

EOA95651AV



UK Духова шафа

Інструкція



Electrolux

ЗМІСТ

| | |
|--------------------------------------|----|
| 1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ..... | 3 |
| 2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ..... | 4 |
| 3. ОПИС ВИРОБУ..... | 7 |
| 4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ..... | 8 |
| 5. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ..... | 8 |
| 6. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА..... | 11 |
| 7. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА..... | 13 |
| 8. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ..... | 16 |
| 9. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ..... | 16 |
| 10. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА..... | 31 |
| 11. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ..... | 34 |
| 12. ТЕХНІЧНІ ДАНІ..... | 35 |

З ДУМКОЮ ПРО ВАС

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

Відвідайте наш веб-сайт:



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

www.electrolux.com/webselfservice



Зареєструйте виріб, щоб отримати покращене обслуговування:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

РОБОТА З КЛІЄНТАМИ ТА СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ


Рекомендується використовувати оригінальні запчастини.

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

Цю інформацію можна знайти на таблиці 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 та 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 Експлуатація



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.



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 прилад розміщено позаду меблевої панелі (наприклад, дверцят), переконайтеся в тому, щоб дверцята було відкрито під час роботи приладу. Жар і волога можуть утворюватися позаду закритої меблевої панелі, спричиняючи подальше пошкодження приладу, приміщення або підлоги. Не закривайте меблеву панель, доки прилад повністю не охолоне після використання.

2.4 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 чистення духових шаф, обов'язково дотримуйтеся інструкцій, наведених на упаковці.
- Не очищуйте каталітичну емаль (якщо застосовується) жодними миючими засобами.

2.5 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 відключіть прилад від електроживлення.
- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками.

2.6 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.

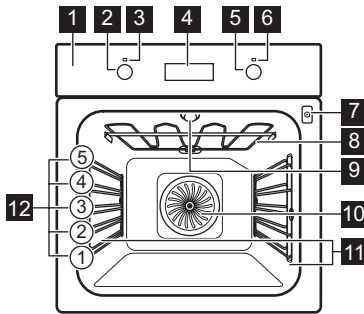
2.7 Сервіс

- 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

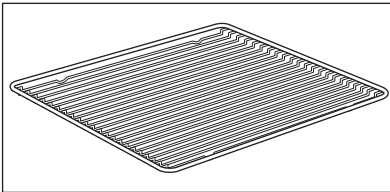
3.1 Загальний огляд



- 1 Панель керування
- 2 Перемикач функцій духової шафи
- 3 Лампа/символ живлення
- 4 Електронний програматор
- 5 Перемикач температури
- 6 Індикатор/символ температури
- 7 Розетка термошупа
- 8 Нагрівальний елемент
- 9 Лампа
- 10 Вентилятор
- 11 Опора полиці, знімна
- 12 Положення полиць

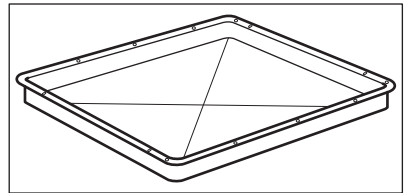
3.2 Аксесуари

Комбінована решітка



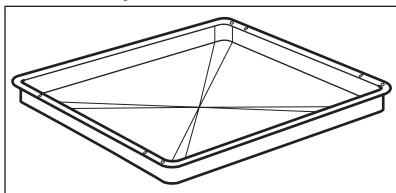
Для розміщення посуду та форм для випічки, а також для смаження.

Деко для випічки



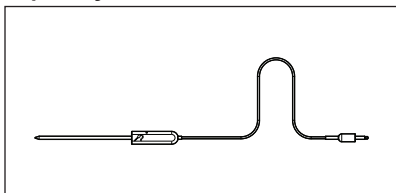
Для випікання пирогів і печива.

Деко для гриля/смаження



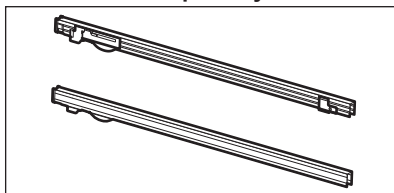
Для випікання, смаження та збирання жиру.

Термощуп



Для перевірки ступеня готовності страви.

Телескопічні спрямовувачі



Для полицок і деко.

4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.



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



Див. розділ «Догляд та чистка».

Перед першим користуванням почистіть пристрій і аксесуари.

Покладіть приладдя та опорні рейки на місце.

4.1 Первинне очищення

Вийміть із пристрою всі аксесуари й знімні опорні рейки.

5. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Висувні перемикачі

Для використання приладу натисніть перемикач. Індикатор на перемикачі згасне.

5.2 Увімкнення та вимкнення приладу














Наявність лампочок, символів кнопок або індикаторів залежить від моделі вашого приладу.

- Лампочка світиться, коли прилад працює.
- Символ вказує, чим саме керує перемикач: функціями духової шафи чи температурою.
- Індикатор світиться, коли духовна шафа нагрівається.

1. Щоб вибрати функцію духової шафи, повертайте перемикач функцій духової шафи.
2. Поверніть перемикач термостата, щоб обрати температуру.
3. Щоб вимкнути прилад, поверніть перемикачі функцій духової шафи й термостата в положення «вимкнено».

5.3 Функції духової шафи

| Функція духової шафи | Використання |
|---|---|
|  Положення «Вимкнено» | Прилад вимкнено. |
|  Швидкий Нагрів | Для скорочення часу нагрівання. |
|  Вентилятор | Для одночасного випікання на трьох рівнях полиць, а також для сушіння продуктів. Установить температуру на 20-40°C нижче, ніж при використанні функції «Верхнє/нижнє нагрівання». |
|  Налаштування Для Піци | Для випікання на одному рівні полиці з отриманням рум'яної скоринки й хрусткої основи. Установить температуру на 20-40°C нижче, ніж при використанні функції «Верхнє/нижнє нагрівання». |
|  Верхнє/Нижнє Нагрівання | Для випікання та смаження на одному рівні полиці. |
|  Нижній Нагрів | Для випікання тортів із хрусткою основою та для збереження продуктів. |
|  Розморожування | Цю функцію можна використовувати для розморожування таких заморожених продуктів, як овочі та фрукти. Час розморожування залежить від кількості та розміру заморожених продуктів. |
|  Гриль | Для приготування на грилі виробів плоскої форми, а також для смаження хліба. |
|  Великий Гриль | Для приготування на грилі великої кількості виробів плоскої форми, а також для смаження грінок. |

| Функція духової шафи | Використання |
|---|--|
|  Турбо-Гриль | Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Також для приготування запіканок та зарум'янювання. |
|  Каталіз | Сприяє каталітичному шару духової шафи, що самоочищається. |

- i** Автоматичне вимкнення лампи можливе за температури нижче 60 °C під час використання деяких функцій духової шафи.

