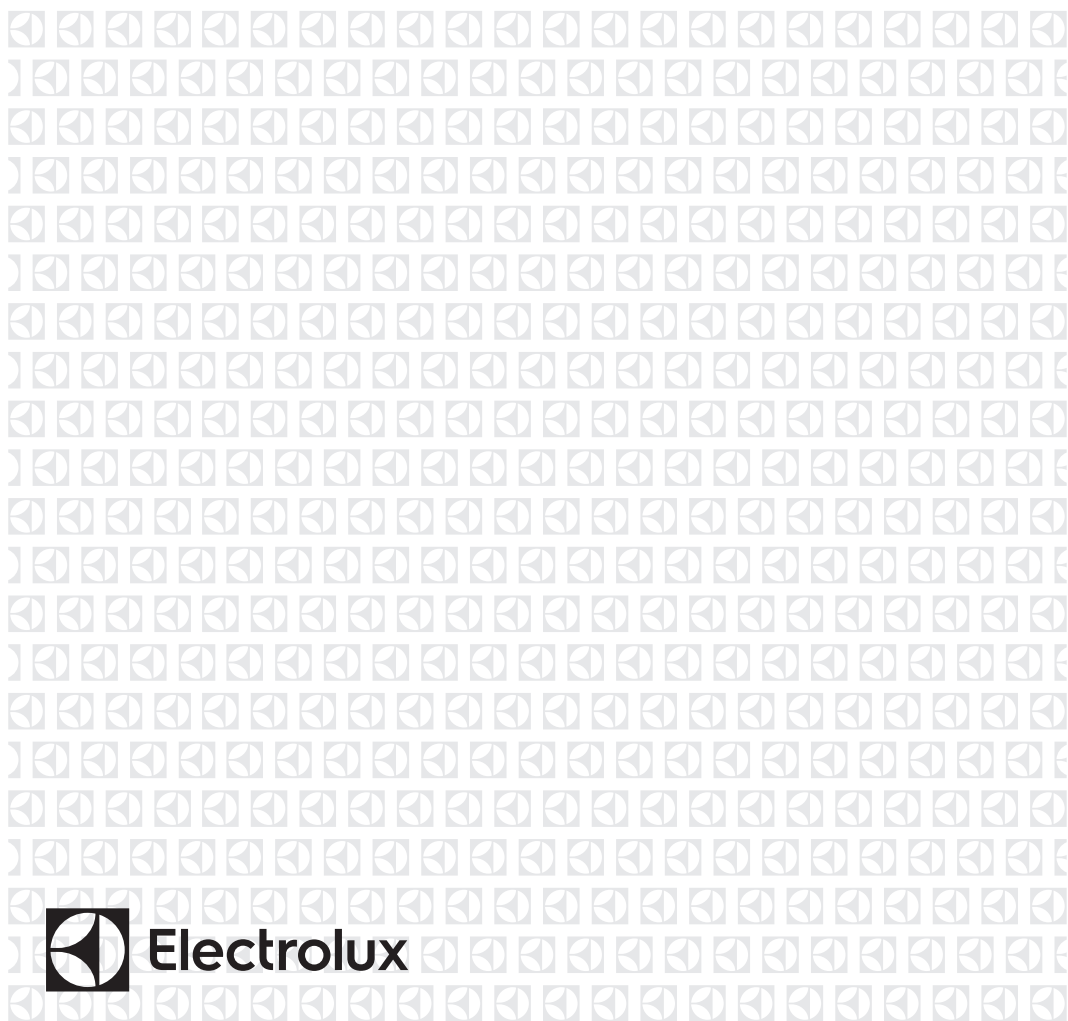


EVY0946BAX



UK Парова духовка

Інструкція



**Electrolux**

## ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	3
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	4
3. ОПИС ВИРОБУ.....	7
4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.....	8
5. ПЕРЕД ПЕРШИМ КОРИСТУВАННЯМ.....	10
6. ЕКСПРЕС-ДОВІДНИКИ.....	11
7. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	13
8. ДОПОМОГА ПРИ ГОТУВАННІ.....	27
9. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА.....	34
10. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	36
11. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	36
12. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА.....	65
13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	70
14. ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....	72

## 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](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Зареєструйте виріб, щоб отримати покращене обслуговування:

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



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

**[www.electrolux.com/shop](http://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 приладу 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 й особи без відповідного досвіду та знань можуть користуватися цим приладом лише під наглядом або після проведення інструктажу стосовно безпечного користування приладом і пов'язаних ризиків.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Тримайте всі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте матеріали належним чином.
- Не допускайте дітей і домашніх тварин до приладу під час його роботи чи охолодження. Доступні частини — гарячі.
- Якщо прилад обладнано пристроєм захисту від дітей, такий пристрій необхідно активувати.
- Дітям забороняється виконувати очищення чи роботи з обслуговування приладу (які можуть виконуватися користувачем) без нагляду.
- Не дозволяйте дітям до 3 років знаходитися поруч із приладом, коли він працює.

### 1.2 Загальні правила безпеки

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

елементів. Не слід залишати дітей до 8 років без постійного нагляду поблизу приладу.

- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте і вставляєте приладдя чи деко.
- Вимикайте прилад, перш ніж виконувати технічне обслуговування.
- Щоб уникнути електричного удару, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнений.
- 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 виробник або його авторизований сервісний центр чи інша кваліфікована особа. Робити це самостійно забороняється, оскільки існує небезпека ураження електричним струмом.
- Щоб зняти підставки для полицок, спочатку потягніть передню частину підставки для полицки, а потім її задню частину від бічних стінок. Для вставлення опор виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.
- Використовуйте тільки термоцуп, рекомендований для цього приладу.

## 2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

### 2.1 Установка



#### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Цей пристрій повинен встановлювати 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.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.

- Переконайтеся, що конструкції, під якими й біля яких встановлено прилад, є стійкими та безпечними.
- Висота сторін приладів або інших об'єктів, біля яких стоїть прилад, повинна відповідати висоті сторін приладу.

## 2.2 Підключення до електромережі



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання або ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Переконайтеся, що електричні параметри на табличці з технічними даними відповідають параметрам електромережі. У разі невідповідності слід звернутися до електрика.
- 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 наблизений до дверцят приладу, особливо коли дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути зафіксовані так, аби їх не можна було знати 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 хитається.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб вимкнути прилад із мережі. Завжди

вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.

- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електричне підключення повинно передбачати наявність ізолюючого пристрою для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Цей прилад відповідає директивам ЄЕС.

## 2.3 Використання



### 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.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Після кожного використання прилад слід вимикати.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.
- Не працюйте із приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він знаходиться в контакт 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, щоб поряд із 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.
- Не використовуйте функцію мікрохвильової печі для попереднього розігрівання духової шафи.



#### **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 ємності з водою безпосередньо в розігрітій прилад;
  - не залишайте в приладі страви й продукти з високим вмістом вологи після завершення приготування їжі;
  - будьте обережні, видаляючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Для випікання пирогів із великим вмістом вологи слід використовувати глибоке деко. 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 завжди повинні бути зачиненими.
- Якщо пристрій розміщено позаду меблевої панелі (наприклад, дверцят), переконайтеся в тому, щоб дверцята було відкрито під час роботи пристрою. Жар і волога можуть утворюватися позаду закритої меблевої панелі, спричиняючи подальше пошкодження пристрою, приміщення або підлоги. Не

закривайте меблеву панель, доки пристрій повністю не охолоне після використання.

## 2.4 Приготування на парі



#### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Є ризик отримання опіків або пошкодження приладу.

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

## 2.5 Догляд та чистка



#### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, вимкніть прилад і вийміть вилку з розетки.
- Дайте приладу охолонути. Є ризик, 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, наведених на упаковці.
- Не очищуйте каталітичну емаль (якщо застосовується) жодними миючими засобами.

## 2.6 Внутрішнє освітлення

- Електрична або галогенова лампочка, що використовується в цьому приладі, призначена лише для побутових приладів. Не використовуйте її для освітлення оселі.



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека ураження електричним струмом.

- Перед заміною лампочки відключить прилад від електроживлення.
- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками.

## 2.7 Утилізація



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека задушення.

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

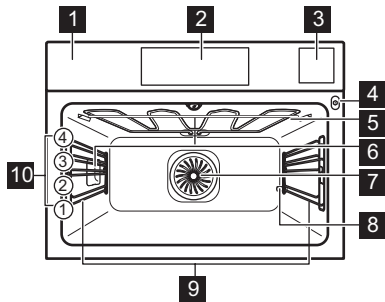
## 2.8 Сервіс

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

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

# 3. ОПИС ВИРОБУ

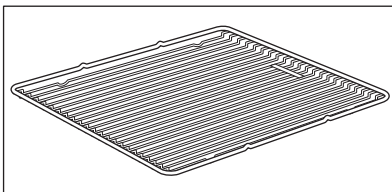
## 3.1 Загальний огляд



- 1 Панель керування
- 2 Електронний програматор
- 3 Лоток для води
- 4 Розетка термошупа
- 5 Нагрівальний елемент
- 6 Лампа
- 7 Вентилятор
- 8 Отвір труби видалення накипу
- 9 Опора полиці, знімна
- 10 Положення полиць

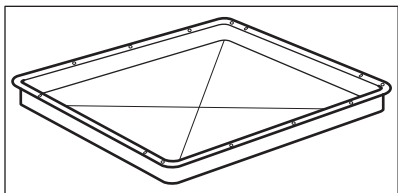
## 3.2 Приладдя

### Решітка



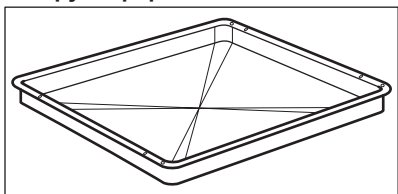
Для розміщення посуду та форм для випічки, а також для смаження.

### Лист для випікання



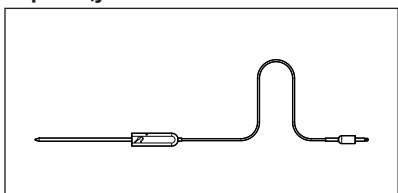
Для випікання пирогів і печива.

### Каструля форма



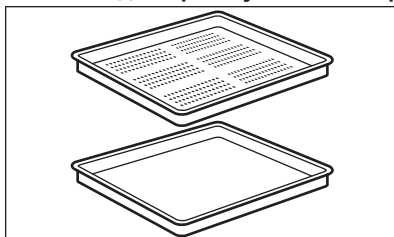
Для випікання, смаження та збирання жиру.

### Термошуп



Для перевірки ступеня готовності страви.

### Комплект для приготування на пару

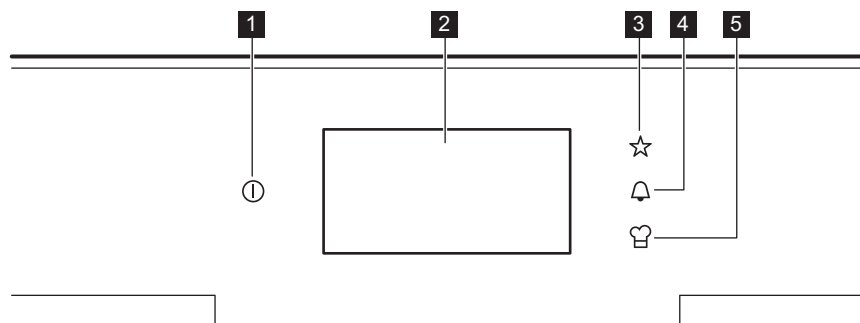


Один неперфорований і один перфорований контейнер для продуктів.

Під час готування на пару паровий комплект відводить конденсовану воду. Використовуйте для страв, які не повинні готуватись у воді (наприклад, овочі, шматочки риби, куряча грудинка). Комплект не підходить для страв, що поглинають воду (наприклад, рис, мамалига, макарони).





## 4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ


### 4.1 Електронний програмуючий пристрій





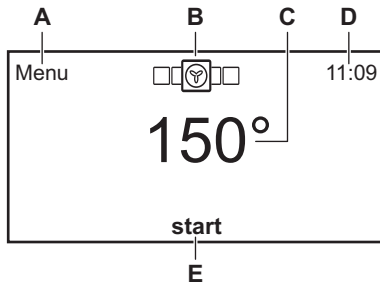
Керування приладом здійснюється за допомогою сенсорних кнопок.

Сенсорна кнопка	Функція	Коментар
1 	УВІМК/ВИМК	Увімкнення та вимкнення приладу.
2 -	Дисплей	Показує поточні налаштування приладу.
3 	Улюблене	Містить перелік улюблених програм готування, створений користувачем.
4 	Таймер	Щоб запрограмувати функцію: Таймер. Прямий доступ до функцій часу.
5 	Допомога при готуванні	Прямий доступ до меню: Кулінарна книга та VarioGuide, коли прилад увімкнено.

 Сенсорні кнопки для функцій: Улюблене, Таймер і Допомога при готуванні відображаються, лише якщо прилад увімкнено.






## 4.2 Дисплей

Після увімкнення прилад перебуває в режимі налаштування основних функцій нагрівання.



- A. Повернення до меню
- B. Поточна встановлена функція нагріву
- C. Поточна встановлена температура
- D. Годинник
- E. Пуск

Інші індикатори дисплея:

Символ	Функція
	Зміна розміру тексту
	Додаткові параметри
	Термощуп
	Нагрів+утримання
	Блокування

## 5. ПЕРЕД ПЕРШИМ КОРИСТУВАННЯМ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 5.1 Первинне очищення

Вийміть із пристрою всі аксесуари й знімні опорні рейки.



Див. розділ «Догляд та чистка».

Перед першим користуванням почистіть пристрій і аксесуари.

Покладіть приладдя та опорні рейки на місце.

### 5.2 Ліцензія на програмне забезпечення

Програмне забезпечення, включене до цього продукту, містить ліцензоване й захищене авторськими правами програмне забезпечення BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY тощо.

Повну копію ліцензій можна відобразити на TFT-екрані приладу, вивабравши в меню такі пункти:

**Стандартні налаштування / Сервіс / Ліцензія.**

Завантажити вихідний код програмного забезпечення з відкритим

вихідним кодом, що використовується в продукті, можна, якщо перейти за посиланням, що міститься на веб-сторінці продукту.

### 5.3 Перше підключення

Після підключення приладу до електромережі необхідно налаштувати такі параметри:

- мова
- час
- формат годинника
- дата
- швидке нагрівання

Обране ім'я або номер встановити двома способами. Прокрутіть до потрібної позиції або торкніться обраного параметру. Налаштування можна змінити в меню: Стандартні налаштування.

### 5.4 Встановлення рівня жорсткості води

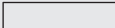
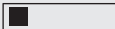
Після підключення приладу до електромережі необхідно встановити рівень жорсткості води.




У таблиці нижче показано діапазон жорсткості води з відповідним рівнем відкладення кальцію (ммоль/л) та якість води.

