцят дефектний.	- Щільно зачиніть дверцята. - Вимкніть духову шафу через запобіжник або безпечним вимикачем у коробці запобіжника. - Якщо дисплей виводить повідомлення «F102», зверніться до сервісного центру.
На дисплеї відображається код помилки, якої немає в таблиці.	Збій постачання електроstromу.	- Вимкніть духову шафу через запобіжник або безпечним вимикачем у коробці запобіжника. - Якщо код помилки знову з'являється на дисплеї, зверніться до сервісного центру.
У духовій шафі з'явилася вода.	Забагато води в резервуарі.	Вимкніть духову шафу й витріть воду ганчіркою або губкою.
Індикатор «Резервуар повний»  згас.	Замало води в резервуарі.	Наповнюйте резервуар водою, доки індикатор не загориться. Якщо вода починає затікати всередину духової шафи, а індикатор не загорається, зверніться до кваліфікованого фахівця.
Світиться індикатор «Резервуар порожній»  .	У резервуарі немає води.	Заповніть резервуар водою. Якщо індикатор не згасає, зверніться до кваліфікованого фахівця.
Не працює функція приготування на парі.	Вапняний наліт блокує отвір.	Перевірте отвір для виходу пари. Видаліть вапно.
Не працює функція приготування на парі.	У резервуарі немає води.	Заповніть резервуар водою.
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 «Чистення резервуара для води».

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Пристрій увімкнено, але він не нагрівається. Вентилятор не працює. На дисплеї з'являється "Demo".	Увімкнено демонстраційний режим.	1. Дезактивуйте духову шафу. 2. Натисніть і утримуйте  одночасно   °C. 3. Перша цифра на дисплеї та індикатор Demo почнуть блимати. 4. Щоб змінити значення, введіть код 2468, обертаючи перемикач температури вправо чи вліво, і натисніть  для підтвердження. 5. Наступна цифра почне блимати. 6. Demo режим буде дезактивовано, коли ви підтвердите останню цифру, за умови, що код правильний.
На дисплеї відображається «12.00».	Відбулося вимкнення електроенергії.	Вам потрібно знову встановити годинник.

12.2 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.)	

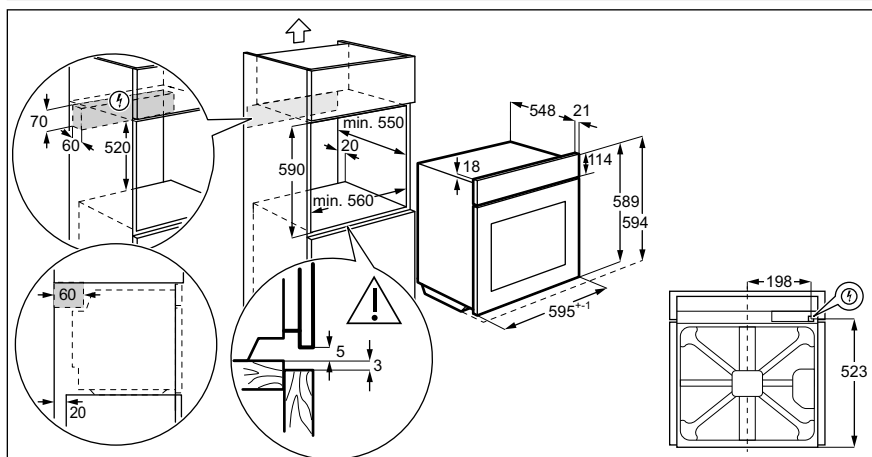
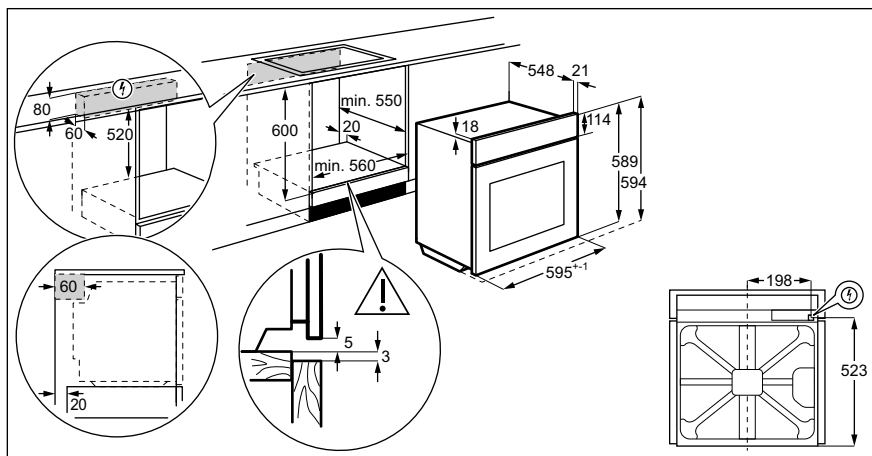
13. УСТАНОВКА



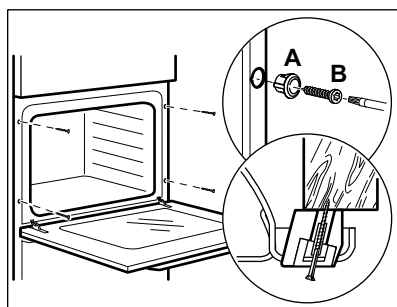
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

13.1 Вбудовування в кухонні меблі



13.2 Кріплення духової шафи до меблів



13.3 Під'єднання до електромережі

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

Пристрій оснащено електричним кабелем із вилкою.

13.4 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

Загальна потужність (Вт)	Перетин кабелю (мм ²)
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).

14. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

14.1 Технічні дані

Напруга	220-240 В
Частота	50 - 60 Гц

15. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

15.1 Енергозбереження

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

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, не розігрівайте попередньо духову шафу перед приготуванням.

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

Готування з використанням вентилятора

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

Залишкове тепло

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

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

завдяки залишковому теплу всередині духової шафи.

Використовуйте залишкове тепло для розігрівання інших страв.

Підтримування страви теплою

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

16. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

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

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

electrolux.com/shop



867348927-A-032019

