

OKC6P51X



UK Парова духовка

Інструкція



Electrolux

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	3
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	5
3. УСТАНОВКА.....	9
4. ОПИС ВИРОБУ.....	11
5. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.....	11
6. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	12
7. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	12
8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	16
9. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА.....	18
10. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	21
11. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	22
12. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ.....	35
13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	41
14. ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....	43
15. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	43

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



Зареєструвати свій продукт для кращого обслуговування:

www.registerelectrolux.com



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

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 табличці з технічними даними.

 Попередження / Важлива інформація про безпеку

 Загальна інформація та 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

- Цей прилад не призначений для експлуатації особами (зокрема дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями, або недостатнім досвідом і знаннями, за винятком роботи під наглядом або попереднього проведення особою, яка відповідає за їхню безпеку, відповідного інструктажу з користування приладом.
- Слідкуйте за тим, аби діти не бавилися з приладом .
- Тримайте усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не дозволяйте дітям та домашнім тваринам знаходитися поблизу приладу під час його роботи або охолодження. При роботі відкриті елементи сильно нагріваються.
- Якщо прилад оснащено засобами захисту від доступу дітей, їх необхідно активувати.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

1.2 Загальна безпека

- 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 представник виробника або його авторизованого сервісного центру чи інша кваліфікована особа. Робити це самостійно забороняється, оскільки існує небезпека ураження електричним струмом.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- **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.
- Використовуйте тільки термощуп, рекомендований для цього приладу.
- Щоб зняти підставки для полицок, спочатку потягніть передню частину підставки для полицки, а потім її задню частину від бічних стінок. Для вставлення опор виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.
- Не використовуйте пароочишувач 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.
- Приберіть залишки рідини перед піролітичним очищенням. Вийміть з духової шафи всі елементи.

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 інструкцій 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 дверцята духової шафи відкриваються без перешкод.
- Прилад оснащено електричною системою охолодження. Він повинен працювати від джерела живлення.

Мінімальна висота шафи (Мінімальна висота шафи під робочою поверхнею)	590 (600) мм
Ширина шафи	560 мм
Глибина шафи	550 (550) мм
Висота передньої частини приладу	594 мм
Висота задньої частини приладу	576 мм
Ширина передньої частини приладу	595 мм

Ширина задньої частини приладу	559 мм
Глибина приладу	569 мм
Вбудована глибина приладу	548 мм
Глибина з відкритими дверцятами	1022 мм
Мінімальний розмір вентиляційного отвору. Отвір розташовано внизу задньої сторони	560x20 мм
Довжина кабелю живлення. Кабель розміщується в правому куті задньої сторони	1500 мм
Кріпильні гвинти	4x25 мм

2.2 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 таблиці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Завжди використовуйте правильно встановлену протиударну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Будьте обережні, аби не пошкодити штепсельну вилку та кабель. Якщо кабель живлення потребує заміни, зверніться до нашого сервісного центру.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу

або ніші під приладом, особливо коли він працює або дверцята гарячі.

- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Повністю закрийте дверцята приладу, перед тим як вставляти вилку кабелю живлення в розетку.
- Цей прилад оснащено електричним кабелем із вилкою.

Типи кабелів для встановлення або заміни для Європи:

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

Переріз кабелю вказано у розділі про загальну потужність на таблиці з технічними даними. Також цю інформацію можна знайти у таблиці:

Загальна потужність (Вт)	Поперечний перетин кабелю (мм²)
максимум 1380	3 x 0.75
максимум 2300	3 x 1

Загальна потужність (Вт)	Поперечний перетин кабелю (мм²)
максимум 3680	3 x 1.5

Кабель заземлення (зелений/жовтий кабель) повинен бути на 2 см довшим, ніж кабелі фази та нейтралі (синій і коричневий кабель).

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 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 розігрітий 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.
- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі. Його забороняється використовувати для інших цілей, наприклад опалення приміщень.
- Під час готування дверцята духової шафи мають завжди бути зачиненими.
- Якщо прилад розміщено позаду меблевої панелі (наприклад, дверцят), переконайтеся, що дверцята відкрито під час роботи приладу. Жар і волога можуть утворюватися позаду закритої меблевої панелі, спричиняючи подальше пошкодження приладу, корпусу або підлоги. Не закривайте меблеву панель, доки прилад повністю не охолоне після використання.

2.4 Догляд і чищення**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

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

2.5 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.
 - усі знімні елементи (включаючи полицки, 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 малюкам наблизитися 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 можуть бути джерелом шкідливих випаровувань низької концентрації.
- Випаровування, що виділяються з піролітичних печей або залишків їжі, як вказано вище, не є шкідливими

для людини, зокрема для малюків або осіб з медичними показаннями.

2.6 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.

2.7 Внутрішня підсвітка



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

- Стосовно ламп всередині цього виробу та запасних ламп, що продаються окремо: Ці лампи призначені для використання у побутових приладах з екстремальними фізичними умовами, такими як температура, вібрація, вологість, або призначені для надання інформації про стан роботи приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.
- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками.

2.8 Сервіс

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

2.9 Утилізація



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека задушення.

- Для отримання інформації про утилізацію приладу зверніться до торгового агента, уповноваженого

представника виробника, або до місцевої компанії з утилізації твердих відходів.