Жорсткість води		Відкладення кальцію (ммоль/л)	Відкладення кальцію (мг/л)	Класифікація води
Клас	dH			
1	0 - 7	0 - 1.3	0 - 50	М'яка
2	7 - 14	1.3 - 2.5	50 - 100	Помірно жорстка
3	14 - 21	2.5 - 3.8	100 - 150	Жорстка
4	понад 21	понад 3,8	понад 150	Дуже жорстка

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

1. Візьміть смужку, що змінює колір на один з чотирьох, яка постачається разом з паровим комплектом в духовій шафі.
2. Помістіть всі зони реакції смужки у воду приблизно на 1 секунду. Не розміщуйте смужку під проточною водою!
3. Струсіть смужку для видалення надлишку води.
4. Через 1 хвилину перевірте жорсткість води відповідно до наведеної нижче таблиці. Кольори зон реакції продовжують змінюватися через 1 хвилину. Не враховуйте цю зміну у вимірюванні.
5. Встановіть жорсткість води в меню: Стандартні налаштування.

Тестова смужка	Жорсткість води
	1
	

Тестова смужка	Жорсткість води
	2
	3
	4

Чорні квадрати в таблиці відповідають червоним квадратам на тестовій смужці.

Можна змінювати жорсткість води в меню: Стандартні налаштування / Жорсткість води.

Не потрібно встановлювати рівень жорсткості води знову, якщо мало місця відключення електроенергії.

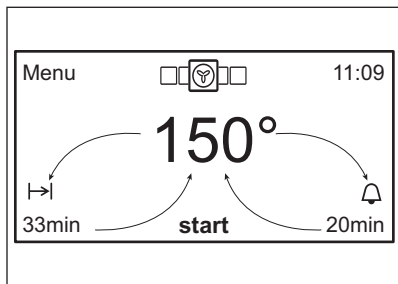
## 6. ЕКСПРЕС-ДОВІДНИКИ

### 6.1 Користування сенсорним екраном

- Щоб прокрутити меню, зробіть швидкий рух або перетягніть пальцем по дисплею.
- Швидкість руху визначає, з якою швидкістю рухатиметься екран.
- Прокручування може зупинитися саме по собі або можна зупинити його негайно, торкнувшись дисплея.
- Обрана функція активується, коли ви відриваєте палець від дисплея.
- Щоб активувати функцію меню, торкніться дисплея на обраній функції.
- Ви можете змінити будь-який параметр, що відображається на дисплеї, торкнувшись його.
- Щоб встановити потрібну функцію, час чи температуру, можна прокрутити список або торкнутися

того варіанту, який ви бажаєте обрати.

- Коли ви активуєте функцію нагрівання, на дисплеї не відображається **Menu**. Торкніться дисплея в будь-якому місці, і **Menu** з'явиться знову.
- Коли прилад увімкнено і деякі символи зникають з дисплея, торкніться його будь-де. Усі символи повернуться.
- Після встановлення деяких функцій з'являється спливаюче вікно з додатковою інформацією.
- Показники температури можуть мінятися місцями з показниками інших функцій, що відображаються в нижньому правому та лівому кутах.



Якщо натиснути й утримувати пункт меню, з'являється короткий опис відповідної функції.

## 6.2 Експрес-довідник по меню

Меню	
Функції	Функції нагріву
	Особливі страви
	Чищення
	Улюблене
Таймери	Встановлення таймера зворотного відліку
	Встановлення тривалості приготування
	Встановлення часу завершення
	Встановлення часу запуску
	Час роботи
Функції	Лампочка
	Захист від доступу дітей
	Блокування екрану
	Нагрів+утримання
	Set + Go

Меню	
Допомога при готуванні	Кулінарна книга
	VarioGuide
	Готування у вакуумі - Куховарська книга
	VarioGuide -гот. у вакуумі
Останні й найчастіше використувані	Останні використувані режими
	Найчастіше використувані режими
Стандартні налаштування	Швидкий нагрів
	Нагадування про очищення
	Дисплей
	Звук
	Мова
	Дата та час
	Демонстраційний режим
Жорсткість води	
	Сервіс

## 7. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

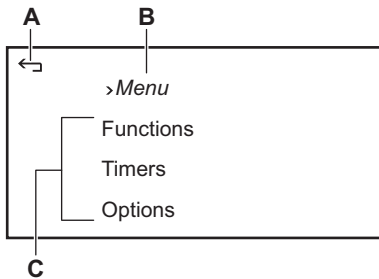
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 7.1 Експлуатація приладу

Для управління приладом можна користуватися:

- **ручним режимом** — для встановлення функції нагрівання, температури та часу готування вручну.
- **автоматичними програмами (Допомога при готуванні)** — для готування страв за відсутності знань чи досвіду готування.

### 7.3 Огляд меню



- A. Повернення до меню
- B. Поточний рівень меню
- C. Перелік функцій

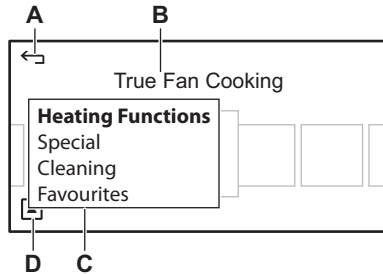
### 7.2 Керування меню

1. Щоб увімкнути прилад, торкніться: ①.
2. Торкніться: **Menu**.
3. Прокрутіть меню, щоб знайти функцію, яку потрібно активувати.
4. Щоб активувати функцію, торкніться її на дисплеї.
5. Щоб повернутися до попереднього меню, торкніться:  $\leftarrow$  або **Menu**.
6. Щоб вимкнути прилад, торкніться: ①.

#### Головне меню

Пункт меню	Опис
Функції	Містить перелік функцій нагрівання, спеціальних програм, програм чищення та улюблених програм.
Таймери	Містить перелік функцій годинника.
Функції	Містить перелік інших функцій для функцій безпеки, освітлення, Нагрів+утримання, Set + Go.
Допомога при готуванні	Містить перелік програм автоматичного готування.
Останні й найчастіше використувані	Відображає, які функції використовувалися останніми та які використовувалися найчастіше.
Стандартні налаштування	Містить перелік базових налаштувань.

## 7.4 Підменю для: Функції



- A. Повернення до меню
- B. Перелік функцій нагріву
- C. Перелік доступних параметрів
- D. Додаткові параметри

## 7.5 Встановлення функції нагрівання

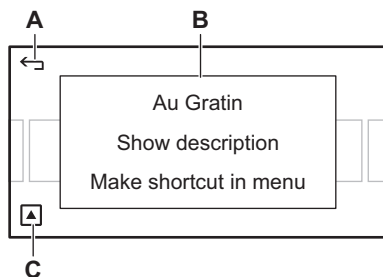
1. Прокрутіть список функцій, щоб знайти потрібну, та торкніться її.
2. Щоб змінити температуру, торкніться показника температури, що відображається на дисплеї, та прокрутіть список, щоб знайти потрібну.
3. Торкніться показника температури, щоб підтвердити вибір.
4. Щоб активувати функцію, торкніться: **Start**.

Коли прилад приблизно досягне встановленої температури, пролунає звуковий сигнал. Коли час готування мине, звуковий сигнал пролунає знову.

Для повернення до попереднього меню торкніться: **Menu**.



Ви можете побачити опис функції нагрівання або створити функцію за промовчанням у спливаючому вікні. Утримуйте палець на обраній функції нагрівання довше 2 секунд. Коли ви встановлюєте функцію нагрівання за промовчанням, вона з'являється першою під час наступного увімкнення приладу.















- A. Повернення до меню
- B. Спливаюче вікно
- C. Додаткові параметри





## 7.6 Підменю для: Функції нагріву



Страви у паніровці

Створення коричневої скоринки для таких страв, як лазанья або картопля в паніровці. Ця функція підходить також для панірування та підрум'янювання.

	Заморожені страви	Швидке приготування продуктів із золотистою хрусткою скоринкою, наприклад картоплі фрі або картоплі скибочками.
	Гриль	Приготування на грилі продуктів великих розмірів, наприклад, ростбіфу.
	Швидкий гриль	Для приготування на грилі виробів пласкої форми, а також для смаження грінок.
	Верхній / Нижній нагрів	Верхній і нижній нагрів для випікання та смаження на одному рівні.
	Режим піци	Випікання на одному рівні духової шафи страв із хрусткою основою, наприклад піци або кіша. Встановіть температуру на 20–40 °C нижче, ніж при використанні функції «Верхній/нижній нагрів».
	Турбогриль	Для смаження в режимі конвекції великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні. Ця функція підходить також для панірування та підрум'янювання.
	Готування з конвекцією	Режим конвекції для одночасного приготування кількох страв максимум на трьох рівнях духової шафи. Встановіть температуру духової шафи на 20–40°C нижче, ніж при використанні функції «Верхній/Нижній нагрів».
	Густа пара	Приготування на 100% парі овочів, риби, картоплі, рису, макаронних виробів та інших гарнірів.
	Низька вологість	Низький рівень вологості в разі поєднання пари та гарячого повітря. Підходить для приготування м'яса, домашньої птиці, страв для духовки й запіканок.
	Середня вологість	Середній рівень вологості. Поєднання пари та гарячого повітря, що підходить для приготування тушкованого м'яса, хліба та солодкого дріжджового тіста.
	Висока вологість	Високий рівень вологості — підходить для приготування делікатних страв, таких як заварний крем, відкриті пироги, терини і риба.
	Готування у вакуумі - Готування	Низькотемпературне приготування «у вакуумі» і одночасно на парі підходить для м'яса, риби, морепродуктів, овочів і фруктів. Перед використанням цієї функції продукти необхідно герметично закрити у вакуумних поліетиленових пакетах, видаливши з них повітря.







	Випікання хліба	Випікання хліба за допомогою парової обробки на початку приготування і утворенням хрусткої скоринки наприкінці.
	Повільне готування	Повільне смаження для приготування дуже ніжної та соковитої печені.
	Нагрівання дна	Розігрів пирогів із створенням хрусткою нижньої скоринки та консервування продуктів.
	Випічка в режимі конвекції <sup>1)</sup>	Для енергозбереження при випіканні та приготуванні переважно сухої випічки, а також для випікання у формах на одному рівні. Лампочка вмикається через 30 секунд. Вона вмикається знову через меню або після відчинення дверцят духової шафи. Це зменшує очікуване енергозбереження.

<sup>1)</sup> Ця функція використовується для визначення класу енергоефективності згідно з EN 60350-1.



Автоматична дезактивація лампи можлива за температури нижче 60°C під час використання деяких функцій духової шафи.

## 7.7 Підменю для меню: Особливі страви

	Суха пара	Для сушіння порізаних скибками фруктів (наприклад, яблук, слив, персиків), овочів (наприклад, томатів, цукіні) або грибів.
	Розморожування	Для розморожування заморожених страв або продуктів.
	Підтримання страв теплими	Для підтримки страви теплою.
	Відновлення парю	Розігрівання вже готових продуктів за допомогою пари безпосередньо на тарілці.
	Підігрів тарілок	Для попереднього нагрівання тарілок перед подаванням страв.
	Вистоювання тіста	Для доведення дріжджового тіста перед випічкою.



	Функція йогурту	Цю функцію можна використовувати для приготування йогурту. Під час виконання цієї функції лампа вимикається для підтримання температури на низькому рівні.
	Консервування	Для консервування овочів, наприклад маринованих огірків у банках і рідині.

## 7.8 Підменю для: Чищення

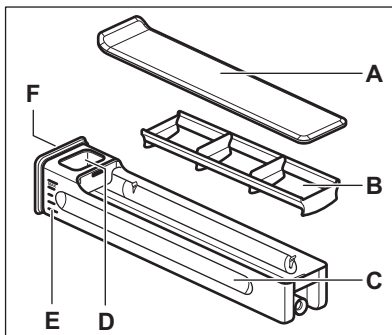


### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділ «Догляд та чистка».

	Полоскання	Процедура промивання й очищення системи парогенерації після частого використання функцій приготування на парі.
	Видалення накипу	Процедура очищення системи парогенерації від вапняних відкладень.
	Чищення парою	Процедура чищення приладу за відсутності значних забруднень і нагару.
	Чищення парою плюс	Процедура для видалення стійких забруднень зі спеціальним очисником для духових шаф.

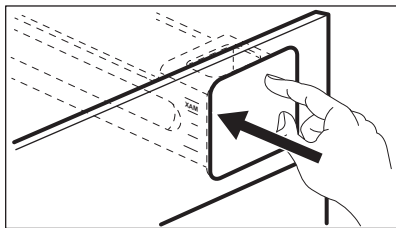
## 7.9 Лоток для води



- A. Кришка
- B. Хвилеріз
- C. Корпус лотка
- D. Отвір для набору води
- E. Шкала
- F. Передня кнопка

Лоток для води можна витягнути з приладу. Натисніть обережно на передню кнопку.

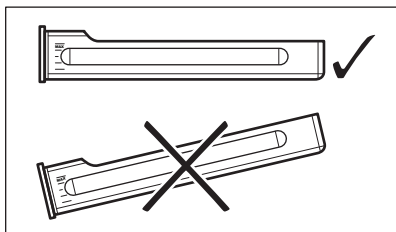
Після натискання на лоток для води він сам виходить із приладу.



Лоток для води можна наповнити двома способами:

- залиште лоток для води всередині приладу та налейте туди води з ємності;
- витягніть лоток для води з приладу та наповніть його водою з крана.

Якщо лоток для води наповнюється з крана, тримайте його в горизонтальному положенні, щоб не розлити воду.



Після наповнення водою встановіть лоток у те саме місце. Натискайте передню кнопку, доки лоток для води не буде вставлено до приладу.

Виливайте воду з лотка після кожного використання.



#### **УВАГА**

Тримайте лоток для води на відстані від гарячих поверхонь.

## 7.10 Приготування на парі



### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Використовуйте лише холодну водопровідну воду. Не використовуйте фільтровану (демінералізовану) чи дистильовану воду. Не використовуйте інші рідини. Не заливайте займісті або спиртовмісні рідини в резервуар для води.

1. Натисніть на кришку лотка для води, щоб відкрити його та витягнути з приладу.
2. Наповніть лоток холодною водою до максимального рівня (близько 950 мл).  
Скористайтеся шкалою на лотку для води.  
Цієї кількості води достатньо приблизно на 50 хв.
3. Поверніть лоток для води в початкове положення.



Якщо лоток для води вологий після наливання води, протріть його м'якою тканиною, перш ніж вставляти його до пристрою.

4. Увімкніть прилад.
5. Готуйте страви в підходящому посуді.
6. Оберіть функцію нагрівання на парі та встановіть температуру.
7. Якщо потрібно, встановіть функцію Тривалість або Встановлення часу завершення.  
Пара почне з'являтися приблизно через 2 хвилини. Коли прилад приблизно досягне встановленої температури, пролунає звуковий сигнал.

Коли час готування закінчиться, пролунає звуковий сигнал.

8. Вимкніть прилад.
9. Після закінчення готування на парі злийте воду з резервуара.

**УВАГА**

Прилад гарячий. Існує ризик отримання опіку. Будьте обережні при зливанні води з резервуара.



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



Залиште дверцята відчиненими, щоб прилад повністю просохнув. Для прискорення висихання ви можете нагрівати прилад гарячим повітрям при температурі 150°C приблизно 15 хв.

