

OKD5C51V
OKD5C51X
OKD5C51Z



UK Духова шафа

Інструкція

Отримайте максимум від свого продукту



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



Electrolux

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	3
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	5
3. ОПИС ВИРОБУ.....	8
4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.....	9
5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	9
6. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ.....	10
7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	12
8. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА.....	14
9. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	17
10. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	17
11. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ.....	37
12. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	41
13. ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....	42
14. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	42

МИ ДУМАЄМО 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. Ласкаво просимо у світ Electrolux.

Відвідайте наш веб-сайт, щоб:



Отримати поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту:

www.electrolux.com/support



Зареєструвати свій продукт для кращого обслуговування:

www.registerelectrolux.com



Придбати приладдя, витратні матеріали і оригінальні запчастини для вашого приладу:

www.electrolux.com/shop

ДОПОМОГА КЛІЄНТАМ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Рекомендується використовувати оригінальні запчастини.

При звертанні до сервісного центру необхідно мати наступну інформацію:

Модель, PNC, серійний номер.

Інформацію можна знайти у таблиці.

⚠ Увага! Важлива інформація з техніки безпеки

ℹ Загальна інформація й рекомендації

📄 Інформація щодо захисту навколишнього середовища

Може змінитися без оповіщення.

1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за травми або збитки через неправильне встановлення або використання. Інструкції з експлуатації слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями та особи без відповідного досвіду та знань можуть користуватися цим приладом лише під наглядом або після отримання інструктажу стосовно безпечного користування приладом і пов'язаних ризиків. Діти до 8 років та особи зі значними та складними обмеженими можливостями можуть залишатися поблизу приладу лише за умови постійного нагляду.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Тримайте все пакування далеко від дітей і утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не допускайте дітей і домашніх тварин до приладу під час його роботи чи охолодження. Доступні поверхні нагріваються під час роботи приладу.
- Якщо прилад обладнано пристроєм захисту від доступу дітей, такий пристрій необхідно активувати.
- Дітям забороняється виконувати очищення чи роботи з обслуговування приладу, які можуть виконуватися користувачем, без нагляду.

1.2 Загальні правила безпеки

- Встановлювати цей прилад і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Пристрій і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Необхідно бути обережним, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи деко.
- Перш ніж виконувати операції з технічного обслуговування, від'єднайте прилад від джерела живлення.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби та металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи на склі тріщин.
- У разі пошкодження електричного кабелю його має замінити представник виробника або його авторизованого сервісного центру чи інша кваліфікована особа. Робити це самостійно забороняється, оскільки існує небезпека ураження електричним струмом.
- 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 Встановлення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Установлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Встановлюйте прилад у безпечному підходящому місці, що відповідає вимогам зі встановлення.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Перед встановленням приладу переконайтеся, що дверцята відкриваються без перешкод.
- Прилад оснащено електричною системою охолодження. Її слід використовувати з блоком електроживлення.
- Вбудований прилад повинен відповідати вимогам із безпеки стандарту DIN 68930.

Мінімальна висота шафи (Мінімальна висота шафи під робочою поверхнею)	578 (600) мм
Ширина шафи	560 мм
Глибина шафи	550 (550) мм
Висота передньої частини приладу	594 мм
Висота задньої частини приладу	576 мм
Ширина передньої частини приладу	595 мм

Ширина задньої частини приладу	559 мм
Глибина приладу	567 мм
Вбудована глибина приладу	546 мм
Глибина з відкритими дверцятами	1027 мм
Мінімальний розмір вентиляційного отвору. Отвір розташовано внизу задньої сторони	560 x 20 мм
Довжина кабелю живлення. Кабель розміщується в правому куті задньої сторони	1500 мм
Кріпильні гвинти	4 x 25 мм

2.2 Під'єднання до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Переконайтеся в тому, що параметри на таблиці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Завжди використовуйте правильно встановлену протидарну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Будьте обережні, аби не пошкодити штепсельну вилку та кабель. Якщо кабель живлення потребує заміни, зверніться до нашого сервісного центру.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу

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

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

2.3 Користування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

- Прилад призначено виключно для застосування в домашніх умовах.
- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковані.
- Не залишайте прилад без нагляду під час користування ним.
- Після кожного використання прилад слід вимикати.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його

роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.

- Під час роботи з приладом руки не повинні бути мокрими або вологими. Не користуйтеся приладом, якщо він контактує з водою.
- Не натискайте на відчинені дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню та як поверхню для зберігання речей.
- Обережно відчиняйте дверцята пристрою. Використання інгредієнтів із спиртом може спричинити утворення суміші спирту і повітря.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоб поряд з приладом не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб уникнути пошкодження й знебарвлення емалі:
 - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;
 - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно приладу;
 - не ставте воду безпосередньо в гарячий прилад;
 - після приготування не залишайте у приладі страви й продукти з високим вмістом вологи;
 - будьте обережні, знімаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Для випікання тістечок із великим вмістом вологи слід використовувати глибоку жаровню. Сік, який виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями на емалевому покритті.
- Цей прилад призначений виключно для приготування їжі. Його

забороняється використовувати для інших цілей, наприклад опалення приміщень.

- Під час готування дверцят духової шафи завжди повинні бути зачиненими.
- Якщо прилад розміщено позаду меблевої панелі (наприклад, дверцят), переконайтеся, що дверцят 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 і чищення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

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

2.5 Внутрішня підсвітка



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

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

2.6 Сервіс

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

2.7 Утилізація



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

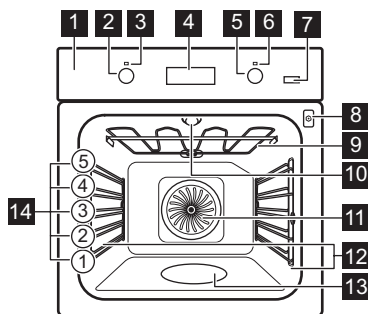
Існує небезпека задушення.

- 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.

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

3. ОПИС ВИРОБУ

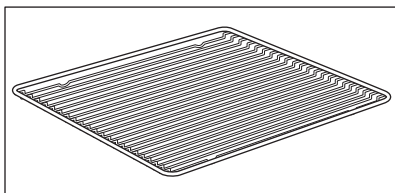
3.1 Загальний огляд



- 1** Панель керування
- 2** Перемикач функцій нагрівання
- 3** Лампа/символ живлення
- 4** Дисплей
- 5** Ручка керування (температурою)
- 6** Індикатор/символ температури
- 7** Пара Плюс
- 8** Гніздо термощупа
- 9** Нагрівальний елемент
- 10** Лампа
- 11** Вентилятор
- 12** Опорна рейка, знімна
- 13** Тиснення камери
- 14** Положення полиць

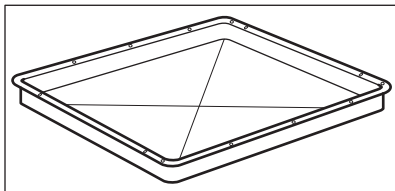
3.2 Аксесуари

Решітка



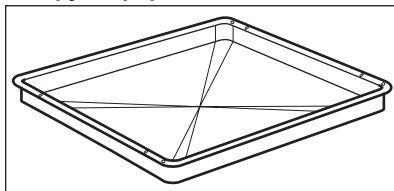
Для посуду, форм для випікання, жаровень.

