

OPEC9553X



UK Духова шафа

Інструкція



Electrolux

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	3
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	4
3. ОПИС ВИРОБУ.....	8
4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.....	9
5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	10
6. ЕКСПРЕС-ДОВІДНИКИ.....	11
7. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	12
8. ДОПОМОГА ПРИ ГОТУВАННІ.....	23
9. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА.....	28
10. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	30
11. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	30
12. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА.....	47
13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	50

З ДУМКОЮ ПРО ВАС

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

Відвідайте наш веб-сайт:



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

www.electrolux.com/webselfservice



Зареєструйте виріб, щоб отримати покращене обслуговування:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

РОБОТА З КЛІЄНТАМИ ТА СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Рекомендується використовувати оригінальні запчастини.

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

Цю інформацію можна знайти на табличці з технічними даними.

 Увага! Важлива інформація з техніки безпеки

 Загальна інформація й рекомендації

 Інформація щодо захисту навколишнього середовища

Може змінитися без оповіщення.

1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за травми або збитки через неправильне встановлення або використання. Інструкції з експлуатації 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.
- Приберіть залишки рідини перед піролітичним очищенням. Вийміть із духової шафи все приладдя.
- 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 термощуп, рекомендований для цього приладу.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Установка



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Цей пристрій повинен встановлювати лише кваліфікований фахівець.

- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
 - Дотримуйтеся інструкцій зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Повністю зніміть упаковку.

- 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 наближений до дверцят приладу, особливо коли дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути зафіксовані так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише

після закінчення установки.

Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.

- Не вставляйте вилку в розетку, яка 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 чищення духових шаф, обов'язково дотримуйтеся інструкцій, наведених на упаковці.
- Не очищуйте каталітичну емаль (якщо застосовується) жодними миючими засобами.

2.5 Піролітичне очищення



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

- Перед запуском функції піролітичного самоочищення або

перед першим використанням, будь ласка, видаліть із камери духовки:

- залишки їжі, плями або нашарування мастила або змазки.
- усі знімні елементи (включаючи полицки, бічні напрямні тощо, які постачаються з виробом), особливо каструлі, сковороди, деко, приладдя з антипригарним покриттям тощо.
- Уважно прочитайте всі інструкції з піролітичного очищення.
- Під час піролітичного очищення не дозволяйте дітям наближатися до пристрою.
Пристрій дуже нагрівається та гаряче повітря виходить через передні охолоджувальні отвори.
- Піролітичне очищення є високотемпературним процесом, під час якого із залишків їжі або матеріалів пристрою можуть виділятися випаровування, тому споживачам настійно рекомендується:
 - забезпечити належну вентиляцію під час і після кожного піролітичного очищення;
 - забезпечити належну вентиляцію під час і після першого використання в режимі з максимальною температурою.
- На відміну від людей, деякі птахи та рептилії можуть бути надзвичайно чутливим до потенційних випаровувань, що виділяються під час очищення піролітичних печей.
 - Тримайте всіх домашніх тварин (особливо птахів) у добре провітрюваному місці подалі від пристрою під час і після виконання піролітичного очищення та першого використання в режимі з максимальною температурою.
- Невеликі домашні тварини також можуть високочутливими до локальних змін температури поблизу піролітичних печей під час піролітичного самоочищення.
- Каструлі, сковороди, деко, приладдя тощо з антипригарним покриттям можуть бути пошкоджені

- під час високотемпературного піролітичного очищення, а також можуть бути джерелом шкідливих випаровувань низької концентрації.
- Випаровування, що виділяються з піролітичних печей або залишків їжі, як вказано вище, не є шкідливими для людини, зокрема для немовлят або осіб з медичними показаннями.

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.

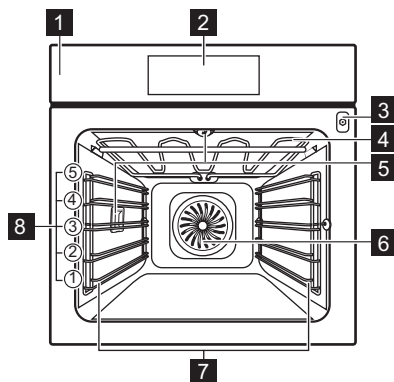
Цей продукт по змісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження

використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова

Кабінета Міністрів України №1057 від 3 грудня 2008р.)

3. ОПИС ВИРОБУ

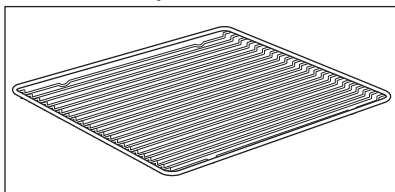
3.1 Загальний огляд



- 1 Панель керування
- 2 Електронний програматор
- 3 Розетка термошупа
- 4 Нагрівальний елемент
- 5 Лампа
- 6 Вентилятор
- 7 Опора полиці, знімна
- 8 Положення полиць

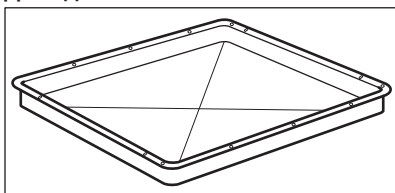
3.2 Аксесуари

Комбінована решітка



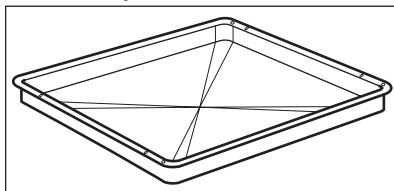
Для розміщення посуду та форм для випічки, а також для смаження.

Деко для випічки



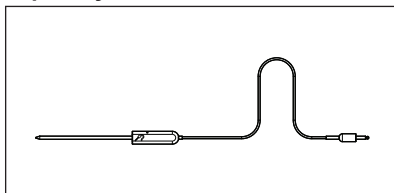
Для випікання пирогів і печива.

Деко для гриля/смаження



Для випікання, смаження та збирання жиру.

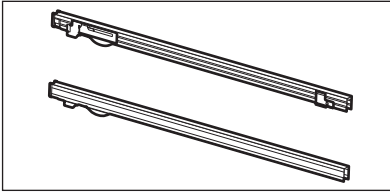
Термошуп



Для перевірки ступеня готовності страви.