Пара може конденсуватися внизу камери, що може не дозволяти добре бачити всередині приладу. Якщо це так, протріть камеру, коли прилад охолоне.



Наприкінці циклу приготування на парі охолоджуючий вентилятор приладу працює на більшій швидкості, щоб видалити з приладу надлишки пари. Це нормальне явище.

## 7.11 Готування у вакуумі - Готування

- Не втрачається аромат і волога через випаровування, страва зберігає весь аромат
- Лагідна текстура м'яса і риби
- Продукти зберігають усі мінерали і вітаміни
- Потрібно менше спецій, оскільки страва зберігає свій природний смак
- Кращий робочий процес, оскільки не потрібно готувати і подавати страву в один час і в одному місці
- Низька температура готування зводить до мінімуму ризик переварювання

- Розділення страви на порції полегшує їх утримання

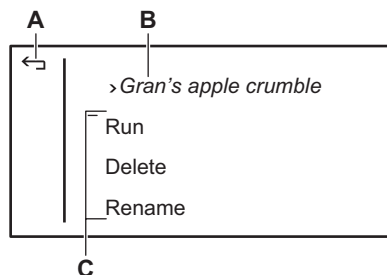
## Готування страв

1. Очистіть та поріжте інгредієнти.
2. Приправте інгредієнти.
3. Покладіть інгредієнти в підходящі вакуумні пакети.
4. Щільно закрийте пакет таким чином, аби максимально випустити повітря з пакету.
5. Пакети слід обов'язково зберігати в холодному місці, якщо ви не починаєте готування негайно.
6. Готуйте з виконанням функції: Готування у вакуумі - Готування, дотримуючись відповідних вказівок у таблиці готування для потрібної страви або рецептів допомоги при готуванні.
7. Відкрийте пакет і подавайте страву.
8. За бажанням: після закінчення готування у вакуумі страву можна підрум'янити або підсмажити на грилі, наприклад, для того аби м'ясо отримало привабливу скоринку та характерний запах.



В результаті готування з цією функцією у вакуумних мішках та в камері духовки утворюється залишкова вода. Після готування обережно відкрийте дверцята, уникаючи потрапляння води на меблі. Використовуйте тарілку та рушник, щоб вийняти вакуумні мішки. Протріть насухо дверцята, резервуар для збору води внизу та внутрішню камеру духовки м'якою тканиною або губкою. Залиште дверцята відчиненими, щоб прилад повністю просохнув. Для прискорення висихання ви можете нагрівати прилад гарячим повітрям при температурі 150°C приблизно 15 хв.

## 7.12 Підменю для: Улюблене



- A. Повернення до меню
- B. Улюблена програма
- C. Перелік функцій

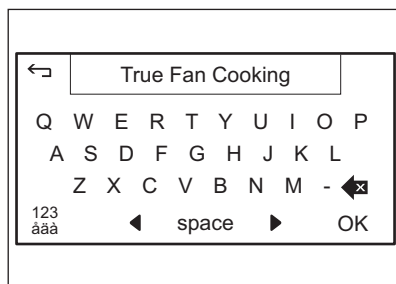
Список попередньо збережених налаштувань. Ви також можете зберегти в пам'яті приладу поточні налаштування, наприклад: тривалість, температура або функції нагрівання.

Можна зберегти до 20 програм, які відображаються в списку в алфавітному порядку.

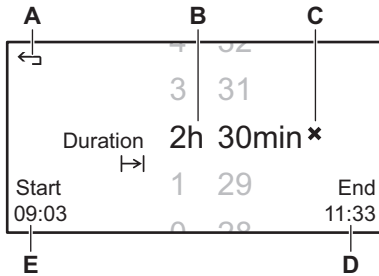
Пункт меню	Опис
Виконати	Запуск заздалегідь збереженої «Улюбленої програми».
Видалити	Видалити цю улюблену програму без можливості подальшого відновлення.
Перейменувати	Змінити чи скоригувати раніше збережену назву.

## 7.13 Збереження улюбленої програми

- Щоб зберегти поточні налаштування функції нагріву, торкніться ☆.
- Вибрати: Створити на основі поточних налаштувань.
- Введіть ім'я улюбленої програми та торкніться **OK**.



## 7.14 Підменю для: Таймери




- A. Повернення до меню
- B. Поточна встановлена тривалість
- C. Скинути тривалість
- D. Час завершення
- E. Час початку

Пункт меню	Опис
Встановлення таймера зворотного відліку	Для зручності налаштування та запуску зворотного відліку на основному екрані відображається таймер, а після завершення зворотного відліку лунає звуковий сигнал. Робота цього таймера не перериває процес приготування; функція таймера доступна, навіть коли духова шафа вимкнена. Прокрутіть для встановлення – таймер автоматично почне зворотний відлік.
Встановлення тривалості приготування	Для зручності налаштування й запуску зворотного відліку на основному екрані відображається таймер, а після завершення зворотного відліку лунає звуковий сигнал.
Встановлення часу завершення	Встановлення часу вимкнення при вже заданих налаштуваннях приладу.
Встановлення часу запуску	Встановлення часу вмкнення при вже заданих налаштуваннях приладу.
Час роботи	Відображення, приховування або скидання таймера, який починає відлік після натискання кнопки «Пуск». Функція «Час роботи» доступна, тільки якщо духова шафа працює.

## 7.15 Налаштування функцій годинника

**i** При використанні термощупу функції «Тривалість» та «Завершення» не працюють.

Можна змінити час та дату, торкнувшись годинника на дисплеї, коли прилад увімкнено.

1. Перейдіть до меню: Функції нагріву.
2. Налаштуйте функцію нагрівання та температуру.
3. Торкніться  або перейдіть до меню: Таймери.
4. Оберіть функцію годинника.
5. Прокрутіть список, щоб встановити потрібний час. Зачекайте кілька секунд, щоб час встановився автоматично, або торкніться для підтвердження: **h** або **min**.

Налаштування можна видалити, якщо торкнутися: **x**.

Коли виконання функції годинника закінчиться, пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться повідомлення. Ви можете зупинити або продовжити процес готування.

## 7.16 Підменю для меню:

### Функції

Інші індивідуальні налаштування, пов'язані з безпекою, зручністю та лампою освітлення духової шафи.

Пункт меню	Опис
Лампочка Увімк / Вимк.	Вмикання й вимикання лампочки духової шафи.
Захист від доступу дітей Увімк / Вимк.	Після активації блокує екран і всі кнопки. Вони залишаються заблокованими як в стані «ВКЛ», так і в стані «ВИМК.». Для розблокування торкніться дисплея й дотримуйтесь інструкцій. Якщо дисплей розблокований, його слід знову заблокувати через меню.
Блокування екрану	Блокування екрану тимчасово блокує сенсорний екран і всі кнопки, крім кнопки увімкнення. Для розблокування торкніться дисплея й дотримуйтесь інструкцій.
Нагрів+утримання	Функція «Нагрів+утримання» стає доступною тільки після встановлення тривалості. Духова шафа не вимикається автоматично, але зберігатиме їжу в підігрітому стані протягом 30 хвилин. Ця функція недоступна для всіх програм. Якщо ця функція активна, на дисплеї відображається відповідний значок.
Set + Go	Функція Set + Go дозволяє задати режим духової шафи й тривалість її роботи та увімкнути її пізніше одним торканням екрана. На початку приготування екран блокується. Функція відображається в меню, тільки коли встановлено тривалість.

## 7.17 Нагрів+утримання


Функція підтримує приготовлену страву теплою за температури 80°C протягом 30 хвилин. Вона активується після закінчення програми випікання або смаження.





Ця функція не працює з готуванням при низьких температурах, з програмами автоматичної ваги, автоматичної пари, усіма функціями з меню: Особливі страви, функціями пари з меню: Функції нагріву.

Умови для застосування функції:

- Встановлену функцію нагріву або автоматичну програму.


- Встановлена температура перевищує 80°C.
- Встановлено функцію: Встановлення тривалості приготування.
- Активовано функцію: Нагрів +утримання в меню: Функції.
- На дисплеї відображається така інформація: .

 Якщо використовується термощуп, символ не відображається на дисплеї.


Якщо натиснути , функція деактивується.



## 7.18 Set + Go

Ця функція дозволяє встановлювати функцію нагріву (або програму) і використовувати її пізніше, натиснувши один раз на сенсорну кнопку або торкнувшись повідомлення на дисплеї.

 Ця функція працює разом із такими функціями: Встановлення тривалості приготування, термощуп. Ця функція не працює разом з функцією очищення.

1. Увімкніть прилад.
2. Встановіть функцію нагріву або автоматичну програму.
3. Встановіть функцію: Встановлення тривалості приготування.
4. Вибрати: Функції / Set + Go.

Торкніться повідомлення на дисплеї або натисніть сенсорну кнопку (за винятком ). Виконання встановленої функції нагріву розпочинається.

 Якщо натиснути кнопку  до початку роботи функції, функцію буде деактивовано.

Коли виконання функції нагріву закінчиться, пролунає звуковий сигнал.



- Функція: Захист від доступу дітей увімкнена, коли працює функція нагріву та після вимкнення приладу. Виконуйте інструкції, що з'являються на дисплеї, щоб вимкнути цю функцію.
- Меню: Функції дозволяє вам увімкнути та вимкнути дану функцію: Set + Go.

## 7.19 Захист від доступу дітей

### Меню / Функції / Захист від доступу дітей

Ця функція запобігає випадковому вмиканню приладу.

### Увімкнення функції: Захист від доступу дітей

1. Встановіть функцію у положення: Увімк.
2. Вимкніть прилад.

### Вимкнення функції: Захист від доступу дітей

1. Увімкніть прилад.
2. Торкніться дисплея.
3. Виконуйте інструкції, що з'являються на дисплеї.

## 7.20 Блокування екрану

### Меню / Функції / Блокування екрану

Ця функція запобігає випадковій зміні функції нагрівання. Цю функцію можна активувати лише під час роботи приладу.

### Увімкнення функції: Блокування екрану

1. Увімкніть прилад.
2. Встановіть функцію нагріву чи налаштування.
3. Перейдіть до: Блокування екрану.

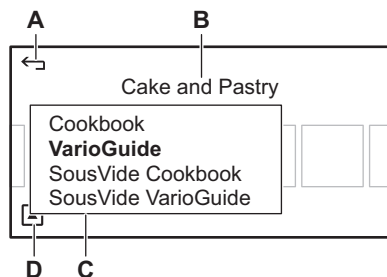
4. Щоб активувати функцію, торкніться: Блокування екрану. Прилад заблоковано.

Коли прилад вимикається, функція деактивується автоматично.

### Вимкнення функції: Блокування екрану

1. Торкніться дисплея.
2. Виконуйте інструкції, що з'являються на дисплеї.

## 7.21 Підменю для меню: Допомога при готуванні



- A. Повернення до меню
- B. Категорія продуктів
- C. Кулінарна книга і VarioGuide
- D. Додаткові параметри

Кулінарна книга готових рецептів, завдання якої — надихнути й мотивувати вас, а також функція VarioGuide з рекомендованими для ваших страв налаштуваннями духової шафи. Час і температуру VarioGuide можна налаштувати згідно з вашими потребами. Коли ви торкаєтесь капелюха шеф-кухаря на дисплеї,

відображаються рекомендовані налаштування.

## 7.22 Підменю для: Останні й найчастіше використовувані


Легкодоступний список останніх і найчастіше використовуваних функцій, рецептів і режимів «Швидкий пуск».

Пункт меню	Опис
Останні використовувані режими	Відображає 5 функцій, що використовувалися останніми.
Найчастіше використовувані режими	Відображає 5 функцій, що використовуються найчастіше.

## 7.23 Підменю для меню: Стандартні налаштування

Встановлені налаштування залишаються фіксованими щоразу, коли вмикається прилад.



Пункт меню	Опис
<b>Швидкий нагрів Увімк / Вимк.</b>	Швидкий нагрів активований і використовуватиметься для низки функцій нагріву. Увімкнена функція виділяється на екрані значком «>>».
<b>Нагадування про очищення Увімк / Вимк.</b>	Увімкнення або вимкнення видачі духовою шафою нагадування про необхідність запуску циклу очищення.
<b>Дисплей</b> Вибір налаштувань дисплея.	<p><b>Яскравість</b> Можна обрати 4 режими яскравості.</p> <p> Встановіть яскравість дисплея в режимі «ВКЛ». У режимі «ВИМК.» змінити встановлений час неможливо.</p> <hr/> <p><b>Фонові зображення Увімк / Вимк.</b> Відобразити або приховати фонові зображення.</p>
<b>Звук</b> Налаштування звуку.	<p><b>Гучність</b></p> <p><b>Тип</b> (Звуковий сигнал / Натисніть / Без звуку)</p>
<b>Мова</b>	Вибір необхідної мови.
<b>Дата та час</b> Вибір дати, часу та інших параметрів відображення часу.	<p><b>Час</b> Встановлення або зміна часу.</p> <hr/> <p><b>Дата</b> Встановлення або зміна дати.</p> <hr/> <p><b>Формат</b> Оберіть необхідний формат відображення часу: ГГ:ММ або АМ/РМ.</p> <hr/> <p><b>Стиль відображення часу</b> Оберіть вигляд годинника, коли духовна шафа вимкнена.</p>
<b>Демонстраційний режим</b> Тільки для використання в магазині. Коли цей режим активний, нагрівальні елементи відключені, а на дисплеї відображається напис «ДЕМО».	<b>Код активації:</b> 2468
<b>Жорсткість води</b>	Встановлення рівня жорсткості води (1 - 4).

Пункт меню	Опис
<b>Сервіс</b> Відображення версії та конфігурації програмного забезпечення.	<b>Версія програмного забезпечення</b> Відображення версії ПЗ духової шафи.
	<b>Скидання налаштувань</b> Відновлення всіх налаштувань до початкового стану.
	<b>Ліцензія</b> Показати ліцензію англійською мовою.

## 7.24 Енергозбереження



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

### Загальні поради

Переконайтеся в тому, що під час роботи приладу дверцята духової шафи зачинено належним чином, і не відчиняйте їх під час готування настільки довго, наскільки це можливо.

Користуйтеся металевим посудом для покращення енергозбереження.

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

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

Використовуйте залишкове тепло для розігрівання інших страв.

### Готування з конвекцією

Коли можливо, використовуйте функції готування з конвекцією 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 дезактивуються на 10% швидше.

Вентилятор і лампа продовжують працювати.

### Підтримування страви теплою

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

### Готування з вимкненою лампою

Вимкніть лампу під час готування та вмикайте її лише в разі необхідності.

### Випічка в режимі конвекції

Функція, призначена для збереження енергії під час готування. У разі використання цієї функції температура в камері духової шафи може відрізнятись від температури, зазначеної на дисплеї під час циклу приготування, і час приготування може відрізнятись від часу, визначеного для інших програм.

Якщо використовується функція Випічка в режимі конвекції, лампа автоматично дезактивується через 30 секунд.