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

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

3. УСТАНОВКА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

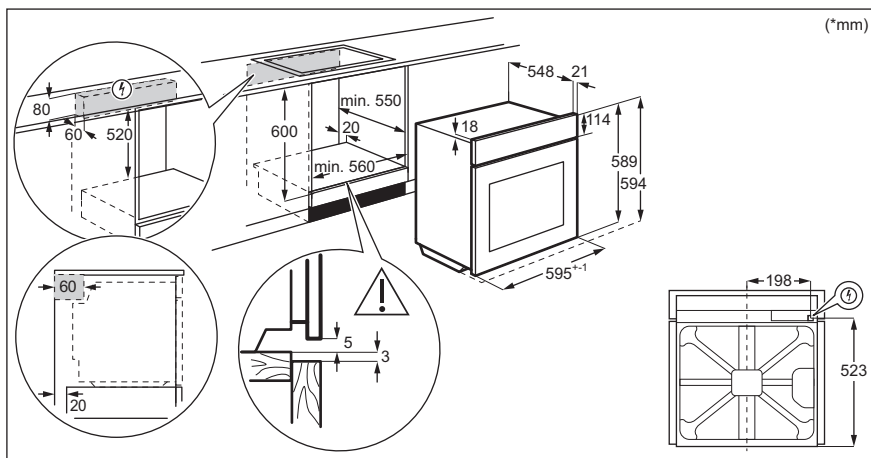
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

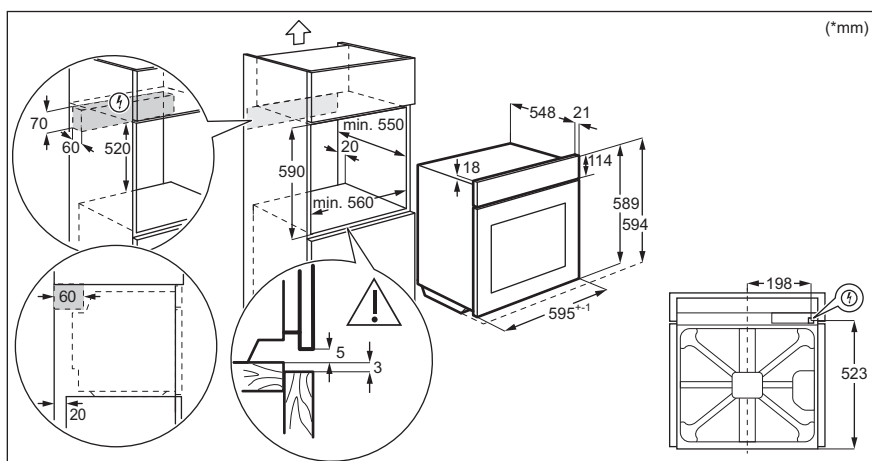
3.1 Вбудовування



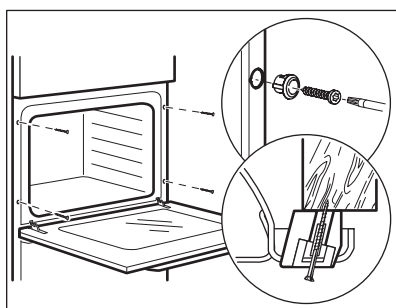
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



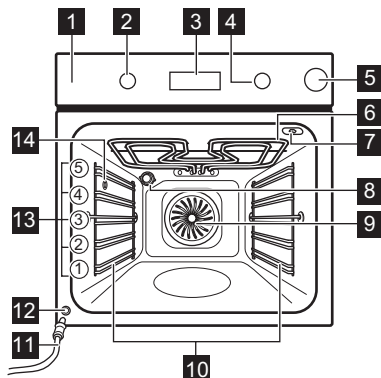


3.2 Як закріпити духовку в секції



4. ОПИС ВИРОБУ

4.1 Загальний огляд



- 1 Панель керування
- 2 Перемикач функцій нагрівання
- 3 Дисплей
- 4 Ручка регулювання (температури)
- 5 Контейнер для води
- 6 Нагрівальний елемент
- 7 Гніздо термощупа
- 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

4.2 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 перевірки ступеня готовності страви.
- **Телескопічні спрямовувачі**
Телескопічні спрямовувачі спрощують вставляння та виймання полиць.

5. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

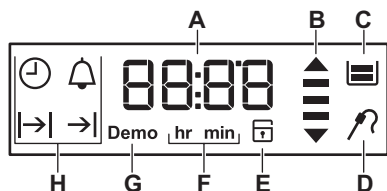
5.1 Висувні перемикачі

Для використання приладу ручку керування. Ручка керування висувається.

5.2 Сенсорні кнопки / Кнопки

	Налаштування ТАЙМЕРА. Натисніть і утримуйте понад 3 секунди для увімкнення або вимкнення підсвітки духової шафи.
	Налаштування функції годинника.
	Перевірка температури духової шафи або температури термощупа (за наявності). Використовуйте тільки тоді, коли працює функція нагрівання.

5.3 Дисплей



- A. Таймер / Температура
- B. Індикатор розігрівання й залишкового тепла
- C. Лоток для води
- D. Термощуп (лише для деяких моделей)
- E. Блокування дверцят (лише для деяких моделей)
- F. Години/хвилини
- G. Демонстраційний режим
- H. Функції годинника

6. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Перед користуванням духовою шафою встановіть час.

6.1 Первинне очищення

Крок 1	Крок 2	Крок 3
Вийміть із духової шафи всі аксесуари й знімні опорні рейки.	Очистьте духову шафу й аксесуари за допомогою м'якої ганчірки, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення.	Вставте аксесуари й знімні опори полицок у духову шафу.

6.2 Попереднє прогрівання

Перед першим користуванням прогрійте пусту духову шафу.	
Крок 1	Вийміть з духової шафи всі аксесуари й знімні опорні рейки.
Крок 2	Встановіть максимальну температуру для функції:  . Залиште духову шафу працювати протягом 1 години.
Крок 3	Встановіть максимальну температуру для функції:  . Залиште духову шафу працювати протягом 15 хвилин.
 З духової шафи під час попереднього прогрівання може виділятися запах і дим. Переконайтеся в тому, що приміщення добре провітрюється.	

7. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

7.1 Налаштування: Функція нагрівання

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

7.2 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.

7.3 Індикатор нагрівання

Коли працює функція духової шафи,

смужки на дисплеї  з'являються одна за одною при збільшенні температури та зникають при зменшенні температури.

7.4 Приготування на парі



Використовуйте тільки воду. Не використовуйте фільтровану (демінералізовану) чи дистильовану воду. Не використовуйте інші рідини. Не заливайте займисті або спиртотмісні 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.