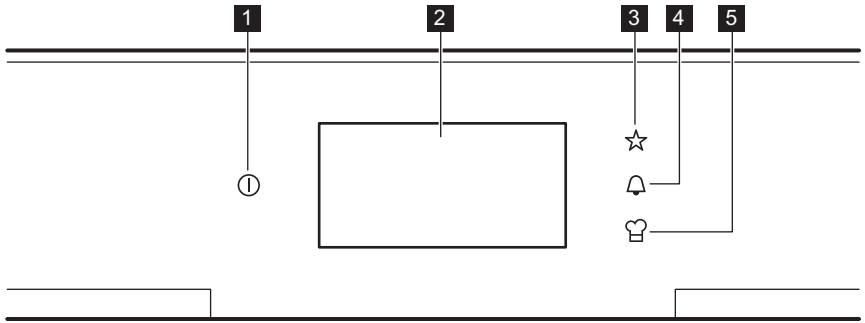
Телескопічні спрямовувачі

Для полицок і деко.







4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

4.1 Електронний програмуючий пристрій



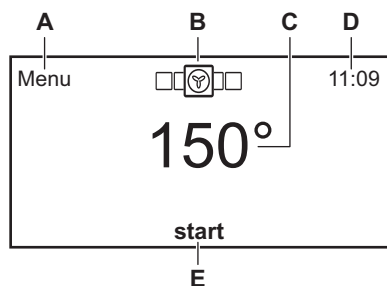
Керування приладом здійснюється за допомогою сенсорних кнопок.

Сенсор-на кнопка	Функція	Коментар
1	 УВІМК/ВИМК	Увімкнення та вимкнення приладу.
2	- Дисплей	Показує поточні налаштування приладу.
3	 Обране	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.

i Сенсорні кнопки для функцій: Обране, 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 ВИКОРИСТАННЯМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Первинне очищення

Вийміть із пристрою всі аксесуари й зніміть 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, вибравши 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
- жировий фільтр

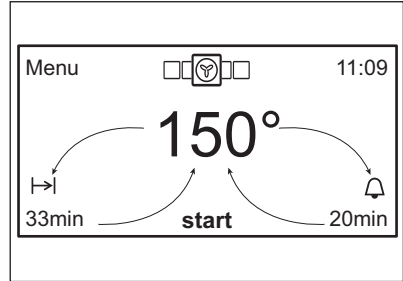
Обране ім'я або номер встановити двома способами. Прокрутіть до потрібної позиції або торкніться обраного параметру. Налаштування

можна змінити в меню: Стандартні Налаштування.

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
	Спеціальні Страви
	Очищення
	Обране
Таймери	Встановити таймер зворотного відліку
	Встановити тривалість приготування
	Встановити кінц. час
	Встановити час запуску
	Час роботи

Меню	
Опції	Лампа
	Захист Від Доступу Дітей
	Блокування екрана
	Нагрів+Утримання
	Set + Go
Допомога При Готуванні	Кулінарна книга
	VarioGuide
Остан. і найч. використов.	Останні використовувані
	Найч. використовувані

Меню	
Стандартні Налаштування	Швидкий нагрів
	Жировий Фільтр
	Нагадування Про Очищ.
	Дисплей
	Звук
	Мова
	Дата й час
	ДЕМО режим
	Сервіс

7. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

7.1 Експлуатація приладу

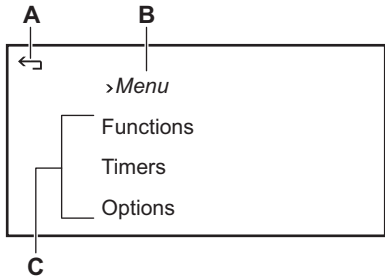
Для управління приладом можна користуватися:

- **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.

7.2 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: ⬅ або **Menu**.
6. Щоб вимкнути прилад, торкніться: ①.

7.3 Огляд меню

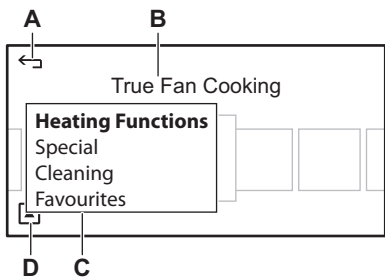


- A. Повернення до меню
- B. Поточний рівень меню
- C. Перелік функцій

Головне меню

Пункт меню	Опис
Функції	Містить перелік функцій нагрівання, спеціальних програм, програм чищення та улюблених програм.
Таймери	Містить перелік функцій годинника.
Опції	Містить перелік інших функцій для функцій безпеки, освітлення, Нагрів+Утримання, Set + Go.
Допомога При Готуванні	Містить перелік програм автоматичного готування.
Остан. і найч. використ.	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.

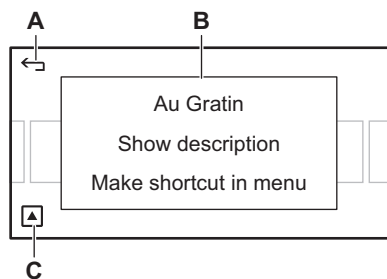
3. Торкніться показника температури, щоб підтвердити вибір.
4. Щоб активувати функцію, торкніться: **Start**.

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






	Хліб	Випікання хліба з хрусткою скоринкою.
	Нижній Нагрів	Розігрів пирогів із створенням хрусткої нижньої скоринки та консервування продуктів.
	Випічка У Режимі Конвекції	Для випікання у формах на одному рівні полиці. Для збереження енергії під час готування. Щоб досягти бажаного результату, цю функцію слід використовувати відповідно до таблиць приготування. Для отримання додаткових відомостей про рекомендовані налаштування див. таблиці приготування. Ця функція використовувалася для визначення класу енергоефективності відповідно до EN 60350-1.
	Повільне Готування	Повільне смаження для приготування дуже ніжної та соковитої печені.