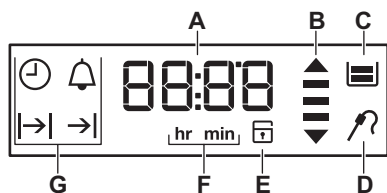
5.4 Функція швидкого нагріву

Функція швидкого нагріву скорочує час розігрівання.

- i** Не кладіть їжу до духової шафи під час роботи функції швидкого нагріву.

1. Налаштуйте функцію швидкого нагріву. Див. таблицю «Функції духової шафи».

5.5 Дисплей





2. Налаштуйте температуру, обертаючи перемикач температури. Після налаштування встановленої температури пристрою пролунає звуковий сигнал.




- i** Функція швидкого нагріву не дезактивується після звукового сигналу. Ви повинні вимкнути цю функцію вручну.

3. Налаштуйте функцію духової шафи.

- A.** Таймер
- B.** Індикатор нагрівання та залишкового тепла
- C.** Лоток для води (не в усіх моделях)
- D.** Термошуп (не в усіх моделях)
- E.** Блокування дверцят (не в усіх моделях)
- F.** Години/хвилини
- G.** Функції годинника


5.6 Кнопки

| Кнопка | Функція | Опис |
|---|----------|---------------------------------|
|  | ГОДИННИК | Налаштування функції годинника. |
|  | МІНУС | Налаштування часу. |

| Кнопка | Функція | Опис |
|---|-------------|---|
|  | ТАЙМЕР | Налаштування ТАЙМЕР. Щоб активувати чи дезактивувати лампочку духової шафи, натисніть і втримуйте кнопку більше 3 секунд. |
|  | ПЛЮС | Налаштування часу. |
|  | ТЕМПЕРАТУРА | Перевірка температури духової шафи або температури термощупа (за наявності). Використовуйте тільки в тому разі, якщо виконується певна функція духовки. |






5.7 Індикатор нагрівання

Після активації функції духової шафи на дисплеї одна за одною починають

загорятися риси . Смужки вказують, що температура в духовій шафі зростає або знижується.


6. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

6.1 Таблиця функцій годинника


| Функція годинника | Використання |
|---|--|
|  ЧАС ДОБИ | Відображення або змінення часу доби. Час доби можна змінювати, лише коли пристрій вимкнений. |
|  ТРИВАЛІСТЬ | Встановлення тривалості роботи приладу. Використовуйте тільки зі встановленою функцією духової шафи. |
|  ЗАВЕРШЕННЯ | Встановлення часу вимкнення приладу. Використовуйте тільки зі встановленою функцією духової шафи. |
|  ЗАТРИМКА ЧАСУ | Поєднання функцій «ТРИВАЛІСТЬ» та «ЗАВЕРШЕННЯ». |
|  ТАЙМЕР | Служить для зворотного відліку часу. Ця функція не впливає на роботу приладу. Функцію «ТАЙМЕР» можна налаштувати в будь-який момент, навіть коли пристрій вимкнений. |
| 00:00 ТАЙМЕР ПРЯМОГО ВІДЛІКУ ЧАСУ | Якщо не встановлено іншої функції годинника, за допомогою функції «ТАЙМЕР ПРЯМОГО ВІДЛІКУ ЧАСУ» буде автоматично відстежуватися, скільки працює прилад. Він вмикається, коли духовна шафа розпочинає нагрів. Таймер прямого відліку часу не можна використовувати з такими функціями: «ТРИВАЛІСТЬ», «ЗАВЕРШЕННЯ» і використанням термощупа. |

6.2 Налаштування та змінення часу доби



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

1. Натискайте **+** або **-**, щоб установити значення в годинах.
2. Натисніть , щоб підтвердити та перейти до встановлення значення в годинах.



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

3. Натисніть **+** або **-** для встановлення поточного значення у хвиликах.
4. Натисніть , щоб підтвердити, інакше встановлене значення часу доби буде автоматично збережено через 5 секунд.



На дисплеї відображається новий час.

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




6.3 Налаштування функції «ТРИВАЛІСТЬ»

1. Налаштуйте функцію духової шафи.
2. Натискайте , доки **|>|** не почне блимати.
3. Натисніть **+** або **-**, щоб установити значення у хвиликах та годинах для показника ТРИВАЛОСТІ.
4. Натисніть , щоб продовжити. Упродовж 2 хвилин звуковий сигнал сповіщатиме про досягнення встановленого часу. На дисплеї блимають **|>|** та налаштування часу. Пристрій дезактивується автоматично.
5. Для припинення звучання сигналу натисніть будь-яку кнопку.
6. Поверніть перемикач функцій духової шафи в положення «Вимкнено».

6.4 Налаштування функції «ЗАВЕРШЕННЯ»

1. Налаштуйте функцію духової шафи.
2. Натискайте , доки **>|** не почне блимати.
3. Натисніть **+** або **-**, щоб установити значення у хвиликах та годинах для часу ЗАВЕРШЕННЯ.
4. Натисніть , щоб продовжити. Звуковий сигнал упродовж 2 хвилин сповіщатиме про досягнення встановленого часу. На дисплеї блимають **>|** та налаштування часу. Пристрій дезактивується автоматично.
5. Для припинення звучання сигналу натисніть будь-яку кнопку.
6. Поверніть перемикач функцій духової шафи в положення «Вимкнено».