## 8. ДОПОМОГА ПРИ ГОТУВАННІ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

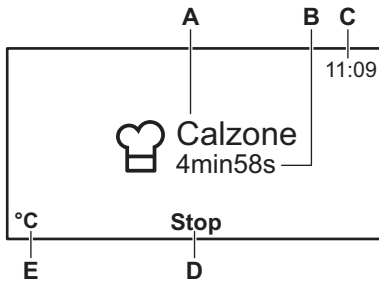
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 8.1 Допомога при готуванні

**Меню / Допомога при готуванні** або

торкніться:

Ви можете обрати функцію для використання: Кулінарна книга або VarioGuide.



### 8.2 Увімкнення функції

1. Прокрутіть список категорій страв і торкніться тієї, яку ви бажаєте обрати.
2. Прокрутіть список страв і торкніться тієї, яку ви бажаєте обрати.
3. Щоб активувати функцію, торкніться: **Start**.

Коли виконання функції завершується, на дисплеї з'являється повідомлення.

- A. Рецепт
- B. Час, що залишився
- C. Годинник
- D. Стоп
- E. Температура

### 8.3 Підменю для: Кулінарна книга

**Меню/Допомога при готуванні/**

**Кулінарна книга** або торкніться:

Ця функція містить перелік рецептів з оптимальними налаштуваннями пристрою. Рецепти змінювати не можна. Інградієнти та спосіб приготування для кожного рецепту відображаються на дисплеї.

Щоб повернутися до інградієнтів та способу приготування після активації рецепту, торкніться назви рецепту.


Рецепти для цієї функції та для цього пристрою можна також знайти на нашому веб-сайті. Щоб вибрати відповідну книгу рецептів, перевірте номер виробу (PNC) на табличці з технічними даними, розміщеній на передньому кріпленні внутрішньої камери пристрою.

Пристрій застосовує автоматичні налаштування, коли ви використовуєте функцію Кулінарна книга.

Категорія продуктів	Страва	
<b>Риба і морепродукти</b>	Тріска Рибне філе Риба запечена у солі	Філе лосося Фаршир. риба (форель) Фаршировані кальмари

Категорія продуктів	Страва	
<b>Свійська птиця</b>	Курячі ніжки Фарширов. куряча грудка Птиця у вині	Фарширована курка Печена качка з апельсинами
<b>М'ясо</b>	Тушкована яловичина Маринована яловичина М'ясні хлібці Свиняча рулька Свиняча лопатка Шведська свят. печеня Теляча рулька	Оссобуко Фарширов. теляча грудка Бараняча нога Кролик Кролик в гірчиці Кабан
<b>Страви для духовки</b>	Лазанья Каннеллоні Запіканка з макаронів Муссака Картопля в паніровці	Франконіанські кльоцкі Капустяна запіканка Запіканка з цикорієм Тушена риба
<b>Піца і кіш</b>	Піца Пиріг із цибулі Кіш-лорен Торт з сирною начинкою	Вареники Випічка із сирного тіста Торт із начинкою з козиного сиру
<b>Торт та випічка</b>	Мигдальний пиріг Шоколадні тістечка Торт Капучіно Моркв'яний пиріг Чізкейк Вишневий пиріг Фруктовий торт Фруктове тістечко Запечений яблучний пиріг Лимонний бісквіт	Кекс Слива в тісті Кекс Пиріг "Саварін" Бісквіт Пиріг з присипкою Пиріг по-шведськи Солодке фрукт. тістечко Швейцарський морквяний пиріг
<b>Хліб і рулети</b>	Солодкі булочки Житній хліб Білий хліб	Батон-плетінка Батон-плетінка
<b>Овочі</b>	Середземноморські овочі Традиційні овочі	Фаршировані помідори
<b>Запіканки та терини</b>	Солодкий яєчний крем Карамельний пиріг	Кокосовий пудинг
<b>Гарніри</b>	Рис з овочами Солоні яблука в тісті	Картопля в мундірі Варена картопля

## 8.4 Підменю для: Готування у вакуумі - Куховарська книга

Меню / Допомога при готуванні / Готування у вакуумі - Куховарська книга або торкніться: 


Рецепти можна знайти на нашому веб-сайті. Щоб вибрати відповідну кулінарну книгу, перевірте номер PNC (номер виробу) на табличці з технічними даними, розміщеній на передній рамі камери приладу.

Категорія продуктів	Страва
Риба і морепродукти	Філе дорадо Палтус з фенхелем Креветки
Свійська птиця	Куряча грудка
М'ясо	Філе з яловичини Теляче філе, припусене
Овочі	Морква з ваніллю
Фрукти	Яблука Груші в червоному вині
Запіканки та терини	Англійський крем

## 8.5 Підменю для: VarioGuide



### Menu / Допомога при готуванні /

VarioGuide або торкніться: 


Температура та час випікання є лише орієнтовними значеннями для покращення результату. Вони залежать від рецепту, а також якості й кількості інгредієнтів, що використовуються. Щоб перевірити задані налаштування торкніться (біля назви страви): .










Щоб змінити температуру або встановити час згідно з вашими уподобаннями, торкніться показників хвилин або температури на дисплеї.









Функція VarioGuide містить автоматичні програми з оптимальними налаштуваннями для кожного типу м'яса.




- Програми для приготування м'яса з функцією «Автоматична вага» , яка автоматично розраховує час приготування. Для її використання слід ввести вагу продукту, час буде встановлено автоматично. Торкніться показника хвилин під назвою страви і введіть потрібне значення.
- Програми для приготування м'яса з функцією «Автоматична внутрішня температура» , яка автоматично розраховує час приготування. Коли виконання програми закінчиться, пролунає звуковий сигнал.

### Категорія продуктів: Риба і морепродукти

Страва	
Риба	Випічка
	Рибні палички
	Тонкі шматки філе
	Товсті шматки філе
	Філе, заморожене
	Ціла невеличка рибина
	Ціла рибина, на парі
	Ціла мала риба, на грилі
	Ціла рибина, на грилі
	Ціла рибина, на грилі 
	Форель
	Філе лосося
Цілий лосось	
Креветки	Креветки, свіжі
	Креветки, заморожені

Страва	
Мідії	-
<b>Категорія продуктів: Свійська птиця</b>	
Страва	
Птиця безкісткова	-
Птиця безкісткова	- 
Курка	Крильця, свіжі
	Крильця, заморожені
	Ніжки, свіжі
	Ніжки, заморожені
	Вареная грудка
	Половина
	Цілий 
Качка 	-
Гуска 	-
Індичка 	-
<b>Категорія продуктів: М'ясо</b>	
Страва	
Яловичина	Варена по-віденськи
	Тушкована 
	М'ясні хлібці
Ростбіф	Непросмажений
	Непросмажений 
	Середня
	Середня 
	Просмажений
	Просмажений 

Страва	
Яловичина по-сканд.	Непросмажений 
	Середня 
	Просмажений 
Свинина	Сардельки зі свинини
	Реберця
	Рулька (попередньо відварена)
	Окіст
	Філе
	Філе 
	Копчена свиняча вирізка
	Варено-копчена вирізка
	Шийка
	Лопатка
	Свинина 
Готова шинка	
Телятина	Рулька
	Філе
	Свинина 
Баранина/ягнятина	Ніжка
	Свинина 
	Сідло
	Нога з м'яса, середня
	Нога з м'яса, середня 

Страва	
Заєць	Ніжка
	Сідло
	Сідло 
Оленина	Окіст
	Сідло
Запечена дичина 	-
Філе дичини 	-

#### Категорія продуктів: Страви для духовки

Страва	
Лазанья	
Лазанья заморожена	
Макаронна запіканка	
К картопля в паніровці	
Овочева запіканка	
Солодкі страви	

#### Категорія продуктів: Піца і кіш

Страва	
Піца	Тонка основа
	Додаткова начинка
	Заморожений
	Американська, заморожена
	В охолодженому вигляді
	Закуски, заморожені
Багети в паніровці	-
Тістечка фламбе	-

Страва	
Швейцарськ. тарт, прісний	-
Кіш-лорен	-
Гострий відкритий пиріг	-

#### Категорія продуктів: Торт та випічка

Страва	
Кекс	-
Закритий яблучний пиріг	-
Бісквіт	-
Яблучний пиріг	-
Сирний пиріг, у формі	-
Бріош	-
Бісквіт «Мадера»	-
Швейцарс. тарт, солодк.	-
Мигдальний пиріг	-
Кекс	-
Випічка	-
Кондитерські вироби	-
Тістечка із збитими вершками	-
Випічка з листового тіста	-
Еклери	-
Мигдальні тістечка / мигдальне печиво	-
Пісочне печиво	-
Різдвяний кекс	-
Яблуч. штрудель, замор.	-

Страва	
Пиріг на деку	Опарне тісто
	Дріжджове тісто
Сирний пиріг, на деку	-
Шоколадні тістечка	-
Рулєт з джемом	-
Дріжджовий пиріг	-
Вироби із крихкого тіста	-
Цукрове тістечко	-
Основа для відкритого пирога	Пісочне печиво
	Збиті суміші
Фруктовий пиріг	Пісочне печиво
	Збиті суміші
	Дріжджове тісто

#### Категорія продуктів: Хліб і рулети

Страва	
Рулети	Рулети
	Рулети готові
	Булочки, заморожені
Чіабатта	-
Багет	Багет, готовий
	Багет, заморожений

Страва	
Хліб	Калач
	Білий хліб
	Батон-плетінка
	Сірий хліб
	Житній хліб
	Цільнозерновий хліб
	Прісний хліб
	Хліб, заморожений

#### Категорія продуктів: Овочі

Страва	
Броколі, суцвіття	
Броколі, ціла	
Цвітна капуста, суцвіття	
Цвітна капуста, ціла	
Морква	
Цукіні, скибочки	
Спаржа, зелена	
Спаржа, біла	
Солодкий перець, смужками	
Шпинат, свіжий	
Цибуля-порей, кружальцями	
Зелені боби	
Гриби, нарізані	
Фаршировані помідори	
Брюссельська капуста	
Селера, кубиками	
Горошок	
Баклажани	
Фенхель	
Артишоки	



Страва
Червоний буряк
Козелець (солодкий корінь)
Листя турнепсу, нарізані соломкою
Біла квасоля
Савойська капуста


#### Категорія продуктів: Запіканки та терини

Страва	
Солодкий яєчний крем -	
Карамельний пиріг -	
Террини -	
Яйця	Рідко зварені
	В мішечок
	Круто зварені
	Запечені яйця

#### Категорія продуктів: Гарніри

Страва
Картопля фрі, тонкими шматочками
Картопля фрі, товстими шматочками
Картопля фрі, заморожена
Крокети
Картопля, скибочки
Картопляні млинці (деруни)
Варена картопля, порізана на 4 частини
Варена картопля
Картопля в мундирі
Картопляні галушки
Хлібні галушки
Дріжджові галушки, солоні

Страва
Дріждж.галушки, солодк
Рис
Тальятелле, свіжа
Полента

 Функція «Автоматична внутрішня температура»

 Функція «Автоматична вага»

### 8.6 Підменю для: VarioGuide - гот. у вакуумі

Меню / Допомога при готуванні / VarioGuide -гот. у вакуумі або

торкніться: 

Категорія продуктів	Страва
	Філе дорадо
	Філе сібаса
	Тріска
	Морські гребінці
	Мідії у раковині
	Креветки без панцирів
Риба і морепродукти	Восьминіг
	Форель, філе
	Філе лосося
	Куряча грудинка (без кісток)
	Качина грудинка (без кісток)
Свійська птиця	Грудинка індички (без кісток)

Категорія продуктів	Страва
М'ясо	Яловичина <ul style="list-style-type: none"> <li>• Середня</li> <li>• Просмажений</li> </ul>
	Баранина/ягнятина <ul style="list-style-type: none"> <li>• Середня</li> <li>• Просмажений</li> </ul>
	Кабан
	Кролик, без кісток
Овочі	Спаржа, зелена
	Спаржа, біла
	Цукіні
	Цибуля-порей
	Баклажани
	Гарбуз
	Перець
	Селера
	Морква
	Корінь селери
	Фенхель
	Картопля
Серцевини артишоків	

Категорія продуктів	Страва
Фрукти	Яблука
	Груші
	Персики
	Нектарини
	Сливи
	Ананас
Манго	

## 9. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 9.1 Термощуп

Настроюється два значення температури: температура духової шафи і внутрішня температура страв.

Термощуп призначений для вимірювання температури всередині

м'яса. Коли температура всередині м'яса досягає встановленого значення, прилад вимикається.

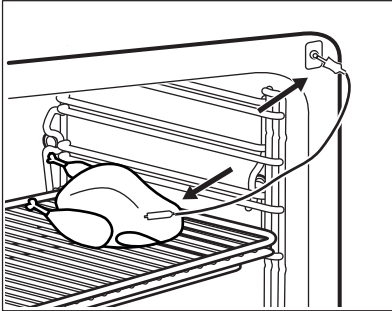



### УВАГА

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

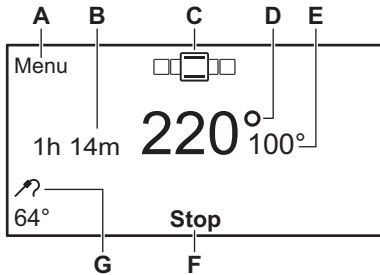
**i** Під час приготування термощуп має бути вставлений у шматок м'яса і підключений до гнізда.

1. Увімкніть прилад.
2. Вставте кінчик датчика в шматок м'яса посередині.
3. Вставте штекер термощупа у гніздо спереду приладу.



На дисплеї відображається символ термощупа .

4. Встановіть температуру всередині продукту.
5. Встановіть функцію нагрівання і за потреби температуру в духовці. Щоб змінити внутрішню температуру, торкніться показника температури на дисплеї.



- A. Повернення до меню
- B. Час, впродовж якого функція є активною
- C. Поточна встановлена функція нагріву
- D. Поточна встановлена температура
- E. Поточна температура в духовій шафі
- F. Стоп

- G. Поточна встановлена температура для термощупа  
Коли м'ясо досягне заданої внутрішньої температури, пролунає звуковий сигнал. Прилад вимикається автоматично.
6. Торкніться сенсорної кнопки, щоб вимкнути сигнал.
7. Витягніть штекер термощупа з гнізда і вийміть м'ясо з духової шафи.



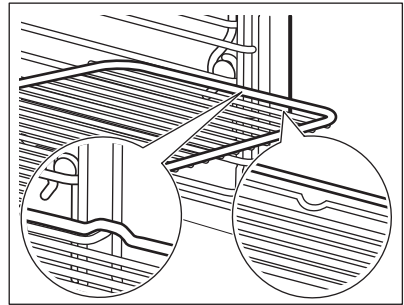
**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Термощуп гарячий. Існує ризик отримання опіку. Будьте обережні, виймаючи вістря і штекер термощупа.

**9.2 Установлення аксесуарів**

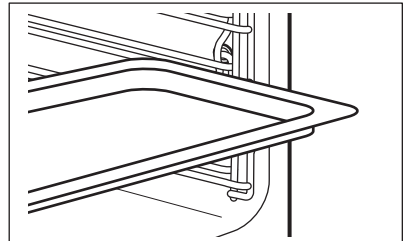
Комбінована решітка:

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



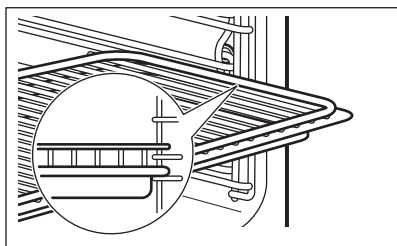
Глибоке деко:

Просуньте глибоке деко між напрямними планками опорних рейок.