Деко для випікання



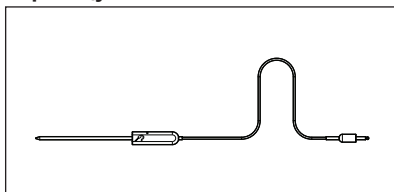
Для випікання тортів і печива.

Каструля форма



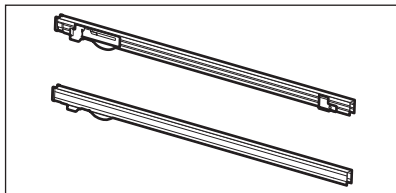
Для випікання, смаження або в якості підставки для збирання жиру.

Термощуп



Для вимірювання температури всередині продукту.

Телескопічні спрямовувачі



Для полегшення встановлення та видалення дек та решітки.

4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

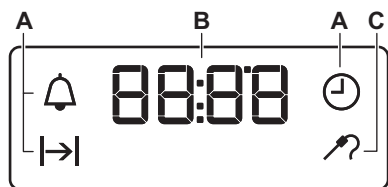
4.1 Висувні перемикачі

Для використання приладу ручку керування. Ручка керування висувається.

4.2 Сенсорні кнопки / Кнопки

—	Налаштування часу
⌚	Налаштування функції годинника.
+	Налаштування часу
🔊	Для увімкнення та вимкнення функції «Вентилятор ПЛЮС».

4.3 Дисплей



- A. Функції годинника
- B. Таймер
- C. Індикатор термощупа

5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ
















ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Перед першим використанням

З духової шафи під час попереднього прогрівання може виділятися запах і дим. Переконайтеся в тому, що приміщення добре провітрюється.

 Крок 1	 Крок 2	 Крок 3
Налаштуйте годинник	Очистіть духову шафу	Попередньо прогрійте порожню духовку
1. Натисніть:  2.  ,  - натисніть, щоб встановити години. Натисніть:  3.  ,  - натисніть, щоб встановити хвилини. Натисніть: 	1. Вийміть з духової шафи всі аксесуари й знімні опорні рейки. 2. Очистьте духову шафу й аксесуари за допомогою м'якої ганчірки, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення.	1. Встановіть максимальну температуру для функції:  Час: 1 год. 2. Встановіть максимальну температуру для функції:   Час: 15 хв.
Вимкніть духову шафу и зачекайте, доки вона охолоне. Вставте аксесуари і знімні опори полицок у духову шафу.		

6. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Налаштування: Функція нагрівання

Крок 1 Поверніть перемикач функцій нагрівання, щоб обрати функцію нагрівання.

Крок 2 Поверніть ручку управління, щоб обрати температуру.

Крок 3 Після завершення готування поверніть ручки перемикачання у положення «вимкнено», щоб вимкнути духову шафу.

6.2 Налаштування функції: Вентилятор ПЛЮС




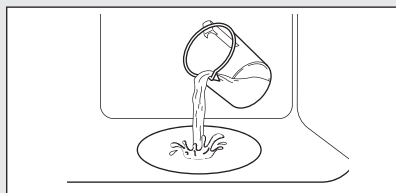
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!




Є ризик отримання опіків або пошкодження приладу.

Крок 1 Переконайтеся, що духову шафу холодна.



Крок 2 Заповніть заглибину камери водопровідною водою.





 Максимальна ємність заглибини камери становить 250 мл. Не заповнюйте заглибину камери під час готування або коли духовка гаряча.






Крок 3	Встановіть функцію:  Натисніть:  . Починає світитися індикатор. Працює лише з функцією: Вентилятор ПЛЮС.
Крок 4	Поверніть ручку регулювання температури, щоб встановити температуру.
Крок 5	Попередньо прогрійте порожню духову шафу впродовж 10 хвилин для створення вологості.
Крок 6	Поставте страву в духовку. Див. розділ «Поради і рекомендації». Не відкривайте дверцята духовки під час готування.
Крок 7	Поверніть перемикач функцій нагрівання в положення «Вимкнено», щоб вимкнути духову шафу.  - натисніть, щоб вимкнути духову шафу. Індикатор згасне.
Крок 8	Після завершення функції обережно відчиніть дверцята. Пара може спричинити опіки.
Крок 9	Переконайтеся, що духова шафа холодна. Видаліть залишки води із заглибини камери духової шафи.

6.3 Функції нагрівання

Функція нагрівання	Використання
0 Положення «Вимкнено»	Духова шафа вимкнена.
 Підсвітка	Для увімкнення лампи.
 Вентилятор / Вентилятор ПЛЮС	Одночасне випікання на трьох рівнях полиць і підсушування. Установіть температуру на 20 - 40 °C нижче, ніж для функції Традиційне готування. Для додавання вологості під час готування. Для отримання потрібного кольору та хрусткої скоринки під час випікання. Для підвищення соковитості під час повторного нагрівання.

Функція нагрівання	Використання
 Функція "Піца"	Для випікання піци. Для отримання більш рум'яної скоринки та хрусткої основи.
 Традиційне готування / Каталіз	Випікання та смаження на одному рівні полиці. Для увімкнення каталітичного очищення.
 Нижній нагрів	Для випікання тортів з хрусткою основою та для консервування.
 Розморожування	Для розморожування продуктів (овочі та фрукти). Час розморожування залежить від кількості та розміру заморожених продуктів.

Функція на-грівання	Використання
 Волога випічка	Ця функція призначена для заощадження енергії під час готування. При використанні цієї функції температура у внутрішній камері може відрізнятись від встановленої температури. Потужність нагріву може бути зменшена. Для додаткової інформації див. розділ «Щоденне користування», Примітки до: Волога випічка.
 Гриль	Для приготування на грилі тонких смужок продукту, а також для смаження хліба.
 Турбо-гриль	Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Для приготування запіканок та зарум'янювання.



Під час використання деяких функцій духової шафи можливе автоматичне вимкнення лампи при температурі нижче 60 °С.

6.4 Примітки до: Волога випічка




Ця функція використовувалася для відповідності класу енергоефективності та вимогам екодизайну згідно EU 65/2014 і EU 66/2014. Тести згідно з EN 60350-1.

Під час приготування дверцята духової шафи мають бути зачинені, аби функція не переривалася, а також для забезпечення максимальної енергоефективності духової шафи.

Для отримання інструкцій щодо готування див. розділ «Поради і рекомендації», Волога випічка. Для ознайомлення із загальними рекомендаціями щодо енергозбереження див. розділ «Енергоефективність», Енергозбереження.

7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

7.1 Функції годинника

Функція годинника	Застосування
 Час доби	Встановлення, зміна і перевірка часу доби.
 Тривалість	Встановлення тривалості роботи духової шафи.
 Таймер	Налаштування часу зворотного відліку. Ця функція не впливає на роботу духовки. Цю функцію можна налаштувати у будь-який час, навіть коли духовка вимкнена.