7.5 Індикатор резервуару для води

	Резервуар заповнений. Після заповнення резервуара лунає сигнал. Для вимкнення звукового сигналу достатньо натиснути будь-яку кнопку.
	Резервуар заповнений наполовину.
	Резервуар порожній. Коли резервуар порожній, 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.

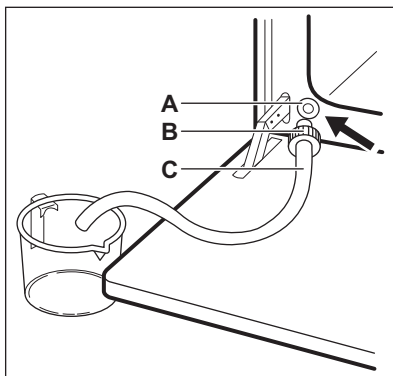
7.6 Спорожнення резервуара для води



УВАГА

Перш ніж зливати воду з резервуара, переконайтеся, що духовка 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).
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.

7.7 Функції нагріву

Функція нагріву	Додаток
 Положення «Вимкнено»	Духова шафа вимкнена.
 швидкий нагрів	Для зменшення часу нагрівання.
 Вентилятор	Для одночасного випікання на трьох рівнях полиць і підсушуванням продуктів. Встановіть температуру на 20–40 °C нижче, ніж для Традиційне готування.

Функція на- гріву	Додаток
 Функція "Пі- ца"	Для випікання піци. Для отримання більш рум'яної скоринки та хрусткої основи.
 Традиційне готування	Випікання та смажен- ня на одному рівні по- лиці.
 Нижній на- грів	Випікання тортів із хрусткою основою та консервування продук- тів.
 Розморожу- вання	Розморожування про- дуктів (овочів і фрук- тів). Час розморожу- вання залежить від кількості та розміру за- морожених продуктів.
 Волога кон- векція	Цю функцію призначе- но для заощадження енергії під час готуван- ня. Під час викори- стання цієї функції температура в камері може відрізнитися від встановленої. Викори- стовується залишкове тепло. Потужність на- гріву можна зменшити. Для додаткової інфор- мації див. розділ «Що- денне користування», Примітки до: Волога конвекція.
 Турбо-гриль	Для смаження великих шматків м'яса чи дом- ашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Приготування запіка- нок і зарум'янювання.

Функція на- гріву	Додаток
 Вентилятор + Пара	Для приготування страв на парі. Викори- стовуйте цю функцію для зменшення трива- лості готування та збе- реження вітамінів та поживних речовин у продуктах. Виберіть функцію та встановіть температуру від 130 °C до 230 °C.
 Піроліз	Увімкнення піроліти- чного очищення духо- вої шафи.

7.8 Примітки до Волога конвекція

Ця функція використовувалася для забезпечення відповідності класу енергоефективності та вимогам екодизайну, згідно з положеннями стандартів EU 65/2014 і EU 66/2014. Випробування відповідно до вимог стандарту 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 у розділі «Поради і рекомендації», Волога конвекція. Для ознайомлення із загальними рекомендаціями щодо енергозбереження дивіться розділ «Енергоефективність», пункт «Енергозбереження».

8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

8.1 Таблиця функцій годинника

Функція годинника	Додаток
 Час доби	Відображення або зміна часу доби. Час доби можна змінювати, лише коли духову шафу вимкнено.
 Тривалість	Установлення тривалості готування. Використовуйте, тільки коли вибрано функцію підігріву.
 Кінц. час	Установлення часу вимкнення духової шафи. Використовуйте, тільки коли вибрано функцію підігріву.
 Відкладений запуск	Поєднання функцій: Тривалість, Кінц. час.
 Таймер	Налаштування часу зворотного відліку. Ця функція не впливає на роботу духової шафи. Таймер — можна встановити в будь-який час, навіть коли духову шафу вимкнено.

8.2 Налаштування: Час доби

дисплеї відобразиться: **год. 12:00**.
12 — блимає.

Після першого підключення до електромережі зачекайте, доки на

Крок 1	Поверніть перемикач температури, щоб установити години.
Крок 2	 — натисніть, щоб підтвердити. На дисплеї відображається встановлене значення годин та: хв. 00 — блимає.
Крок 3	Поверніть перемикач температури, щоб установити хвилини.
Крок 4	 — натисніть, щоб підтвердити. На дисплеї відображається встановлений час.
 — натискайте кілька разів, щоб змінити поточний час доби.  — блимає на дисплеї.	

8.3 Налаштування функції:

Тривалість

Крок 1	Установіть функцію підігріву.
Крок 2	 — натискайте кілька разів.  — почне блимати.

Крок 3	Поверніть перемикач функцій, щоб установити хвилини. ⌚ — натисніть, щоб підтвердити.
Крок 4	Поверніть перемикач температури, щоб установити години. ⌚ — натисніть, щоб підтвердити. Коли заданий час мине, протягом 2 хвилин лунатиме звуковий сигнал. На дисплеї блиматиме встановлений показник часу. Духова шафа вимикається автоматично.
Крок 5	Натисніть будь-яку кнопку, щоб вимкнути звуковий сигнал.
Крок 6	Поверніть перемикачі в положення «Вимкнено».

8.4 Налаштування функції:

Кінц. час

Крок 1	Установіть функцію підігріву.
Крок 2	⌚ — натискайте кілька разів. → — почне блимати.
Крок 3	Поверніть перемикач температури, щоб установити години. ⌚ — натисніть, щоб підтвердити.
Крок 4	Поверніть перемикач температури, щоб установити хвилини. ⌚ — натисніть, щоб підтвердити. Звуковий сигнал упродовж 2 хвилин сповіщатиме про досягнення встановленого часу завершення. На дисплеї блиматиме встановлений показник часу. Духова шафа вимикається автоматично.
Крок 5	Натисніть будь-яку кнопку, щоб вимкнути звуковий сигнал.
Крок 6	Поверніть перемикачі в положення «Вимкнено».

