

OPEA7553M



UK Духова шафа

Інструкція



ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	3
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	5
3. ОПИС ВИРОБУ.....	7
4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.....	8
5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	10
6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	11
7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	13
8. АВТОМАТИЧНІ ПРОГРАМИ.....	15
9. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА.....	16
10. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	20
11. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	21
12. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА.....	43
13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	46
14. ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....	48
15. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	49

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 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 у віці від 3 до 8 років та особи зі значними та складними обмеженими можливостями можуть залишатися поблизу приладу лише за умови постійного нагляду.
- Не слід залишати дітей до трьох років без постійного нагляду поблизу приладу.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Тримайте всі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте ці матеріали належним чином.
- Не допускайте дітей і домашніх тварин до приладу під час його роботи чи охолодження. Доступні частини можуть нагріватися під час користування.
- 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 інструкції зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Встановлюйте прилад у безпечному підходящому місці, що відповідає вимогам зі встановлення.
- Прилад оснащено електричною системою охолодження. Її слід використовувати з блоком електроживлення.

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 табличці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Завжди використовуйте правильно встановлену протиударну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.

- Будьте обережні, аби не пошкодити штепсельну вилку та кабель. Якщо кабель живлення потребує заміни, зверніться до нашого сервісного центру.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверця 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.

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.

- 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 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 дверцята духової шафи завжди повинні бути зачиненими.
- Якщо прилад розміщено позаду меблевої панелі (наприклад, дверцят), переконайтеся, що дверцята відкрито під час роботи приладу. Жар і волога можуть утворюватися позаду закритої меблевої панелі, спричиняючи подальше пошкодження приладу, 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.

- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, вимкніть прилад і вийміть вилку з розетки.
- Дайте приладу охолонути. Існує ризик того, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей дверцят слід одразу замінити панелі. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі!
- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не

використовуйте будь-які абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.

- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, обов'язково дотримуйтеся інструкцій із безпеки, наведених на упаковці.
- Не очищуйте каталітичну емаль (якщо застосовується) жодними мийними засобами.

2.5 Внутрішня підсвітка



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

- Електрична або галогенова лампочка, що використовується в цьому приладі, призначена лише для побутових приладів. Не використовуйте її для освітлення оселі.
- Перед заміною лампочки відключить прилад від електроживлення.
- 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!

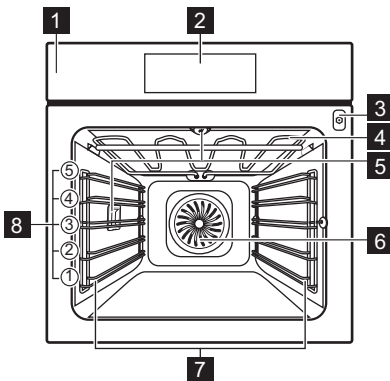
Існує небезпека задушення.

- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення близько до приладу та утилізуйте його.

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

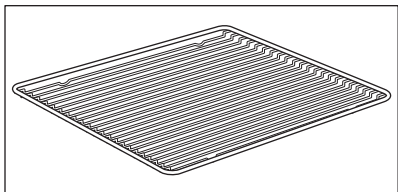
3.1 Загальний огляд



- 1 Панель керування
- 2 Електронний програмуючий пристрій
- 3 Розетка термошупа
- 4 Нагрівальний елемент
- 5 Лампа
- 6 Вентилятор
- 7 Опорна рейка, знімна
- 8 Положення полиць

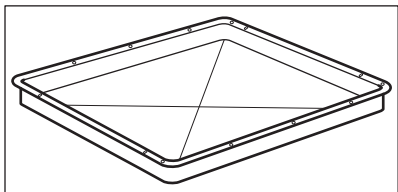
3.2 Приладдя

Решітка



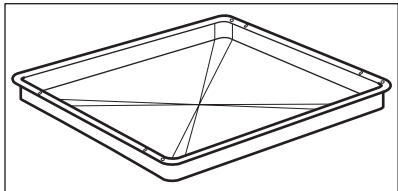
Для розміщення посуду і форм для випічки, а також для смаження.

Лист для випікання



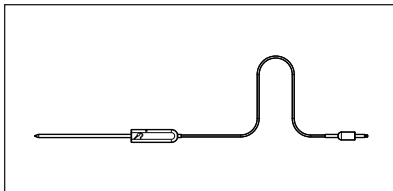
Для випікання тортів і печива.

Сковорідка для гриля/смаження



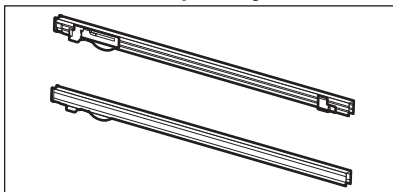
Для випікання, смаження або в якості підставки для збирання жиру.

Термощуп



Для вимірювання температури всередині продукту.

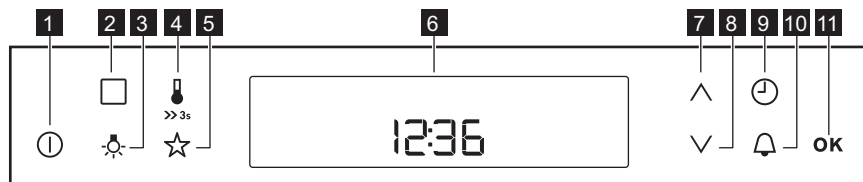
Телескопічні спрямовувачі



Для полегшення встановлення та видалення дек та решітки.

4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

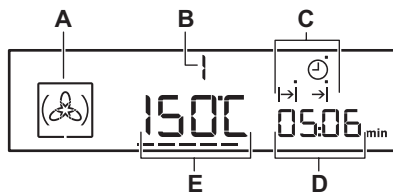
4.1 Електронний програмуєчий пристрій



Керування роботою приладу здійснюється за допомогою сенсорних кнопок.

Сенсор-на кнопка	Функціональність	Опис
1 	УВІМК./ВИМК.	Увімкнення і вимкнення духової шафи.
2 	ОПЦІЇ	Встановлення функції нагріву, функції очищення або автоматичної програми. Встановлення функції нагріву або автоматичної програми.
3 	ПІДСВІТКА ДУХОВОЇ ШАФИ	Увімкнення і вимкнення лампи духової шафи.
4 	ТЕМПЕРАТУРА / ШВИДКИЙ НАГРІВ	Встановлення та перевірка температури камери духової шафи або температури термошупа (якщо є). Якщо натиснути й утримувати цю кнопку три секунди, то функція швидкого нагріву ввімкнеться або вимкнеться.
5 	ОБРАНИ НАЛАШТУВАННЯ	Для збереження вашої улюбленої програми. За допомогою цієї кнопки забезпечується безпосередній доступ до улюбленої програми, навіть коли духову шафу вимкнено.
6 -	ДИСПЛЕЙ	Показує поточні налаштування духової шафи.
7 	УГОРУ	Для переміщення вгору в меню.
8 	УНИЗ	Для переходу в меню вниз.
9 	ГОДИННИК	Для встановлення функцій годинника.
10 	ТАЙМЕР	Для налаштування таймеру.
11 	ОК	Підтвердження вибору або налаштування.