6.5 Налаштування функції «ЗАТРИМКА ЧАСУ»

1. Налаштуйте функцію духової шафи.
2. Натискайте , доки **|>|** не почне блимати.
3. Натисніть **+** або **-**, щоб установити значення у хвиликах та годинах для показника ТРИВАЛОСТІ.
4. Натисніть , щоб продовжити. На дисплеї блимає **>|**.
5. Натисніть **+** або **-**, щоб установити значення у хвиликах та годинах для часу ЗАВЕРШЕННЯ.
6. Натисніть , щоб продовжити. Прилад автоматично ввімкнеться пізніше, працюватиме впродовж установленої ТРИВАЛОСТІ та вимкнеться у встановлений КІНЦ. ЧАС. Звуковий сигнал упродовж 2 хвилин сповіщатиме про досягнення встановленого часу. На дисплеї блимають **>|** та налаштування часу. Пристрій дезактивується.


- Для припинення звучання сигналу натисніть будь-яку кнопку.
- Поверніть перемикач функцій духової шафи в положення «Вимкнено».

6.6 Налаштування функції «ТАЙМЕР»

- Натисніть .

На дисплеї блимають символи  і **00**.

- Натисніть **+** або **-** для налаштування функції «ТАЙМЕР». Спершу встановлюйте значення в секундах, а потім — у хвилинах. Якщо встановлене значення часу перевищує 60 хвилин, на дисплеї блиматиме **hr**.

- Установіть значення в годинах.
- Функція «ТАЙМЕР» вмикається автоматично через 5 секунд. Після того як сплине 90% заданого часу, пролунає звуковий сигнал.
- Після закінчення встановленого часу протягом 2 хвилин лунає звуковий сигнал. **00:00** і  блимають на дисплеї. Для припинення звучання сигналу натисніть будь-яку кнопку.

6.7 ТАЙМЕР ПРЯМОГО ВІДЛІКУ ЧАСУ

Щоб скинути таймер прямого відліку, натисніть й утримуйте **+** та **-**. Таймер знову починає прямий відлік.

7. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

7.1 Використання термощупа

Термощуп призначений для вимірювання температури всередині м'яса. Коли температура всередині м'яса досягає встановленого значення, прилад вимикається.


Налаштовуються дві категорії температур:

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

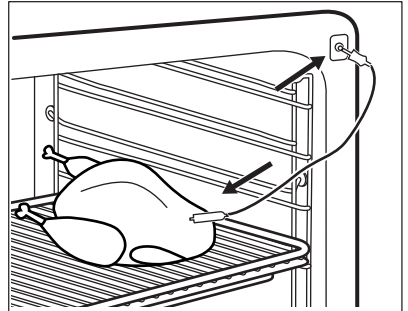


УВАГА

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


- Встановіть функцію духової шафи та температуру.
- Вставте вістря термощупа (із символом  на ручці) у центр шматка м'яса.

- Вставте штекер термощупа у гніздо спереду приладу.




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


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

Поки мигтить символ , можна налаштувати внутрішню температуру, що використовується за замовчуванням, використовуючи перемикач температури.

- На дисплеї відобразиться символ термощупа і внутрішня температура за замовчуванням.
- Щоб зберегти нове значення для внутрішньої температури,

натисніть  або зачекайте 10 секунд (автоматичне збереження налаштування).

Нове значення внутрішньої температури, що використовується за промовчанням, відобразиться при наступному використанні термощупа. При досягненні заданої внутрішньої температури починає мигтати значення внутрішньої температури за промовчаннями символ термощупа

. Протягом двох хвилин лунає звуковий сигнал.

5. Для вимкнення звукового сигналу достатньо натиснути будь-яку кнопку.
6. Витягніть штекер термощупа із гнізда. Вийміть м'ясо з приладу.
7. Вимкніть прилад.




ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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



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



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

У процесі готування температуру можна змінити:

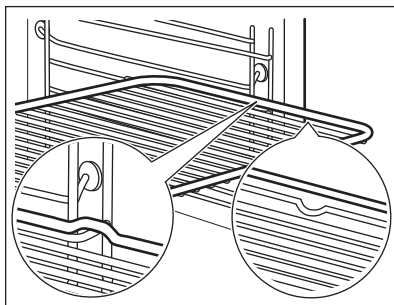
1. Натисніть **°C**.

- одне натискання: на дисплеї відображається значення встановленої внутрішньої температури, яке кожні 10 секунд змінюється на значення поточної внутрішньої температури.
 - два натискання: на дисплеї відображається поточна температура духової шафи, яка кожні 10 секунд змінюється на встановлену температуру духової шафи.
 - три натискання: на дисплеї відображається встановлена температура духової шафи.
2. Для зміни температури використовуйте перемикач температури.

7.2 Установлення аксесуарів

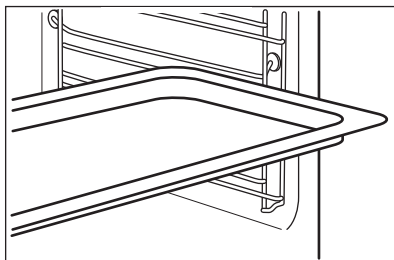
Комбінована решітка:

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



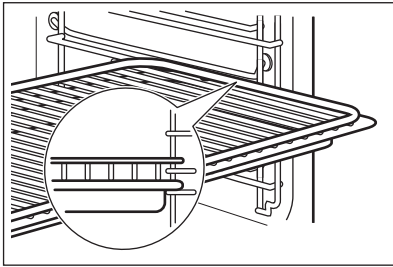
Глибоке деко:

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 полицки.

7.3 Телескопічні рейки – встановлення аксесуарів

Завдяки телескопічним рейкам можна легко вставляти та виймати полицки.



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



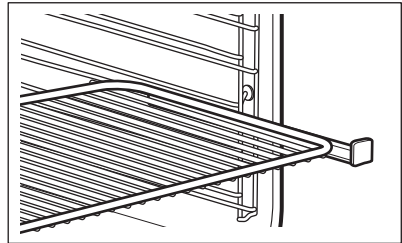
УВАГА
Перш ніж зачинити дверцята духової шафи, переконайтеся, що телескопічні спрямовувачі повністю зайшли всередину приладу.

Комбінована решітка:

Встановіть решітку на телескопічні спрямовувачі так, аби її ніжки були направлені донизу.

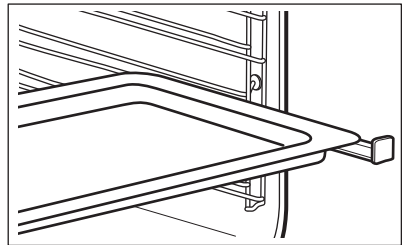


Високі краї навколо комбінованої решітки слугують для захисту проти зісковзування посуду.