Комбінована решітка та глибоке деко разом:

Поставте глибоке деко між напрямними на опорній рейці, а комбіновану решітку на напрямні зверху, і переконайтеся, що її ніжки спрямовано донизу.



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

## 10. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

### 10.1 Автоматичне вимикання

Із метою безпеки передбачено, що прилад автоматично вимикається через деякий час у разі, якщо функція нагрівання активована, але температура не змінюється.

Температура (°C)	Час вимкнення (год.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

**i** Автоматичне вимикання не спрацьовує при наступних режимах: термоцуп, Тривалість, Закінчення.

### 10.2 Охолоджувальний вентилятор

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

## 11. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ



**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**  
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.



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

### 11.1 Внутрішня сторона дверцят

**У деяких моделях на внутрішній стороні дверцят наводиться така інформація:**

- Номери рівнів розташування полицок.
- Інформація про функції нагрівання, рекомендовані рівні встановлення полицок та температуру приготування типових страв.

## 11.2 Поради щодо спеціальних режимів нагрівання духовки

### Підтримання страв теплими

Використовуйте цю функцію для підтримки страви теплою.

Температура регулюється автоматично до 80 °C.

### Підігрів тарілок

Для підігрівання тарілок.

Розподіліть тарілки рівномірно по полиці духовки. Через половину часу підігрівання поміняйте місцями верхні та нижні тарілки.

Автоматична температура 70°C.

Рекомендований рівень полицки: 3.

### Вистоювання тіста

Цю автоматичну функцію можна використовувати з будь-яким рецептом для отримання бажаного дріжджового тіста. Вона створює гарні умови для підйому тіста. Покладіть тісто у посудину з урахуванням можливого збільшення об'єму. Немає потреби закривати його. Встановіть дротяну полицку на першому рівні й поставте на неї посудину. Закрийте дверцята і виберіть функцію «Випічка». Вистоювання тіста Задайте час.

### Розморожування

Видаліть елементи пакування продуктів. Не накривайте продукти мискою або тарілкою. Це може призвести до збільшення часу розморожування. Використовуйте першу полицку знизу.

## 11.3 Готування у вакуумі - Готування

Ця функція використовує під час готування нижчу температуру, ніж за звичайного готування. Працюйте з

продуктами з особливою увагою, щоб отримати смачні та поживні страви.

### Рекомендації стосовно безпеки продуктів:

- Використовуйте високоякісні сирі продукти.
- Завжди використовуйте максимально свіжі продукти.
- Правильно зберігайте продукти до приготування.
- Перед готуванням завжди мийте продукти.
- Для отримання відмінного та безпечного результату готування завжди звіряйтесь зі значеннями в таблицях готування. Перевіряйте час готування, температуру та розміри страви.
- Продукти не слід зберігати при температурі нижче 60 °C протягом тривалого часу, щоб уникнути проблем з їхньою безпекою.
- Використовуйте низькі температури лише для продуктів, які можна було б з'їсти сирими та лише протягом короткого часу.
- Страви, приготовлені у вакуумі, мають найкращий смак відразу після приготування. Якщо ви не плануєте з'їсти страву відразу після приготування, знизьте її температуру. Для цього покладіть страву у льодяну баню та поставте у холодильник. Страву можна зберігати в холодильнику 2-3 дні.
- Не використовуйте функцію «Готування у вакуумі» для розігрівання страв.
- Не допускайте контакту сирих продуктів із приготовленими стравами під час приготування страв.
- Перш ніж, використовувати одне й те ж приладдя для різних продуктів, ретельно його помийте.
- Для рецептів з сирими яйцями слідкуйте за тим, аби білки або жовтки яйця не контактували із зовнішньою стороною яєчної шкаралупи.

### Рекомендації щодо вакуумної упаковки продуктів:

- Необхідним обладнанням для функції «Готування у вакуумі» є

- машина для вакуумування та вакуумні пакети.
- Рекомендований тип машини для вакуумування: машина для вакуумування з камерою. Лише цей тип машини для вакуумування придатний для вакуумного пакування рідин.
  - Правильно використовуйте вакуумні пакети для функції «Готування у вакуумі».
  - Не використовуйте вакуумні пакети повторно.
  - Розташуйте продукти одним шаром у вакуумних пакетах для рівномірно результату готування.
  - Для більш швидкого та рівномірного приготування страв встановлюйте максимально можливий рівень вакууму.
  - Щоб забезпечити надійне закриття вакуумного пакету, переконайтесь у чистоті площі навколо місця закриття.

#### **Загальні поради щодо використання функції Готування у вакуумі - Готування:**

- Для підтримання рівня пари під час готування з використанням функції «Готування у вакуумі» завжди тримайте дверцята шафи зачиненими.
- Після приготування слід обережно відкривати дверцята, оскільки в приладі накопичується пара.
- До страв можна додавати олію та спеції за смаком. Олія попереджає прилипання продуктів до вакуумного пакету.
- Приправте продукти помірно кількістю спецій з самого початку, тому що аромат і волога не втрачаються через випаровування.
- Щоб випарувати алкоголь з рідини, нагрійте й прокип'ятіть рідину перед пакуванням у вакуум.

- Сирий часник можна замінити на часниковий порошок.
- Оливкову олію можна замінити на нейтральну олію.
- Для більш швидкого та рівномірного приготування страв підтримуйте максимальний рівень вакууму (99,9%).
- Час готування наведено лише в якості рекомендацій, він може відрізнятись в залежності від ваших уподобань.
- Час готування в таблицях готування наведено для страв на 4 порції. Якщо кількість продуктів більша, час готування може бути довшим.
- Якщо розміри страви відрізняються від тих, що представлені в таблицях готування, час готування може змінитися.
- При використанні декількох вакуумних пакетів не кладіть їх на решітку один на один.

#### **11.4 Готування у вакуумі - Готування: м'ясо**

- Подивіться у таблиці, аби уникнути недостатнього готування. Не використовуйте шматки м'яса більшої товщини, ніж зазначено в таблицях.
- В таблицях готування зазначено мінімальний необхідний час готування. Час готування може бути збільшений у відповідності з особистими уподобаннями.
- Використовуйте лише м'ясо без кісток, аби не пошкодити вакуумні пакети.
- Щоб філе птиці мало кращий смак, підсмажте його з того боку, де шкіра, до та після упаковки у вакуум.

**Яловичина**

<b>Страва</b>	<b>Товщина продуктів</b>	<b>Кількість їжі на 4 особи (г)</b>	<b>Температура (°C)</b>	<b>Час (у хв.)</b>	<b>Положення полиці</b>
Яловиче філе, середньої готовності	4 см	800	60	110 - 120	2
Яловиче філе, повної готовності	4 см	800	65	90 - 100	2
Теляче філе, середньої готовності	4 см	800	60	110 - 120	2
Теляче філе, повної готовності	4 см	800	65	90 - 100	2

**Баранина / Дичина**

<b>Страва</b>	<b>Товщина продуктів</b>	<b>Кількість їжі на 4 особи (г)</b>	<b>Температура (°C)</b>	<b>Час (у хв.)</b>	<b>Положення полиці</b>
Баранина, з кров'ю	3 см	600 - 650	60	180 - 190	2
Шмат баранини, середньої готовності	3 см	600 - 650	65	105 - 115	2
Дикий кабан	3 см	600 - 650	90	60 - 70	2
Кріль філе	1,5 см	600 - 650	70	50 - 60	2

**Домашня птиця**

<b>Страва</b>	<b>Товщина продуктів</b>	<b>Кількість їжі на 4 особи (г)</b>	<b>Температура (°C)</b>	<b>Час (у хв.)</b>	<b>Положення полиці</b>
Куряча грудинка (філе)	3 см	750	70	70 - 80	2
Качина грудинка (філе)	2 см	900	60	140 - 160	2
Грудинка індики (філе)	2 см	800	70	75 - 85	2

## 11.5 Готування у вакуумі - Готування: риба й морепродукти

- Подивіться у таблицю, аби уникнути недостатнього готування. Не використовуйте шматки риби

більшої товщини, ніж зазначено в таблиці.

- Перш ніж покласти філе риби у вакуумний пакет, просушіть його паперовим рушником.
- При приготуванні мідій додайте у вакуумний пакет чашку води.

Страва	Товщина продуктів	Кількість їжі на 4 особи (г)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Філе дорадо	4 філе 1 см	500	70	25	2
Філе сібаса	4 філе 1 см	500	70	25	2
Тріска	2 філе 2 см	650	65	70 - 75	2
Морські гребінці	великий розмір	650	60	100 - 110	2
Мідії у раковині		1000	95	20 - 25	2
Креветки без панцирів	великий розмір	500	75	25 - 30	2
Восьминіг		1000	85	100 - 110	2
Форель, філе 1)	2 філе 1,5 см	650	65	55 - 65	2
Філе лосося 1)	3 см	800	65	100 - 110	2

1) Для попередження втрати білку замочіть рибу у 10 % розчині солі (100 г солі на 1 л води) на 30 хв. і просушіть паперовим рушником, перш ніж класти у вакуумний пакет.

## 11.6 Готування у вакуумі - Готування: овочі

- Якщо потрібно, очистіть овочі від шкірки.
- Деякі овочі можуть змінити колір під час очищення та готування у вакуумному пакеті. Для отримання

кращих результатів готуйте страву відразу, як ви підготували усі продукти.

- Щоб зберегти колір артишоків, після очищення та нарізання покладіть їх у воду з лимонним соком.

Страва	Товщина продуктів	Кількість їжі на 4 особи (г)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Спаржа, зелена	Цілий	700 - 800	90	40 - 50	2



Страва	Товщина продуктів	Кількість їжі на 4 особи (г)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Спаржа, біла	Цілий	700 - 800	90	50 - 60	2
Цукіні	скибочки по 1 см	700 - 800	90	35 - 40	2
Цибуля-порей	смужки чи кільця	600 - 700	95	40 - 45	2
Баклажани	скибочки по 1 см	700 - 800	90	30 - 35	2
Гарбуз	шматки товщиною 2 см	700 - 800	90	25 - 30	2
Перець	смужки чи четвертина	700 - 800	95	35 - 40	2
Селера	кільця по 1 см	700 - 800	95	40 - 45	2
Морква	скибочки по 0,5 см	700 - 800	95	35 - 45	2
Корінь селери	скибочки по 1 см	700 - 800	95	45 - 50	2
Фенхель	скибочки по 1 см	700 - 800	95	35 - 45	2
Картопля	скибочки по 1 см	800 - 1000	95	35 - 45	2
Серцевини артишоків	розрізані на четвертини	400 - 600	95	45 - 55	2

### 11.7 Готування у вакуумі - Готування: Фрукти та солодощі

- Почистіть фрукти, вийміть насіння та серцевинки у випадку необхідності

- Щоб зберегти колір яблук і груш, після очищення та нарізання покладіть їх у воду з лимонним соком.
- Для отримання кращих результатів готуйте страву відразу, як ви підготували усі продукти.

Страва	Товщина продуктів	Кількість їжі на 4 особи (г)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Персики	розрізані навпіл	4 штуки	90	20 - 25	2
Сливи	розрізані навпіл	600 г	90	10 - 15	2
Манго	порізані кубиками приблизно 2 x 2 см	2 шт.	90	10 - 15	2

Страва	Товщина продуктів	Кількість їжі на 4 особи (г)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Нектарини	розрізані навпіл	4 штуки	90	20 - 25	2
Ананас	скибочки по 1 см	350 г у кожному пакету	90	20 - 25	2
Яблука	розрізані на четвертини	4 штуки	95	25 - 30	2
Груші	розрізані навпіл	4 штуки	90	15 - 30	2
Ванільний крем	350 г у кожному пакету	700 г	85	20 - 22	2

## 11.8 Густа пара



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Будьте обережні, коли відчиняєте дверцята приладу, доки ця функція активна. Можливий вихід пари.

Ця функція придатна для всіх типів їжі – свіжої та замороженої. Можна готувати, розігрівати, розморожувати, тушкувати або бланшувати овочі, м'ясо, рибу, локшину, рис, кукурудзу, манну крупу та яйця.

Ви можете приготувати ціле меню за один раз. Щоб правильно приготувати кожну страву, готуйте страви з приблизно однаковим часом

готування. Наповніть лоток для води до максимального рівня. Оберіть вірний посуд для приготування ваших страв та поставте його на решітку. Відстань між стравами має бути такою, щоб пара могла вільно циркулювати.

### Стерилізація

- За допомогою цієї функції можна стерилізувати ємності (наприклад, пляшки для дитячого харчування).
- Поставте чистий посуд на середину полицки положення 1. Переконайтеся, що ємність розміщена отвором донизу під невеликим кутом.
- Налийте максимальну кількість води у лоток для води і виберіть тривалість 40 хвилин.

## Овочі

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Артишоки	99	50 - 60	1
Баклажани	99	15 - 25	1
Цвітна капуста, ціла	99	35 - 45	1
Цвітна капуста, суцвіття	99	25 - 35	1

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Броколі, ціла	99	30 - 40	1
Броколі, суцвіт- тя <sup>1)</sup>	99	13 - 15	1
Гриби, нарізані	99	15 - 20	1
Горошок	99	20 - 30	1
Фенхель	99	25 - 35	1
Морква	99	25 - 35	1
Кольрабі, смушками	99	25 - 35	1
Солодкий пе- рець, смушка- ми	99	15 - 20	1
Цибуля-порей, кільцями	99	20 - 30	1
Зелені боби	99	35 - 45	1
Маш-салат, суцвіття	99	20 - 25	1
Брюссельська капуста	99	25 - 35	1
Червоний бу- ряк	99	70 - 90	1
Козелець	99	35 - 45	1
Селера, кубики	99	20 - 30	1
Спаржа, зеле- на	99	15 - 25	1
Спаржа, біла	99	25 - 35	1
Шпинат, свіжий	99	15 - 20	1
Фаршировані помідори	99	10	1
Біла квасоля	99	25 - 35	1
Савойська ка- пуста	99	20 - 25	1
Цукіні, нарізані	99	15 - 25	1
Квасоля, блан- шована	99	20 - 25	1

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Овочі, бланшовані	99	15	1
Сушена квасоля, замочена (співвідношення вода/квасоля 2:1)	99	55 - 65	1
Стручковий горох (перець кайзер)	99	20 - 30	1
Капуста біла або червона, смужками	99	40 - 45	1
Гарбуз, кубиками	99	15 - 25	1
Кисла капуста	99	60 - 90	1
Солодка картопля	99	20 - 30	1
Помідори	99	15 - 25	1
Солодка кукурудза, качани	99	30 - 40	1

1) Попередньо розігрійте духову шафу протягом 5 хвилин.