4.2 Дисплей



- A. Символ функції нагріву
- B. Номер функції /програми нагрівання
- C. Індикатори функцій годинника (див. таблицю «Функції годинника»)
- D. Годинник / індикатор залишкового тепла
- E. Відображення температури та часу доби

Інші індикатори дисплея:

Символ	Назва	Опис
	Автоматична програма	Можна вибрати автоматичну програму.
	Мої обрані налаштування	Виконується обрана програма.
kg / g	кг/г	Виконується автоматична програма із заданою вагою.
h / min	г / хв	Виконується функція годинника.
---	Індикатор нагрівання/залишкового тепла	Показує рівень температури духової шафи.
	Температура / швидкий нагрів	Функція працює.
	Температура	Можна переглянути або змінити температуру.
	Термощуп	Термощуп розташований у гнізді для термощупа.
	Таймер зворотного відліку	Виконується функція таймера.

4.3 Індикатор нагріву

Якщо увімкнено функцію нагрівання, з'являється ---. Смужки показують збільшення чи зменшення температури в духовій шафі.

Коли духова шафа досягає встановленої температури, смужки зникають з дисплея.

5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.



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

5.1 Первинне очищення

Вийміть з духової шафи всі аксесуари й зніміть опорні рейки.

Див. розділ «Догляд та чистка».

Перед першим користуванням почистіть духову шафу і аксесуари.

Покладіть аксесуари та опорні рейки на місце.






6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Функції нагріву

Функція духовки	Використання
 Вентилятор	Одночасне випікання на трьох рівнях полиць і підсушування. Установіть температуру на 20 - 40 °C нижче, ніж для Традиційне готування.
 Налаштування для піци	Для випікання піци. Для отримання більш рум'яної скоринки та хрусткої основи.
 Традиційне готування	Для випікання та смаження на одному рівні полиці.
 Повільне готування	Для приготування особливо ніжних і соковитих смажених страв.
 Нижній нагрів	Для випікання тортів з хрусткою основою та для консервування.

Функція духовки

Використання







Волога конвекція

Ця функція призначена для заощадження енергії під час готування. Для отримання інструкцій щодо готування див. розділ «Поради і рекомендації», Волога конвекція. Під час приготування дверцята духової шафи мають бути зачинені, аби функція не переривалася, а також для забезпечення максимальної енергоефективності духової шафи. При використанні цієї функції температура у внутрішній камері може відрізнятися від встановленої температури. Використовується залишкове тепло. Потужність нагріву може бути зменшена. Для ознайомлення із загальними рекомендаціями щодо енергозбереження див. главу «Енергоефективність», Заощадження енергії. При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд.



Розморожування


Для розморожування продуктів (овочі та фрукти). Час розморожування залежить від кількості та розміру заморожених продуктів.

Функція духовки	Використання
 Підтримання теплим	Для зберігання страв теплими.
 Гриль	Для приготування на грилі виробів пласкої форми, а також для смаження хліба.
 Великий Гриль	Для приготування на грилі великої кількості виробів пласкої форми, а також для приготування тостів.
 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 °C.

6.2 Налаштування функції нагріву

1. Увімкніть духову шафу з . На дисплеї відображається встановлена температура, символ і номер функції нагріву.
2. Натисніть \wedge або \vee для встановлення функції нагріву.
3. Натисніть **OK**. В іншому разі духову шафу увімкнеться автоматично через 5 секунд. Якщо ви увімкнули духову шафу і не встановили жодної функції чи


програми нагрівання, духову шафу автоматично вимкнеться через 20 секунд.

6.3 Зміна температури

Натисніть \wedge або \vee для зміни температури з кроком: 5 °C. Коли духову шафу досягає встановленої температури, лунає звуковий сигнал, а індикатор нагріву зникає.

6.4 Перевірка температури

Ви можете перевірити поточну температуру в духовій шафі під час виконання функції чи програми.


1. Натисніть . На дисплеї відображається температура у духовій шафі.
2. Натисніть **OK** або дисплей знову автоматично покаже встановлену температуру через 5 секунд.

6.5 швидкий нагрів

Не кладіть продукти до духової шафи під час виконання функції швидкого нагріву.






Швидкий нагрів працює лише з деякими функціями нагрівання. Якщо в меню налаштувань встановлено звуковий сигнал помилки, то у випадку недоступності швидкого нагріву для встановленої функції лунає звуковий сигнал. Див. пункт «Використання меню налаштувань» у розділі «Додаткові функції».

Функція швидкого нагріву дає змогу скорити час нагрівання.

Щоб увімкнути швидкий нагрів, натисніть і утримуйте  понад 3 секунди. Якщо увімкнено швидкий нагрів, на дисплеї мигтять відповідні смужки.





7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

7.1 Таблиця функцій годинника



Функція годинника	Використання
 ЧАС ДОБИ	Відображення або зміна часу доби. Час доби можна змінювати, лише коли духовна шафа увімкнена.
 ТРИВАЛІСТЬ	Встановлення тривалості роботи духової шафи.
 ЗАВЕРШЕННЯ	Встановлення закінчення роботи духової шафи.
 ЗАТРИМКА ЧАСУ	Поєднання функцій «ТРИВАЛІСТЬ» та «ЗАВЕРШЕННЯ».
 ТАЙМЕР	Налаштування часу зворотного відліку. Ця функція не впливає на роботу духовки. Функцію «ТАЙМЕР» можна налаштовувати в будь-який час, навіть коли духовна шафа вимкнена.
00:00 ТАЙМЕР ПРЯМОГО ВІДЛІКУ ЧАСУ	Встановлення прямого відліку часу, який вказує на тривалість роботи духової шафи. Ця функція не впливає на роботу духовки. Цей таймер вмикається одразу після початку нагрівання духової шафи. Функція ТАЙМЕР ПРЯМОГО ВІДЛІКУ не вмикається, якщо встановлені функції ТРИВАЛІСТЬ і ЗАВЕРШЕННЯ.

7.2 Налаштування та змінення часу доби

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








1. Натисайте  або , щоб встановити години.
2. Натисніть **OK**.
3. Натисайте  або , щоб встановити хвилини.
4. Натисніть **OK**.

На дисплеї відображається новий час.





Що змінити час доби, натисніть  кілька разів, доки не почне блимати .


7.3 Налаштування функції «ТРИВАЛІСТЬ»

1. Встановіть функцію нагрівання та температуру.