8.5 Налаштування функції:

Відкладений запуск

Крок 1	Установіть функцію підігріву.
Крок 2	⌚ — натискайте кілька разів. → — почне блимати.
Крок 3	Поверніть перемикач температури, щоб установити хвилини для функції: Тривалість. Натисніть: ⌚.
Крок 4	Поверніть перемикач температури, щоб установити години для функції: Тривалість. Натисніть: ⌚. На дисплеї відображається: → .

Крок 5	Поверніть перемикач температури, щоб установити години для функції: Кінц. час. Натисніть:  .
Крок 6	Поверніть перемикач температури, щоб установити хвилини для функції: Кінц. час. Натисніть:  .
На дисплеї відображається налаштована температура,   . Духова шафа автоматично ввімкнеться пізніше, працюватиме протягом встановленого часу тривалості та вимкнеться у встановлений час завершення. Звуковий сигнал упродовж 2 хвилин сповіщатиме про досягнення встановленого часу завершення. На дисплеї блиматиме встановлений показник часу. Духова шафа вимикається.	
Крок 7	Натисніть будь-яку кнопку, щоб вимкнути звуковий сигнал.
Крок 8	Поверніть перемикачі в положення «Вимкнено».

8.6 Налаштування функції:

Таймер

Таймер можна встановлювати, коли духову шафу ввімкнено або вимкнено.

Крок 1	 3s — натискайте кілька разів.  00 — блимає.
Крок 2	Поверніть перемикач температури, щоб установити секунди, а потім — хвилини. Коли встановлений час перевищує 60 хв, блимає індикатор год .
Крок 3	Установіть значення в годинах. Таймер — вмикається автоматично через 5 секунд. Коли сплине 90% встановленого часу, пролунає сигнал.
Крок 4	Після закінчення встановленого часу протягом 2 хв лунає сигнал. 00:00 ,  — блимає. Натисніть будь-яку кнопку, щоб вимкнути звуковий сигнал.

9. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

9.1 Використання термощупа

Термощуп призначений для вимірювання температури всередині м'яса. Коли м'ясо досягає

встановленого значення, духову шафу вимикається.

Налаштовується два значення температури:

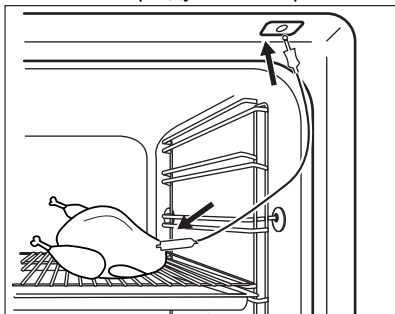
- Температура духової шафи. Див. таблицю в розділі «Смаження».
- Внутрішня температура. Див. таблицю для термощупа.



УВАГА

Використовуйте тільки термощуп, що постачається з духової 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 духові 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.

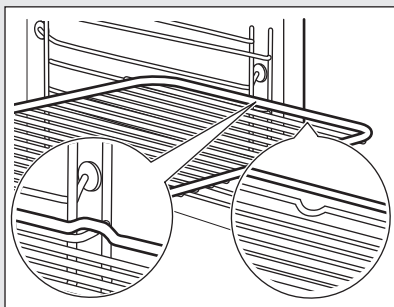
9.2 Встановлення аксесуарів

Невелика заглибина вгорі покращує безпеку. Ці заглибини є також обмежувачами, що запобігають

перекиданню. Високий обідок навкруги полицки не дає посуду зісковзнути з полицки.

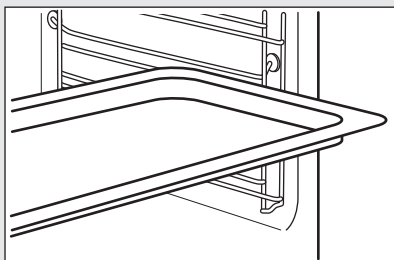
Решітка:

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



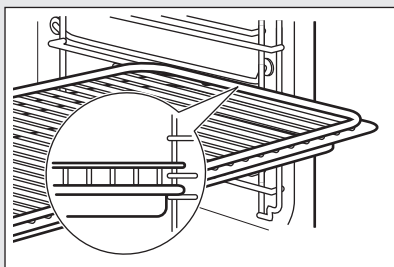
Лист для випікання / Глибока сковорідка:

Просуньте деко між напрямними планками опорних рейок.



Решітка, Лист для випікання / Глибока сковорідка:

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



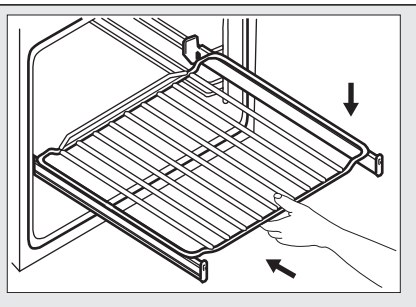
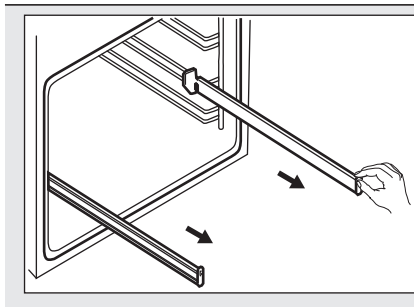
9.3 Використання телескопічних напрямних

Не змащуйте телескопічні напрямні.

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

Крок 1 Повністю витягніть праву й ліву телескопічну напрямну.

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



10. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

10.1 Спосіб використання: Захист від доступу дітей

Якщо функцію ввімкнено, духову шафу неможливо активувати випадково.

Крок 1 Переконайтеся, що перемикач функцій духової шафи повернуто в положення «Вимк.».

Крок 2  °C — одночасно натисніть і утримуйте протягом 2 секунд.

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

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

10.2 Використання: блокування функцій

Цю функцію можна ввімкнути, тільки коли духову шафу працює. Коли функцію ввімкнено, випадково змінити налаштування температури та часу неможливо.

Крок 1 Установіть функцію духової шафи.

