



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

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	3
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	5
3. УСТАНОВКА.....	8
4. ОПИС ВИРОБУ.....	10
5. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.....	10
6. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	12
7. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	13
8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	15
9. АВТОМАТИЧНІ ПРОГРАМИ.....	17
10. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА.....	18
11. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	20
12. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	22
13. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА.....	36
14. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	40
15. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	42

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.
- 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 відриваються без перешкод.
- Прилад оснащено електричною системою охолодження. Її слід використовувати з блоком електроживлення.

Мінімальна висота шафи (Мінімальна висота шафи під робочою поверхнею)	590 (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	569 мм
Вбудована глибина приладу	548 мм
Глибина з відкритими дверцятами	1022 мм
Мінімальний розмір вентиляційного отвору. Отвір розташовано внизу задньої сторони	560x20 мм
Довжина кабелю живлення. Кабель розміщується в правому куті задньої сторони	1500 мм
Кріпильні гвинти	4x25 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 протиударну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Будьте обережні, аби не пошкодити штепсельну вилку та кабель. Якщо кабель живлення потребує заміни, зверніться до нашого сервісного центру.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу 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.

Типи кабелів для встановлення або заміни для Європи:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Перетин кабелю підбирайте у відповідності до загальної потужності (див. на таблиці з технічними даними). Також можна звернутися до нижченаведеної таблиці:

Загальна потужність (Вт)	Перетин кабелю (мм ²)
макс. 1380	3 x 0.75
макс. 2300	3 x 1
макс. 3680	3 x 1.5

Жовтий/зелений кабель заземлення має бути на 2 см довший, ніж кабель фази і нульовий провід (синій та коричневий).

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

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.