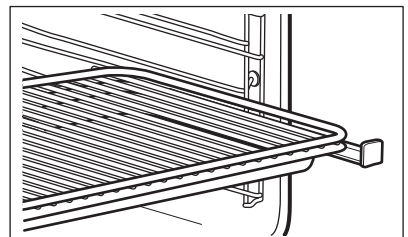
Глибоке деко:

Поставте глибоке деко на телескопічні спрямовувачі.



Комбінована решітка та глибоке деко разом:



Покладіть комбіновану решітку та глибоке деко разом на телескопічні спрямовувачі.



8. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

8.1 Використання функції захисту від доступу дітей


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

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

Лунає звуковий сигнал. На дисплеї з'являється SAFE .

Для вимкнення функції захисту від доступу дітей повторно виконайте дію 2.

8.2 Індикатор залишкового тепла

Під час вимкнення приладу на дисплеї світиться індикатор залишкового тепла , якщо температура в шафі є вищою за 40 °С. Оберніть перемикач температури ліворуч або праворуч, щоб показати температуру в шафі.

8.3 Автоматичне вимикання

Із метою безпеки передбачено, що прилад автоматично вимикається через деякий час, якщо функцію

духовки активовано, але налаштування не змінюються.

| Температура (°C) | Час вимкнення (год.) |
|------------------|----------------------|
| 30–115 | 12,5 |
| 120–195 | 8,5 |
| 200–245 | 5,5 |
| 250 – максимум | 1,5 |

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



Автоматичне вимикання не спрацьовує в наступних режимах: «Термошуп», «Підсвітка», «Тривалість», «Закінчення».

8.4 Охолоджувальний вентилятор

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

9. 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.

9.1 Внутрішня сторона дверцят

У деяких моделях на внутрішній стороні дверцят наводиться така інформація:

- Номери рівнів розташування полицок.
- інформація про функції нагрівання, рекомендованих позицій шельфу і температур для типових страв.

9.2 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 вирівнюється впродовж випікання.
- У разі тривалого випікання духової шафи 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.

9.3 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. Час випікання не можна скоротити за рахунок підвищення температури. |
| Торт зсідается і стає вогким, грудкуватим і шаруватим. | Забагато 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 короткий час випікання. |
| Торт пропикається 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. |

9.4 Випікання на одному рівні:

Випікання у формах

| Страва | Функція | Температура (°C) | Час (у хв.) | Положення полиці |
|--|------------------------|-------------------------|-------------|------------------|
| Кекс / Бірюш | Вентилятор | 150 - 160 | 50 - 70 | 1 |
| Бісквіт «Мадера» / Фруктовий пиріг | Вентилятор | 140 - 160 | 70 - 90 | 1 |
| Fatless sponge cake / Бісквіт без жиру | Вентилятор | 140 - 150 | 35 - 50 | 2 |
| Fatless sponge cake / Бісквіт без жиру | Верхній/ Нижній нагрів | 160 | 35 - 50 | 2 |
| Основа для відкритого пирога – пісочне тісто | Вентилятор | 170 - 180 ¹⁾ | 10 - 25 | 2 |
| Коржі для торта з тіста на опарі | Вентилятор | 150 - 170 | 20 - 25 | 2 |
| Apple pie / Яблучний пиріг (2 форми діаметром 20 см, розташовані по діагоналі) | Вентилятор | 160 | 60 - 90 | 2 |
| Apple pie / Яблучний пиріг (2 форми діаметром 20 см, розташовані по діагоналі) | Верхній/ Нижній нагрів | 180 | 70 - 90 | 1 |

| Страва | Функція | Температура (°C) | Час (у хв.) | Положення полиці |
|--------------|---------------------------|------------------|-------------|------------------|
| Сирний пиріг | Верхній/ Нижній нагрів | 170 - 190 | 60 - 90 | 1 |

1) Попередньо розігрійте духову шафу.

Випікання пирогів, тістечок, хліба на деку

| Страва | Функція | Температура (°C) | Час (у хв.) | Положення полиці |
|--|---------------------------|--------------------------------------|---------------------|------------------|
| Плетінки / Калачі | Верхній/ Нижній нагрів | 170 - 190 | 30 - 40 | 3 |
| Різдяний кекс | Верхній/ Нижній нагрів | 160 - 180 ¹⁾ | 50 - 70 | 2 |
| Хліб (житній): 1. Перша частина процесу випікання. 2. Друга частина процесу випікання. | Верхній/ Нижній нагрів | 1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180 | 1. 20 2. 30 - 60 | 1 |
| Тістечка зі збитими вершками / Еклері | Верхній/ Нижній нагрів | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 35 | 3 |
| Рулет із джемом | Верхній/ Нижній нагрів | 180 - 200 ¹⁾ | 10 - 20 | 3 |
| Пиріг із посипкою (сухий) | Вентилятор | 150 - 160 | 20 - 40 | 3 |
| Масляний мигдальний торт / Цукрові тістечка | Верхній/ Нижній нагрів | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Фруктовий пиріг (із дріжджового тіста / тіста на опарі) ²⁾ | Вентилятор | 150 | 35 - 55 | 3 |
| Фруктовий пиріг (із дріжджового тіста / тіста на опарі) ²⁾ | Верхній/ Нижній нагрів | 170 | 35 - 55 | 3 |

| Страва | Функція | Температура (°C) | Час (у хв.) | Положення полиці |
|--|---------------------------|-------------------------|-------------|------------------|
| Відкритий фруктовий пиріг із пісочного тіста | Вентилятор | 160 - 170 | 40 - 80 | 3 |
| Пиріг із дріжджового тіста з м'якою начинкою (наприклад, білим сиrom, вершками або рідким заварним кремом) | Верхній/ Нижній нагрів | 160 - 180 ¹⁾ | 40 - 80 | 3 |

1) Попередньо розігрійте духову шафу.

2) Використовуйте глибоке деко.