7.2 Налаштування: Функції годинника

Як змінити: Час доби	
⌚ - блимає, коли духова шафа під'єднується до електромережі, у разі вимкнення живлення та коли таймер не встановлено.	
Крок 1	+ - натискайте декілька разів. ⌚ - почне блимати.
Крок 2	+ , - - натисніть, щоб встановити час. Приблизно через 5 секунд блимання припиниться, а на дисплеї відобразиться час доби.
⌚ - натискайте декілька разів, щоб змінити поточний час. ⌚ - почне блимати.	
Налаштування: Тривалість	
Крок 1	Виберіть функцію та температуру духової шафи.
Крок 2	⌚ - натискайте декілька разів. → - почне блимати.
Крок 3	+ , - - натисніть, щоб встановити тривалість. На дисплеї відображається така інформація: → . → - блимає по завершенню встановленого часу. Лунає звуковий сигнал, і духова шафа вимикається.
Крок 4	Для вимкнення звукового сигналу достатньо натиснути будь-яку кнопку.
Крок 5	Поверніть перемикачі у положення «Вимкнено».
Налаштування: Таймер	
Крок 1	⌚ - натискайте декілька разів. 🔔 - почне блимати.
Крок 2	+ , - - натисніть, щоб встановити час. Функція запускається автоматично через 5 секунд. Після закінчення встановленого часу лунає сигнал.
Крок 3	Для вимкнення звукового сигналу достатньо натиснути будь-яку кнопку.
Крок 4	Поверніть перемикачі у положення «Вимкнено».
Як скасувати: Функції годинника	
Крок 1	⌚ - натискайте декілька разів, доки не почне блимати символ функції годинника.
Крок 2	Натисніть і утримуйте: —. Функція годинника вимкнеться через декілька секунд.

8. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

8.1 Термощуп

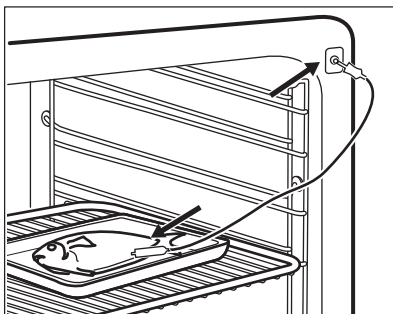
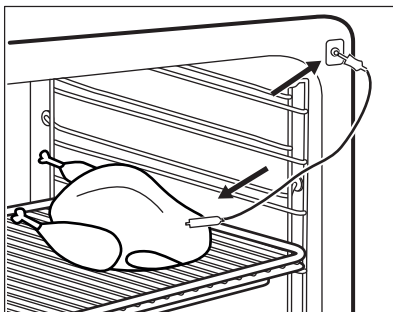
Термощуп - вимірює температуру всередині продукту. Коли страву досягає встановленого значення, духовна шафа вимикається.

Встановіть 2 температури:

- температура духовки: мінімум 120 °С,
 - внутрішню температуру страви.
- Для найкращого результату готування:
- Інгредієнти повинні мати кімнатну температуру.
 - Термощуп - не використовуйте його з рідкими стравами.
 - Термощуп - під час приготування він повинен залишатися всередині страви.

Категорії продуктів: м'ясо, птиця та риба

1. Вставте кінчик термощупа по центру страви з м'яса або риби в найтовстішій частині, якщо це можливо. Переконайтеся, що принаймні 3/4 термощупа знаходиться всередині страви.
2. Вставте штекер термощупа у гніздо на передній рамці приладу.




Індикатор термощупа  блимає.

3. Натисніть кнопку **+** або **-**, щоб встановити внутрішню температуру. Можна задати температуру від 30°C до 99°C.
4. Встановіть функцію духової шафи та температуру.

Коли страву досягне заданої внутрішньої температури, протягом 2 хвилин лунатиме звуковий сигнал. Для вимкнення звукового сигналу достатньо натиснути будь-яку кнопку.

5. Вимкніть прилад.
6. Витягніть штекер термощупа із гнізда. Витягніть тарілку із приладу.

Якщо результат готування незадовільний, повторіть описані вище дії, встановивши вищу внутрішню температуру страви.

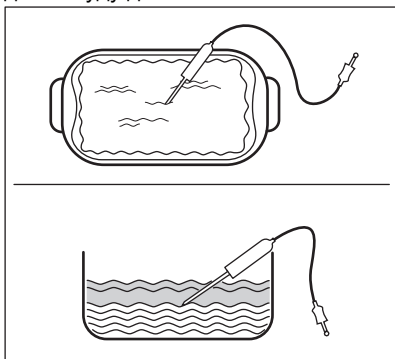
У процесі готування температуру можна змінити. Натисніть , щоб змінити внутрішню температуру.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

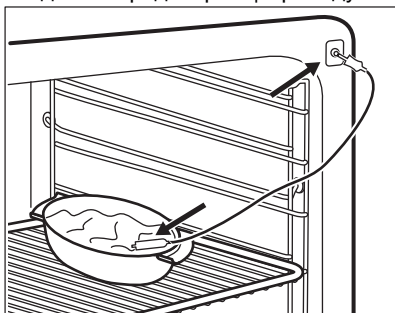
Будьте обережні, виймаючи вістря і штекер термощупа. Термощуп гарячий. Існує ризик отримати опік.

Категорія продуктів: запіканка



1. Покладіть половину інгредієнтів у посуд для випікання.
2. Вставте кінчик термощупа точно по центру запіканки. Під час випікання потрібно закріпити термощуп на одному місці. Для цього скористайтеся твердим інгредієнтом. Силіконову ручку термощупа можна покласти на обідок посуду для випікання. Кінчик термощупа не повинен торкатися дна посуду для випікання.



3. Накрийте термощуп інгредієнтами, що залишилися.
4. Вставте штекер термощупа у гніздо на передній рамці приладу.




Індикатор термощупа  блимає.

5. Натисніть кнопку  або , щоб встановити внутрішню температуру. Можна задати температуру від 30°C до 99°C.
6. Встановіть функцію духової шафи та температуру.

Коли страва досягне заданої внутрішньої температури, протягом 2 хвилин лунатиме звуковий сигнал. Для вимкнення звукового сигналу достатньо натиснути будь-яку кнопку.

7. Вимкніть прилад.
8. Витягніть штекер термощупа із гнізда. Витягніть тарілку із приладу.

Якщо результат готування незадовільний, повторіть описані вище дії, встановивши вищу внутрішню температуру страви.

У процесі готування температуру можна змінити. Натисніть , щоб змінити внутрішню температуру.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

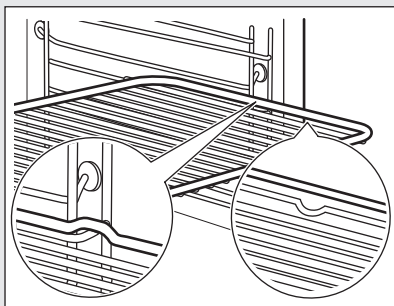
Будьте обережні, виймаючи вістря і штекер термощупа. Термощуп гарячий. Існує ризик отримати опік.