	Налаштування Для Піци	Випікання на одному рівні духової шафи страв з хрусткою основою, наприклад піци або пирога «кіш». Встановіть температуру на 20-40°C нижче, ніж при використанні функції «Традиційне приготування».
	Традиційне приготування	Верхній і нижній нагрів для випікання та смаження на одному рівні духової шафи.
	Вентилятор	Режим гарячого повітря для одночасного приготування кількох страв максимум на трьох рівнях. Встановіть температуру духової шафи на 20-40°C нижче, ніж при використанні функції «Традиційне приготування».
	Турбо-Гриль	Для смаження в режимі конвекції великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні. Ця функція підходить також для панірування і підрум'янювання.
	Великий Гриль	Для приготування на грилі виробів пласкої форми, а також для смаження хліба.
	Гриль	Приготування на грилі продуктів великих розмірів, наприклад ростбіфа.
	ЕКО підсмажування	Для оптимізації споживання електроенергії під час смаження. Для цього потрібно спочатку задати час приготування. Під час роботи цієї функції лампу освітлення вимкнено. Вона вмикається знову через меню або при відкриванні дверцят духової шафи.
	Заморожені Продукти	Для приготування напівфабрикатів із золотистою хрусткою скоринкою, наприклад картоплі фри або картоплі по-селянськи.
	Страви У Паніровці	Підрум'янити такі страви, як лазанья або картопля в паніровці. Ця функція підходить також для панірування і підрум'янювання.




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

7.7 Підменю для меню: Спеціальні Страви

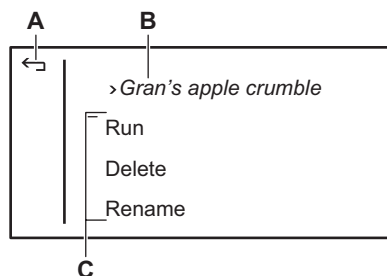
	Сушіння	Для сушіння порізаних скибками фруктів (наприклад, яблук, слив, персиків), овочів (наприклад, томатів, цукіні) або грибів.
---	---------	--

	Розморожування	Розморозити заморожені продукти.
	Зберігайте Теплим	Для зберігання страв теплими.
	Підігрів Тарілок	Для розігріву тарілки перед сервіруванням.
	Вистоювання Тіста	Для приготування дріжджового тіста для подальшого випікання.
	Збереження	Для консервування овочів, наприклад маринованих огірків у банках і рідині.

7.8 Підменю для: Очищення

	Швидкий піроліз	1 год для низького ступеня забруднення. Піролітичне очищення усуне стійке забруднення, перетворивши його на золу, яку потім можна буде з легкістю прибрати ганчіркою з духової шафи.
	Звичайний піроліз	1 год 30 хв для стандартного ступеня забруднення. Піролітичне очищення усуне стійке забруднення, перетворивши його на золу, яку потім можна буде з легкістю прибрати ганчіркою з духової шафи.
	Інтенсивний піроліз	2 год 30 хв для високого ступеня забруднення. Піролітичне очищення усуне стійке забруднення, перетворивши його на золу, яку потім можна буде з легкістю прибрати ганчіркою з духової шафи.

7.9 Підменю для: Обране



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

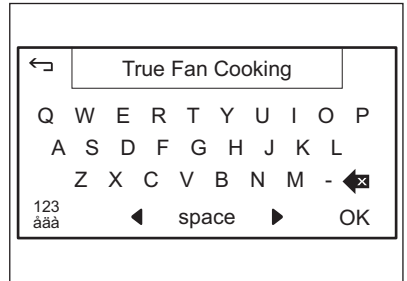
Список попередньо збережених налаштувань. Ви також можете зберегти в пам'яті приладу поточні налаштування, наприклад: тривалість,

температура або функції нагрівання. Можна зберегти до 20 програм, які відображаються в списку в алфавітному порядку.

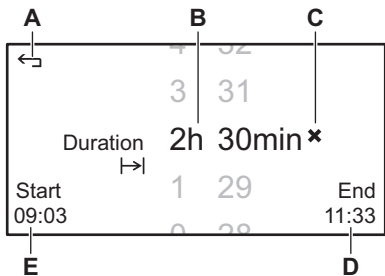
Пункт меню	Опис
Виконати	Запуск заздалегідь збереженої «Улюбленої програми».
Видалити	Видалити цю улюблену програму без можливості подальшого відновлення.
Перейменувати	Змінити чи редагувати раніше збережену назву.

7.10 Збереження улюбленої програми

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



7.11 Підменю для: Таймери



- Повернення до меню
- Поточна встановлена тривалість
- Скинути тривалість
- Час завершення
- Час початку

Пункт меню	Опис
Встановити таймер зворотного відліку	Для зручності налаштування і 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 духовка вимкнена. Прокрутіть для встановлення, і таймер автоматично почне зворотний відлік.
Встановити тривалість приготування	Для зручності налаштування й запуску зворотного відліку на основному екрані відображається таймер, а після завершення зворотного відліку лунає звуковий сигнал.


Пункт меню	Опис
Встановити кінц. час	Встановлення часу вимикання при вже заданих налаштуваннях приладу.
Встановити час запуску	Встановлення часу вмикання 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.

7.12 Налаштування функцій годинника



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.

7.13 Підменю для меню: Опції


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

Пункт меню	Опис
Лампа Вкл / Вимк	Вмикання й вимикання лампочки духової шафи.
Захист Від Доступу Дітей Вкл / Вимк	Після активації блокує екран, всі кнопки й джерцята. 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 екрана	Блокування екрану тимчасово блокує сенсорний екран і всі кнопки, крім кнопки увімкнення. Для розблокування торкніться дисплея й дотримуйтесь інструкцій.


Пункт меню	Опис
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.


7.14 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: Спеціальні Страви, функціями пари з меню: Функції Нагріву.

Умови для застосування функції:


- Встановлену функцію нагріву або автоматичну програму.
- Встановлена температура перевищує 80°C.
- Встановлено функцію: Встановити тривалість приготування.
- Активовано функцію: Нагрів +Утримання в меню: Опції.
- На дисплеї відображається така інформація: .

-  Якщо використовується термощуп, символ не відображається на дисплеї.


Якщо натиснути , функція деактивується.



7.15 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: Встановити тривалість приготування, термощуп. Ця функція не працює разом з функцією очищення.

1. Увімкніть прилад.
2. Встановіть функцію нагріву або автоматичну програму.
3. Встановіть функцію: Встановити тривалість приготування.
4. Вибрати: Опції / 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: Опції дозволяє вам ввімкнути та вимкнути дану функцію: Set + Go.

7.16 Захист Від Доступу Дітей

Меню / Опції / Захист Від Доступу Дітей

Ця функція запобігає випадковому вмиканню приладу.