Крок 2  °C — одночасно натисніть і утримуйте протягом 2 секунд. Лунає звуковий сигнал. На дисплеї на 5 секунд з'являється **Loc**.

Щоб вимкнути блокування функцій, повторно виконайте крок 2.

Якщо повернути перемикач функцій або натиснути будь-яку кнопку, коли блокування функцій увімкнено, на дисплеї з'являється символ **Loc**. Якщо повернути перемикач функцій, духову шафу зупиняється.

Якщо вимкнути духову шафу, коли блокування функцій активовано, автоматично застосовується захист від доступу дітей. Див. розділ «Додаткові функції», пункт «Використання захисту від доступу дітей».

10.3 Індикатор залишкового тепла

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

10.4 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 - 245	5.5
250 - максимум	3

Після автоматичного вимкнення поверніть перемикачі у положення «Вимкнено».

Автоматичне вимикання не спрацьовує при наступних режимах: Підсвітка, Термощуп, Тривалість, Кінц. час.

10.5 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.

10.6 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.

11. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ



Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

11.1 Рекомендації щодо приготування

Духова шафа має п'ять положень для встановлення полицок.

Нумерація рівнів починається з днища духової шафи.

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

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

Духова шафа оснащена спеціальною системою, яка забезпечує циркуляцію

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

Випікання пирогів/тортів

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

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

Готування м'яса і риби

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.

11.2 Вентилятор + Пара

Попередньо прогрійте порожню духовку.

 ТОРТИ / ВИПІЧКА	 (°C)	 (хв.)		
Тарти, попереднє прогрівання не потрібне	175	30 - 40	2	Форма для торта, Ø 26 см
Фруктовий пиріг, попереднє прогрівання не потрібне	160	80 - 90	2	Форма для торта, Ø 26 см
Панеттоне	150 - 160	70 - 100	2	Форма для торта, Ø 20 см
Сливовий пиріг	160	40 - 50	2	Форма для випікання хлібу
Печиво, попереднє прогрівання не потрібне	150	20 - 35	3 (2 та 4)	Лист для випікання
Булочки з дріжджового тіста	180 - 200	12 - 20	2	Лист для випікання
Здобні булочки	180	15 - 20	3 (2 та 4)	Лист для випікання

Використовуйте форму для торта.

 ВІДКРИТІ ПИРОГИ	 (°C)	 (хв.)	
Фаршировані овочі	170 - 180	30 - 40	1
Лазанья	170 - 180	40 - 50	2
Картопляна запіканка (гратен)	160 - 170	50 - 60	1 (2 та 4)

Ставте посуд на другий рівень полицки.

Використовуйте решітку.

 М'ЯСО	 (°C)	 (хв.)
Смажена свинина, 1 кг	180	90 - 110
Телятина, 1 кг	180	90 - 110
Ростбіф, не-просмажений, 1 кг	210	45 - 50
Ростбіф, середньо-просмажений, 1 кг	200	55 - 65
Ростбіф, добре просмажений, 1 кг	190	65 - 75

Ставте посуд на другий рівень полицки.

 РОЗІ-ГРІВАННЯ НА ПАРІ	 (°C)	 (хв.)
Нога ягняти, 1 кг	175	110 - 130
Ціла курка, 1 кг	200	55 - 65
Ціла індичка, 4 кг	170	180 - 240
Ціла качка, 2 - 2,5 кг	170 - 180	120 - 150
Кролик, нарізаний шматочками	170 - 180	60 - 90

Використовуйте перший рівень полицки.

 РОЗІ-ГРІВАННЯ НА ПАРІ	 (°C)	 (хв.)
Ціла гуска, 3 кг	160 - 170	150 - 200

Ставте посуд на другий рівень полицки.

 РИБА	 (°C)	 (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

Розігрівайте страву на тарілці.

Попередньо прогрійте порожню духовку.

Ставте посуд на другий рівень полицки.

 РОЗІ-ГРІВАННЯ НА ПАРІ	 (°C)	 (хв.)
Страви із сир. скоринкою	130	15 - 25
Паста й соус	130	10 - 15
Гарніри	130	10 - 15
Порційні страви	130	10 - 15
М'ясо	130	10 - 15
Овочі	130	10 - 15

11.3 Смаження і випікання

 ТОРТИ	Традиційне готування		Вентилятор		 (хв.)	
	 (°C)		 (°C)			
Збиті суміші	170	2	160	3 (2 та 4)	45 - 60	Форма для торта
Вироби з пісочного тіста	170	2	160	3 (2 та 4)	20 - 30	Форма для торта
Сирний пиріг з масляною	170	1	165	2	80 - 100	Форма для торта, Ø 26 см
Штрудель	175	3	150	2	60 - 80	Лист для випікання
Пиріг з варенням	170	2	165	2	30 - 40	Форма для торта, Ø 26 см
Бісквіт	170	2	150	2	40 - 50	Форма для торта, Ø 26 см
Різдвяний торт, попередньо прогрійте порожню духовку	160	2	150	2	90 - 120	Форма для торта, Ø 20 см
Сливовий пиріг, попередньо прогрійте порожню духовку	175	1	160	2	50 - 60	Форма для випікання хлібу
Кекс, попередньо прогрійте порожню духовку	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Лист для випікання
Кекс, два рівні, попередньо прогрійте порожню духовку	-	-	140 - 150	2 та 4	25 - 35	Лист для випікання

 ТОРТИ	Традиційне готування		Вентилятор		 (хв.)	
	 (°C)		 (°C)			
Кекс, три рівні, попередньо прогрійте порожню духовку	-	-	140 - 150	1, 3 та 5	30 - 45	Лист для випікання
Печиво	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Лист для випікання
Печиво, два рівні	-	-	140 - 150	2 та 4	35 - 40	Лист для випікання
Печиво, три рівні	-	-	140 - 150	1, 3 та 5	35 - 45	Лист для випікання
Безе	120	3	120	3	80 - 100	Лист для випікання
Безе, два рівні, попередньо прогрійте порожню духовку	-	-	120	2 та 4	80 - 100	Лист для випікання
Булочки, попередньо прогрійте порожню духовку	190	3	190	3	12 - 20	Лист для випікання
Еклери	190	3	170	3	25 - 35	Лист для випікання
Еклери, два рівні	-	-	170	2 та 4	35 - 45	Лист для випікання
Пласкі тарти	180	2	170	2	45 - 70	Форма для тарту, Ø 20 см
Фруктовий пиріг	160	1	150	2	110 - 120	Форма для тарту, Ø 24 см

Попередньо прогрійте порожню духовку.