8.2 Встановлення аксесуарів

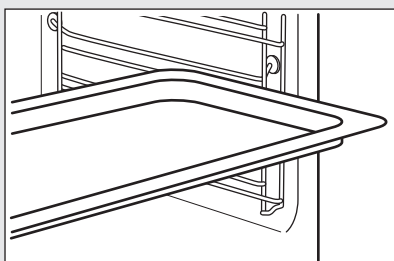
Невелика заглибина вгорі покращує безпеку. Ці заглибини є також обмежувачами, що запобігають перекиданню. Високий обідок навкруги полицки не дає посуду зісковзнути з полицки.

Решітка:

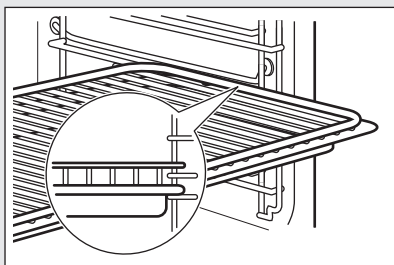
Просуньте решітку між напрямними планками опорних рейок .

**Лист для випікання / Глибока сковорідка:**

Просуньте деко між напрямними планками опорних рейок.

**Решітка, Лист для випікання / Глибока сковорідка:**

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



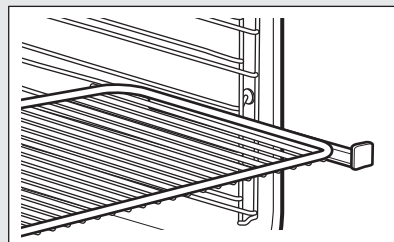
8.3 Використання телескопічних напрямних

Не змащуйте телескопічні напрямні.

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

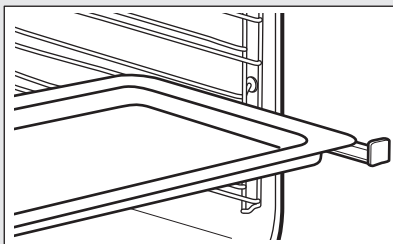
Решітка:

Поставте комбіновану решітку на телескопічні напрямні.

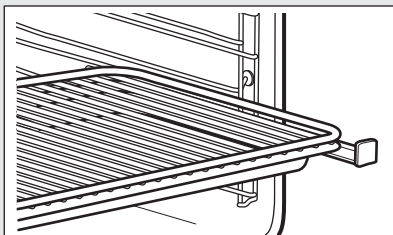


Глибоке деко:

Поставте глибоке деко на телескопічні спрямовувачі.

**Решітка та глибоке деко разом:**

Покладіть решітку та глибоке деко разом на телескопічні напрямні.



9. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

9.1 Охолоджувальний вентилятор

Під час роботи духової шафи охолоджувальний вентилятор автоматично вмикається для

підтримки поверхонь духової шафи прохолодними. Якщо вимкнути духову шафу, вентилятор продовжуватиме працювати, доки духовна шафа не охолоне.

10. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

10.1 Рекомендації щодо приготування



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

У вашій духовій шафі можна випікати та смажити страви на відміну від попередньої моделі духовки. У таблицях нижче наведені рекомендовані налаштування температури, часу готування та положення полиці для певних типів продуктів.

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




10.2 Вентилятор ПЛЮС

Ставте посуд на другий рівень полицки.

Використовуйте деко для випікання.



 ТОРТИ / ВИПІЧКА / ХЛІБ	 (мл)	 (°C)	 (хв.)
Печиво / Коржики / Круасани	100	150 - 180	10 - 20
Фокача	100	200 - 210	10 - 20
Піца	100	230	10 - 20
Хлібний ролет	100	200	20 - 25
Хліб	100	180	35 - 40
Сливовий пиріг / Яблучний пиріг / Булочки з корицею, випечені у формі	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Використовуйте 150 мл води, якщо не зазначено інше.

 ЗАМОРОЖЕНІ ГОТОВІ СТРАВИ	 (°C)	 (хв.)
Піца	200 - 210	10 - 20
Круасани	170 - 180	15 - 25
Лазанья, використовуйте 200 мл	180 - 200	35 - 50




Використовуйте 100 мл води.

Установіть температуру на 110 °C.

 ДОВЕДЕННЯ СТРАВ ДО ГОТОВНОСТІ	 (хв.)
Хлібний ролет	10 - 20
Хліб	15 - 25
Фокача	15 - 25
М'ясо	15 - 25
Паста	15 - 25
Піца	15 - 25
Рис	15 - 25
Овочі	15 - 25

Використовуйте 200 мл води.

Використовуйте скляну форму для випікання.

 ПІДСМАЖУВАННЯ	 (°C)	 (хв.)
Ростбіф	200	50 - 60
Курка	210	60 - 80
Смажена свинина	180	65 - 80

10.3 Випічка

Для першої випічки обирайте нижчу температуру.

Для випікання тортів або тістечок на декількох полицях час випікання може бути збільшено на 10-15 хвилин.

Торти та інші вироби на різних рівнях не завжди зарум'янюються рівномірно.

Немає потреби змінювати налаштування температури у випадку нерівномірного зарум'янювання. Під час випікання ця різниця зникне.






Дека в духовці можуть деформуватися під час випікання. Коли дека знов охолонуть, деформації зникнуть.

10.4 Поради щодо випікання

Результати випікання	Можлива причина	Вирішення
Нижня частина пирога недостатньо підрум'янилась.	Неправильне положення полицки.	Поставте пиріг на полицку, що розташована нижче.
Пиріг не підіймається, робиться вогким або з прошарками.	Температура в духовій шафі занадто висока.	Наступного разу встановіть трохи нижчу температуру в духовій шафі.
	Температура в духовій шафі висока, а час випікання – короткий.	Наступного разу встановіть довший час випікання та нижчу температуру в духовій шафі.
Торт занадто сухий.	Температура в духовій шафі занадто низька.	Наступного разу встановіть вищу температуру в духовій шафі.
	Занадто довга тривалість приготування.	Наступного разу встановіть менший час випікання.
Пиріг випікається нерівномірно.	Температура в духовій шафі висока, а час випікання – короткий.	Наступного разу встановіть довший час випікання та нижчу температуру в духовій шафі.
	Тісто для пирога розподіляється нерівномірно.	Наступного разу розподіліть тісто для пирога рівномірно на деку для випікання.

Результати випікання	Можлива причина	Вирішення
Пиріг не пропікся за час, визначений у рецепті.	Температура в духовій шафі занадто низька.	Наступного разу встановіть трохи вищу температуру в духовій шафі.