2. Натисайте , доки  не почне блимати.
 3. Натисніть  або  для встановлення кількості хвилин для функції «ТРИВАЛІСТЬ».
 4. Натисніть **OK**. В іншому разі функція ТРИВАЛІСТЬ вмикається автоматично через 5 секунд.
 5. Натисніть  або  для встановлення кількості годин для функції «ТРИВАЛІСТЬ».
 6. Натисніть **OK**. В іншому разі функція ТРИВАЛІСТЬ вмикається автоматично через 5 секунд.
- Після закінчення встановленого часу протягом 2 хвилин лунає сигнал. На дисплеї блимає  і налаштування часу. Духова шафа вмикається.
7. Торкніться сенсорної кнопки, щоб вимкнути сигнал.
 8. Вимкніть духову шафу.







7.4 Налаштування функції ЗАВЕРШЕННЯ


1. Встановіть функцію нагрівання та температуру.
2. Натискайте , доки  не почне блимати.
3. Натисніть  або  для встановлення функції «ЗАВЕРШЕННЯ», а потім натисніть **OK**. Спершу встановлюйте хвилини, а потім години.



Після закінчення встановленого часу протягом 2 хвилин лунає сигнал. На дисплеї блимає  і налаштування часу. Духовка вимикається автоматично.

4. Торкніться сенсорної кнопки, щоб вимкнути сигнал.
5. Вимкніть духову шафу.

7.5 Налаштування функції «ЗАТРИМКА ЧАСУ»


1. Встановіть функцію нагрівання та температуру.
2. Натискайте , доки  не почне блимати.
3. Натисніть  або  для встановлення кількості хвилин для функції «ТРИВАЛІСТЬ».
4. Натисніть **OK**.
5. Натисніть  або  для встановлення кількості годин для функції «ТРИВАЛІСТЬ».
6. Натисніть **OK**.

На дисплеї блимає .

7. Натисніть  або  для встановлення функції «ЗАВЕРШЕННЯ», а потім натисніть **OK**. Спершу встановлюйте хвилини, а потім години.



Духова шафа автоматично увімкнеться пізніше, працюватиме впродовж установленної ТРИВАЛОСТІ

та вимкнеться у встановлений час ЗАВЕРШЕННЯ. Після закінчення встановленого часу протягом 2 хвилин

лунає сигнал. На дисплеї блимає  і налаштування часу. Духовка

8. Торкніться сенсорної кнопки, щоб вимкнути сигнал.
9. Вимкніть духову шафу.







При активації функції затримки часу на дисплеї відображається символ функції нагрівання,  з крапкою і . Крапка показує, що увімкнена функція годинника і дисплей «Годинник/ залишкове тепло».


7.6 Налаштування: Таймер

1. Натисніть .

На дисплеї блимає  і «00».



2. Натискайте  для переключення між функціями. Спершу встановлюйте секунди, а потім хвилини та години.
3. Натискайте  або , щоб встановити функцію «ТАЙМЕР», і потім натисніть  для підтвердження.

4. Натисніть **OK**. В іншому разі функція «ТАЙМЕР» вимикається автоматично через 5 секунд.

Після закінчення встановленого часу протягом 2 хвилин лунає сигнал і на дисплеї мигтить 00:00 та .

5. Торкніться сенсорної кнопки, щоб вимкнути сигнал.

7.7 ТАЙМЕР ПРЯМОГО ВІДЛІКУ ЧАСУ

1. Для скидання таймера прямого відліку натискайте:  і .
2. Коли на дисплеї відобразиться «0:00» таймер прямого відліку почне відлік спочатку.

8. АВТОМАТИЧНІ ПРОГРАМИ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Передбачено 9 автоматичних програм.
Користуйтеся автоматичними

програмами або рецептами для готування страв при відсутності знань чи досвіду готування. На дисплеї відображається попередньо встановлений час готування для всіх автоматичних програм.

8.1 Автоматичні програми

Номер програми	Назва програми
1	РОСТБІФ
2	ЗАПЕЧЕНА СВИНИНА
3	КУРКА, ЦІЛА
4	ПИЦА
5	КЕКС
6	ПИРИГ ІЗ ЗАВАРНИМ КРЕМОМ
7	БІЛИЙ ХЛІБ
8	КАРТОПЛЯ В ПАНІРОВОЦІ
9	ЛАЗАНЬЯ

8.2 Рецепти онлайн

З рецептами страв для автоматичних програм можна ознайомитися на нашому веб-сайті. Щоб знайти відповідну кулінарну книгу, перевірте номер PNC на таблиці з технічними даними, розміщеній на передній рамі камери духової шафи.

8.3 Автоматичні програми

1. Увімкніть прилад.
2. Торкніться .
- На дисплеї відображається номер автоматичної програми (1 – 9).
3. Торкніться \wedge або \vee , щоб обрати автоматичну програму.
4. Торкніться **OK** або зачекайте п'ять секунд, доки прилад автоматично не почне працювати.
5. Після закінчення встановленого часу протягом двох хвилин лунатиме звуковий сигнал. Заблимає символ $\rightarrow|$.

6. Торкніться сенсорної кнопки, щоб вимкнути сигнал.
7. Вимкніть прилад.


8.4 Автоматичні програми із введенням значення ваги

Якщо ввести вагу м'яса, прилад розрахує тривалість смаження.

1. Увімкніть прилад.
2. Торкніться .
3. Торкніться \wedge або \vee , щоб установити програму із введенням значення маси.
- На дисплеї відображається така інформація: час готування, символ тривалості $\rightarrow|$, вага за промовчанням, одиниця виміру (кг, г).
4. Торкніться **OK**. В іншому разі налаштування будуть збережені автоматично через п'ять секунд. Прилад вмикається.
5. Можна змінити встановлене за промовчанням значення ваги за

допомогою кнопки  або .




Торкніться **OK**.


6. Після закінчення встановленого часу протягом двох хвилин лунає звуковий сигнал. Блимає .
7. Торкніться сенсорної кнопки, щоб вимкнути сигнал.
8. Вимкніть прилад.

8.5 Автоматичні програми з термощупом (окремі моделі)


Внутрішня температура встановлена за замовчуванням і зафіксована в програмах із термощупом. Програма закінчується, коли прилад досягає встановленої внутрішньої температури.

1. Увімкніть прилад.

2. Торкніться .
3. Встановіть термощуп. Див. розділ «Термощуп».
4. Торкніться  або , щоб встановити програму з термощупом.

На дисплеї відображається час готування,  і .

5. Торкніться **OK**, або налаштування будуть збережені автоматично через п'ять секунд.

Після закінчення встановленого часу протягом двох хвилин лунає звуковий сигнал. Блимає .

6. Торкніться сенсорної кнопки або відкрийте дверцята, щоб вимкнути звуковий сигнал.
7. Вимкніть прилад.

9. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

9.1 Термощуп

Термощуп вимірює температуру всередині страви. Коли страву досягає встановленого значення, духову шафу вимикається.

Налаштовуються два значення температури:

- температура духової шафи (мінімально 120°C) та
- внутрішня температура страви.