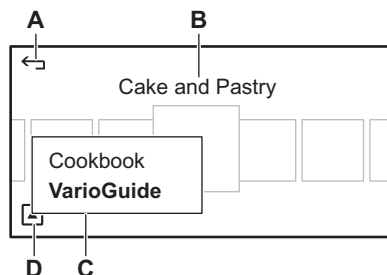
Увімкнення функції: Захист Від Доступу Дітей



Якщо активовано функцію піролітичного чищення, дверцята блокуються. Якщо торкнутися сенсорного поля, на дисплеї з'являється повідомлення.

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

7.18 Підменю для меню: Допомога При Готуванні



Кулінарна книга готових рецептів, завдання якої — надихнути й

Вимкнення функції: Захист Від Доступу Дітей

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

7.17 Блокування екрана

Меню / Опції / Блокування екрана

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

Увімкнення функції: Блокування екрана

1. Увімкніть прилад.
2. Встановіть функцію нагріву чи налаштування.
3. Перейдіть до: Блокування екрана.
4. Щоб активувати функцію, торкніться: Блокування екрана. Прилад заблоковано.

Коли прилад вимикається, функція деактивується автоматично.

Вимкнення функції: Блокування екрана

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

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

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.


7.19 Підменю для: Остан. і найч. використов.

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

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

7.20 Підменю для меню: Стандартні Налаштування

Встановлені налаштування залишаються фіксованими щоразу, коли вмикається прилад.

Пункт меню	Опис
Швидкий нагрів Вкл / Вимк	Після вмикання час розігрівання духової шафи для деяких функцій нагріву буде скорочено. Увімкнена функція виділяється на екрані значком «>>».
Жировий Фільтр Вкл / Вимк	Жировий фільтр для усунення неприємного запаху з повітря, що виходить з приладу.
Нагадування Про Очищ. Вкл / Вимк	Увімкнення або вимкнення видачі духовою шафою нагадування про необхідність запуску циклу очищення.
Дисплей Вибір налаштувань дисплея.	<p>Яскравість Можна обрати 4 режими яскравості.</p> <p> Встановіть яскравість дисплея в режимі «ВКЛ». У режимі «ВИМК» змінити встановлений час неможливо.</p>
	Фонові зображення Вкл / Вимк Відобразити або приховати фонові зображення.
Звук Налаштування звуку.	<p>Об'єм</p> <p>Тип (Сигнал / Клацання / Без звуку)</p>
Мова	Вибір необхідної мови.

Пункт меню	Опис
Дата й час Вибір дати, часу та інших опцій відображення часу.	Час Встановлення або зміна часу.
	Дата Встановлення або зміна дати.
	Формат Виберіть бажаний формат часу: ГГ:ХХ або АМ/РМ.
	Стиль відображення часу Оберіть вигляд годинника, коли духовна шафа вимкнена.
DEMO режим Тільки для використання в магазині. Коли цей режим активний, нагрівальні елементи відключені, а на дисплеї відображається напис «DEMO».	Код активації: 2468
Сервіс Відображення версії й конфігурації програмного забезпечення.	Версія програмного забезпечення Відображення версії програмного забезпечення духової шафи.
	Скидання налаштувань Відновлення всіх заводських налаштувань.
	Ліцензія Показати ліцензію українською мовою.

7.21 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 У Режимі Конвекції

Функція, призначена для збереження енергії під час готування. У разі

використання цієї функції температура в камері духової шафи може відрізнятися від температури, зазначеної на дисплеї під час циклу приготування, і час приготування може відрізнятися від часу, визначеного для інших програм.

Якщо використовується Випічка У Режимі Конвекції, лампа автоматично вимкнеться за 30 секунд. Ви можете увімкнути лампу знову, але це погіршить очікуване енергозбереження.

8. ДОПОМОГА ПРИ ГОТУВАННІ

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

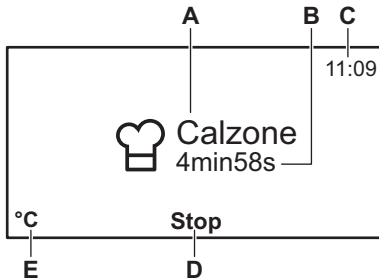
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

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. Інгредієнти та спосіб приготування для кожного рецепту відображаються на дисплеї.

Щоб повернутися до інгредієнтів 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	
Риба й морепродукти	Тріска Рибне Філе Риба, запечена у солі	Філе лосося Фаршировані Кальмари
Домашня Птиця	Курячі Ніжки Птиця у вині	Качка з апельсинами
М'Ясо	Тушкова Яловичина Маринована Яловичина М'Ясні Хлібці Свиняча Ніжка Свиняча Лопатка Шведська Свят. Печеня Теляча Ніжка	Оссобуко Фарширов. Теляча Грудка Бараняча нога Кролик Кролик в гірчиці Кабан
Страви Для Духовки	Лазанья Запіканка З Макаронів Муссака Картопля В Паніровці	Франконіанські Кльоцкі Запіканка З Цикорієм Тушена Риба
Піца та кіш	Піца Пиріг Із Цибулі Пиріг З Заварним Кремом Торт З Сирною Начинкою	Вареники Випічка Із Сирного Тіста Пиріг з козиним сиром
Торт і випічка	Мигдальний Пиріг Шоколадні Тістечка Морк'Яний Пиріг Сирний Пиріг Фруктовий Пиріг Фруктове Тістечко Бабусин яблучний пиріг Лимонний Бісквіт	Кекс Кекс Пиріг "Саварін" Бісквіт Пиріг З Присипкою Пиріг По-Шведськи Солодке Фрукт. Тістечко Швейц. Моркв. Пиріг
Хліб і рулет	Солодкі булочки Житній Хліб Білий Хліб	Батон-плетінка Батон-Плетінка

8.4 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 (біла 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 й морепродукти








Страва	
Риба	Запечене
	Рибні Палички
	Філе, заморожене
	Ціла невеличка рибина
	Ціла мала риба, на грилі
	Ціла рибина, на грилі
	Ціла рибина, на грилі 
	Форель
Цілий Лосось	









Категорія продуктів: Домашня Птиця

Страва	
Філе Птиці	-
Філе Птиці 	-

Страва	
Курка	Крильця, свіжі
	Крильця, заморожені
	Ніжки, свіжі
	Ніжки, заморожені
	Половина
	Цілий 
Качка 	-
Гуска 	-
Індичка 	-