10.5 Випікання на одному рівні полицки

 ВИ-ПІКАННЯ В ФОРМАХ		 (°C)	 (хв.)	
Основа для пирога - пісочне тісто, попередньо прогрійте порожню духовку	Вентилятор	170 - 180	10 - 25	2
Основа для пирога - бісквітне тісто	Вентилятор	150 - 170	20 - 25	2
Круглий кекс / Бриш	Вентилятор	150 - 160	50 - 70	1
Бісквіт «Мадера» / Фруктові тістечка	Вентилятор	140 - 160	70 - 90	1
Чізкейк	Традиційне готування	170 - 190	60 - 90	1

Ставте посуд на третій рівень полицки.

Використовуйте функцію: Вентилятор.





Використовуйте деко для випікання.

 ТОРТИ / ВИПІЧКА / ХЛІБ	 (°C)	 (хв.)
Пиріг з посипкою	150 - 160	20 - 40
Фруктові флани (з дріжджового/бісквітного тіста), використовуйте глибоку жаровню	150	35 - 55
Фруктові флани з пісочного тіста	160 - 170	40 - 80





Попередньо прогрійте порожню духовку.





Використовуйте функцію: Традиційне готування.

Використовуйте деко для випікання.

 ТОРТИ / ВИПІЧКА / ХЛІБ	 (°C)	 (хв.)	
Рулет з джемом	180 - 200	10 - 20	3
Житній хліб:	спочатку: 230	20	1
	потім: 160 - 180	30 - 60	
Масляний миг- дальний пиріг / Цу- крові тістечка	190 - 210	20 - 30	3
Тістечка зі збити- ми вершками / Ек- лери	190 - 210	20 - 35	3
Хліб-плетінка / Ка- лач	170 - 190	30 - 40	3
Фруктові флани (з дріжджового/ бісквітного тіста), використовуйте глибоку жаровню	170	35 - 55	3
Пиріг з дріжджово- го тіста з м'якою начинкою (напри- клад, білим сиром, вершками або со- лодким заварним кремом)	160 - 180	40 - 80	3
Штолен	160 - 180	50 - 70	2





Ставте посуд на третій рівень полицки.

 ПЕЧИВО		 (°C)	 (хв.)
Пісочне печиво	Вентилятор	150 - 160	10 - 20
Булочки, попередньо прогрійте порожню духовку	Вентилятор	160	10 - 25
Печиво з бісквітного тіста	Вентилятор	150 - 160	15 - 20
Вироби з листового тіста, попередньо прогрійте порожню духовку	Вентилятор	170 - 180	20 - 30

 ПЕЧИВО		 (°C)	 (хв.)
Печиво з дріжджового тіста	Вентилятор	150 - 160	20 - 40
Макарони	Вентилятор	100 - 120	30 - 50
Випічка з яєчного білка / Безе	Вентилятор	80 - 100	120 - 150
Булочки, попередньо прогрійте порожню духовку	Традиційне готування	190 - 210	10 - 25

10.6 Запіканки та гратени





Використовуйте перший рівень полицки.





		 (°C)	 (хв.)
Багети з розплавленим сиром	Вентилятор	160 - 170	15 - 30
Овочева запіканка, попередньо прогрійте порожню духовку	Турбо-гриль	160 - 170	15 - 30
Лазанья	Традиційне готування	180 - 200	25 - 40
Рибні запіканки	Традиційне готування	180 - 200	30 - 60
Фаршировані овочі	Вентилятор	160 - 170	30 - 60
Солодка випічка	Традиційне готування	180 - 200	40 - 60
Паста, запечена у духовій шафі	Традиційне готування	180 - 200	45 - 60

10.7 Випікання на декількох рівнях

Використовуйте дека для випікання.

Використовуйте функцію: Вентилятор.

 ТОРТИ / ВИПІЧКА	 (°C)	 (хв.)	 2 положення
Тістечка зі збитими вершками / Еклери, попередньо прогрійте порожню духовку	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Сухий пиріг з посипкою	150 - 160	30 - 45	1 / 4

 БІС- КВІТИ / ДРІБ- НЕ ПЕЧИВО / КОРЖИКИ / РУЛЕТИ	 (°C)	 (хв.)	 2 положення	3 положення
Булочки	180	20 - 30	1 / 4	-
Пісочне печиво	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Печиво з бісквітного тіста	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Вироби з листового тіста, попередньо прогрійте порожню духовку	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Печиво з дріжджового тіста	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Макарони	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Печиво з яєчного білка / Безе	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

10.8 Поради щодо запікання

Використовуйте жаростійкий посуд.

Смажте пісне м'ясо накритим (можна використовувати алюмінієву фольгу).

Великі шматки слід смажити безпосередньо на глибокому деку або на комбінованій решітці над глибоким деком.

Щоб запобігти пригоранню виступаючого жиру, додайте трохи рідини у глибоку жаровню.







Переверніть смаженину через 1/2 - 2/3 часу готування.







Смажте м'ясо та рибу великими шматками (1 кг чи більше).

Полийте шматки м'яса його соком декілька разів під час смаження.

10.9 Підсмажування

Використовуйте перший рівень полички.

 ЯЛОВИЧИНА				
			 (°C)	 (хв.)
Тушковане м'ясо	1 - 1,5 кг	Традиційне готування	230	120 - 150
Ростбїф або філе, ледь просмажене, попередньо прогрійте порожню духовку	на 1 см товщини	Турбо-гриль	190 - 200	5 - 6
Ростбїф або філе, помірного просмаження, попередньо прогрійте порожню духовку	на 1 см товщини	Турбо-гриль	180 - 190	6 - 8
Ростбїф або філе, добре просмаження, попередньо прогрійте порожню духовку	на 1 см товщини	Турбо-гриль	170 - 180	8 - 10

 СВИНИНА				
 Використовуйте функцію: Турбо-гриль.				
	 (кг)	 (°C)	 (хв.)	
Лопатка / Шийка / Окїст	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	
Відбивні котлети / Реберце	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	
М'ясні хлібці	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	
Свиняча рулька, попередньо відварена	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	

**ТЕЛЯТИНА**

Використовуйте функцію: Турбо-гриль.



(кг)



(°C)



(хв.)

Смажена телятина	1	160 - 180	90 - 120
Теляча рулька	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

**БАРАНИНА**

Використовуйте функцію: Турбо-гриль.



(кг)



(°C)



(хв.)

Нога ягняти / Запечена баранина	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Спинка ягняти	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

**ДИЧИНА**

Використовуйте функцію: Традиційне готування.



(кг)









(°C)








(хв.)