УВАГА

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

Інструкції для досягнення найкращих результатів.

- Інгредієнти повинні мати кімнатну температуру.
- Термощуп не можна використовувати для рідких страв.
- Під час готування термощуп має залишатися всередині страви, а

штекер має бути вставленим у гніздо.

- Використовуйте рекомендовані налаштування внутрішньої температури страви. Див. розділ «Поради і рекомендації».




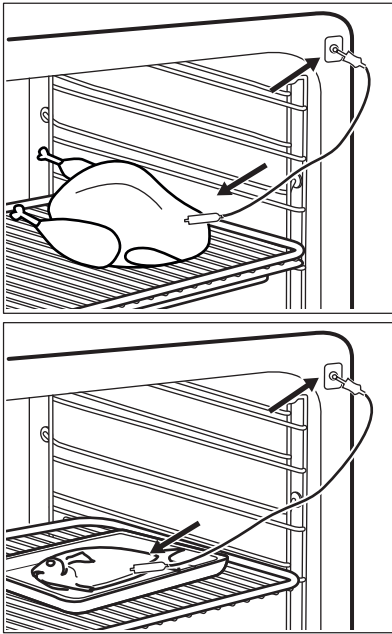
Духова шафа розраховує приблизний час готування, він може змінюватися.






При вставленні термощупа в гніздо ви касовуєте налаштування функції годинника.







Категорія продуктів: м'ясо, домашня птиця та риба

1. Увімкніть прилад.
2. Вставте вістря термощупа (з  на ручці) у центр шматка м'яса або риби, у максимально товсту частину. Переконайтеся в тому, що не менш 3/4 довжини термощупа знаходиться у страві.
3. Вставте штекер термощупа у гніздо на передній рамці приладу.





На дисплеї відображається  і внутрішня температура, встановлена за промовчанням. При першому використанні температура, встановлена за промовчанням, дорівнює 60 °С, а при наступних використаннях — останньому встановленому значенню.


4. Торкніться  або , щоб встановити внутрішню температуру.
5. Торкніться **OK**, або налаштування будуть збережені автоматично через 5 секунд.

 Внутрішню температуру можна встановлювати лише, коли блимає . Якщо перед встановленням внутрішньої температури на дисплеї відображається , встановіть нове значення за допомогою кнопок  та  або .

6. Встановіть функцію духової шафи та температуру.


На дисплеї відображається поточна температура термощупа та символ нагріву .

 При готуванні з термощупом можна змінювати температуру, показану на дисплеї. Після вставлення термощупа в гніздо та встановлення функції і температури духової шафи на дисплеї відображається поточна внутрішня температура.

Торкніться  кілька разів, щоб побачити три інші значення температури:

- встановлена внутрішня температура
- поточна температура духової шафи
- поточна внутрішня температура.

Коли страва досягне заданої внутрішньої температури, протягом 2 хвилин лунатиме звуковий сигнал, а на дисплеї мигтінтиме значення

внутрішньої температури та . Прилад вимкнеться.

7. Торкніться сенсорної кнопки, щоб вимкнути сигнал.
8. Вийміть термощуп із гнізда і витягніть страву з духової шафи.



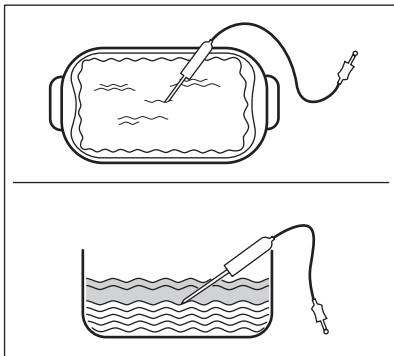
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик опіків, оскільки термощуп гарячий. Будьте обережні під час відключення та видалення термощупа зі страви.

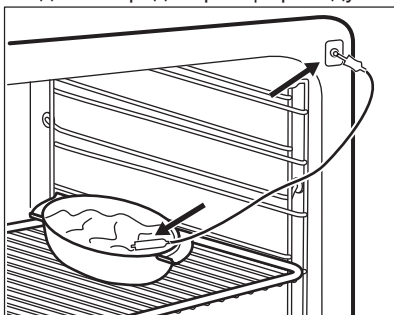
Категорія продуктів: запіканка

1. Увімкніть прилад.
2. Розмістіть половину інгредієнтів на посуді для запікання.
3. Вставте кінчик термощупа точно по центру запіканки. Під час випікання потрібно закріпити термощуп, щоб

він не рухався. Для цього скористайтеся твердим інгредієнтом. Використовуйте край посуду для запікання, щоб підтримати силіконову ручку термощупа. Кінчик термощупа не повинен торкатися дна посуду для випікання.



4. Накрийте термощуп іншими інгредієнтами.
5. Вставте штекер термощупа у гніздо на передній рамці приладу.



На дисплеї відображається і внутрішня температура, встановлена за промовчанням. При першому використанні температура, встановлена за промовчанням, дорівнює 60 °С, а при наступних використаннях — останньому встановленому значенню.

6. Торкніться або , щоб встановити внутрішню температуру.

7. Торкніться , або налаштування будуть збережені автоматично через 5 секунд.

Внутрішню температуру можна встановлювати лише, коли блимає . Якщо перед встановленням внутрішньої температури на дисплеї відображається , встановіть нове значення за допомогою кнопок та або .

8. Встановіть функцію духової шафи та температуру.

На дисплеї відображається поточна температура термощупа та символ нагріву ---.

Коли страва досягне заданої внутрішньої температури, протягом 2 хвилин лунатиме звуковий сигнал, а на дисплеї мигтіниме значення внутрішньої температури та . Прилад вимкнеться.

9. Торкніться сенсорної кнопки, щоб вимкнути сигнал.
10. Вийміть термощуп із гнізда і витягніть страву з духової шафи.



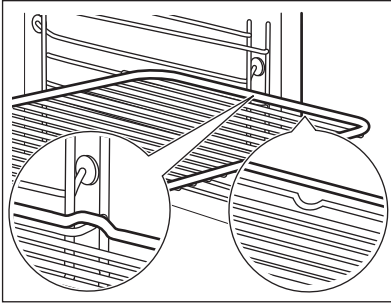
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик опіків, оскільки термощуп гарячий. Будьте обережні під час відключення та видалення термощупа зі страви.

9.2 Установлення аксесуарів

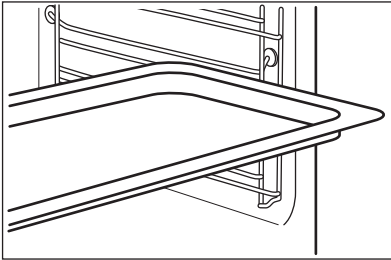
Решітка:

Просуньте решітку між напрямними планками опорних рейок .