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

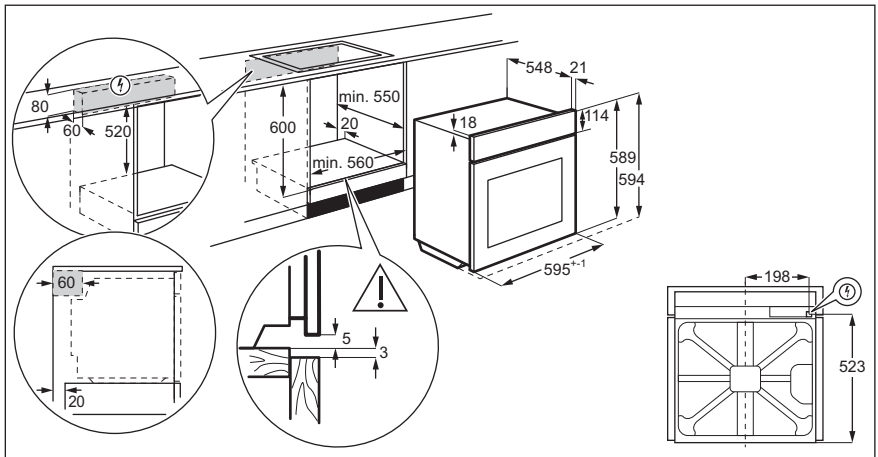
3. УСТАНОВКА

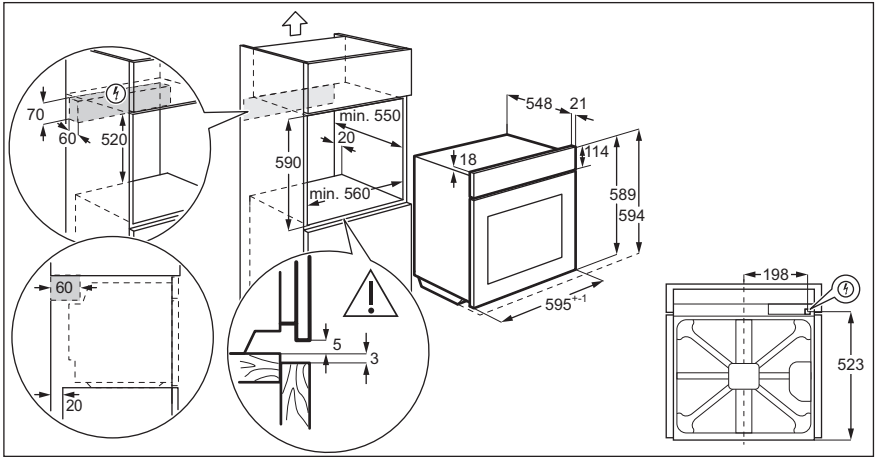


ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

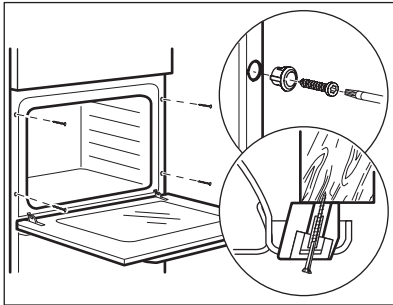
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

3.1 Вбудовування в кухонні меблі



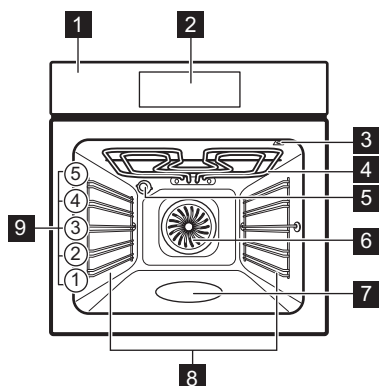


3.2 Як закріпити духовку в секції



4. ОПИС ВИРОБУ

4.1 Загальний огляд



- 1 Панель керування
- 2 Електронний програмуєчий пристрій
- 3 Розетка термошупа
- 4 Нагрівальний елемент
- 5 Лампа
- 6 Вентилятор
- 7 Тиснення камери - Резервуар, що використовується для очищення водою
- 8 Опорна рейка, знімна
- 9 Положення полиць

4.2 Аксесуари

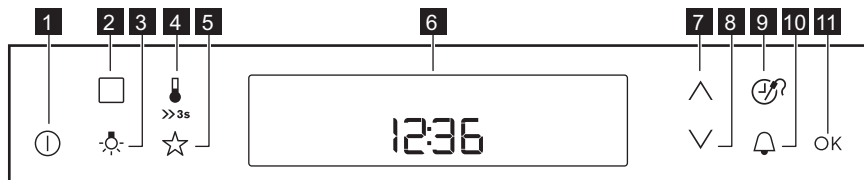
- **Комбінована решітка**
Для розміщення посуду та форм для випічки, а також для смаження.
- **Деко для випічки**
Для випікання тортів і бісквітів.
- **Каструля форма**

Для випікання, смаження та в якості деко для збирання жиру.

- **Термошуп**
Для перевірки ступеня готовності страви.
- **Телескопічні спрямовувачі**
Для полиць і деко.










5. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

5.1 Електронний програмуєчий пристрій

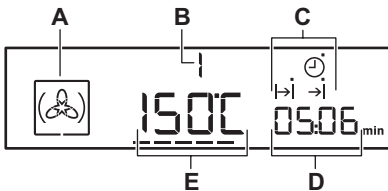


Керування роботою духової шафи здійснюється за допомогою сенсорних кнопок.

Сенсор-на кнопка	Функціональність	Опис
1	УВІМК./ВИМК.	Увімкнення і вимкнення духової шафи.







Сенсор-на кнопка	Функціональність	Опис
2 	Опції	Встановлення функції нагріву, функції очищення або автоматичної програми.
3 	Джерело підсвічування в духовій шафі	Увімкнення і вимкнення лампи духової шафи.
4 	Температура / Швидкий нагрів	Встановлення або перевірка температури. Натисніть і утримуйте протягом трьох секунд для увімкнення та вимкнення функції: Швидкий нагрів.
5 	Обрані 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 	Вгору	Для переміщення вгору в меню.
8 	Вниз	Для переміщення вниз в меню.
9 	Годинник	Для встановлення функцій годинника.
10 	Таймер	Налаштування функції Таймер.
11 	OK	Підтвердження вибору або налаштування.

5.2 Дисплей



- Символ функції нагріву
- Номер функції /програми нагрівання
- Індикатори функцій годинника (див. таблицю «Функції годинника»)
- Годинник / індикатор залишкового тепла
- 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.