Категорія продуктів: М'Ясо

Страва	
Яловичина	Тушкова 
	М'Ясні Хлібці
Ростбїф	Непросмажений
	Непросмажений 
	Середній
	Середній 
	Просмажений
	Просмажений 
Яловичина По-Сканд.	Непросмажений 
	Середній 
	Просмажений 

Страва	
Свинина	Реберця
	Рулка, попередньо відварена
	Окіст
	Корейка
	Корейка 
	Копчена свиняча корейка
	Шийка
	Лопатка
Телятина	Печеня 
	Рулка
	Корейка
Баранина	Печеня 
	Ніжка
	Печеня 
	Спина
	Окіст, середній
	Окіст, середній 
Засць	Ніжка
	Спина
	Спина 
Оленина	Задня частина
	Спина
Запечена дичина 	-
Філе дичини 	-

Категорія продуктів: Страви Для Духовки

Страва	
Лазанья	
Лазанья заморожена	
Запіканка з пасти	
Картопля В Паніровці	
Овочева запіканка	
Солодкі Страви	

Категорія продуктів: Піца та кіш

Страва	
Піца	Тонка скоринка
	Додатковий гарнір
	Заморожений
	Американська, заморожена
	Охолоджена
	Легкі закуски, заморожені
Багети в паніровці	-
Тістечка Фламбе	-
Швейцарськ. тарт, прісний	-
Пиріг З Заварним Кремом	-
Гострий Відкритий Пиріг	-
Категорія продуктів: Торт і випічка	
Страва	
Кекс	-
Закритий яблучний пиріг	-
Бісквіт	-
Яблучний Пиріг	-

Страва	
Чізкейк, Форма	-
Бріош	-
Бісквіт 'Мадера'	-
Швейцарс. тарт, солодк.	-
Мигдальний Пиріг	-
Кекс	-
Випічка	-
Кондитерські Вироби	-
Тістечка Із Збит. Вершками	-
Випічка З Листкового Тіста	-
Еклери	-
Мигдальні тістечка	-
Пісочне Печиво	-
Різдвяний Кекс	-
Яблуч. штрудель, замор.	-
Пиріг на деку	Опарне Тісто
	Дріжджове Тісто
Чізкейк, Деко	-
Шоколадні Тістечка	-
Рулети з джемом	-
Дріжджовий Пиріг	-
Вироби із крихкого тіста	-
Цукрове Тістечко	-
Основа Для Пирога	Випічка з пісочного тіста
	Тісто на опарі


Страва	
Фруктовий пиріг	Випічка з пісочного тіста
	Тісто на опарі
	Дріжджове Тісто

Категорія продуктів: Хліб і рулет

Страва	
Рулети	Рулети
	Рулети готові
	Булочки, заморожені
Чабатта	-
Багет	Багет, готовий
	Багет, заморожений
Хліб	Калач
	Білий Хліб
	Батон-плетінка
	Сірий Хліб
	Житній Хліб
	Цільнозерновий Хліб
	Прісний Хліб

Категорія продуктів: Гарніри

Страва	
Картопля фрі, тонка	
Картопля фрі, товста	
Картопля фрі, заморожена	
Крокети	
Картопля По-Селянськи	
Деруни	

 Функція «Автоматична внутрішня температура»

 Функція «Автоматична вага»

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.



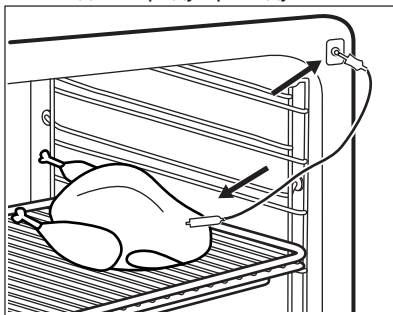
УВАГА

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



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

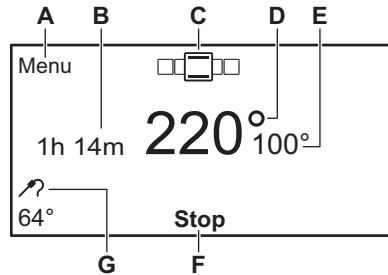
1. Увімкніть прилад.
2. Вставте кінчик датчика в шматок м'яса посередині.
3. Вставте штекер термощупа у гніздо спереду приладу.



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.



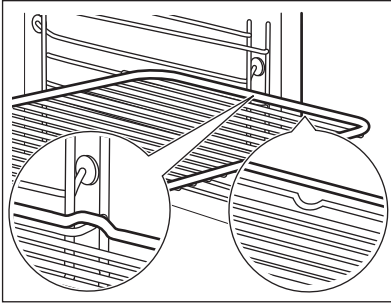
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

9.2 Установлення аксесуарів

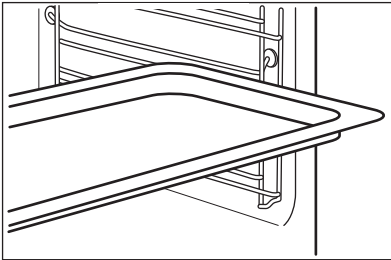
Комбінована решітка:

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



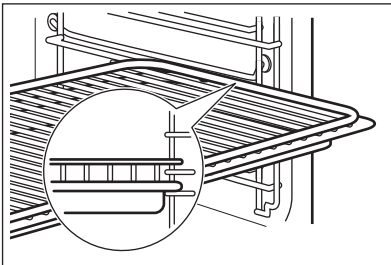
Глибоке деко:

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 полочки не дає посуду зісковзнути з полочки.

9.3 Телескопічні рейки – встановлення аксесуарів

Завдяки телескопічним рейкам можна легко вставляти та виймати полочки.



УВАГА

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



УВАГА

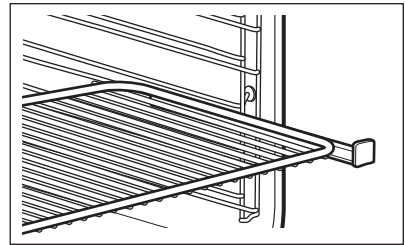
Перш ніж зачинити дверцята духової шафи, переконайтеся, що телескопічні спрямовувачі повністю зайшли всередину приладу.