Спина / Заяча нога, попередньо прогрійте порожню духовку	до 1	230	30 - 40
Оленьча спинка	1.5 - 2	210 - 220	35 - 40
Задня част. оленя	1.5 - 2	180 - 200	60 - 90



 ДОМАШНЯ ПТИЦЯ			
 Використовуйте функцію: Турбо-гриль.			
	 (кг)	 (°C)	 (хв.)
Птиця, порційна	0,2 - 0,25 кожна	200 - 220	30 - 50
Курка, половина	0,4 - 0,5 кожна	190 - 210	35 - 50
Курка, пулярка	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Качка	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Гуска	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Індичка	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Індичка	4 - 6	140 - 160	150 - 240







 РИБА (НА ПАРІ)			
 Використовуйте функцію: Традиційне готування.			
	 (кг)	 (°C)	 (хв.)
Ціла рибина	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60







10.10 Хрустка випічка з:Функція "Піца"

 ПИЦА		
 Ставте посуд на перший рівень полицки.		
	 (°C)	 (хв.)
Тарти	180 - 200	40 - 55
Пиріг із шпинатом	160 - 180	45 - 60

 ПИЦА		
 Ставте посуд на перший рівень полицки.		
	 (°C)	 (хв.)
Кіш-Лорен / Швейцарський пиріг	170 - 190	45 - 55
Чізкейк	140 - 160	60 - 90

 ПІЦА		
 Ставте посуд на перший рівень полицки.		
	 (°C)	 (хв.)
Овочевий пиріг	160 - 180	50 - 60

 ПІЦА		
 Перед початком готування прогрійте пусту духову шафу.		
 Ставте посуд на другий рівень полицки.		
	 (°C)	 (хв.)
Піца, тонка скоринка, використовуйте глибоку жаровню	200 - 230	15 - 20
Піца, товста скоринка	180 - 200	20 - 30








 ПІЦА		
 Перед початком готування прогрійте пусту духову шафу.		
 Ставте посуд на другий рівень полицки.		
	 (°C)	 (хв.)
Прісний хліб	230 - 250	10 - 20
Випічка з листового тіста	160 - 180	45 - 55
Тарт фламбе	230 - 250	12 - 20
Вареники	180 - 200	15 - 25

10.11 Гриль







Перед початком готування прогрійте пусту духову шафу.

Для готування на грилі використовуйте лише тонкі шматки м'яса або риби.

Встановіть сковорідку на першому рівні полицки для збирання жиру.

 ГРИЛЬ				
 Використовуйте функцію: Гриль				
	 (°C)	 (хв.) 1-бік	 (хв.) 2-й бік	
Ростбіф	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Яловиче філе	230	20 - 30	20 - 30	3
Спинка свинини	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Теляча спинка	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Спинка ягняти	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Ціла рибина, 0,5 кг - 1 кг	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

10.12 Заморожена їжа

 РОЗМОРОЖУВАННЯ				
 Використовуйте функцію: Вентилятор.				
	 (°C)	 (хв.)		
Піца, заморожена	200 - 220	15 - 25	2	
Американська піца, заморожена	190 - 210	20 - 25	2	
Піца, охолоджена	210 - 230	13 - 25	2	
Піца-закуска, заморожена	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-селянськи / Крокети	220 - 230	20 - 35	3	

**РОЗМОРОЖУВАННЯ****Використовуйте функцію: Вентилятор.****(°C)****(хв.)**

Картопляні оладки	210 - 230	20 - 30	3
Лазанья / Каннеллоні, свіжі	170 - 190	35 - 45	2
Лазанья / Каннеллоні, заморожені	160 - 180	40 - 60	2
Запечений сир	170 - 190	20 - 30	3
Курячі крильця	190 - 210	20 - 30	2

10.13 Розморожування


Видаліть з продуктів пакування та покладіть продукти на тарілку.


Не накривайте продукти, оскільки це може збільшити час розморожування.

Для великих порцій продуктів помістіть перевернуту пусту тарілку в нижню

частину камери духовки. Покладіть продукти в глибоке блюдо та поставте його на тарілку всередині духовки. За необхідності зніміть опори для полицок.

Використовуйте перший рівень полицки.

	 (кг)	 (хв.) Тривалість розморожування	 (хв.) Час подальшого розморожування	
Курка	1	100 - 140	20 - 30	Переверніть по завершенні половини часу.
М'ясо	1	100 - 140	20 - 30	Переверніть по завершенні половини часу.
Форель	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Полуниця	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Масло	0.25	30 - 40	10 - 15	-

	 (кг)	 (хв.) Тривалість розморожу- вання	 (хв.) Час пода- льшого роз- морожування	
Вершки	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Збийте вершки у разі, якщо вони ще не повністю розморозились.
Печиво	1.4	60	60	-

10.14 Консервування

Використовуйте функцію Нижній нагрів.

Використовуйте для консервування банки однакового розміру.

Не використовуйте банки з гвинтовими або багнетними кришками чи металеві банки.

Використовуйте перший рівень полицки.

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 л 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 °С (див. таблицю).

Встановіть температуру на 160 - 170 °С.

 М'ЯКИ ФРУК- ТИ	 (хв.) Час приготу- вання до кипін- ня
Полуниця / Чорни- ці / Малина / Сти- глий агрус	35 - 45

 КІ- СТОЧКОВІ ПЛОДИ	 (хв.) Час приго- тування до кипіння	 (хв.) Продов- жувати готувати при тем- пературі 100 °С
Персики / Айва / Сли- ви	35 - 45	10 - 15

 ОВОЧІ	 (хв.) Час приго- тування до кипін- ня	 (хв.) Продов- жувати го- тувати при тем- пературі 100 °С
Морква	50 - 60	5 - 10
Огірки	50 - 60	-

 ОВОЧІ	 (хв.) Час приготування до кипіння	 (хв.) Продовжувати готувати при температурі 100 °С
Овочеве асорті	50 - 60	5 - 10
Кольрабі / Горошок / Спаржа	50 - 60	15 - 20



10.15 Дегідратації - Вентилятор

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.




Для одного дека ставте посуд на третій рівень полицки.

10.16 Термоцуп

 ЯЛОВИЧИНА	 Внутрішня температура страви (°С)		
	Непротсмаже-ний	Середній	Добре протсмажений
Ростбіф	45	60	70
Філей	45	60	70



 ЯЛОВИЧИНА	 Внутрішня температура страви (°С)		
	Менше	Середній	Більше
М'ясні хлібці	80	83	86


Для двох дек використовуйте перший і четвертий рівень полицки.



 ОВОЧІ	 (°С)	 (год.)
Квасоля	60 - 70	6 - 8
Перець	60 - 70	5 - 6
Овочі для супу	60 - 70	5 - 6
Гриби	50 - 60	6 - 8
Трави	40 - 50	2 - 3



Встановіть температуру на 60 - 70 °С.