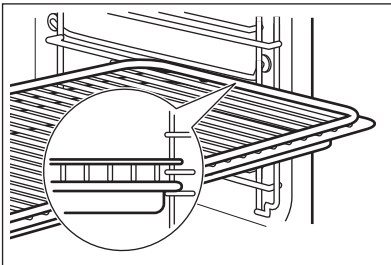
Деко для випічки / Глибоке деко:

Просуньте деко для випічки / глибоке деко між напрямними планками опорних рейок.



Решітка і деко для випічки / глибоке деко разом:

Поставте деко для випічки / глибоке деко між напрямними на опорній рейці, а комбіновану решітку на напрямні зверху.



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

9.3 Телескопічні рейки – встановлення аксесуарів

Завдяки телескопічним рейкам можна легко вставляти та виймати полицки.



УВАГА

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



УВАГА

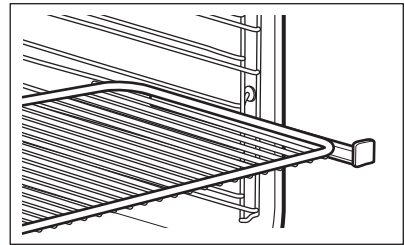
Перш ніж зачинити дверцята духовки, переконайтеся в тому, що телескопічні рейки повністю зайшли всередину духової шафи.

Комбінована решітка:

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

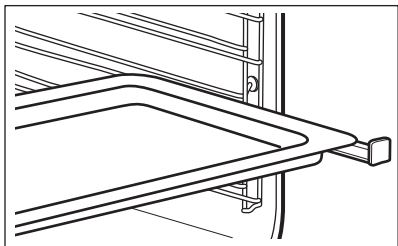


Високі краї навколо комбінованої решітки слугують для захисту проти зісковзування посуду.



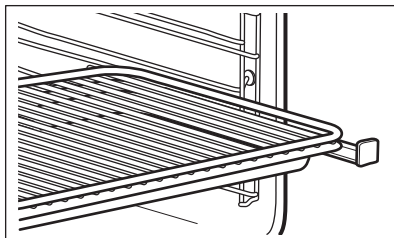
Глибоке деко:

Поставте глибоке деко на телескопічні спрямовувачі.



Комбінована решітка та глибоке деко разом:

Покладіть комбіновану решітку та глибоке деко разом на телескопічні рейки.



10. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

10.1 Функція «Обрані налаштування»

Використовуйте цю функцію для збереження своїх улюблених налаштувань температури та часу для функції або програми духової шафи.

1. Встановіть температуру і час для функції або програми духової шафи.
 2. Торкніться й утримуйте більше 3 секунд кнопку ☆. Пролунає звуковий сигнал.
 3. Вимкніть прилад.
- **Щоб увімкнути цю функцію,** торкніться ☆. Прилад активує ваші обрані налаштування.



Під час виконання функції можна змінювати час та температуру.

- **Щоб вимкнути цю функцію,** торкніться ①. Прилад активує ваші обрані налаштування.

10.2 Використання функції захисту від доступу дітей

Функція захисту від доступу дітей запобігає випадковому ввімкненню духової шафи.


1. Цю функцію можна включити, коли духову шафу вимкнено. Не встановлюйте функцію нагріву.
2. Натисніть і утримуйте ① впродовж 3 секунд.
3. Одночасно натисніть і утримуйте ⊖ та ✓ протягом 2 секунд. Пролунає звуковий сигнал. На дисплеї з'являється SAFE. Щоб вимкнути функцію захисту від доступу дітей повторно виконайте крок 3.

10.3 Користування контрольним замком

Цю функцію можна увімкнути тільки коли духову шафу працює.


Контрольний замок запобігає випадковій зміні роботи духової шафи.

1. Щоб увімкнути цю функцію, увімкніть духову шафу.
2. Увімкніть функцію або налаштування духової шафи.
3. Торкніться та утримуйте ⊖ та ✓ одночасно протягом 2 секунд. Пролунає звуковий сигнал. На дисплеї з'явиться замок. Щоб вимкнути контрольний замок повторно виконайте крок 3.





-  При увімкненій функції «Контрольний замок» духову шафу можна вимикати. При вимкненні духової шафи контрольний замок вимикається.



10.4 Використання меню налаштувань

Меню настройки дозволяє вмикати або вимикати функції в головному меню. На дисплеї відображається SET разом із номером варіанта налаштування.

1. Натисніть і утримуйте  впродовж 3 секунд.



На дисплеї відображається SET1 і блимає «1».



2. Натисніть  або , щоб установити налаштування.
3. Натисніть ОК.
4. Натискайте  або , щоб змінити значення налаштування.
5. Натисніть ОК.

Щоб вийти з меню налаштувань, натисніть  або натисніть і утримуйте .

10.5 Автоматичне вимикання

З міркувань безпеки передбачено, що духову шафу автоматично вимикається через деякий час у разі, якщо функція нагріву активована, але налаштування не змінюються.

 (°C)	 (год.)
30 - 115	12.5

 (°C)	 (год.)
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - максимум	3

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

10.6 Яскравість дисплея

Передбачено два режими яскравості дисплея:

- Нічна яскравість: коли прилад вимкнено, яскравість дисплея є нижчою з 22:00 до 06:00.
- Денна яскравість:
 - Коли прилад увімкнено.
 - При торканні будь-якої сенсорної кнопки при нічній яскравості (крім ВКЛ./ВИМК.) дисплей переходить назад в режим денної яскравості на наступні 10 с.
 - якщо прилад вимкнено і ви встановили таймер. При закінчення функції таймера, дисплей переходить назад у режим нічної яскравості.

10.7 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 духову шафу 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 Рекомендації щодо приготування

Випікання та смаження у вашій новій духовій шафі може відбуватися по-іншому, ніж у вашій попередній духовці. 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.

11.2 Внутрішня сторона дверцят

На внутрішній стороні дверцят наведена така інформація:

11.4 Поради щодо випікання

- Номери рівнів розташування полиць.
- інформація про функції нагрівання, рекомендовані рівні встановлення полиць та температуру приготування страв.

11.3 Випічка

Спочатку вибирайте нижчу температуру.

Для випікання тортів 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.








Деко в духовці можуть деформуватися під час випікання. Коли деко знов охолонуть, деформації зникнуть.








Результати випікання	Можлива причина	Вирішення
Нижня частина пирога недостатньо підрум'янилась.	Неправильно вибраний рівень 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.
	Недостатньо часу для випікання.	Наступного разу встановіть довший час випікання та нижчу температуру в духовій шафі.
Пиріг занадто сухий.	Температура в духовій шафі занадто низька.	Наступного разу встановіть вищу температуру в духовій шафі.
	Надто довгий час випікання.	Наступного разу встановіть менший час випікання.