Комбінована решітка:

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

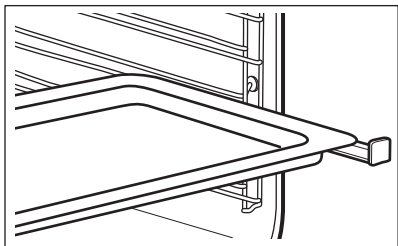


Високі краї навколо комбінованої решітки слугують для захисту проти зісковзування посуду.



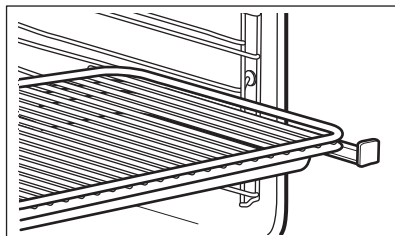
Глибоке деко:

Поставте глибоке деко на телескопічні спрямовувачі.



Комбінована решітка та глибоке деко разом:

Покладіть комбіновану решітку та глибоке деко разом на телескопічні спрямовувачі.



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 - 245	5.5
250 — максимум	3



Автоматичне вимикання не спрацьовує при наступних режимах: термоцуп, Тривалість, Кінець.

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

Зберігайте Теплим

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 і закрийте його воглим рушником чи пластиковою плівкою. Встановіть дротяну полицку на першому рівні й поставте на неї посудину. Закрийте дверцята і

виберіть функцію «Випічка». Вистоювання Тіста Задайте час.

11.3 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.

11.4 Поради щодо випікання

Результати випікання	Можлива причина	Спосіб усунення
Торт недостатньо пропечений низу.	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.

Результати випікання	Можлива причина	Спосіб усунення
Торт зсідається 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 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.
Торт пропікається нерівномірно.	Суміш нерівномірно розподілена.	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.

11.5 Випікання на одному рівні:

Випікання у формах

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Кекс / Бріош	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	Традиційне приготування	160	35 - 50	2
Коржі з пісочного тіста для торта	Вентилятор	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Коржі для тор-та 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)	Традиційне приготування	180	70 - 90	1
Сирний пиріг	Традиційне приготування	170 - 190	60 - 90	1

1) Попередньо прогрійте духовку.

Випікання пирогів, тістечок, хліба на деку

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Плетінки / Калачі	Традиційне приготування	170 - 190	30 - 40	3
Різдвяний кекс	Традиційне приготування	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Хліб (житній): 1. Перша частина процесу випікання. 2. Друга частина процесу випікання.	Традиційне приготування	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Тістечка зі збитими вершками / Еклері	Традиційне приготування	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Рулет з джемом	Традиційне приготування	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Пиріг із посипкою (сухий)	Вентилятор	150 - 160	20 - 40	3
Масляний мигдальний торт / Цукрові тістечка	Традиційне приготування	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⁾	Традиційне приготування	170	35 - 55	3
Відкритий фруктовий пиріг із пісочного тіста	Вентилятор	160 - 170	40 - 80	3
Пиріг із дріжджового тіста з м'якою начинкою (наприклад, білим сиром, вершками або солодким заварним кремом)	Традиційне приготування	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3

1) Попередньо прогрійте духовку.

2) Використовуйте глибоке деко.

Бісквіти

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Пісочне печиво	Вентилятор	150 - 160	10 - 20	3
Short bread / Пісочні хлібобулочні вироби	Вентилятор	140	20 - 35	3
Short bread / Пісочні хлібобулочні вироби	Традиційне приготування	160 ¹⁾	20 - 30	3

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
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
Випічка з листового тіста	Вентилятор	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Рулет	Вентилятор	160 ¹⁾	10 - 25	3
Рулет	Традиційне приготування	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)	Традиційне приготування	170 ¹⁾	20 - 30	3

¹⁾ Попередньо прогрійте духовку.

11.6 Запіканки та гратени

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Запечена паста	Традиційне приготування	180 - 200	45 - 60	1
Лазанья	Традиційне приготування	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

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Солодкі запіканки	Традиційне приготування	180 - 200	40 - 60	1
Запіканка з риби	Традиційне приготування	180 - 200	30 - 60	1
Фаршировані овочі	Вентилятор	160 - 170	30 - 60	1

1) Попередньо розігрійте духову шафу.

11.7 Випічка У Режимі Конвекції

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Запіканка з макаронних виробів	200-220	35-45	3
Картопля в паніровці	180-200	60-75	3
Муссака	170-190	55-70	3
Лазанья	180-200	60-75	3
Каннеллоні (трубочки з пасти з начинкою)	170-190	55-70	3
Хлібний пудинг	180-200	45-60	3
Рисовий пудинг	170-190	40-55	3
Яблучний пиріг зі збитих сумішей (кругла форма для випічки)	160-170	55-70	3
Білий хліб	190-200	40-50	3

11.8 Випікання на декількох рівнях

Скористуйтесь функцією: Вентилятор.

Випікання пирогів, тістечок, хліба на деку

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

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці	
			Положення 2	Положення 3
Сухий пиріг	150–160	30–45	1/4	-

1) Попередньо розігрійте 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 хлібо-булочні 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	100–120	40–80	1/4	-
Бісквіти із дріжджового тіста	160–170	30–60	1/4	-
Вироби 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 розігрійте духову шафу.

11.9 Налаштування Для Піци

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Піца (тонка)	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20	2
Піца (з великою кількістю начинки)	180 - 200	20 - 30	2

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Відкриті пироги з начинкою	180 - 200	40 - 55	1
Пиріг із шпинатом	160 - 180	45 - 60	1
Пиріг з заварним кремом	170 - 190	45 - 55	1
Швейцарський пиріг	170 - 190	45 - 55	1
Закритий яблучний пиріг	150 - 170	50 - 60	1
Овочевий пиріг	160 - 180	50 - 60	1
Прісний хліб	230 - 250 ¹⁾	10 - 20	2
Пиріг із листового тіста	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Тарт фламбе (страва ельзаської кухні, схожа на піцу)	230 - 250 ¹⁾	12 - 20	2
Пиріжки з начинкою	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

1) Попередньо прогрійте духовку.

2) Використовуйте глибоке деко.

11.10 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, налейте 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.