Печиво

| Страва | Функція | Температура (°C) | Час (у хв.) | Положення полиці |
|--|---------------------------|-------------------|-------------|------------------|
| Пісочне печиво | Вентилятор | 150 - 160 | 10 - 20 | 3 |
| Short bread/ Пісочні хлібо-булочні вироби / Кондитерські вироби | Вентилятор | 140 | 20 - 35 | 3 |
| Short bread/ Пісочні хлібо-булочні вироби / Кондитерські вироби | Верхній/ Нижній нагрів | 160 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Бісквіти з тіста на опарі | Вентилятор | 150 - 160 | 15 - 20 | 3 |
| Кондитерські вироби з яєчного білка/ Безе | Вентилятор | 80 - 100 | 120 - 150 | 3 |
| Мигдальні тістечка / мигдальне печиво | Вентилятор | 100 - 120 | 30 - 50 | 3 |
| Бісквіти із дріжджового тіста | Вентилятор | 150 - 160 | 20 - 40 | 3 |

| Страва | Функція | Температура (°C) | Час (у хв.) | Положення полиці |
|---|---------------------------|-------------------------|-------------|------------------|
| Випічка з листового тіста | Вентилятор | 170 - 180 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Рулет | Вентилятор | 160 ¹⁾ | 10 - 25 | 3 |
| Рулет | Верхній/ Нижній нагрів | 190 - 210 ¹⁾ | 10 - 25 | 3 |
| Small cakes / Дрібне печиво (20 штук на деко) | Вентилятор | 150 ¹⁾ | 20 - 35 | 3 |
| Small cakes / Дрібне печиво (20 штук на деко) | Верхній/ Нижній нагрів | 170 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |

¹⁾ Попередньо розігрійте духову шафу.

9.5 Запіканки та гратени

| Страва | Функція | Температура (°C) | Час (у хв.) | Положення полиці |
|---------------------------------|---------------------------|------------------|-------------|------------------|
| Паста, запечена у духовій шафі | Верхній/ Нижній нагрів | 180 - 200 | 45 - 60 | 1 |
| Лазанья | Верхній/ Нижній нагрів | 180 - 200 | 25 - 40 | 1 |
| Овочева запіканка ¹⁾ | Турбо-гриль | 160 - 170 | 15 - 30 | 1 |
| Багети з розплавленим сиром | Вентилятор | 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 | Вентилятор | 160 - 170 | 30 - 60 | 1 |

¹⁾ Попередньо розігрійте духову шафу.

9.6 Випікання на декількох рівнях

Скористуйтеся функцією «Вентилятор».

Випікання пирогів, тістечок, хліба на деко

| Страва | Температура (°C) | Час (у хв.) | Положення полиці | |
|-------------------------------------|-------------------------|-------------|------------------|-------------|
| | | | Положення 2 | Положення 3 |
| Тістечка зі збитими вершками/еклери | 160 - 180 ¹⁾ | 25 - 45 | 1 / 4 | - |
| Сухий пиріг | 150 - 160 | 30 - 45 | 1 / 4 | - |

¹⁾ Попередньо прогрійте духову шафу.

Печиво / small cakes / Тістечка / Кондитерські вироби / Булочки

| Страва | Температура (°C) | Час (у хв.) | Положення полиці | |
|---|-------------------------|-------------|------------------|-------------|
| | | | Положення 2 | Положення 3 |
| Пісочне печиво | 150 - 160 | 20 - 40 | 1 / 4 | 1 / 3 / 5 |
| Short bread / Пісочні хлібобулочні вироби | 140 | 25 - 45 | 1 / 4 | 1 / 3 / 5 |
| Бісквіти з тіста на опарі | 160 - 170 | 25 - 40 | 1 / 4 | - |
| Бісквіт 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 | - |
| Випічка з листового тіста | 170 - 180 ¹⁾ | 30 - 50 | 1 / 4 | - |
| Рулет | 180 | 20 - 30 | 1 / 4 | - |
| Small cakes / Дрібне печиво (20 штук на деко) | 150 ¹⁾ | 23 - 40 | 1 / 4 | - |

¹⁾ Попередньо прогрійте духову шафу.

9.7 Налаштування для піци

| Страва | Температура (°C) | Час (у хв.) | Положення полиці |
|--|-------------------------|-------------|------------------|
| Піца (тонка скоринка) | 200-230 ¹⁾²⁾ | 15-20 | 2 |
| Піца (із великою кількістю начинки) | 180-200 | 20-30 | 2 |
| Тарти | 180-200 | 40-55 | 1 |
| Пиріг зі шпинатом | 160-180 | 45-60 | 1 |
| Кіш Лорен | 170-190 | 45-55 | 1 |
| Швейцарський пиріг | 170-190 | 45-55 | 1 |
| Чізкейк | 140-160 | 60-90 | 1 |
| Закритий яблучний пиріг | 150-170 | 50-60 | 1 |
| Овочевий пиріг | 160-180 | 50-60 | 1 |
| Прісний хліб | 230-250 ¹⁾ | 10-20 | 2 |
| Випічка з листкового тіста | 160-180 ¹⁾ | 45-55 | 2 |
| Тарт фламбе (страва ельзаської кухні, схожа на піцу) | 230-250 ¹⁾ | 12-20 | 2 |
| Пиріжки з начинкою (російська версія кальцоне) | 180-200 ¹⁾ | 15-25 | 2 |

¹⁾ Попередньо розігрійте духову шафу.

²⁾ Використовуйте глибоке деко.

9.8 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.

9.9 Таблиці для смаження

Яловичина

| Страва | Кількість | Функція | Температура (°C) | Час (у хв.) | Положення полиці |
|-------------------------------------|-----------------|-------------------------|-------------------------|-------------|------------------|
| Тушковане м'ясо | 1 - 1,5 кг | Верхній / Нижній нагрів | 230 | 120 - 150 | 1 |
| Ростбіф чи філе: непросмажене | на 1 см товщини | Турбо-гриль | 190 - 200 ¹⁾ | 5 - 6 | 1 |
| Ростбіф чи філе: помірно просмажено | на 1 см товщини | Турбо-гриль | 180 - 190 ¹⁾ | 6 - 8 | 1 |
| Ростбіф чи філе: просмажене | на 1 см товщини | Турбо-гриль | 170 - 180 ¹⁾ | 8 - 10 | 1 |

1) Попередньо розігрійте духову шафу.