Результати випікання	Можлива причина	Вирішення
Пиріг випікається нерівномірно.	Температура в духовій шафі висока, а час випікання – короткий.	Встановіть нижчу температуру в духовій шафі та більший час випікання.
	Тісто для пирога розподіляється нерівномірно.	Наступного разу розподіліть тісто для пирога рівномірно на деку для випікання.
Пиріг не пропікся за час, визначений у рецепті.	Температура в духовій шафі занадто низька.	Наступного разу встановіть трохи вищу температуру в духовій шафі.

11.5 Випікання на одному рівні полицки

 ВИПІКАННЯ 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 / Бріюш	Вентилятор	150 - 160	50 - 70	1	
Бісквіт «Мадера» / Фруктові тістечка	Вентилятор	140 - 160	70 - 90	1	
Чізкейк	Традиційне готування	170 - 190	60 - 90	1	

 ТОРТИ / ВИПІЧКА / ХЛІБ		
 Ставте посуд на третій рівень полицки.		
 Використовуйте функцію: Вентилятор.		
 Використовуйте деко для випікання.		
	 (°C)	 (хв.)
Пиріг з посипкою	150 - 160	20 - 40
Фруктові флани (з дріжджового/бісквітного тіста), використовуйте глибоку жаровню	150	35 - 55

 ТОРТИ / ВИПІЧКА / ХЛІБ		
 Ставте посуд на третій рівень полицки.		
 Використовуйте функцію: Вентилятор.		
 Використовуйте деко для випікання.		
	 (°C)	 (хв.)
Фруктові флани з пісочного тіста	160 - 170	40 - 80

 ТОРТИ / ВИПІЧКА / ХЛІБ			
 Попередньо прогрійте порожню духовку.			
 Використовуйте функцію: Традиційне готування.			
 Використовуйте деко для випікання.			
	 (°C)	 (хв.)	
Рулет з джемом	180 - 200	10 - 20	3
Житній хліб:	спочатку: 230	20	1
	потім: 160 - 180	30 - 60	



ТОРТИ / ВИПІЧКА / ХЛІБ



Попередньо прогрійте порожню духовку.



Використовуйте функцію: Традиційне готування.



Використовуйте деко для випікання.



(°C)



(хв.)



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

 ПЕЧИВО			
 Ставте посуд на третій рівень полицки.			
		 (°C)	 (хв.)
Пісочне печиво	Вентилятор	150 - 160	10 - 20
Рулет, 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 з дріжджового тіста	Вентилятор	150 - 160	20 - 40
Мигдальні тістечка	Вентилятор	100 - 120	30 - 50
Випічка з яєчного білка / Безе	Вентилятор	80 - 100	120 - 150
Рулет, попередньо прогрійте порожню духовку	Традиційне готування	190 - 210	10 - 25

11.6 Запіканки та гратени

 Ставте посуд на 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



Ставте посуд на перший рівень полицки.



(°C)



(хв.)

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

11.7 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



БІСКВИТИ / ДРІБНЕ ПЕЧИВО / КОРЖИКИ / РУЛЕТИ



(°C)







(хв.)



2 положення

3 положення

Рулет	180	20 - 30	1 / 4	-
Пісочне печиво	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5

 БІСКВІТИ / ДРІБНЕ ПЕЧИВО / КОРЖИКИ / РУЛЕТИ				
	 (°C)	 (хв.)		
			2 положення	3 положення
Печиво з бісквітного тіста	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Вироби з листкового тіста, попередньо прогрійте порожню духовку	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Печиво з дріжджового тіста	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Мигдальні тістечка	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Печиво з яєчного білка / Безе	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

11.8 Поради щодо запікання

Використовуйте жаростійкий посуд.

Пісне смажене м'ясо накрите.

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.


11.9 Підсмажування

Використовуйте перший рівень полочки.

 ЯЛОВИЧИНА				
			 (°C)	 (хв.)
Тушковане м'ясо	1 - 1,5 кг	Традиційне готування	230	120 - 150

 ЯЛОВИЧИНА				
			 (°C)	 (хв.)
Ростбїф або фїле, ледь просмажене, попередньо прогрійте порожню духовку	на 1 см товщини	Турбо-гриль	190 - 200	5 - 6
Ростбїф або фїле, помїрного просмаження, попередньо прогрійте порожню духовку	на 1 см товщини	Турбо-гриль	180 - 190	6 - 8
Ростбїф або фїле, 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	
Вїдбивнї котлети / Реберце	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	
М'яснї хлїбці	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	
Свиняча рулька, попередньо вїдварена	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	

 ТЕЛЯТИНА				
 Використовуйте функцію: Турбо-гриль.				
	 (кг)	 (°C)	 (хв.)	
Запечена 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
-------------	---------	-----------	---------







**11.10 Хрустка випічка
з:Налаштування для піци****ПІЦА****Ставте посуд на перший рівень полицки.****(°C)****(хв.)**

Тарти	180 - 200	40 - 55
Пиріг із шпинатом	160 - 180	45 - 60

**ПІЦА****Ставте посуд на перший рівень полицки.****(°C)****(хв.)**

Кіш-Лорен / Швей-царський пиріг	170 - 190	45 - 55
Чізкейк	140 - 160	60 - 90

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

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

11.11 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

 **ВЕЛИКИЙ ГРИЛЬ**


 Ставте посуд на четвертий рівень полицки, якщо не зазначено інше.

 Використовуйте функцію: Великий Гриль


 Готуйте на грилі при максимальному налаштуванні температури.


	 (хв.) 1-бік	 (хв.) 2-й бік
Філе свинини	10 - 12	6 - 10
Ковбаски/сосиски	10 - 12	6 - 8
Стейки	7 - 10	6 - 8

 **ВЕЛИКИЙ ГРИЛЬ**

 Ставте посуд на четвертий рівень полицки, якщо не зазначено інше.

 Використовуйте функцію: Великий Гриль

 Готуйте на грилі при максимальному налаштуванні температури.

	 (хв.) 1-бік	 (хв.) 2-й бік
Тост з начинкою	6 - 8	-






11.12 Повільне готування

Ця функція дозволяє готувати нежирне, ніжне м'ясо і рибу. Не застосовується для: птиці, жирної смаженої свинини, печені в горщиках. Температура Термощуп має бути не вище 65 °C Температура .

1. Обсмажте м'ясо 1-2 хвилини з кожної сторони у сковороді на великому вогні.
2. Покладіть м'ясо в жаровню або безпосередньо на решітку. Підставте під решітку лоток для збирання жиру.



При використанні цієї функції готуйте без кришки.

3. Натисніть Термощуп.
4. Оберіть функцію: Повільне готування. Можна встановити температуру від 80 °C до 150 °C на перші 10 хвилин. Температура за промовчанням 90 °C. Установіть температуру на Термощуп.
5. Через 10 хвилин духовка шафа автоматично знизить температуру до 80 °C.