11.11 Таблиці для смаження

Яловичина

Страва	Кількість	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Тушковане м'ясо	1–1,5 кг	Традиційне приготування	230	120 - 150	1
Ростбіф чи філе: непросмажене	на кожен см товщини	Турбо-Гриль	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Ростбіф чи філе: середньо просмажене	на кожен см товщини	Турбо-Гриль	180 - 190 ¹⁾	6 - 8	1
Ростбіф чи філе: просмажене	на кожен см товщини	Турбо-Гриль	170 - 180 ¹⁾	8 - 10	1

1) Попередньо прогрійте духову шафу.

Свинина

Страва	Кількість	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Лопатка / Шийка / Окіст	1–1,5 кг	Турбо-Гриль	160 - 180	90 - 120	1
Відбивна / Реберця	1–1,5 кг	Турбо-Гриль	170 - 180	60 - 90	1
М'ясні хлібці	750 г – 1 кг	Турбо-Гриль	160 - 170	50 - 60	1
Свиняча ніжка (попередньо проварена)	750 г – 1 кг	Турбо-Гриль	150 - 170	90 - 120	1

Телятина

Страва	Кількість (кг)	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Запечена телятина	1	Турбо-Гриль	160 - 180	90 - 120	1
Теляча ніжка	1.5 - 2	Турбо-Гриль	160 - 180	120 - 150	1

Баранина

Страва	Кількість (кг)	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Бараняча нога / Смажена баранина	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	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Заяча спинка / Заяча нога	до 1 кг	Традиційне приготування	230 ¹⁾	30 - 40	1
Спинка козулі/оленя	1,5–2 кг	Традиційне приготування	210 - 220	35 - 40	1
Задня част. оленя	1,5–2 кг	Традиційне приготування	180 - 200	60 - 90	1

¹⁾ Попередньо прогрійте духову шафу.

Домашня птиця

Страва	Кількість	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Птиця (порційними шматками)	200-250 г кожна порція	Турбо-Гриль	200 - 220	30 - 50	1
Половина курки	400-500 г кожна порція	Турбо-Гриль	190 - 210	35 - 50	1
Курка, пулярка	1–1,5 кг	Турбо-Гриль	190 - 210	50 - 70	1
Качка	1,5–2 кг	Турбо-Гриль	180 - 200	80 - 100	1
Гуска	3,5–5 кг	Турбо-Гриль	160 - 180	120 - 180	1
Індичка	2,5–3,5 кг	Турбо-Гриль	160 - 180	120 - 150	1
Індичка	4–6 кг	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	Традиційне приготування	210 - 220	40 - 60	1

11.12 Гриль

- Готувати на грилі слід тільки при максимальній температурі.
- 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 духовки.

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
Свиняча вирізка	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 зі свинини	10 - 12	6 - 10	4
Сосиски	10 - 12	6 - 8	4

Страва	Час (у хв.)		Положення полиці
	З одного боку	З іншого боку	
Стейки з філейної яловичини / Стейки з телятини	7 - 10	6 - 8	4
Toast / Грінки	1 - 3	1 - 3	5
Намащені грінки	6 - 8	-	4

11.13 Заморожені продукти

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Піца заморожена	200 - 220	15 - 25	2
Піца Американська, заморожена	190 - 210	20 - 25	2
Піца В охолодженому вигляді	210 - 230	13 - 25	2
Піци Закуски, заморожені	180 - 200	15 - 30	2
Картопля фрі, тонкими шматочками	200 - 220	20 - 30	3
Картопля фрі, товстими шматочками	200 - 220	25 - 35	3
Картопля по-селянські/крокети	220 - 230	20 - 35	3
Картопляні млинці деруни	210 - 230	20 - 30	3
Лазанья/каннеллоні, свіжі	170 - 190	35 - 45	2
Лазанья/каннеллоні, заморожені	160 - 180	40 - 60	2
Сир, запечений в духовій шафі	170 - 190	20 - 30	3
Курячі крильця	190 - 210	20 - 30	2

Заморожені страви швидкого приготування

Страва	Функція	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Заморожена піца	Традиційне приготування	відповідно до інструкцій від виробника	відповідно до інструкцій від виробника	3
Картопля фри ¹⁾ (300–600 г)	Традиційне приготування або Турбо-Гриль	200 - 220	відповідно до інструкцій від виробника	3
Багети	Традиційне приготування	відповідно до інструкцій від виробника	відповідно до інструкцій від виробника	3
Фруктові пироги	Традиційне приготування	відповідно до інструкцій від виробника	відповідно до інструкцій від виробника	3

¹⁾ Картоплю фри під час приготування слід 2-3 рази перевернути.

11.14 Повільне Готування

Використовуйте цю функцію для приготування пісних і ніжних шматочків м'яса й риби з внутрішньою температурою не вище 65 °C. 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 термометр (див. таблицю для термометра).

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 термометр.
4. Оберіть функцію: Повільне Готування і визначте необхідну внутрішню температуру.

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

11.15 Розморожування

- Видаліть елементи пакування продуктів.
- Використовуйте першу полицку знизу.

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

Страва	Кількість	Час розморожування (хв.)	Час подальшого розморожування (хв.)	Коментарі
Курка	1 кг	100 - 140	20 - 30	Покладіть курча на перевернуте блюдо, розміщене на великій тарілці. Переверніть по завершенні половини часу.
М'ясо	1 кг	100 - 140	20 - 30	Переверніть по завершенні половини часу.
М'ясо	500 г	90 - 120	20 - 30	Переверніть по завершенні половини часу.
Форель	150 г	25 - 35	10 - 15	-
Полуниця	300 г	30 - 40	10 - 20	-
Масло	250 г	30 - 40	10 - 15	-
Вершки	2 x 200 г	80 - 100	10 - 15	Збийте вершки, якщо в них наявні не до кінця розморожені згустки.
Печиво	1,4 кг	60	60	-

11.16 Збереження

- 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.)
Полуниця/Чорниця/Малина/Агрис	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.

11.17 Сушіння

- Накривайте деко 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

11.18 Хліб

Не рекомендується попередньо прогрівати.

Страва	Температура (°C)	Час (у хв.)	Положення полиці
Білий хліб	180 - 200	40 - 60	2
Багет	200 - 220	35 - 45	2
Бріош	180 - 200	40 - 60	2
Чіабатта	200 - 220	35 - 45	2
Житній хліб	190 - 210	50 - 70	2
Чорний хліб	180 - 200	50 - 70	2
Цільнозерновий хліб	170 - 190	60 - 90	2

11.19 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

12. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

12.1 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.