Свинина

| Страва | Кількість (кг) | Функція | Температура (°C) | Час (у хв.) | Положення полиці |
|--------------------------------------|----------------|-------------|------------------|-------------|------------------|
| Лопатка / Шийка / Окіст | 1 - 1.5 | Турбо-гриль | 160 - 180 | 90 - 120 | 1 |
| Відбивна котлета/Реберця | 1 - 1.5 | Турбо-гриль | 170 - 180 | 60 - 90 | 1 |
| М'ясний рулет | 0.75 - 1 | Турбо-гриль | 160 - 170 | 50 - 60 | 1 |
| Свиняча ніжка (попередньо відварена) | 0.75 - 1 | Турбо-гриль | 150 - 170 | 90 - 120 | 1 |

Телятина

| Страва | Кількість (кг) | Функція | Температура (°C) | Час (у хв.) | Положення полиці |
|------------------|----------------|-------------|------------------|-------------|------------------|
| Смажена телятина | 1 | Турбо-гриль | 160 - 180 | 90 - 120 | 1 |
| Рулька теляча | 1.5 - 2 | Турбо-гриль | 160 - 180 | 120 - 150 | 1 |

Баранина/ягнятина

| Страва | Кількість (кг) | Функція | Температура (°C) | Час (у хв.) | Положення полиці |
|---------------------------------|----------------|-------------|------------------|-------------|------------------|
| Ніжка ягняти / Смажена ягнятина | 1 - 1.5 | Турбо-гриль | 150 - 170 | 100 - 120 | 1 |
| Ягняча спинка | 1 - 1.5 | Турбо-гриль | 160 - 180 | 40 - 60 | 1 |

Дичина

| Страва | Кількість (кг) | Функція | Температура (°C) | Час (у хв.) | Положення полиці |
|---------------------|----------------|-------------------------|-------------------|-------------|------------------|
| Сідло/Ніжка зайця | до 1 | Верхній / Нижній нагрів | 230 ¹⁾ | 30 - 40 | 1 |
| Спинка козулі/оленя | 1.5 - 2 | Верхній / Нижній нагрів | 210 - 220 | 35 - 40 | 1 |
| Задня част. оленя | 1.5 - 2 | Верхній / Нижній нагрів | 180 - 200 | 60 - 90 | 1 |

¹⁾ Попередньо розігрійте духову шафу.

Домашня птиця

| Страва | Кількість (кг) | Функція | Температура (°C) | Час (у хв.) | Положення полиці |
|------------------------|-------------------|-------------|------------------|-------------|------------------|
| Порції домашньої птиці | 0,2–0,25 кожна | Турбо-гриль | 200 - 220 | 30 - 50 | 1 |
| Половина курки | 0,4–0,5 кожна | Турбо-гриль | 190 - 210 | 35 - 50 | 1 |
| Курка, пулярка | 1 - 1.5 | Турбо-гриль | 190 - 210 | 50 - 70 | 1 |
| Качка | 1.5 - 2 | Турбо-гриль | 180 - 200 | 80 - 100 | 1 |
| Гуска | 3.5 - 5 | Турбо-гриль | 160 - 180 | 120 - 180 | 1 |
| Індичка | 2.5 - 3.5 | Турбо-гриль | 160 - 180 | 120 - 150 | 1 |
| Індичка | 4 - 6 | Турбо-гриль | 140 - 160 | 150 - 240 | 1 |

Риба (на парі)

| Страва | Кількість (кг) | Функція | Температура (°C) | Час (у хв.) | Положення полиці |
|-----------|----------------|-------------------------|------------------|-------------|------------------|
| Ціла риба | 1 - 1.5 | Верхній / Нижній нагрів | 210 - 220 | 40 - 60 | 1 |

9.10 Гриль

- Готуйте на грилі тільки з максимальною температурою.
- Установіть полицю на позицію, указану в таблиці гриля.
- Установлюйте деко для збирання жиру тільки на першому рівні для полиці.
- Для готування на грилі використовуйте лише плоскі шматки м'яса або риби.

- Попередньо протягом 5 хвилин розігрівайте порожню шафу в режимі гриля.



УВАГА

Готувати на грилі слід завжди із зачиненими дверцятами духової шафи.

Гриль

| Страва | Температура (°C) | Час (у хв.) | | Положення полиці |
|---------------------------|------------------|---------------|---------------|------------------|
| | | З одного боку | З іншого боку | |
| Ростбіф | 210–230 | 30–40 | 30–40 | 2 |
| Філе з яловичини | 230 | 20–30 | 20–30 | 3 |
| Свинина (фйлейна частина) | 210–230 | 30–40 | 30–40 | 2 |
| Спинка телятини | 210–230 | 30–40 | 30–40 | 2 |
| Бараняча вирізка | 210–230 | 25–35 | 20–25 | 3 |
| Ціла риба, 500–1000 г | 210–230 | 15–30 | 15–30 | 3/4 |

Великий гриль

| Страва | Час (у хв.) | | Положення полиці |
|----------------------|---------------|---------------|------------------|
| | З одного боку | З іншого боку | |
| Burgers / Гамбургери | 8–10 | 6–8 | 4 |
| Філе свинини | 10–12 | 6–10 | 4 |
| Ковбаски/сосиски | 10–12 | 6–8 | 4 |
| Філе/стейк телятини | 7–10 | 6–8 | 4 |
| Toast / Грінки | 1–3 | 1–3 | 5 |
| Тост із начинкою | 6–8 | - | 4 |

9.11 Заморожені продукти

Використовуйте функцію «Вентилятор».

| 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 | 200–220 | 20–30 | 3 |
| Картопля фрі, товста | 200–220 | 25–35 | 3 |
| Картопля по-селянськи/крокети | 220–230 | 20–35 | 3 |
| Деруни | 210–230 | 20–30 | 3 |
| Лазанья/каннеллоні, свіжі | 170–190 | 35–45 | 2 |
| Лазанья/каннеллоні, заморожені | 160–180 | 40–60 | 2 |
| Запечені в духовій шафі сирні страви | 170–190 | 20–30 | 3 |
| Курячі крильця | 190–210 | 20–30 | 2 |

Заморожені готові страви

| Страва | Функція | Температура (°C) | Час (у хв.) | Положення полиці |
|--|--|------------------------------------|------------------------------------|------------------|
| Заморожена піца | Верхній / Нижній нагрів | відповідно до інструкцій виробника | відповідно до інструкцій виробника | 3 |
| Картопля фрі ¹⁾ (300–600 г) | Верхній/ Нижній нагрів або Турбо-гриль | 200–220 | відповідно до інструкцій виробника | 3 |
| Багети | Верхній / Нижній нагрів | відповідно до інструкцій виробника | відповідно до інструкцій виробника | 3 |
| Фруктові пироги | Верхній / Нижній нагрів | відповідно до інструкцій виробника | відповідно до інструкцій виробника | 3 |

¹⁾ Перевертайте шматочки картоплі фрі 2 або 3 рази протягом приготування.