### Гарніри

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Дріжджові галушки	99	25 - 35	1
Картопляні галушки	99	35 - 45	1
Нечищена картопля, середня	99	45 - 55	1
Рис (співвідношення вода/рис 1:1) <sup>1)</sup>	99	35 - 45	1
Вар. картопля, четверт.	99	35 - 45	1
Хлібні галушки	99	35 - 45	1
Тальятелле, свіже	99	15 - 25	1

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Полента (мама-лига) (співвідношення рідини 3:1)	99	40 - 50	1
Булгур (співвідношення вода/булгур 1:1)	99	25 - 35	1
Кус-кус (співвідношення вода/кус-кус 1:1)	99	15 - 20	1
Шпецле (німецький тип макарон)	99	25 - 30	1
Запашний рис (співвідношення вода/рис 1:1)	99	30 - 35	1
Сочевиця, червона (співвідношення вода/сочевиця 1:1)	99	20 - 30	1
Сочевиця, коричнева й зелена (співвідношення вода/сочевиця 3:1)	99	55 - 60	1
Рисовий пудинг (співвідношення молоко/рис 2,5:1)	99	40 - 55	1
Манний пудинг (співвідношення молоко/манка 3,5:1)	99	20 - 25	1

1) Співвідношення води та рису може змінюватися з урахуванням сорту рису.

### Фрукти

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Яблука, нарізані скибками	99	10 - 15	1
Гарячі ягоди	99	10 - 15	1
Фруктовий компот	99	20 - 25	1

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Розплавлений шоколад	99	10 - 20	1

**Риба**

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Форель, прибл. 250 г	85	20 - 30	1
Креветки, свіжі	85	20 - 25	1
Креветки, заморожені	85	30 - 40	1
Філе лосося	85	20 - 30	1
Кумжа, прибл. 1000 г	85	40 - 45	1
Мідії	99	20 - 30	1
Філе камбали	80	15	1

**М'ясо**

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Готова шинка 1000 г	99	55 - 65	1
Варена куряча грудка	90	25 - 35	1
Курка, варена, 1000-1200 г	99	60 - 70	1
Спинка теляти/свинини, без ноги, 800-1000 г	90	80 - 90	1
Каселер (копчена спинка свинини), варена	90	70 - 90	1
Тафельшпіц (варена яловичина)	99	110 - 120	1
Сардельки зі свинини	80	15 - 20	1
Баварські телячі ковбаски (білий соус)	80	20 - 30	1
Віденські ковбаски	80	20 - 30	1

## Яйця

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Яйця, зварені на твердо	99	18 - 21	1
Яйця, зварені середньо	99	11 - 12	1
Яйця, некруто зварені	99	10 - 11	1

### 11.9 Готування з конвекцією і Густа пара у послідовності

Ви можете готувати м'ясо, овочі та гарніри один за одним, комбінуючи функції. Усі страви будуть готові до подачі на стіл в один і той самий час.

- Для того щоб спочатку посмажити м'ясо, використовуйте функцію: Готування з конвекцією .
- Покладіть приготовані овочі й інші продукти до жаростійкого посуду. Розмістіть страву в духовій шафі, щоб підсмажити.

- Знизьте температуру до 80 °C. Для того щоб прискорити процес охолодження, відкрийте дверцята до положення 1. Тримайте дверцята відчиненими приблизно 15 хв.
- Активуйте функцію: Густа пара. Готуйте страви одночасно до готовності.



Максимальна кількість води складає 650 мл.

### 11.10 Вологе готування - Висока вологість

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Заварний крем/пиріг в порційних чашах <sup>1)</sup>	90	35–40	1
Запечені яйця <sup>1)</sup>	90–110	15–30	1
Терини <sup>1)</sup>	90	40–50	1
Тонке рибне філе	85	15–20	1
Товсте рибне філе	90	25–35	1
Невеличка риба до 350 г	90	20–30	1
Ціла риба до 1000 г	90	30–40	1
Галушки в духовій шафі	120–130	40–50	1

<sup>1)</sup> Продовжуйте випікати ще протягом півтори години. Дверцята повинні бути зачинені.

### 11.11 Вологе готування - Середня вологість

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Різні види хліба 500–1000 г	180 - 190	45 - 60	1
Хлібні булочки	180 - 200	25 - 35	1
Солодкий хліб	160 - 170	30 - 45	1
Солодка випічка з дріжджового тіста	170 - 180	20 - 35	1
Солодкі страви для духової шафи	160 - 180	45 - 60	1
Тушковане / підсмажене й тушковане м'ясо	140 - 150	100 - 140	1
Реберця	140 - 150	75 - 100	1
Смажене рибне філе	170 - 180	25 - 40	1
Смажена риба	170 - 180	35 - 45	1

### 11.12 Вологе готування - Низька вологість

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Запечена свинина, 1000 г	160 - 180	90 - 100	1
Ростбіф, 1000 г	180 - 200	60 - 90	1
Запечена телятина, 1000 г	180	80 - 90	1
М'ясні хлібці, сирі, 500 г	180	30 - 40	1
Копчена спинка свинини, 600-1000 г (замочити на 2 години)	160 - 180	60 - 70	1
Курка, 1000 г	180 - 210	50 - 60	1
Качка, 1500-2000 г	180	70 - 90	1
Гуска, 3000 г	170	130 - 170	1



Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Картопляна запіканка (гратен)	160 - 170	50 - 60	1
Паста, запечена у духовій шафі	170 - 190	40 - 50	1
Лазанья	170 - 180	45 - 55	1
Готові для випікання булочки	200	15 - 20	1
Готові для випікання багети 40–50 г	200	15 - 20	1
Готові для випікання багети 40–50 г, заморожені	200	25 - 35	1

### 11.13 Відновлення парю

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Страви на одну тарілку	110	10 - 15	1
Паста	110	10 - 15	1
Рис	110	10 - 15	1
Галушки	110	15 - 25	1

### 11.14 Функція йогурту

Використовуйте цю функцію для приготування йогурту.

Складові:

- 1 л молока
- 250 г натурального йогурту

Спосіб приготування:

Змішайте йогурт із молоком і налейте в глечики для йогурту.

Якщо використовується некип'ячене молоко, нагрійте молоко до кипіння і дайте йому охолонути до 40°C. Змішайте йогурт із молоком та розлийте в глечики для йогурту.

Страва	Температура (°C)	Час (год)	Положення полиці
Вершковий йогурт	42	5 - 6	1
Напіврідкий йогурт	42	7 - 8	1

## 11.15 Випічка

- У вашій духовій шафі можна випікати та смажити страви на відміну від попередньої моделі пристрою. Налаштуйте звичні параметри (температура, час приготування) і рівні полиць духової шафи відповідно до значень, поданих у таблицях.
- Рекомендація виробника: у перший раз установіть нижчу температуру.
- Якщо немає налаштувань для певного рецепту, орієнтуйтеся на налаштування для подібних рецептів.
- Для випікання тортів на декількох полицях час випікання може бути збільшено на 10–15 хвилин.

- Торти й випічка на різних рівнях спочатку можуть підрум'янюватися нерівномірно. Якщо таке відбувається, не змінюйте температуру духової шафи. Різниця вирівняється впродовж випікання.
- У разі тривалого випікання духову шафу можна дезактивувати приблизно за 10 хвилин до завершення процесу випікання, щоб використати залишкове тепло.

Під час випікання заморожених продуктів деко в духовій шафі може викривлюватися. Коли деко охолоне, викривлення зникне.

## 11.16 Поради щодо випікання

Результати випікання	Можлива причина	Спосіб усунення
Торт недостатньо пропечений знизу.	Неправильно вибраний рівень полицки.	Поставте торт на нижчу полицку.
Торт зсідается і стає вогким, грудкуватим і шаруватим.	Температура в духовій шафі надто висока.	Під час наступного випікання трохи знизьте температуру в духовій шафі.
Торт зсідается і стає вогким, грудкуватим і шаруватим.	Надто короткий час випікання.	Збільште час випікання. <b>Час випікання не можна скоротити за рахунок підвищення температури.</b>
Торт зсідается і стає вогким, грудкуватим і шаруватим.	Забгато рідини в суміші.	Використовуйте менше рідини. Дотримуйтеся часу розмішування, особливо в разі використання міксера.
Торт занадто сухий.	Температура в духовій шафі надто низька.	Під час наступного випікання необхідно підвищити температуру в духовій шафі.
Торт занадто сухий.	Надто довгий час випікання.	Під час наступного випікання виберіть коротший час випікання.
Торт пропікається нерівномірно.	Температура в духовій шафі занадто висока, а час випікання занадто короткий.	Знизьте температуру в духовій шафі і збільште час випікання.

Результати випікання	Можлива причина	Спосіб усунення
Торт пропікається нерівномірно.	Суміш нерівномірно розподілено.	Рівномірно розподіліть суміш на деці для випічки.
Торт не встигає приготуватися протягом указанного часу випікання.	Температура в духовій шафі надто низька.	Під час наступного випікання необхідно трохи підвищити температуру в духовій шафі.

## 11.17 Випікання на одному рівні духової шафи

### Випікання в формах

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Кекс або бріош	Готування з конвекцією	150 - 160	50 - 70	1
Бісквіт «Мадера» / Фруктовий пиріг	Готування з конвекцією	140 - 160	70 - 90	1
Sponge cake / Бісквіт	Готування з конвекцією	140 - 150	35 - 50	1
Sponge cake / Бісквіт	Верхній / Нижній нагрів	160	35 - 50	1
Коржі з пісочного тіста для торта <b>1)</b>	Готування з конвекцією	150 - 160	20 - 30	2
Коржі для торта з прісного тіста	Готування з конвекцією	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Яблучний пиріг (2 форми діаметром 20 см, розташовані по діагоналі)	Готування з конвекцією	160	70 - 90	2
Apple pie / Яблучний пиріг (2 форми діаметром 20 см, розташовані по діагоналі)	Верхній / Нижній нагрів	180	70 - 90	1
Сирний пиріг, деко <b>2)</b>	Верхній / Нижній нагрів	160 - 170	70 - 90	2

**1)** Попередньо розігрійте духову шафу.

**2)** Використовуйте глибоке деко.

## Випікання пирогів, тістечок, хліба на деку

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Плетінки / калачі	Верхній / Нижній нагрів	170 - 190	30 - 40	1
Різдвяний кекс <sup>1)</sup>	Верхній / Нижній нагрів	160 - 180	50 - 70	1
Хліб (житній хліб) <sup>1)</sup>	Верхній / Нижній нагрів			1
спочатку		230	20	
потім		160 - 180	30 - 60	
Тістечка зі збитими вершками/еклери <sup>1)</sup>	Верхній / Нижній нагрів	190 - 210	20 - 35	2
Рулет з джемом <sup>1)</sup>	Верхній / Нижній нагрів	180 - 200	10 - 20	2
Пиріг із посипкою (сухий)	Готування з конвекцією	150 - 160	20 - 40	2
Масляний мигдальний пиріг / цукрові тістечка <sup>1)</sup>	Верхній / Нижній нагрів	190 - 210	20 - 30	2
Фруктовий пиріг (із дріжджового тіста / тіста на опарі) <sup>2)</sup>	Готування з конвекцією	150 - 170	30 - 55	2
Фруктовий пиріг (із дріжджового тіста / тіста на опарі) <sup>2)</sup>	Верхній / Нижній нагрів	170	35 - 55	2
Фруктовий пиріг із пісочного тіста	Готування з конвекцією	160 - 170	40 - 80	2
Пиріг із дріжджового тіста з м'якою начинкою (наприклад, білим сиром, вершками або солодким заварним кремом) <sup>1)</sup>	Верхній / Нижній нагрів	160 - 180	40 - 80	2

1) Попередньо розігрійте духову шафу.

2) Використовуйте глибоке деко.

**Печиво**

<b>Страва</b>	<b>Функція</b>	<b>Температура (°C)</b>	<b>Час (у хв.)</b>	<b>Положення полиці</b>
Пісочне печиво	Готування з конвекцією	150 - 160	15 - 25	2
Short bread / Пісочні хлібобулочні вироби / Кондитерські вироби	Готування з конвекцією	140	20 - 35	2
Short bread / Пісочні хлібобулочні вироби / Кондитерські вироби <sup>1)</sup>	Верхній / Нижній нагрів	160	20 - 30	2
Бісквіти з тіста на опарі	Готування з конвекцією	150 - 160	15 - 20	2
Кондитерські вироби з яєчного білка, безе	Готування з конвекцією	80 - 100	120 - 150	2
Мигдальний бісквіт	Готування з конвекцією	100 - 120	30 - 50	2
Бісквіти із дріжджового тіста	Готування з конвекцією	150 - 160	20 - 40	2
Випічка з листового тіста <sup>1)</sup>	Готування з конвекцією	170 - 180	20 - 30	2
Булочки <sup>1)</sup>	Готування з конвекцією	160	10 - 25	2
Булочки <sup>1)</sup>	Верхній / Нижній нагрів	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / Тістечка <sup>1)</sup>	Готування з конвекцією	160	20 - 35	2
Small cakes / Тістечка <sup>1)</sup>	Верхній / Нижній нагрів	170	20 - 35	2

<sup>1)</sup> Попередньо розігрійте духову шафу.

**11.18 Запіканки та гратени**

<b>Страва</b>	<b>Функція</b>	<b>Температура (°C)</b>	<b>Час (у хв.)</b>	<b>Положення полиці</b>
Запечена паста	Верхній / Нижній нагрів	180 - 200	45 - 60	1
Лазанья	Верхній / Нижній нагрів	180 - 200	25 - 40	1

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Овочева запіканка <sup>1)</sup>	Турбогриль	170 - 190	15 - 35	1
Багети з розплавленим сиром	Готування з конвекцією	160 - 170	15 - 30	1
Солодкі запіканки	Верхній / Нижній нагрів	180 - 200	40 - 60	1
Запіканка з риби	Верхній / Нижній нагрів	180 - 200	30 - 60	1
Фаршировані овочі	Готування з конвекцією	160 - 170	30 - 60	1

1) Попередньо розігрійте духову шафу.

### 11.19 Випічка в режимі конвекції

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Запіканка з макаронів	200-220	45-60	1
Картопля в паніровці	180-200	70-85	1
Муссака	180-200	75-90	1
Лазанья	180-200	70-90	1
Каннеллоні	180-200	65-80	1
Хлібний пудинг	190-200	55-70	1
Рисовий пудинг	180-200	55-70	1
Яблучний торт (коржі з тіста на опарі, кругла форма для випічки)	160-170	70-80	1
Білий хліб	200-210	55-70	1

### 11.20 Випікання на декількох рівнях

Скористуйтесь функцією: Готування з конвекцією.

**Випікання пирогів, тістечок, хліба на деку**

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Тістечка зі збитими вершками / Еклери <sup>1)</sup>	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Сухий пиріг із посипкою	150 - 160	30 - 45	1 / 4

1) Попередньо прогрійте духовку.