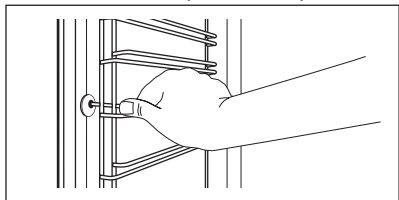
- Для усунення стійких забруднень використовуйте спеціальний очисник для духових шаф.
- Після кожного використання мийте та просушуйте всі аксесуари. Використовуйте м'яку ганчірку та теплу воду із засобом для чищення.
- Аксесуари з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів, а також у посудомийній машині. Це може пошкодити антипригарне покриття.

12.2 Знімання спрямовувачів полицок

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

Для чищення приладу вийміть опори полицок.

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.

12.3 Піролітичне очищення

Menu / Функції / Очищення



УВАГА
Вийміть усе приладдя.



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

Ви можете очистити прилад за допомогою процедури піролітичного чищення.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Прилад сильно нагрівається. Існує ризик отримання опіків.

1. Щоб встановити режим очищення, прокрутіть меню: Очищення.
2. Щоб активувати режим очищення, торкніться потрібного пункту.

Функція	Опис
Швидкий піроліз	для низького рівня забруднення (1 год.)
Звичайний піроліз	для середнього рівня забруднення (1 год. 30 хв.)
Інтенсивний піроліз	для високого рівня забруднення (2 год. 30 хв.)



Після запуску циклу піролітичного чищення лампочка не працює, а вентилятор охолодження працює на більших обертах.

i Не відчиняйте дверцята впродовж процесу нагрівання. Якщо ви відчините дверцята, виконання піролітичного чищення буде скасовано.

3. Щоб перервати піролітичне чищення, торкніться ①.

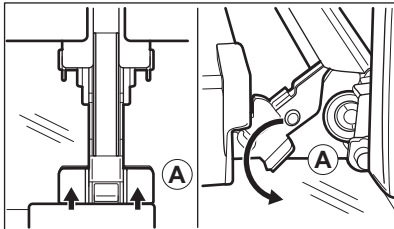
Не використовуйте прилад, доки не загасне символ дверного замка.

12.4 Демонтаж і встановлення дверцят

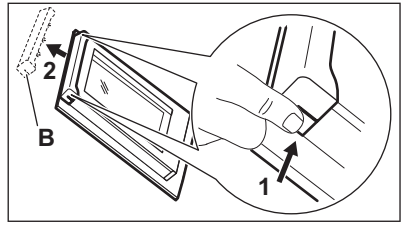
Для очищення дверцят та внутрішні скляні панелі можна зняти. Кількість наявних скляних панелей залежить від моделі.

! **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**
Будьте обережні, знімаючи дверцята із пристрою. Дверцята важкі.

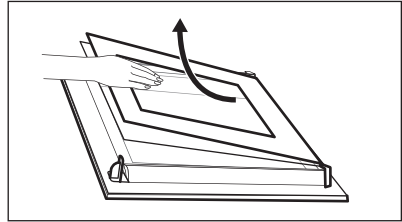
1. Повністю відчиніть дверцята.
2. До кінця натисніть на стопорні важелі (A) на двох зав'язках дверцят.



3. Зачиніть дверцята духовки до першого фіксованого положення (приблизно на кут 70°).
4. Тримавши дверцята однією рукою з кожного боку, витягніть їх з пристрою в напрямку вгору під кутом.
5. Покладіть дверцята зовнішньою стороною на стійку поверхню, вкритою м'якою тканиною. Це захистить від подряпин.
6. Візьміться з обох боків за оздоблення (B) 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.

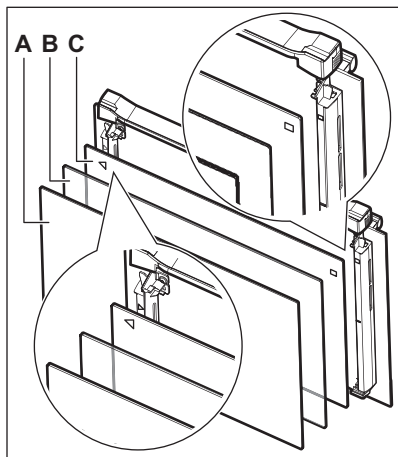


9. Промийте скляну панель теплою водою з милом. Обережно витріть скляну панель насухо.

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

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

Вставляйте скляні панелі (C, B та A) у правильному порядку. Спочатку вставте панель C: на її лівому боці зображено квадрат, а на правому — трикутник. Аналогічні символи представлені на каркасі дверцят. Трикутник на скляній панелі має співпасти із трикутником на каркасі дверцят, а квадрат — із квадратом. Після правильного розташування першої скляної панелі вставте дві інші.



12.5 Заміна лампи

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



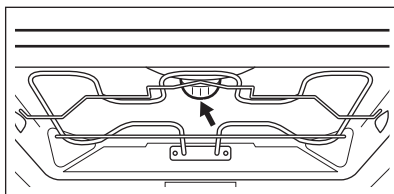
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

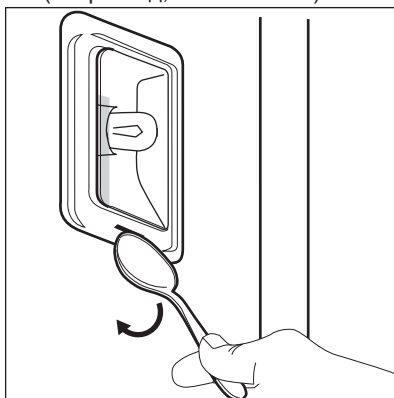
1. Поверніть скляний плафон проти годинникової стрілки й зніміть його.



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

Бокова лампа

1. Зніміть ліве кріплення полочки, щоб дістатися лампи.
2. Зніміть плафон за допомогою вузького тупого предмета (наприклад, чайної ложки).



3. Помийте скляний плафон.
4. Замініть стару лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °С.
5. Встановіть скляний плафон.
6. Встановіть ліву полочку на місце.

13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

13.1 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.	Необхідні налаштування не обрані.	Переконайтеся, що налаштування правильні.
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.
На дисплеї з'являється код несправності «F.....»	Помилка електронного обладнання.	Зверніться до служби технічної підтримки.
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.

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. 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



867326882-C-412016