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

Попередньо прогрійте порожню духовку.

Використовуйте форму для торта.

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

Ставте посуд на другий рівень полицки.

Використовуйте решітку.

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

 М'ЯСО	Традиційне готування		Вентилятор		 (хв.)
	 (°C)		 (°C)		
Свиняча лопатка, зі шкіркою	180	2	170	2	120 - 150
Свиняча гомілка, 2 шматки	180	2	160	2	100 - 120
Ніжка ягняти	190	2	175	2	110 - 130
Ціла курка	220	2	200	2	70 - 85
Ціла індичка	180	2	160	2	210 - 240
Ціла качка	175	2	220	2	120 - 150
Ціла гуска	175	2	160	1	150 - 200
Кролик, нарізаний шматочками	190	2	175	2	60 - 80
Заєць, нарізаний шматочками	190	2	175	2	150 - 200
Цілий фазан	190	2	175	2	90 - 120

Ставте посуд на другий рівень полицки.

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

11.4 Турбо-гриль

Попередньо прогрійте порожню духовку.

Ставте посуд на перший або другий рівень полицки.

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

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

 СВИНИНА	 (°C)	 (хв.)
Лопатка / Шийка / Окіст, 1 - 1,5 кг	160 - 180	90 - 120
Відбивні котлети / Реберце, 1 - 1,5 кг	170 - 180	60 - 90
М'ясні хлібці, 0,75 - 1 кг	160 - 170	50 - 60

 СВИНИНА	 (°C)	 (хв.)
Свиняча рулька, попередньо відварена, 0,75 - 1 кг	150 - 170	90 - 120

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

 ЯГНЯТИНА	 (°C)	 (хв.)
Нога ягняти / Запечена баранина, 1 - 1,5 кг	150 - 170	100 - 120
Спинка ягняти, 1 - 1,5 кг	160 - 180	40 - 60

 ДОМАШНЯ ПТИЦЯ	 (°C)	 (хв.)
Птиця, порційна, 0,2 - 0,25 кг кожна	200 - 220	30 - 50

 ДОМАШ- НЯ ПТИЦЯ	 (°C)	 (хв.)
Курка, полови- на, 0,4 - 0,5 кг кожна	190 - 210	35 - 50
Курка, пулярка, 1 - 1,5 кг	190 - 210	50 - 70
Качка, 1,5 - 2 кг	180 - 200	80 - 100
Гуска, 3,5 - 5 кг	160 - 180	120 - 180
Індичка, 2,5 - 3,5 кг	160 - 180	120 - 150

 ДОМАШ- НЯ ПТИЦЯ	 (°C)	 (хв.)
Індичка, 4 - 6 кг	140 - 160	150 - 240

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

11.5 Розморожування

	 (кг)	 Час розморо- жування (хв.)	 Час подальшого розморожуван- ня (хв.)	
Курка	1	100 - 140	20 - 30	Покладіть курку на перевернуте блю- дце, розміщене на великій тарілці. Переверніть по за- вершенні полови- ни часу.
М'ясо	1 0.5	100 - 140 90 - 120	20 - 30	Переверніть по за- вершенні полови- ни часу.
Вершки	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Вершки добре зби- ваються, навіть за наявності не повні- стю розморожених згустків.
Форель	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Полуниця	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Масло	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Печиво	1.4	60	60	-

11.6 Дегідrataції - 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.

Для двох дек використовуйте перший і четвертий рівень полицки.

 ОВОЧІ	 (°C)	 (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

Виберіть температуру 60–70 °C.

 ФРУКТИ	 (год.)
Сливи	8–10

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

11.7 Термощуп

	 (°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

11.8 Волога конвекція - рекомендовані аксесуари

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



Темне, матове діаметр 28 см	Темне, матове діаметр 26 см	Керамічні діаметр 8 см, висота 5 см	Темне, матове діаметр 28 см
--------------------------------	--------------------------------	---	--------------------------------

11.9 Волога конвекція

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

		 (°C)		 (хв.)
Солодкі булочки, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	20 - 30
Булочки, 9 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	30 - 40
Піца, заморожена, 0,35 кг	решітка	220	2	10 - 15
Рулети 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
Рибне філе, 0,3 кг	деко 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

		 (°C)		 (хв.)
Макарони, 24 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, 20 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	деко для піци на решітці	200	3	25 - 30
Середземноморські овочі, 0,7 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	4	25 - 30

11.10 Інформація для дослідницьких установ

Тестування відповідно до стандарту ІЕС 60350-1.

				 (°C)	 (хв.)	
Маленькі тістечка, 20 штук на деко	Традиційне готування	Деко для випікання	3	170	20 - 30	-
Маленькі тістечка, 20 штук на деко	Вентилятор	Деко для випікання	3	150 - 160	20 - 35	-

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

				 (°C)	 (хв.)	
Тост, 4 - 6 штук	Гриль	Решітка	4	макс.	2-3 хвилини на одній стороні, 2-3 хвилини на другій стороні	Попередньо прогрійте духову шафу протягом 3 хвилин.
Бургер з яловичини, 6 штук, 0,6 кг	Гриль	Решітка піддон для збирання жиру	4	макс.	20 - 30	Поставте решітку на четвертий рівень, а піддон для збирання жиру — на третій рівень духової шафи. Переверніть продукт по завершенні половини часу приготування. Попередньо прогрійте духову шафу протягом 3 хвилин.

12. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

12.1 Примітки щодо чищення



Засоби для чищення

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

Металеві поверхні слід чистити за допомогою розчину для чищення.