**Торти/дрібна випічка/хліб у деку для випікання**

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Пісочне печиво	150 - 160	20 - 40	1 / 4
Short bread / Пісочні хлібобулочні вироби / Кондитерські вироби	140	25 - 45	1 / 4
Бісквіти з тіста на опарі	160 - 170	25 - 40	1 / 4
Кондитерські вироби з яєчного білка, безе	80 - 100	130 - 170	1 / 4
Мигдальні тістечка / мигдальне печиво	100 - 120	40 - 80	1 / 4
Бісквіти із дріжджового тіста	160 - 170	30 - 60	1 / 4

**11.21 Повільне готування**

Використовуйте цю функцію для приготування пісних, ніжних шматків м'яса і риби. Повільне готування не підходить для рецептів, що включають тушкування м'яса або смаження жирної свинини. Для того щоб переконатись у тому, що страва має відповідну температуру, використовуйте термомішур (див. таблицю для термомішура).

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



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

1. Обсмажуйте м'ясо на сковорідці з обох боків при високій температурі протягом 1–2 хв.
2. Покладіть м'ясо на гаряче деко для смаження й розмістіть його в духовій шафі на комбінованій решітці.
3. Прикладіть до м'яса термомішур.
4. Оберіть функцію: Повільне готування і визначте необхідну внутрішню температуру.

Страва	Кількість (кг)	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Ростбіф	1 - 1,5	150	120 - 150	1
Філе з яловичини	1 - 1,5	150	90 - 110	1
Запечена телятина	1 - 1,5	150	120 - 150	1
Стейк	0,2 - 0,3	120	20 - 40	1

## 11.22 Режим піци

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Піца (тонка) <sup>1)</sup>	210 - 230	15 - 25	2
Піца (з великою кількістю начинки) <sup>2)</sup>	180 - 200	20 - 30	2
Відкриті пироги з начинкою	180 - 200	40 - 55	1
Пиріг із шпинатом	160 - 180	45 - 60	1
Кіш-лорен (пікантний пиріг)	170 - 190	45 - 55	1
Швейцарський пиріг	170 - 190	45 - 55	1
Сирний пиріг	140 - 160	60 - 90	1
Закритий яблучний пиріг	150 - 170	50 - 60	1
Овочевий пиріг	160 - 180	50 - 60	1
Прісний хліб <sup>1)</sup>	210 - 230	10 - 20	2
Пиріг із листового тіста <sup>1)</sup>	160 - 180	45 - 55	2
Тарт фламбе <sup>1)</sup>	210 - 230	15 - 25	2
Пиріжки з начинкою <sup>1)</sup>	180 - 200	15 - 25	2

<sup>1)</sup> Попередньо прогрійте духовку.

<sup>2)</sup> Використовуйте глибоке деко.



## 11.23 Підсмажування

- Для смаження використовуйте жаростійкий посуд (ознайомтеся з інструкціями виробника).
- Великі шматки можна смажити безпосередньо на глибокому деці (за наявності) або на комбінованій решітці над глибоким деком.
- Нежирне м'ясо слід смажити у формі для смаження із кришкою. Завдяки цьому м'ясо буде соковитішим.
- Усі види м'яса, які потрібно підсмажити до утворення хрумкої скоринки, можна смажити у формі для смаження без кришки.
- Рекомендуємо готувати м'ясо та рибу вагою від 1 кг.
- Щоб соки або жир від м'яса не бризкали під час випікання на деко, налийте в глибоке деко невелику кількість води.
- Переверніть смаженину при потребі (через 1/2–2/3 часу готування).
- Полийте великі шматки м'яса та домашньої птиці їхнім соком декілька разів під час смаження. Завдяки цьому досягається найкращий результат під час смаження.
- Прилад можна вимкнути приблизно за 10 хвилин до завершення часу смаження, щоб скористатися залишковим теплом.

## 11.24 Таблиці для смаження

### Яловичина

Страва	Функція	Кількість	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Тушковане м'ясо	Верхній / Нижній нагрів	1 – 1,5 кг	230	120 - 150	1
Ростбіф чи філе: ледь просмажене <sup>1)</sup>	Турбогриль	на 1 см товщини	190 - 200	5-6 на кожен см товщини	1
Ростбіф чи філе: помірно просмажене	Турбогриль	на 1 см товщини	180 - 190	6-8 на кожен см товщини	1
Ростбіф чи філе: добре просмажене	Турбогриль	на 1 см товщини	170 - 180	8–10 на кожен см товщини	1

<sup>1)</sup> Попередньо прогрійте духовку.

### Свинина

Страва	Функція	Кількість	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Лопатка, ошийок, окіст	Турбогриль	1 – 1,5 кг	150 - 170	90 - 120	1

Страва	Функція	Кількість	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Відбивна, реберця	Турбо-гриль	1 – 1,5 кг	170 - 190	30 - 60	1
М'ясні хлібці	Турбо-гриль	750 г – 1 кг	160 - 170	50 - 60	1
Свиняча ніжка (попередньо проварена)	Турбо-гриль	750 г – 1 кг	150 - 170	90 - 120	1

### Телятина

Страва	Функція	Кількість	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Смажена телятина	Турбо-гриль	1 кг	160 - 180	120 - 150	1
Теляча ніжка	Турбо-гриль	1,5 - 2 кг	160 - 180	120 - 150	1

### Баранина

Страва	Функція	Кількість	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Кострець ягняти, печеня з ягняти	Турбо-гриль	1 – 1,5 кг	150 - 180	100 - 120	1
Ягняча спинка	Турбо-гриль	1 – 1,5 кг	160 - 180	40 - 60	1

### Дичина

Страва	Функція	Кількість	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Заяча спинка, заячий кострець 1)	Турбо-гриль	до 1 кг	180 - 200	35 - 55	1
Спинка козулі/оленя	Верхній / Нижній нагрів	1,5 - 2 кг	180 - 200	60 - 90	1
Задня част. оленя	Верхній / Нижній нагрів	1,5 - 2 кг	180 - 200	60 - 90	1

1) Попередньо прогрійте духовку.

**Домашня птиця**

Страва	Функція	Кількість	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Курка, курча	Турбо-гриль	200 - 250 г кожна порція	200 - 220	30 - 50	1
Курка, полівина	Турбо-гриль	400 - 500 г кожна	190 - 210	40 - 50	1
Шматки птиці	Турбо-гриль	1 – 1,5 кг	190 - 210	50 - 70	1
Качка	Турбо-гриль	1,5 - 2 кг	180 - 200	80 - 100	1

**Риба на парі**

Страва	Функція	Кількість	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Ціла риба	Турбо-гриль	1 – 1,5 кг	180 - 200	30 - 50	1

**11.25 Гриль**

- Готуйте на грилі тільки з максимальною температурою.
- Ставте полицку на рівень, рекомендований в таблиці готування на грилі.
- Завжди підставляйте сковорідку для збирання жиру на перший рівень полицки.
- Для готування на грилі використовуйте лише пласкі шматки м'яса або риби.

- Завжди попередньо розігрівайте порожню духову шафу на функції «гриль» протягом 5 хвилин.

**УВАГА**

Готувати на грилі слід завжди із зачиненими дверцятами духової шафи.

**Гриль**

Страва	Температура (°C)	Приготування на грилі (хв.)		Положення полиці
		З одного боку	З іншого боку	
Ростбїф, середньо просмажений	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Фїле з яловичини, середньо засмажене	230	20 - 30	20 - 30	1
Свиняча вирізка	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1

Страва	Температура (°C)	Приготування на грилі (хв.)		Положення полиці
		З одного боку	З іншого боку	
Спинка телятини	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Бараняча вирізка	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Ціла риба, 500-1000 г	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

### Швидкий гриль

Страва	Приготування на грилі (хв.)		Положення полиці
	З одного боку	З іншого боку	
Burgers / Гамбургери	9 - 13	8 - 10	3
Філе зі свинини	10 - 12	6 - 10	3
Сосиски	10 - 12	6 - 8	3
Стейки з філейної яловичини, стейки з телятини	7 - 10	6 - 8	3
Toast / Грінки	1 - 3	1 - 3	3
Намащені грінки	6 - 8	-	3

### 11.26 Заморожені продукти

- Видаліть елементи пакування продукту. Покладіть продукти на тарілку.

- Не накривайте їх мискою чи тарілкою. Це може збільшити час розморожування.

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Піца, заморожена	200 - 220	15 - 25	2
Америк. піца заморожена	190 - 210	20 - 25	2
Піца, охолоджена	210 - 230	13 - 25	2
Піца-закуска, заморожена	180 - 200	15 - 30	2
Картопля фрі, тонка	190 - 210	15 - 25	2
Картопля фрі, товста	190 - 210	20 - 30	2
Крокети	190 - 210	20 - 40	2

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Деруни	210 - 230	20 - 30	2
Лазанья / Каннелло-ні, свіжі	170 - 190	35 - 45	2
Лазанья / Каннелло-ні, заморожені	160 - 180	40 - 60	2
Запечені сирні страви	170 - 190	20 - 30	2
Курячі крильця	180 - 200	40 - 50	2

### Заморожені готові страви

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Заморожена піца	Верхній / Нижній нагрів	згідно з інструкціями виробника	згідно з інструкціями виробника	2
Чіпси <sup>1)</sup> (300–600 г)	Верхній / Нижній нагрів або Турбогриль	200 - 220	згідно з інструкціями виробника	2
Багети	Верхній / Нижній нагрів	згідно з інструкціями виробника	згідно з інструкціями виробника	2
Фруктовий пиріг	Верхній / Нижній нагрів	згідно з інструкціями виробника	згідно з інструкціями виробника	2

<sup>1)</sup> Переверніть чіпси 2–3 рази протягом приготування.

## 11.27 Консервування

- Використовуйте для консервування банки однакового розміру, доступні в торговій мережі.
- Не використовуйте банки із гвинтовими або багнетними кришками чи металеві банки.
- Для цієї функції використовуйте першу полицю знизу.
- Не ставте на деко більше шести літрових банок для консервування.
- Наповніть банки до одного рівня і закрийте кришками із затискачем.
- Банки не повинні торкатися одна одної.
- Налийте приблизно 1/2 літра води в деко для випікання, щоб у духовій шафі було достатньо вологи.
- Коли рідина в банках починає закипати (приблизно через 35–60 хв. з літровими банками), вимкніть духову шафу або знизуйте температуру до 100 °C (див. таблицю).

**М'які фрукти**

Страва	Температура (°C)	Час приготування до кипіння (хв.)	Продовжувати готувати за температури 100°C (хв.)
Полуниця/Чорниця/Малина/Агрус	160 - 170	35 - 45	-

**Кісточкові плоди**

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

**Овочі**

Страва	Температура (°C)	Час приготування до кипіння (хв.)	Продовжувати готувати за температури 100°C (хв.)
Морква <sup>1)</sup>	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Огірки	160 - 170	50 - 60	-
Овочеve асорті	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Кольрабі/Горох/Спаржа	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Залиште в духовій шафі після вимкнення.

**11.28 Суха пара**

Страва	Температура (°C)	Час (год)	Положення полиці
Квасоля	60 - 70	6 - 8	2
Перець	60 - 70	5 - 6	2
Овочевий суповий набір	60 - 70	5 - 6	2
Гриби	50 - 60	6 - 8	2
Зелень/трави	40 - 50	2 - 3	2
Сливи	60 - 70	8 - 10	2
Абрикоси	60 - 70	8 - 10	2

Страва	Температура (°C)	Час (год)	Положення полиці
Яблука, нарізані скибками	60 - 70	6 - 8	2
Груші	60 - 70	6 - 9	2

### 11.29 Випікання хліба

Не рекомендується попередньо прогрівати.

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Білий хліб	190 - 210	40 - 60	1
Багет	200 - 220	35 - 45	1
Бріюш	180 - 200	40 - 60	1
Чабатта	200 - 220	35 - 45	1
Житній хліб	190 - 210	50 - 70	1
Чорний хліб	190 - 210	50 - 70	1
Цільнозерновий хліб	190 - 210	40 - 60	1
Булочки	200 - 220	25 - 35	2

### 11.30 Таблиця термощуपा

#### Яловичина

Страва	Внутрішня температура страви (°C)
Реберця/Біфштекс з вирізки: з кров'ю	45–50
Реберця/Біфштекс з вирізки: помірно просмаження	60–65
Реберця/Біфштекс з вирізки: добре просмажений	70 - 75

#### Свинина

Страва	Внутрішня температура страви (°C)
Лопатка/Окіст/Ошийок	80–82
Відбивна котлета/Копчена корейка	75–80
М'ясний рулет	75–80

**Телятина**

Страва	Внутрішня температура страви (°C)
Смажена телятина	75–80
Рулька теляча	85–90

**Баранина/Ягнятина**

Страва	Внутрішня температура страви (°C)
Бараняча ніжка	80–85
Сідло ягняти	80–85
Смажена ягнятина/Ніжка ягняти	70–75

**Дичина**

Страва	Внутрішня температура страви (°C)
Сідло зайця	70–75
Заяча ніжка	70 - 75
Заєць (тушка)	70–75
Сідло косулі/оленя	70–75
Кострець козулі/оленя	70–75

**Риба**

Страва	Внутрішня температура страви (°C)
Лосось	65–70
Форель	65–70

**11.31 Інформація для дослідницьких установ**

Тестування відповідно до IEC 60350-1.

Тестування функції: Густа пара.

Страва	Контейнер (Gastronorm)	Кількість (г)	Положення полиці	Температура (°C)	Час (у хв.)	Коментарі
Броколі <sup>1)</sup>	1 x 1/2 перфорований	300	2	99	13 - 15	Встановіть деко для випікання на першому рівні.



Страва	Контейнер (Gastronorm)	Кількість (г)	Положення полиці	Температура (°C)	Час (у хв.)	Коментарі
Броколі <sup>1)</sup>	1 x 1/2 перфорований	макс.	2	99	15 - 18	Встановіть деко для випікання на першому рівні.
Заморожені боби	1 x 1/2 перфорований	1500	2	99	Доки температура в найхолоднішому місці не досягне 85 °C.	Встановіть деко для випікання на першому рівні.

<sup>1)</sup> Попередньо прогрійте духову шафу протягом 5 хвилин.

## 12. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 12.1 Примітки щодо очищення

- Очистьте лицьову панель пристрою за допомогою м'якої ганчірки, змоченої в теплій воді з додаванням засобу для чищення.
- Металеві поверхні слід чистити за допомогою спеціального засобу для чищення.
- Щоб очистити нижню частину в разі появи залишків вапна, використовуйте кілька крапель оцту.
- Чистьте внутрішню камеру пристрою після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може спричинити пожежу. У разі використання деко для гриля цей ризик вищий.
- Для видалення стійких забруднень використовуйте спеціальний очисник для духових шаф.
- Після кожного використання мийте та просушуйте всі аксесуари. Використовуйте м'яку ганчірку,

змочену в теплій воді з додаванням засобу для чищення.

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

### 12.2 Рекомендовані засоби для чищення

Не використовуйте абразивні мочалки або агресивні засоби для чищення. Вони можуть пошкодити емаль та деталі з нержавіючої сталі.

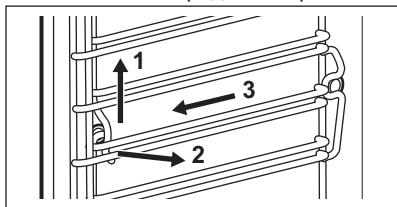
Нашу продукцію можна придбати на [www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop) та в найкращих роздрібних магазинах.