5.3 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.

6. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.



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

6.1 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.

6.2 Попереднє прогрівання

Перед першим використанням прогрійте пусту духову шафу.

1. Встановіть функцію:  і максимальну температуру.
2. Залиште духову шафу працювати протягом 1 години.
3. Налаштуйте функцію  і максимальну температуру.
4. Дайте духовій шафі попрацювати 15 хвилин.

Аксесуари можуть нагрітися до вищої температури, ніж зазвичай. З духової шафи під час попереднього прогрівання може виділятися запах і дим. Переконайтеся в тому, що приміщення добре провітрюється.






7. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

7.1 Функції нагрівання

Функція духовки	Використання
 Готування з конвекцією	Одночасне випікання на трьох рівнях полиць і підсушування. Встановіть температуру на 20 - 40 °C нижче, ніж для Традиційне приготування.
 Функція піци	Для випікання піци. Для отримання більш рум'яної скоринки та хрусткої основи.
 Традиційне приготування / Очищення водою	Для випікання та смаження на одному рівні полиці. Див. розділ «Догляд та чистка» для отримання додаткової інформації про: Очищення водою.
 Повільне приготування	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 відрізнитися від встановленої температури. Використовується залишкове тепло. Потужність нагріву може бути зменшена. Для ознайомлення із загальними рекомендаціями щодо енергозбереження див. розділ «Енергоефективність», Енергозбереження. Ця функція використовується для відповідності класу енергоефективності згідно EN 60350-1. При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд.






Розморозування



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

Функція духовки	Використання
 Зберігати 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.
 Турбогриль	Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Для приготування запіканок та зарум'янювання.

7.2 Налаштування: Функції нагрівання

1. Увімкніть духову шафу з . На дисплеї відображається встановлена температура, символ і номер функції нагріву.
2. Натисніть  або  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.


7.3 Налаштування: Температура

Натисніть  або  для зміни температури з кроком: 5 °C.

Коли духову шафу досягає встановленої температури, лунає звуковий сигнал, а індикатор нагріву зникає.

7.4 Перевірка: Температура

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.

7.5 Налаштування: 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.





8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

8.1 Таблиця функцій годинника



Функція годинника	Використання
 Час доби	Відображення або зміна часу доби. Час доби можна змінювати, лише коли духова шафа увімкнена.
 Тривалість	Встановлення тривалості роботи духової шафи.
 Кінц. час	Встановлення закінчення роботи духової шафи.
 Відкладений запуск	Для поєднання Тривалість і функції Кінц. час.
 Таймер	Налаштування часу зворотного відліку. Ця функція не впливає на роботу духовки. Функцію Таймер можна налаштувати в будь-який час, навіть коли духова шафа вимкнена.
00:00 Таймер прямого відліку	Встановлення прямого відліку часу, який вказує на тривалість роботи духової шафи. Цей таймер вмикається одразу після початку нагрівання духової шафи. Функція Таймер прямого відліку не вмикається, якщо встановлені функції Тривалість і Кінц. час. Ця функція не впливає на роботу духовки.

8.2 Налаштування: Час 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 .

8.3 Налаштування:





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.

8.4 Налаштування: Кінц. час







1. Встановіть функцію нагрівання та температуру.


2. Натискайте , доки  не почне блимати.
3. Натисніть  або  для встановлення функції Кінц. час, 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.


8.5 Налаштування: Відкладений запуск

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 Кінц. час, а потім натисніть **OK**. Спершу встановлюйте хвилини, а потім години.

Духова шафа автоматично увімкнеться пізніше, працюватиме впродовж встановленої функції Тривалість та вимкнеться у встановлений час Кінц. час. Після закінчення встановленого часу протягом 2 хвилин лунає сигнал. На







дисплеї блимає  і налаштування часу. Духовка вимикається автоматично.


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



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



8.6 Налаштування: Таймер

1. Натисніть .
- На дисплеї блимає  і «00».
2. Натискайте  для переключення між функціями. Спершу встановлюйте секунди, а потім хвилини та години.
 3. Натисніть  або  для встановлення Таймер і  для підтвердження.
 4. Натисніть **OK**. В іншому разі функція Таймер вмикається 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.