Використовуйте неагресивний засіб для чищення плям.



Щоденне користування

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

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



Аксесуари

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

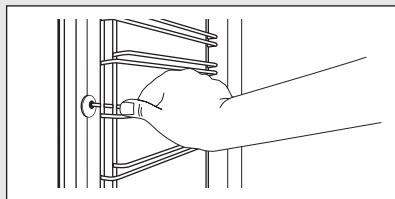
Аксесуари з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів.

12.2 Як зняти: Опори полиць

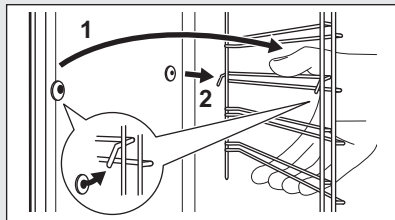
Для очищення духової шафи вийміть опори полиць.

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

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



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



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

12.3 Спосіб використання: Піроліз

Почистіть духову шафу за допомогою Піроліз.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання опіків.



УВАГА

Якщо поруч розміщено інші пристрої, не використовуйте їх одночасно з цією функцією. Це може пошкодити духову шафу.

Перед Піроліз:

Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.

Вийміть усі аксесуари.

Помийте дно духової шафи та внутрішнє скло дверцят теплою водою за допомогою м'якої ганчірки та м'якого засобу для чищення.

Крок 1	Установіть функцію:   — блимає.		
Крок 2	Щоб установити режим очищення, поверніть ручку керування (для температури).		
	Опція	Режим очищення	Тривалість
	P1	Легке очищення	1 год 30 хв
	P2	Звичайне очищення	2 год 30 хв
Крок 3	 — натисніть, щоб почати очищення.		
Крок 4	Після очищення поверніть ручку керування для функцій нагріву в положення «Вимк.».		
 У процесі очищення лампочка духової шафи не світиться. Дверцята духової шафи залишаються заблокованими. Коли духовна шафа охолоне, дверцята розблокуються.			
Коли духовна шафа досягає встановленої температури, дверцята блокуються. Доки дверцята не розблокуються, на дисплеї відображаються смужки індикатора нагріву,  . Щоб зупинити очищення раніше, поверніть перемикач функцій духової шафи в положення «Вимк.».			
Після завершення очищення виконайте наведені нижче дії.			
Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.	Протріть внутрішню камеру м'якою тканиною.	Видаліть залишки з дна камери духової шафи.	

12.4 Нагадування про очищення

Духова шафа нагадує про необхідність чищення за допомогою: піролітичного очищення.

PUR - мигтить на дисплеї протягом 10 секунд після кожного увімкнення і вимкнення духової шафи.



 , °C - натисніть одночасно для вимкнення нагадування.

12.5 Як чистити: Резервуар для води

Не наливайте воду в резервуар під час очищення.

Крок 1	Вимкніть духову шафу.
Крок 2	Помістіть глибоку посудину під паровпускним отвором.
Крок 3	Налийте воду в лоток для води: 850 мл Додати лимонну кислоту: 5 чайних ложок. Зачекайте 60 хвилин.
Крок 4	Увімкніть духову шафу і встановіть функцію: Вентилятор + Пара. Установіть температуру на 230°C. Вимкніть духову шафу через 25 хвилин та зачекайте, доки вона охолоне.

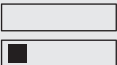
Крок 5 Увімкніть духову шафу і встановіть функцію: Вентилятор + Пара. Встановіть температуру від 130 до 230°C. Вимкніть духову шафу через 10 хвилин и зачекайте, доки вона охолоне.

 Для запобігання вапняним відкладенням необхідно зливати воду з резервуара для води щоразу після готування з паром.

Після завершення очищення виконайте наведені нижче дії.

Вимкніть духову шафу.	Злийте воду з резервуару. Див. пункт «Спо-роження резервуара для води» в розділі «Щоденне користування».	Промийте резервуар для води і видаліть залишки вапняного нальоту за допомогою м'якої тканини.	Очистіть зливну трубу теплою водою з додаванням неагресивного засобу для очищення.
-----------------------	---	---	--

У таблиці нижче вказано діапазон жорсткості води (dH) з відповідним рівнем відкладення кальцію та якість води. Якщо жорсткість води перевищує рівень 4, заповнюйте лоток для води водою з пляшок.

Жорсткість води		Тест-смужка	Відкладення кальцію (мг/л)	Класифікація води	Очищуйте резервуар для води кожні
Рівень	dH				
1	0 - 7		0 - 50	м'яка	75 циклів — 2,5 місяці
2	8 - 14		51 - 100	помірно жорстка	50 циклів — 2 місяці
3	15 - 21		101 - 150	жорстка	40 циклів — 1,5 місяці
4	22 - 28		понад 151	дуже жорстка	30 циклів — 1 місяць

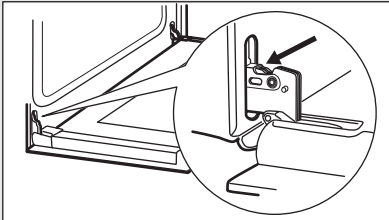
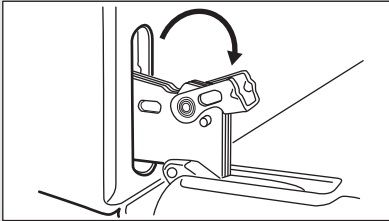
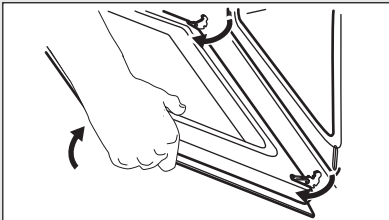
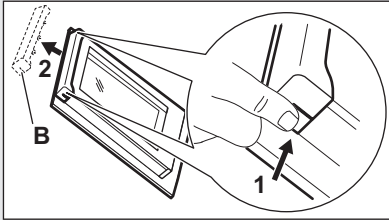
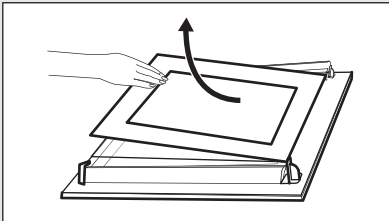
12.6 Як зняти та встановити: Дверцята