 Установіть температуру на 120 °C.			
	 (кг)	 (хв.)	
Стейки	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Філе яловичини	1 - 1.5	90 - 150	3
Ростбіф	1 - 1.5	120 - 150	1
Запечена телятина	1 - 1.5	120 - 150	1

11.13 заморожені продукти - Вентилятор

 РОЗМОРОЖУВАННЯ			
	 (°C)	 (хв.)	
Піца, заморожена	200 - 220	15 - 25	2
Америк. піца заморожена	190 - 210	20 - 25	2
Піца, охолоджена	210 - 230	13 - 25	2
Піца-закуска, заморожена	180 - 200	15 - 30	2
Картопля фрі, тонкими шматочками	200 - 220	20 - 30	3

 РОЗМОРОЖУВАННЯ			
	 (°C)	 (хв.)	
Картопля фрі, товстими шматочками	200 - 220	25 - 35	3
Картопля по-селянськи / Крокети	220 - 230	20 - 35	3
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







11.14 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 пугу тарілку в нижню

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

 Ставте посуд на перший рівень полицки.				
	 (кг)	 (хв.) Тривалість розморожування	 (хв.) Час подальшого розморожування	
Курка	1	100 - 140	20 - 30	Переверніть по завершенні половини часу.
М'ясо, переверніть по завершенні половини часу	1	100 - 140	20 - 30	Переверніть по завершенні половини часу.



Ставте посуд на перший рівень полицки.



(кг)



(хв.)

Тривалість
розморожу-
вання



(хв.)

Час пода-
льшого роз-
морожування



	(кг)	(хв.) Тривалість розморожу- вання	(хв.) Час пода- льшого роз- морожування	
Форель	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Полуниця	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Масло	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Вершки, збий- те вершки у разі, якщо во- ни ще не по- вністю розмо- розились	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Збийте вершки у разі, якщо вони ще не повністю розморозились.
Печиво	1.4	60	60	-

11.15 Консервування

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'ЯКІ ФРУКТИ







(хв.)

Час приготу-
вання до кипін-
ня

Полуниця / Чорни-
ці / Малина / Сти-
глий агрус 35 - 45

 КІСТОЧКОВІ ПЛОДИ		
	 (хв.) Час приготування до кипіння	 (хв.) Продовжувати готувати при температурі 100 °С
Персики / Айва / Сливи	35 - 45	10 - 15

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




11.16 Сушіння - Вентилятор

Накривайте деки жиронепроникним папером або пергаментом для випікання.

Для покращення результату вимкніть духову шафу через половину заданого часу, відчиніть дверцята і залиште прилад для охолодження на ніч, щоб завершити процес сушіння.

Для одного дека ставте посуд на третій рівень полицки.


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



11.17 Термощуп

 ЯЛОВИЧИНА	 Внутрішня температура страви (°C)		
	Непросмаже-ний	Середній	Добре про-смажений
Ростбіф	45	60	70
Філей	45	60	70

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

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

 ТЕЛЯТИНА	 Внутрішня температура страви (°C)		
	Менше	Середній	Більше
Запечена 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 ягня- ти	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 — НЕСОЛДКА	 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

11.18 Волога конвекція - 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	Темна, матова діаметр 28 см

11.19 Волога конвекція

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






Ставте посуд на третій рівень полицки.







	 (°C)	 (хв.)
Запіканка з макаронів	200 - 220	45 - 55
Картопляна запіканка (гратен)	180 - 200	70 - 85
Муссака	170 - 190	70 - 95
Лазанья	180 - 200	75 - 90
Каннеллоні	180 - 200	70 - 85
Хлібний пудинг	190 - 200	55 - 70













	 (°C)	 (хв.)
Рисовий пудинг	170 - 190	45 - 60
Яблучний торт з бісквітного тіста (кругла форма для випічки)	160 - 170	70 - 80
Білий хліб	190 - 200	55 - 70








11.20 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.)		
				2 по- ложен- ня	3 поло- ження
Пісочні хлібобулочні вироби / Випечені палички	Вентилятор	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Маленькі тістечка, 20 штук на деко, попередньо прогрійте порожню духовку	Вентилятор	150	23 - 40	1 / 4	-

 ГРИЛЬ			
 Попередньо прогрійте порожню духову шафу впродовж 5 хвилин.			
 Готуйте на грилі при максимальному налаштуванні температури.			
		 (хв.)	
Тост	Гриль	1 - 3	5
Біфштекс, переверніть по завершенні половини часу	Гриль	24 - 30	4

 ВЕЛИКИЙ ГРИЛЬ			
 Попередньо прогрійте порожню духову шафу впродовж 3 хвилин.			
 Готуйте на грилі при максимальному налаштуванні температури.			
 Ставте посуд на четвертий рівень полицки.			
	 (хв.)		
	1-бік	2-й бік	
Бургери	8 - 10	6 - 8	
Тост	1 - 3	1 - 3	

12. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

12.1 Примітки щодо чищення



Засоби для чищення

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

Металеві поверхні слід чистити за допомогою спеціального засобу для чищення.

Для усунення стійких плям використовуйте спеціальний очисник для духових шаф. Не застосовуйте засіб для чищення духових шаф на каталітичній поверхні.



Щоденне користування

Очищуйте внутрішню камеру духової шафи після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може спричинити загоряння. Для піддону гриля цей ризик іще вищий.

Протирайте внутрішню камеру м'якою тканиною після кожного використання.



Аксесуари

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

Аксесуари з антипригарним покриттям не можна мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів, а також у посудомийній машині.

12.2 Знімання опор полиць

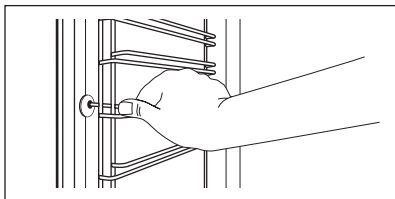
Для очищення духової шафи вийміть опори полиць.



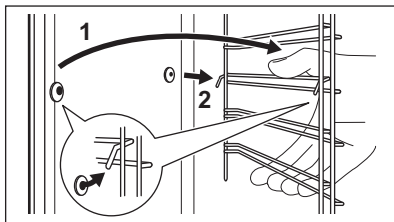
УВАГА

Будьте обережні, виймаючи опори для полиць.

1. Спочатку потягніть передню частину опорної рейки від бічної стінки.



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



Встановіть зняті аксесуари у зворотній послідовності.




Фіксуючі штифти на телескопічних напрямних полиць повинні бути спрямовані вперед.

12.3 Каталітичне очищення

Камера духової шафи покрита каталітичною емаллю. Вона поглинає жир.

Перед увімкненням каталітичного чищення:

- вийміть усі аксесуари та знімні опори для полиць.
- вимийте дно духової шафи теплою водою з м'яким миючим засобом.
- помийте внутрішнє скло дверцят теплою водою за допомогою м'якої ганчірки.

1. Натискайте  кілька разів, доки на дисплеї не відобразяться напис "Cata" і тривалість процедури очищення (1 година).