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









 СВИНИНА	 Внутрішня температура страви (°C)		
	Менше	Середній	Більше
Шинка / Печеня	80	84	88
Наріzana корейка / Спинка свинини, копчена / Спинка свинини, варена	75	78	82

 ТЕЛЯТИНА	 Внутрішня температура страви (°C)		
	Менше	Середній	Більше
Смажена телятина	75	80	85
Теляча рулька	85	88	90

 БАРАНИНА/ЯГНЯТИНА	 Внутрішня температура страви (°C)		
	Менше	Середній	Більше
Бараняча нога	80	85	88
Бараняча спинка	75	80	85
Запечена баранина / Нога ягняти	65	70	75

 ДИЧИНА	 Внутрішня температура страви (°C)		
	Менше	Середній	Більше
Заяча спинка / Оленяча спинка	65	70	75
Заяча нога / Заєць, цілий / Оленяча нога	70	75	80

 ДОМАШНЯ ПТИЦЯ	 Внутрішня температура страви (°C)		
	Менше	Середній	Більше
Курка	80	83	86
Качка, ціла/половина / Індичка, ціла/грудка	75	80	85
Качка, грудка	60	65	70

 РИБА (ЛОСОСЬ, ФОРЕЛЬ, СУДАК)	 Внутрішня температура страви (°C)		
	Менше	Середній	Більше
Риба, ціла / велика / на парі / Риба, ціла / велика / смажена	60	64	68
 ЗАПІКАНКА — ПОПЕРЕДНЬО ПРИГОТОВАНІ ОВОЧІ	 Внутрішня температура страви (°C)		
	Менше	Середній	Більше
Запіканка з цукіні / Запіканка з броколі / Запечений фенхель	85	88	91
 ЗАПІКАНКА — НЕСОЛОДКА	 Внутрішня температура страви (°C)		
	Менше	Середній	Більше
Каннеллоні / Лазанья / Паста, запечена у духовій шафі	85	88	91
 ЗАПІКАНКА — СОЛОДКА	 Внутрішня температура страви (°C)		
	Менше	Середній	Більше
Запіканка з білого хлібу з фруктами / без фруктів / Запіканка з рисової каші з фруктами / без фруктів / Солодка запіканка з локшини	80	85	90






10.17 Волога випічка - рекомендовані аксесуари






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

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

10.18 Волога випічка







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







		 (°C)		 (хв.)
Солодкі булочки, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	190	3	45 - 55
Піца, заморожена, 0,35 кг	решітка	190	2	45 - 50
Рулети з джемом	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	45 - 55
Брауні	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	55 - 60
Бісквітні коржі	форма для коржа на решітці	180	2	40 - 50
Приварена риба, 0,3 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	25 - 35
Ціла рибина, 0,2 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	25 - 35
Рибне філе, 0,3 кг	деко для піци на решітці	180	3	40 - 50
Варене м'ясо, 0,25 кг	деко для випікання або глибока жаровня	190	3	40 - 50
Шашлик, 0,5 кг	деко для випікання або глибока жаровня	190	3	35 - 45
Печиво, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	160	2	40 - 50
Макарони, 24 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	150	2	35 - 45
Кекс, 12 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	160	2	35 - 45
Солона випічка, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	35 - 45
Печиво з пісочного тіста, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	150	2	40 - 45
Тарталетки, 8 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	35 - 45







		 (°C)		 (хв.)
Овочі, варені, 0,4 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	45 - 55
Вегетаріанський омлет	деко для піци на решітці	190	3	40 - 50







10.19 Інформація для дослідницьких установ








Тести згідно з: EN 60350, IEC 60350.








 ВИПІКАННЯ НА ОДНОМУ РІВНІ. Випікання в формах				
		 (°C)	 (хв.)	
Бісквіт	Вентилятор	140 - 150	35 - 50	2
Бісквіт	Традиційне готування	160	35 - 50	2
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Вентилятор	160	60 - 90	2
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Традиційне готування	180	70 - 90	1

 ВИПІКАННЯ НА ОДНОМУ РІВНІ. Печиво				
 Ставте посуд на третій рівень полицки.				
		 (°C)	 (хв.)	
Пісочні хлібобулочні вироби / Випечені палички	Вентилятор	140	25 - 40	
Пісочні хлібобулочні вироби / Випечені палички, попередньо прогрійте порожню духовку	Традиційне готування	160	20 - 30	

 ВИПІКАННЯ НА ОДНОМУ РІВНІ. Печиво				
 Ставте посуд на третій рівень полицки.				
		 (°C)	 (хв.)	
Маленькі тістечка, 20 штук на деко, попередньо прогрійте порожню духовку	Вентилятор	150	20 - 35	
Маленькі тістечка, 20 штук на деко, попередньо прогрійте порожню духовку	Традиційне готування	170	20 - 30	

 ВИПІКАННЯ НА ДЕКІЛЬКОХ РІВНЯХ. Печиво				
		 (°C)	 (хв.)	
Пісочні хлібобулочні вироби / Випечені палички	Вентилятор	140	25 - 45	1 / 4
Маленькі тістечка, 20 штук на деко, попередньо прогрійте порожню духовку	Вентилятор	150	23 - 40	1 / 4
Бісквіт	Вентилятор	160	35 - 50	1 / 4

 ГРИЛЬ				
 Попередньо прогрійте порожню духову шафу впродовж 5 хвилин.				
 Готуйте на грилі при максимальному налаштуванні температури.				
		 (хв.)		
Тост	Гриль	1 - 3	5	

 ГРИЛЬ			
 Попередньо прогрійте порожню духову шафу впродовж 5 хвилин.			
 Готуйте на грилі при максимальному налаштуванні температури.			
		 (хв.)	
Біфштекс, переверніть по завершенні половини часу	Гриль	24 - 30	4

11. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

11.1 Примітки щодо чищення



Засоби для чищення

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

Металеві поверхні слід чистити за допомогою розчину для чищення.

Використовуйте неагресивний засіб для чищення плям. Не застосовуйте його на каталітичній поверхні.



Щоденне користування

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

Не залишайте готові страви у духовій шафі довше 20 хвилин. Протирайте внутрішню камеру м'якою тканиною після кожного використання.



Акcesуари

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

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

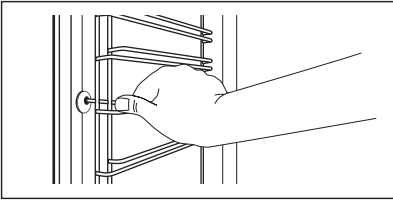
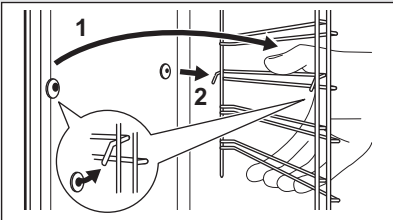
11.2 Як чистити: Заглибину камери

Очистіть заглибину камери, щоб видалити залишки вапна після готування з паром.

Крок 1	Крок 2	Крок 3
Залити: 250 мл білого оцту до заглибини камери. Використовуйте оцет із максимальною концентрацією 6% без домішок.	Зачекайте, доки оцет розчинить залишки вапна протягом 30 хвилин в умовах температури навколишнього середовища.	Мийте заглибину теплою водою та м'якою тканиною.
Для функції: Вентилятор ПЛЮС очищуйте духову шафу після кожних 5-10 циклів готування.		

11.3 Як зняти: Опори полицок

Для очищення духової шафи вийміть опори полицок.

Крок 1	Вимкніть духову шафу і зачекайте, доки вона охолоне.	
Крок 2	Спочатку потягніть передню частину опорної рейки від бічної стінки.	
Крок 3	Потягніть задню частину направляючої для полицок від бічної стінки та зніміть її.	
Крок 4	Для вставлення опор виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності. Фіксуючі штифти на телескопічних напрямних полицок повинні бути спрямовані вперед.	