9.12 Розморожування

- Видаліть елементи пакування продуктів та покладіть страву на тарілку.
- Використовуйте першу полицку знизу.

- Не накривайте продукти мискою або тарілкою. Це може призвести до збільшення часу розморожування.

| Страва | Кількість (кг) | Час розморожування (хв.) | Час подальшого розморожування (хв.) | Коментарі |
|---------|----------------|--------------------------|-------------------------------------|--|
| Курка | 1 | 100 - 140 | 20 - 30 | Покладіть курку на велику тарілку та поставте на перевернутий піддон. Переверніть по завершенні половини часу. |
| М'ясо | 1 | 100 - 140 | 20 - 30 | Переверніть по завершенні половини часу. |
| М'ясо | 0.5 | 90 - 120 | 20 - 30 | Переверніть по завершенні половини часу. |
| Форель | 0.15 | 25 - 35 | 10 - 15 | - |
| Полунця | 0.3 | 30 - 40 | 10 - 20 | - |
| Масло | 0.25 | 30 - 40 | 10 - 15 | - |
| Вершки | 2 x 0,2 | 80 - 100 | 10 - 15 | Збийте вершки у разі, якщо вони ще не повністю розморозились. |
| Печиво | 1.4 | 60 | 60 | - |

9.13 Консервування — Нижній нагрів

- 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 полицку знизу.
- Не ставте на деко більше шести літрових банок для консервування.
- Наповніть банки до одного рівня і закрийте кришками із затискачем.

- Банки не повинні торкатися одна одної.
- Налийте приблизно 1/2 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.) |
|---|------------------|-----------------------------------|--|
| Полуниці / Чорниця / Малина / Стиглий 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 ¹⁾ | 160 - 170 | 50 - 60 | 5 - 10 |
| Огірки | 160 - 170 | 50 - 60 | - |
| Овочеve асорті | 160 - 170 | 50 - 60 | 5 - 10 |
| Кольрабі / Горох / Спаржа | 160 - 170 | 50 - 60 | 15 - 20 |

¹⁾ Залиште в духовій шафі після вимкнення.

9.14 Суха пара — Вентилятор

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

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

Овочі

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

| Страва | Температура (°C) | Час (год) | Положення полиці | |
|--------------|------------------|-----------|------------------|-------------|
| | | | Положення 1 | Положення 2 |
| Зелень/Трави | 40 - 50 | 2 - 3 | 3 | 1 / 4 |

Фрукти

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

9.15 Таблиця термошупа**Яловичина**

| Страва | Внутрішня температура страви (°C) |
|---|-----------------------------------|
| Реберця/Біфштекс з вирізки: з кров'ю | 45–50 |
| Реберця/Біфштекс з вирізки: помірне 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 |

| Страва | Внутрішня температура страви (°C) |
|-------------------------------|-----------------------------------|
| Смажена ягнятина/Ніжка ягняти | 70–75 |

Дичина

| Страва | Внутрішня температура страви (°C) |
|-----------------------|-----------------------------------|
| Сідло зайця | 70–75 |
| Заяча ніжка | 70 - 75 |
| Заець (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 |

10. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

чи гострих предметів, а також у посудомийній машині. Це може пошкодити антипригарне покриття.

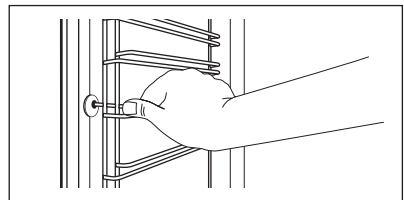
10.1 Примітки щодо чищення:

- Помийте лицьову панель приладу м'якою ганчіркою, використовуючи теплу воду із засобом для чищення.
- Металеві поверхні слід чистити за допомогою спеціального засобу для чищення.
- Чистьте внутрішню камеру пристрою після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може призвести до загоряння. Для піддону гриля цей ризик іще вищий.
- Для усунення стійких забруднень використовуйте спеціальний очисник для духових шаф.
- Після кожного використання мийте та просушуйте всі аксесуари. Використовуйте м'яку ганчірку та теплу воду із засобом для чищення.
- Аксесуари з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів

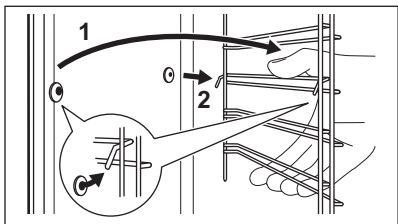
10.2 Виймання опор полиць

Щоб почистити духову шафу, вийміть опори для полиць і.

1. Спочатку потягніть передню частину підставки для полицки від бокової стінки.



2. Потягніть задню частину підставки для полиць від бокової стінки і зніміть її.



Для вставлення підставок для полицок виконайте вищенаведену процедуру у зворотній послідовності.



Штифти на телескопічних рейках для полицок повинні бути направлені вперед частиною, що виступає.

10.3 Каталіз



УВАГА

Для очищення каталітичних поверхонь не застосовуйте аерозолі для духових шаф, абразивні миючі засоби, мило або інші миючі засоби. Це може призвести до пошкодження з каталітичної поверхні.

Очистьте внутрішнє скло дверцят духової шафи за допомогою теплої води та м'якої ганчірки.

Видаліть усі аксесуари.

Стінки та верхня частина камери покриті каталітичною емаллю. Вона призначена для збору жиру й бруду, які згорають при високих температурах, не залишаючи запахів.

Для покращення результатів самоочищення регулярно прогрівайте порожній прилад.



Плями або знебарвлення каталітичної поверхні не впливають на її робочі властивості.

1. Налаштуйте функцію каталізу. Див. розділ «Функції духової шафи».

На дисплеї відобразиться напис CATA і тривалість процесу очищення (1 година). Ви не можете змінити тривалість, але ви можете використовувати функцію «Завершення» для того, щоб відкласти початок процесу очищення. Після закінчення вказаного часу пролунає звуковий сигнал. Прилад вимикається.