### 12.3 Знімання спрямовувачів полиць

Перш ніж виконувати технічне обслуговування, переконайтеся, що прилад охолонув. Існує ризик отримати опік.

Для чищення приладу вийміть опори полицчок.

1. Обережно потягніть опори вгору й зніміть їх з переднього кріплення.



2. Спочатку потягніть передню частину опори від бокової стінки.
3. Зніміть опори із заднього кріплення.

Для вставлення опор виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.

## 12.4 Чищення парою

Видаліть якомога більше бруду вручну.

Вийміть аксесуари та опорну рейку, щоб помити бічні стінки.

Функції чищення парою можуть використовуватися для чищення парою внутрішньої камери пристрою.

**i** Для кращих результатів слід запустити функцію очищення, коли пристрій холодний.

**i** Зазначений час стосується тривалості функції і не включає час, необхідний для очищення внутрішньої камери користувачем.

Під час виконання функції чищення парою освітлення вимикається.

1. Заповніть контейнер для води до максимального рівня.
2. Виберіть функцію чищення парою в меню: Чищення.

**Чищення паром** – тривалість дії цієї функції приблизно 30 хвилин.

- a) Активуйте цю функцію.
- b) Після завершення програми пролунає звуковий сигнал.

- c) Торкніться дисплея для дезактивації сигналу.

**Чищення паром плюс** – тривалість цієї функції приблизно 75 хвилин.

- a) Рівномірно розпиліть відповідний миючий засіб у внутрішній камері духової шафи на емальовані та сталеві елементи.

Перед початком процедури очищення переконайтеся в тому, що пристрій холодний.

- b) Активуйте цю функцію. Приблизно через 50 хвилин пролунає звуковий сигнал про завершення першої частини програми.

**i** Це ще не закінчення процедури очищення. Для завершення очищення дотримуйтесь вказівок у повідомленнях на дисплеї.

- c) Протріть внутрішню поверхню пристрою неабразивною м'якою губкою. Для очищення внутрішньої камери можна використовувати теплу воду або миючі засоби для духових шаф.

- d) Починається завершальна частина процедури. Тривалість цієї частини становить приблизно 25 хвилин.

3. Протріть внутрішню поверхню пристрою неабразивною м'якою губкою. Для очищення внутрішньої камери можна використовувати теплу воду.
4. Видаліть з контейнера для води залишки води.

Після очищення залиште дверцята пристрою відчиненими приблизно на 1 годину. Зачекайте, поки пристрій висохне. Для прискорення висихання ви можете приблизно 15 хвилин нагрівати пристрій гарячим повітрям

при температурі 150 °С. Максимального результату від функції очищення можна досягти, якщо вручну очистити пристрій відразу після закінчення функції.

## 12.5 Нагадування про очищення

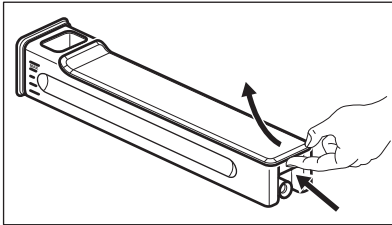
Ця функція нагадує вам про необхідність очищення та здійснення функції: Чищення парюю плюс.

Можна увімкнути/вимкнути функцію: Нагадування про очищення в меню: Стандартні налаштування.

## 12.6 Очищення лотка для води

Вийміть лоток для води з приладу.

1. Зніміть кришку лотка для води. Підніміть кришку відповідно до виступу в задній частині.

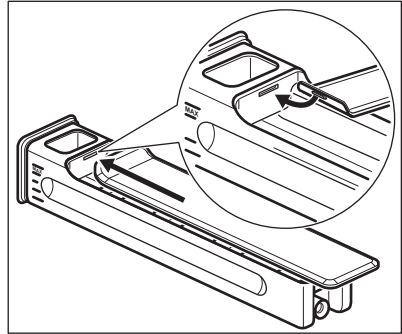


2. Зніміть хвилегасник. Потягніть його від корпусу ящика, поки він не від'єднається.
3. Помийте частини лотку для води вручну. Користуйтеся проточною водою та милом.

**i** Не використовуйте абразивні мочалки. Не мийте лоток для води в посудомийній машині.

Після очищення частин лотку для води знову зберіть лоток для води.

1. Приєднайте хвилегасник. Встановіть його в корпус лотка.
2. Приєднайте кришку. Спочатку вставте передній захват, а потім посуňte його в сторону корпусу лотка.



3. Встановіть лоток для води в прилад.
4. Посуньте лоток для води в духову шафу до клацання.

## 12.7 Система парогенерації – Видалення накипу

Під час роботи парогенератора відбувається накопичення й відкладення накипу всередині пристрою через вміст кальцію у воді. Це може негативно позначитись на якості пари, роботі парогенератора та якості їжі. Щоб запобігти цьому, здійснюйте очищення системи парогенерації від вапняних відкладень.

Вийміть усі аксесуари.

Оберіть функцію в меню: Чищення. Інтерфейс користувача надасть підказки під час виконання процедури.

Тривалість повної процедури приблизно 2 години.

Підсвітка для цієї функції вимкнена.

1. Установіть деко для смаження та гриля на рівні першої полиці.
2. Додайте 250 мл засобу для видалення накипу в контейнер для води.
3. Заповніть водою контейнер для води до максимального рівня.
4. Установіть контейнер для води у пристрій.
5. Активувати процедуру

**i** Тривалість цієї частини приблизно 1 година 40 хвилин.

6. Після закінчення першої частини спорожніть деко для смаження та гриля та знову встановіть його на рівні першої полиці.
7. Заповніть контейнер для води чистою водою.  
Переконайтеся в тому, що в контейнері для води не залишилось розчину для чищення.
8. Установіть контейнер для води у пристрій.
9. Активувати другу частину процедури, щоб промити систему парогенерації.

**i** Тривалість цієї частини приблизно 35 хвилин.

Після завершення процедури вийміть деко для смаження та гриля.

**i** Якщо функція: Видалення накипу не виконується належним чином, на дисплеї з'явиться повідомлення про необхідність її повторення.

Якщо пристрій вологий, протріть його сухою тканиною. Залиште дверцята відчиненими, щоб пристрій повністю висохнув.

## 12.8 Нагадування про видалення накипу

Передбачено два види нагадувань про необхідність виконання цієї функції: Видалення накипу. Ці нагадування активуються кожного разу при увімкненні приладу.

М'яке нагадування рекомендує здійснити цикл видалення накипу.

Жорстке нагадування зобов'язує виконати видалення накипу.

**i** У випадку не здійснення видалення накипу, коли активовано жорстке нагадування, неможливо користуватись функціями з використанням пари. Нагадування про видалення накипу неможливо вимкнути.

## 12.9 Система парогенерації – Полоскання

Вийміть усі аксесуари.

Оберіть функцію в меню: Чищення. Інтерфейс користувача надасть підказки під час виконання процедури.

Тривалість дії цієї функції приблизно 30 хвилин.

Підсвітка для цієї функції вимкнена.

1. Установіть деко для випічки на рівні першої полиці.
2. Заповніть контейнер для води чистою водою.
3. Активувати функцію.

Після завершення процедури вийміть деко для випічки.

## 12.10 Знімання та встановлення дверцят

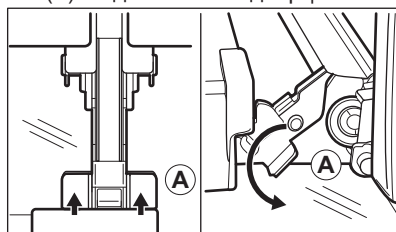
Для чищення дверцят та внутрішні скляні панелі можна зняти. Кількість наявних скляних панелей залежить від моделі.



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

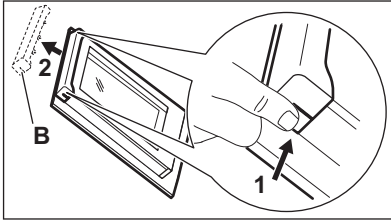
Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі.

1. Повністю відчиніть дверцята.
2. До кінця натисніть затискні важелі (A) на двох завесах дверцят.

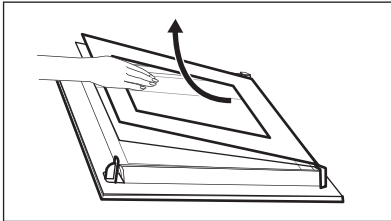


3. Зачиніть дверцята духовки до першого фіксованого положення (приблизно на кут 70°).
4. Тримавши дверцята руками з обох боків, зніміть їх у напрямку навкоси вгору.
5. Покладіть дверцята внутрішньою стороною на м'яку стійку поверхню. Це допоможе уникнути подряпин.

- Візьміться з обох боків за оздоблення (В) у верхній частині дверцят і натисніть у напрямку до середини, щоб вивільнити прокладку.



- Потягніть за оздоблення дверцят спереду для того, щоб витягнути.
- По черзі беріть скляні панелі за верхній край і виймайте їх із прямої вгору.



- Промийте скляну панель теплою водою з милом. Ретельно витріть скляну панель насухо.

Закінчивши процедуру чищення, встановіть скляні панелі і дверцята на місце. Виконайте зазначені вище дії у зворотній послідовності. Встановіть спочатку меншу панель, а потім – більшу.

### 12.11 Заміна лампи

Покладіть тканину на дно приладу. Це попередить пошкодження скляного плафону або внутрішньої камери.



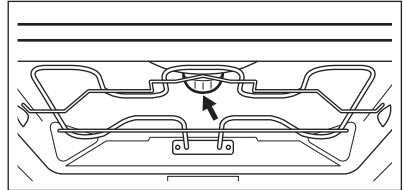
#### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Небезпека ураження електричним струмом!  
Вийміть пробки перед тим, як замінювати лампу.  
Лампа та скляний плафон можуть бути гарячими.

- Вимкніть прилад.
- Вийміть пробки на електрощитку або вимкніть автоматичний вимикач.

### Верхня лампа

- Поверніть скляний плафон проти годинникової стрілки й зніміть його.



- Зніміть металеве кільце та очистіть плафон.
- Замініть стару лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °С.
- Приєднайте металеве кільце до плафона.
- Установіть скляний плафон.

### Бокова лампочка

- Зніміть ліве кріплення полицки, щоб дістатися лампочки.
- Щоб зняти плафон, використовуйте викрутку зіркоподібної форми на 20.
- Зніміть і почистіть металеву рамку й ущільнювач.
- Замініть стару лампочку відповідною жаростійкою лампочкою, яка витримує нагрівання до 300 °С.
- Встановіть металеву рамку й ущільнювач. Закрутіть гвинти.
- Встановіть ліву опору на місце.

## 13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 13.1 Що робити у випадку, якщо...

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
Духова шафа не вмикається або не працює.	Духову шафу не під'єднано до мережі або під'єднано неправильно.	Перевірте, чи правильно духову шафу під'єднано до електромережі (див. схему під'єднання, якщо така є).
Духовка не нагрівається.	Духова шафа вимкнена.	Увімкніть духову шафу.
Духовка не нагрівається.	Необхідні налаштування не обрані.	Переконайтеся, що налаштування правильні.
Духовка не нагрівається.	Блокування від дітей.	Зверніться до розділу «Використання блокування від дітей».
Духовка не нагрівається.	Запобіжник перегорів.	Перевірте, чи є запобіжник причиною несправності. Якщо запобіжник перегорить ще раз, зверніться до кваліфікованого електрика.
Лампочка не світиться.	Лампочка несправна.	Замініть лампу.
На дисплеї з'являється код несправності «F.....»	Помилка електронного обладнання.	Зверніться до сервісного центру.
Пара й конденсат осідають на їжу та внутрішню поверхню духової шафи.	Ви тримаєте блюдо в духовій шафі занадто довго.	Не залишайте приготовані страви в духовій шафі довше 15-20 хвилин.
Прилад не утримує лоток для води після його вставлення.	Ви неправильно збрали кришку лотка для води.	Правильно зберіть кришку лотка для води.
Вода виливається з лотка для води, після того як ви переносите його або вставляєте всередину приладу.	Ви неправильно збрали кришку лотка для води.	Правильно зберіть кришку лотка для води.
Вода виливається з лотка для води, після того як ви переносите його або вставляєте всередину приладу.	Ви неправильно збрали хвилегасник.	Правильно зберіть хвилегасник в корпусі лотка для води.

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
Прилад не утримує лоток для води, після того як ви натискаєте на його кришку.	Ви недостатньо натиснули корпус лотка для води.	Вставте корпус лотка для води в прилад, натиснувши його до кінця.
Лоток для води важко очистити.	Ви не зняли кришку та хвилегасник.	Зверніться до розділу «Чищення лотка для води».
Процедура видалення накипу не завершується і переривається.	Мало місце відключення електроенергії.	Повторіть процедуру.
Процедура видалення накипу не завершується і переривається.	Функцію було зупинено користувачем.	Повторіть процедуру.
Після процедури видалення накипу в глибокій жаровні немає води.	Ви не заповнили лоток для води до максимального рівня.	Перевірте, чи є засіб для видалення накипу або вода в корпусі лотка для води. Повторіть процедуру.
Після циклу видалення накипу на дні духовки залишається брудна вода.	Глибока жаровня розташована на неправильно-му рівні полицки.	Видаліть залишки води та засіб для видалення накипу з нижньої частини духовки. Встановіть гриль/жаровню на першому рівні полицки.
Процедура очищення не завершується і переривається.	Мало місце відключення електроенергії.	Повторіть процедуру.
Процедура очищення не завершується і переривається.	Функцію було зупинено користувачем.	Повторіть процедуру.
Після завершення функції очищення на дні духовки залишається багато води.	Ви розприскали забагато миючого засобу в прилад перед активацією циклу очищення.	Покрийте всі частини камери тонким шаром миючого засобу. Рівномірно розбризкайте миючий засіб.
Процедура очищення виявляється неефективною.	Початкова температура всередині духової шафи занадто висока.	Повторіть цикл. Запустіть цикл, коли прилад холодний.
Процедура очищення виявляється неефективною.	Ви не видалили бічні напрямні перед початком процедури очищення. Вони можуть передавати тепло на стінки та знизувати ефективність.	Видаліть бічні напрямні з приладу і повторіть функцію.

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
Процедура очищення виявляється неефективною.	Ви не видалили аксесуари з приладу перед початком процедури очищення. Вони можуть порушити паровий цикл і знизити ефективність.	Видаліть аксесуари з приладу і повторіть функцію.

### 13.2 Експлуатаційні характеристики

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

Дані, необхідні для сервісного центру, вказано на табличці з технічними

даними. Ця табличка розташована на передній рамі камери приладу. Не знімайте табличку з технічними даними з передньої рами камери приладу.


Рекомендуємо записати ці дані у нижченаведених полях:	
Модель (MOD.)	.....
Номер виробу (PNC)	.....
Серійний номер (S.N.)	.....


## 14. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

### 14.1 Технічні дані

Напруга	220–240 В
Частота	50 Гц

## 15. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

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

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









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



867325061-C-402016