8.7 Налаштування: Таймер прямого відліку

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

9. 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.

9.1 Перелік автоматичних програм.

	Програма
1	РОСТБІФ
2	ЗАПЕЧЕНА СВИНИНА
3	КУРКА, ЦІЛА
4	ПІЦА
5	КЕКС
6	КІШ-ЛОРЕН
7	БІЛИЙ ХЛІБ
8	КАРТОПЛЯ В ПАНІРОВЦІ
9	ЛАЗАНЬЯ

9.2 Спосіб використання: 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 ОК 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.

9.3 Спосіб використання: 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 ОК. В іншому разі налаштування будуть збережені автоматично через п'ять секунд. Прилад вмикається.
5. Можна змінити встановлене за промовчанням значення ваги за допомогою кнопки \wedge або \vee .
Торкніться ОК.
6. Після закінчення встановленого часу протягом двох хвилин лунає звуковий сигнал. Блимає $\rightarrow|$.
7. Торкніться сенсорної кнопки, щоб вимкнути сигнал.
8. Вимкніть прилад.

9.4 Налаштування: автоматичні програми з Термощуп

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 \wedge або \vee , щоб встановити програму з термощупом.
На дисплеї відображається час готування, $| \rightarrow |$ і ? .
5. Торкніться **OK**. В іншому разі налаштування будуть збережені автоматично через п'ять секунд.

Після закінчення встановленого часу протягом двох хвилин лунає звуковий сигнал. Блимає $| \rightarrow |$.

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

10. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

10.1 Термощуп

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

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



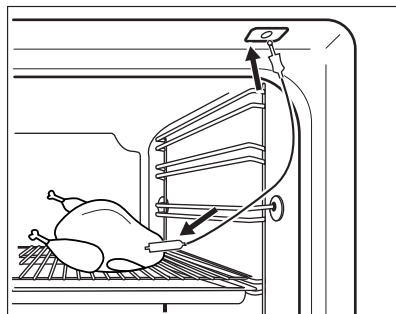
УВАГА

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



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

1. Увімкніть прилад.
2. Вставте вістря термощупа (з ? на ручці) у центр шматка м'яса.
3. Підключіть штекер термощупа до гнізда збоку зверху на камері шафи.








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



При вставленні термощупа в гніздо ви скасовуєте налаштування функції годинника.

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

i 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 ---.


Під час розрахунку приладом приблизної тривалості готування на дисплеї відображається час прямого відліку. Після завершення першого розрахунку на дисплеї відображається приблизна тривалість готування. Прилад продовжує розраховувати тривалість під час готування. На дисплеї періодично виводиться оновлена інформація з новим значенням тривалості готування.

i 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 м'ясо досягне заданої внутрішньої температури, протягом

двох хвилин лунатиме звуковий сигнал, а на дисплеї мигтіниме значення внутрішньої температури та . Прилад вимкнеться.

7. Торкніться сенсорної кнопки, щоб вимкнути сигнал.
8. Вийміть термощуп із гнізда й витягніть м'ясо з духової шафи.



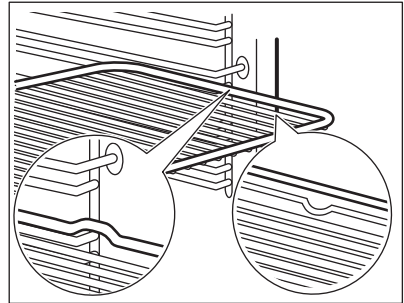
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Будьте обережні, виймаючи термощуп. Він гарячий. Існує ризик отримання опіку.

10.2 Встановлення аксесуарів

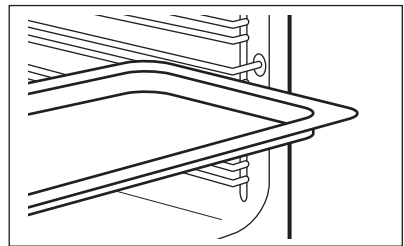
Решітка:

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



Деко для випікання / Глибоке деко:

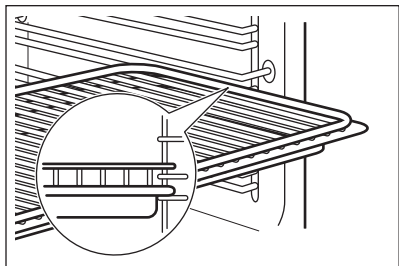
Просуньте деко для випікання / глибоке деко між напрямними планками опорних рейок.