2. Щоб вимкнути звуковий сигнал, натисніть кнопку .
3. Очистьте дно пристрою м'якою вологою губкою.

Щоб скасувати функцію каталізу до завершення процесу очищення, поверніть перемикач функцій духової шафи в положення «Вимкнено».

10.4 Нагадування про чищення

Щоб нагадати про необхідність каталітичного чищення, символ CATA мигтить на дисплеї протягом 10 секунд після кожного увімкнення і вимкнення приладу.



Індикатор нагадування про очищення зникає з дисплея за таких умов:

- після завершення функції каталізу.
- якщо натиснути **+** та **-** одночасно.

10.5 Демонтаж і встановлення дверцят

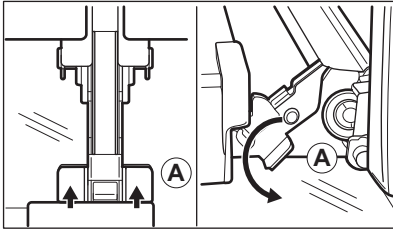
Для очищення дверцят та внутрішні скляні панелі можна зняти. Кількість наявних скляних панелей залежить від моделі.



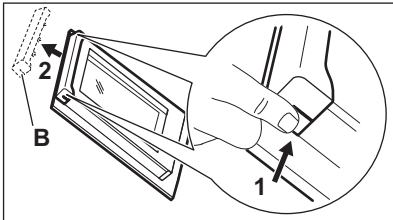
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Будьте обережні, знімаючи дверцят з пристрою. Дверцят важкі.

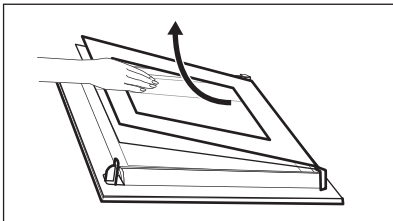
1. Повністю відчиніть дверцят.
2. До кінця натисніть на стопорні важелі (A) на двох зав'язках дверцят.



3. Зачиніть дверцятка духовки до першого фіксованого положення (приблизно на кут 70°).
4. Тримавши дверцятка однією рукою з кожного боку, витягніть їх з пристрою в напрямку вгору під кутом.
5. Покладіть дверцятка зовнішньою стороною на стійку поверхню, вкритою м'якою тканиною. Це захистить від подряпин.
6. Візьміться з обох боків за оздоблення (В) у верхній частині дверцят і натисніть у напрямку до середини, щоб вивільнити прокладку.



7. Зніміть оздоблення дверцят, потягнувши за нього вперед.
8. По черзі беріть скляні панелі за верхній край і виймайте їх із напрямної вгору.



9. Промийте скляну панель теплою водою з милом. Обережно витріть скляну панель насухо.

Після чищення виконайте описані вище дії у зворотній послідовності. Встановіть спочатку меншу панель, а потім більшу та дверцятка.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Переконайтеся в тому, що скляні панелі вставлено правильно. Інакше поверхня дверцят може перегрітися.

10.6 Заміна лампи

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



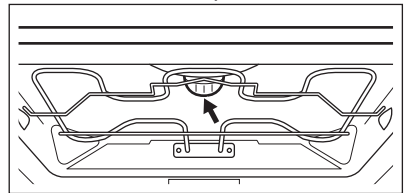
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

1. Вимкніть прилад.
2. Вийміть пробки на електрощитку або вимкніть автоматичний вимикач.

Верхня лампа

1. Поверніть скляний плафон проти годинникової стрілки й зніміть його.



2. Помийте скляний плафон.
3. Замініть стару лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °С.
4. Установіть скляний плафон.

11. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

11.1 Необхідні дії в разі виникнення проблем

| Проблема | Можлива причина | Вирішення |
|--|---|---|
| Духова шафа не вмикається або не працює. | Духову шафу не під'єднано до мережі або під'єднано неправильно. | Перевірте, чи правильно духову шафу під'єднано до електромережі (див. схему під'єднання, якщо така є). |
| Духова шафа не нагрівається. | Духова шафа вимкнена. | Увімкніть духову шафу. |
| Духова шафа не нагрівається. | Годинник не налаштовано. | Налаштуйте годинник. |
| Духова шафа не нагрівається. | Необхідні налаштування не обрані. | Переконайтеся, що налаштування правильні. |
| Духова шафа не нагрівається. | Автоматичне вимкнення активовано. | Зверніться до розділу «Автоматичне вимкнення». |
| Духова шафа не нагрівається. | Блокування від дітей увімкнено. | Зверніться до розділу «Використання блокування від дітей». |
| Духова шафа не нагрівається. | Запобіжник перегорів. | Переконайтеся, що запобіжник є причиною несправності. Якщо запобіжник перегорить ще раз, зверніться до кваліфікованого електрика. |
| Лампа не працює. | Лампа несправна. | Замініть лампу. |
| Термошуп не працює. | Штекер термошупа не правильно встановлена в гнізді. | Вставте штекер термошупа якнайдалі в гніздо. |
| Страви готуються занадто довго або занадто швидко. | Температура занадто висока або занадто низька. | За потреби скоригуйте температуру. Використовуйте рекомендації посібника з експлуатації. |
| Пара й конденсат осідають на їжу та внутрішню поверхню духової шафи. | Ви тримаєте блюдо в духовій шафі занадто довго. | Не залишайте їжу в духовій шафі довше ніж на 15–20 хвилин після завершення приготування. |

| Проблема | Можлива причина | Вирішення |
|--|--|---|
| На дисплеї з'являється «C2». | Ви бажаєте запустити процес розморожування або каталізу, але не витягли з розетки вилку термощупа. | Витягніть штекер термощупа з розетки. |
| На дисплеї відображається код помилки, якої немає в таблиці. | Збій постачання електричного струму. | <ul style="list-style-type: none"> Вимкніть духову шафу через запобіжник або безпечним вимикачем у коробці запобіжника. Якщо код помилки знову з'являється на дисплеї, зверніться до сервісного центру. |

11.2 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.) | |


12. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

12.1 Технічні дані

| | |
|---------|-----------|
| Напруга | 220–240 В |
| Частота | 50 Гц |

13. 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



867303104-D-422016