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



УВАГА

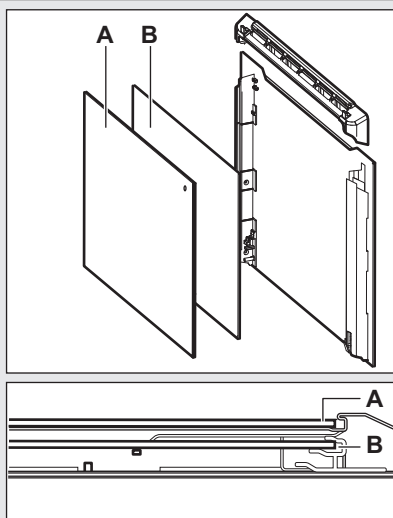
Не використовуйте духову шафу без скляних панелей.

Крок 1	Повністю відчиніть дверцята й утримуйте обидві завіси.	
Крок 2	Підніміть і повністю поверніть важелі на обох шарнірах.	
Крок 3	Закрийте дверцята духової шафи до першого фіксованого положення (наполовину). Потім підніміть і потягніть дверцята уперед, виймаючи їх із гнізд.	
Крок 4	Покладіть дверцята на стійку поверхню, вкриту м'якою тканиною.	
Крок 5	Візьміться з обох боків за оздоблення (В) у верхній частині дверцят і натисніть у напрямку до середини, щоб вивільнити прокладку.	
Крок 6	Потягніть за оздоблення дверцят спереду для того, щоб витягнути.	
Крок 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.	
Крок 8	Помийте скляні панелі теплою водою з милом. Ретельно витріть скляні панелі. Не слід мити скляні панелі в посудомийній машині.	
Крок 9	Після очищення встановіть скляні панелі і дверцята.	

Вставляйте скляні панелі (А та В) у правильному порядку. Перевірте символ/друк збоку скляної панелі, кожна скляна панель виглядає по-різному, аби полегшити розбирання та складання.

При правильному встановленні оздоблення дверцят чути характерне клацання.

Переконайтеся в тому, що ви правильно встановили середню скляну панель.



12.7 Як замінити: Лампа



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.
Лампа може бути гарячою.

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

Перед заміною лампи:		
Крок 1	Крок 2	Крок 3
Вимкніть духову шафу. Зачекайте, доки духовна шафа охолоне.	Відключіть духову шафу від електромережі.	Покладіть рушник на дно камери духової шафи.

Задня лампа

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

13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

13.1 Дії в разі виникнення проблем

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

Духова шафа не вмикається або не розігривається	
Проблема	Переконайтеся, що
Духова шафа не вмикається або не працює.	Духова шафа правильно під'єднана до електромережі.
Духова шафа не нагрівається.	Деактивовано автоматичне вимкнення.
Духова шафа не нагрівається.	Дверцята духової шафи зачинені.
Духова шафа не нагрівається.	Запобіжник перегорів.
Духова шафа не нагрівається.	Вимкнено блокування від дітей.
Компоненти	
Проблема	Переконайтеся, що
Лампа вимкнена.	Волога конвекція - увімкнено.
Лампа не світить-ся.	Лампочка перегоріла.
Термошуп не працює.	Штекер Термошуп повністю вставлений у гніздо.
Коди помилок	
Відображення на дисплеї	Переконайтеся, що

Коди помилок	
C2	Ви вийняли штекер Термошуп з гнізда.
C3	Дверцята духової шафи зачинені або замок дверцят не зламано.
F102	Дверцята духової шафи зачинені.
F102	Замок дверцят не зламано.
12:00	Була припинена подача електроенергії. Встановіть час доби
Якщо на дисплеї відображається код помилки, якого немає в цій таблиці, вимкніть запобіжник домашньої мережі, потім знову увімкніть його та перезапустіть духову шафу. Якщо код помилки з'являється знову, зверніться до авторизованого сервісного центру.	
Очищення	
Проблема	Переконайтеся, що
У камері духової шафи є вода.	У резервуарі для води не дуже багато води.
 - індикатор вимкнено.	У резервуарі для води достатньо води. Якщо вода починає затікати в духову шафу, а індикатор не загоряється, зверніться до авторизованого сервісного центру.

Очищення	
 - індикатор світиться.	У резервуарі достатньо води. Якщо резервуар повний, а індикатор продовжує світитися, зверніться до авторизованого сервісного центру.
Не працює функція приготування на парі.	В отворі для подачі пари немає вапняних відкладень.
Не працює функція приготування на парі.	У резервуарі для води є вода.
Щоб спорожнити резервуар для води, потрібно більше трьох хвилин, або з отвору для виходу пари витікає вода.	В отворі для подачі пари немає вапняних відкладень. Почистіть резервуар для води.

Інші проблеми	
Проблема	Переконайтеся, що

Інші проблеми	
Прилад увімкнений і не нагрівається. Вентилятор не працює. На дисплеї відображається «Демо».	Демонстраційний режим вимкнено: 1. Вимкніть духову шафу.  2.  ,  , °C — натисніть і утримуйте одночасно. 3. Перша цифра на дисплеї та Демо блимають. 4. Поверніть ручку регулювання температури, щоб ввести код: 2468. Натисніть:  . Наступна цифра блимає.

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 духової шафи. Не знімайте паспортну табличку з духової шафи.

Рекомендуємо записати дані тут:	
Модель	
Код виробу	
Серійний номер	

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. Не відкривайте дверцята духової шафи 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 духову шафу 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 активована 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, опустіть температуру в духовій шафі 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.

16. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом . Викидайте упаковку у

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

переробку електричних і електронних приладів. Не викидайте прилади, позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям.

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

www.electrolux.com/shop



867348927-C-122021