Змінити час тривалості каталітичного очищення неможливо. Запуск процесу чищення можна відкласти за допомогою функції: ЗАВЕРШЕННЯ. Після закінчення очищення лунає звуковий сигнал. Духова шафа вимикається.

2. Натисніть будь-яке сенсорне поле, щоб вимкнути сигнал.
3. Коли духовна шафа охолоне, протріть внутрішню камеру духової шафи вологою м'якою тканиною.

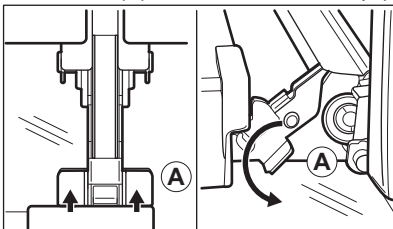
Плями або знебарвлення каталітичної поверхні не впливають на процес та результат каталітичного очищення.

12.4 Знімання та встановлення дверцят

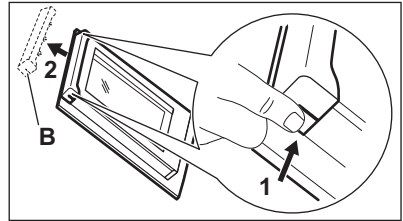
Ви можете зняти дверцята та внутрішню скляну панель, аби очистити їх. Кількість наявних скляних панелей залежить від моделі.

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**
Дверцята важкі.

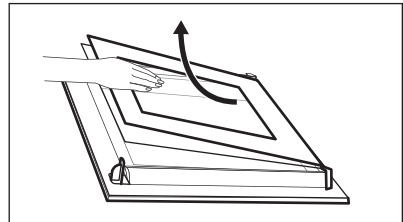
1. Повністю відчиніть дверцята.
2. До кінця натисніть на стопорні важелі (A) на двох завісах дверцят.



3. Зачиніть дверцята духовки до першого фіксованого положення (приблизно на кут 70°).
4. Тримаючи дверцята руками з обох боків, зніміть їх у напрямку навкоси вгору.
5. Покладіть дверцята духовки зовнішньою частиною вниз на рівню поверхню, підстелену м'якою тканиною.
6. Візьміться з обох боків за оздоблення (B) у верхній частині дверцят і натисніть у напрямку до середини, щоб вивільнити прокладку.




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



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

По закінченні очищення 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.

12.5 Заміна лампи



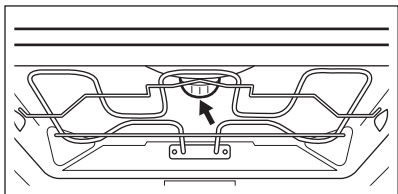
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом. Лампа може бути гарячою.

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

Верхня лампа

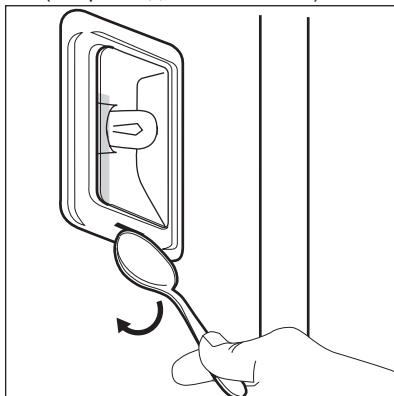
1. Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.



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

Бокова лампа

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



3. Помийте скляний плафон.
4. Замініть стару лампочку відповідною жаростійкою лампочкою, яка витримує нагрівання до 300 °С.
5. Установіть 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.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Духова шафа не нагрівається.	Годинник не налаштовано.	Налаштуйте годинник.
Духова шафа не нагрівається.	Необхідні налаштування не обрані.	Переконайтеся, що налаштування правильні.
Духова шафа не нагрівається.	Автоматичне вимкнення активовано.	Зверніться до розділу «Автоматичне вимкнення».
Духова шафа не нагрівається.	Блокування від дітей.	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 вимкненого приладу не відображається час.	Дисплей деактивовано.	Одночасно торкніться  і  , щоб активувати дисплей.
Датчик внутрішньої температури не працює.	Вилка датчика внутрішньої температури неправильно встановлена в гнізді.	Вставте штекер термощупа якнайдалі в гніздо.
Страви готуються занадто довго або занадто швидко.	Температура занадто висока або занадто низька.	За потреби скоригуйте температуру. Використовуйте рекомендації посібника з експлуатації.
Пара й конденсат осідають на їжу та внутрішню поверхню духової шафи.	Ви тримаєте страву в духовій шафі занадто довго.	Не залишайте їжу в духовій шафі довше ніж на 15-20 хвилин після завершення приготування.
На дисплеї з'являється «C2».	Ви бажаєте ввімкнути функцію «Розморожування», але не витягли з розетки вилку датчика внутрішньої температури.	Витягніть вилку термощупа з розетки.
На дисплеї з'являється «C2».	Ви бажаєте запустити процес розморожування або каталізу, але не витягли з розетки вилку термощупа.	Витягніть вилку термощупа з розетки.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
На дисплеї з'являється «СЗ».	Функція очищення не працює. Ви не щільно закрили дверцята, або замок дверцят зламався.	Щільно зачиніть дверцят.
На дисплеї відображається код помилки, якої немає в таблиці.	Збій постачання електричного струму.	<ul style="list-style-type: none"> Вимкніть духову шафу через запобіжник або безпечним вимикачем у коробці запобіжника. Якщо код помилки знову з'являється на дисплеї, зверніться до сервісного центру.
Пристрій увімкнено, але він не нагрівається. Вентилятор не працює. На дисплеї з'являється "Demo".	Увімкнено демонстраційний режим.	Див. пункт «Використання меню настройки» у розділі «Додаткові функції».

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 духовки. Не знімайте табличку з технічними даними з камери духовки.

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

14. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

14.1 Технічні дані

Напруга	220-240 В
Частота	50 Гц

15. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

15.1 Енергозбереження



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

Переконайтеся у тому, що під час роботи дверцята духової шафи зачинено належним чином. 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

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 вимкнуться раніше в деяких функціях духової шафи.

Вентилятор і лампа продовжують працювати. При вимкненні духової шафи дисплей показує залишкове

тепло. Залишкове тепло можна використовувати для підтримання страви теплою.

Якщо тривалість готування перевищує 30 хвилин, 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. На дисплеї з'являється індикатор залишкового тепла або температури.

Готування з вимкненою лампою

Вимкніть лампу під час готування. Вмикайте її лише за потреби.



Волога конвекція

Функція, призначена для збереження енергії під час готування.

При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд. Ви можете ввімкнути лампу знову, але ця дія призведе до зниження очікуваної ефективності збереження енергії.


Вимкнення дисплея

Ви можете вимкнути дисплей.


Натисніть і утримуйте  та  одночасно. Для увімкнення дисплея повторіть цей крок.

16. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним

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

переробку електричних і електронних приладів. Не викидайте прилади,

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

www.electrolux.com/shop



867335588-B-152019