11.4 Як користуватися: Каталітичне очищення

Камера духової шафи покрита каталітичною емаллю. Вона поглинає жир під час каталізу.

Плями або знебарвлення каталітичної поверхні не впливають на процес та результат очищення.

Перед каталітичним очищенням		
Вимкніть духову шафу і зачекайте, доки вона охолоне.	Вийміть усі аксесуари та знімні опори для полиць.	Помийте дно духової шафи та внутрішнє скло дверцят теплою водою за допомогою м'якої ганчірки та неагресивного засобу для чищення.
Проведіть процедуру каталітичного чищення духової шафи		
Крок 1	Крок 2	Крок 3
Встановіть функцію та температуру духової шафи. 250 °C Тривалість: 1 година	Після очищення, поверніть перемикач функцій духової шафи в положення «Вимкнено».	Коли духовна шафа охолоне, протріть внутрішню камеру духової шафи вологою м'якою тканиною.

11.5 Як зняти та встановити: Дверцята

Ви можете зняти дверцята та внутрішню скляну панель, аби очистити їх. Кількість наявних скляних панелей залежить від моделі.



УВАГА

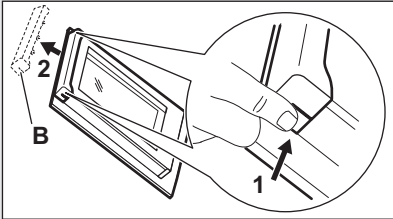
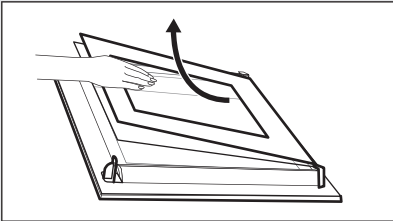
Поводьтеся зі склом обережно, особливо на краю передньої панелі. Скло може тріснути.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Дверцята важкі.

Крок 1	Повністю відчиніть дверцята.	
Крок 2	До кінця натисніть на стопорні важелі (A) на двох завісах дверцят.	
Крок 3	Зачиніть дверцята духовки до першого фіксованого положення (приблизно на кут 70°). Тримавши дверцята руками з обох боків, зніміть їх у напрямку навкоси вгору. Покладіть дверцята духовки зовнішньою частиною вниз на рівну поверхню, застелену м'якою тканиною.	

<p>Крок 4 Візьміться з обох боків за оздоблення (В) у верхній частині дверцят і натисніть у напрямку до середини, щоб вивільнити прокладку.</p>	
<p>Крок 5 Потягніть за оздоблення дверцят спереду для того, щоб витягнути.</p>	
<p>Крок 6 По черзі беріть скляні панелі за верхній край і виймайте їх із прямої вгору.</p>	
<p>Крок 7 Промийте скляну панель теплою водою з милом. Ретельно витріть скляну панель насухо. Не слід мити скляні панелі в посудомийній машині.</p>	
<p>Крок 8 Після очищення виконайте зазначені вище дії у зворотній послідовності.</p>	
<p>Крок 9 Встановіть спочатку меншу панель, а потім більшу та дверцята. Переконайтеся в тому, що скляні панелі вставлено правильно — інакше поверхня дверцят може перегрітися.</p>	

11.6 Як замінити: Лампа



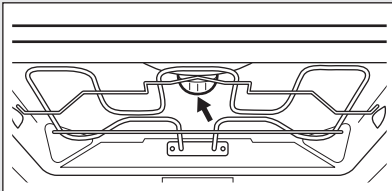
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.
Лампа може бути гарячою.

Перед заміною лампи:

Крок 1	Крок 2	Крок 3
Вимкніть духову шафу. Зачекайте, доки духовка охолоне.	Відключіть духову шафу від електромережі.	Покладіть рушник на дно камери духової шафи.

Верхня лампа

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

12. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

12.1 Необхідні дії в разі виникнення проблем

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

Несправність	Перевірте чи...
Духова шафа не нагрівається.	Запобіжник перегорів.
Термощуп не працює.	Штекер Термощуп повністю вставлений у гніздо.
На дисплеї відображається «12:00».	Відбулося вимкнення електроенергії. Встановіть час доби.
Вода витікає із глибини камери.	Забагато води в глибині камери.

Несправність	Перевірте чи...
Незадовільний результат приготування функції: Вентилятор ПЛЮС .	Ви заповнили заглибину камери водою.
Лампа не світиться.	Лампочка перегоріла.

12.2 Експлуатаційні характеристики

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

Дані, необхідні для сервісного центру, вказано на табличці з технічними даними. Ця табличка розташована на передній рамі камери духовки. Не знімайте табличку з технічними даними з камери духовки.

Рекомендуємо записати ці дані у нижченаведених полях:

Модель (MOD.)

.....

Рекомендуємо записати ці дані у нижченаведених полях:

Номер виробу (PNC)

Серійний номер (S.N.)

13. ТЕХНІЧНІ ДАНІ**13.1 Технічні дані**

Напруга	230 В
Частота	50 Гц

14. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ**14.1 Інформація про виріб та інформаційний листок виробу***

Назва постачальника	Electrolux	
Ідентифікатор моделі	OKD5C51V 944184918 OKD5C51X 944184911 OKD5C51Z 944184917	
Індекс енергоефективності	95.3	
Клас енергетичної ефективності	А	
Споживання електроенергії при стандартному завантаженні, традиційний режим	0.99 кВт•г/цикл	
Споживання електроенергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора	0.81 кВт•г/цикл	
Кількість внутрішніх камер	1	
Джерело тепла	Електроенергія	
Об'єм	71 л	
Тип духової шафи	Вбудована духовка шафа	
Маса	OKD5C51V	34.0 кг
	OKD5C51X	34.0 кг
	OKD5C51Z	34.0 кг

*Для Європейського Союзу відповідно до положень ЄС 65/2014 і 66/2014.
Для Республіки Білорусь відповідно до СТБ 2478-2017, Додаток Г; СТБ 2477-2017, Додатки А і Б.
Для України відповідно до 568/32020.

Клас енергетичної ефективності не застосовується для Росії.

EN 60350-1. Електричні побутові прилади для готування їжі. Частина 1: Плити, духові шафи, парові духові шафи та грилі: способи вимірювання продуктивності.

14.2 Енергозбереження



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

Переконайтеся у тому, що під час роботи дверцята духової шафи зачинено. Не відкривайте дверцята духової шафи занадто часто під час готування. Підтримуйте чистоту ущільнювача дверцят та переконайтеся, що він належним чином зафіксований.

Користуйтеся металевим посудом для покращення енергозбереження.

Коли можливо, не розігрівайте попередньо духову шафу перед приготуванням.

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

Готування з використанням вентилятора

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

Залишкове тепло

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

Використовуйте залишкове тепло для розігрівання інших страв.

Підтримування страви теплою


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


Волога випічка

Функція, призначена для збереження енергії під час готування.

15. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним

символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних

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

www.electrolux.com/shop



867361524-A-222020