Решітка і деко для випікання / глибоке деко разом:

Поставте деко для випікання / 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.

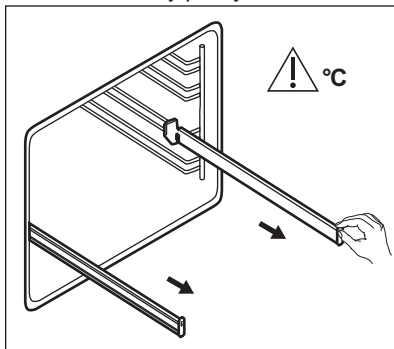
10.3 Телескопічні рейки

- i** Збережіть інструкції зі встановлення телескопічних рейок на майбутнє.

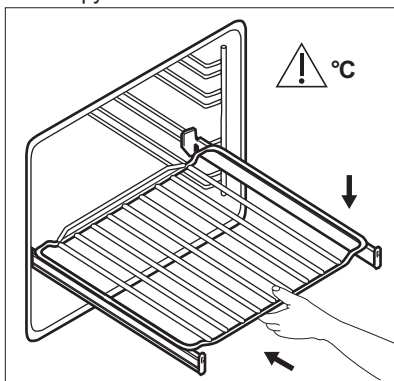
Телескопічні рейки спрощують вставлення та виймання полицок.

- !** **УВАГА**
Забороняється мити телескопічні рейки у посудомийній машині. Не змащуйте телескопічні рейки.

1. Повністю витягніть праву й ліву телескопічну рейку.



2. Поставте комбіновану решітку на телескопічні рейки, а потім обережно заштовхніть їх у духову шафу.



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

11. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ


11.1 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.



- i** Під час виконання функції можна змінювати час та температуру.

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

11.2 Використання функції захисту від доступу дітей

Функція захисту від доступу дітей запобігає випадковому увімкненню духової шафи.

Цю функцію можна включити, коли духову шафу вимкнено. Не встановлюйте функцію нагріву.

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 цю дію.

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

11.4 Використання меню налаштувань



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

	Опис	Значення, що встановлюється
1	ІНДИКАТОР ЗАЛИШКОВОГО ТЕПЛА	УВІМК./ВИМК.
2	СИГНАЛИ КНОПОК ¹⁾	КЛАЦАННЯ/СИГНАЛ/ВИМК.
3	СИГНАЛ ПОМИЛКИ	УВІМК./ВИМК.
4	ДЕМО РЕЖИМ	Код активації: 2468
5	СЕРВІСНЕ МЕНЮ	-
6	ВІДНОВИТИ НАЛАШТУВАННЯ	ТАК/НІ



1) Неможливо вимкнути сигнал сенсорної кнопки «УВІМК./ВИМК.».

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 .

11.5 Автоматичне вимикання

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

 (°C)	 (год.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - максимум	3

Автоматичне вимикання не спрацьовує при наступних режимах: Легке, Термощуп, Тривалість, Відкладений запуск, Кінц. час, Повільне приготування.

11.6 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 закінченні функції таймера, дисплей переходить назад у режим нічної яскравості.

11.7 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 духова шафа не охолоне.

11.8 Запобіжний термостат

Неправильна робота духової шафи чи пошкоджені компоненти можуть спричинити небезпечне перегрівання. Щоб запобігти цьому, духова шафа обладнана термостатом, який припиняє подачу живлення. Духова шафа вмикається автоматично, коли температура знизиться.

12. 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.

12.1 Рекомендації щодо приготування

Духова шафа має п'ять положень для встановлення полицок.

Нумерація рівнів починається з днища духової шафи.

У вашій духовій шафі можна випікати та смажити страви на відміну від попередньої моделі духовки. У наведених нижче таблицях надана інформація про стандартні налаштування температури, часу приготування та положення полицки.

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

Духова шафа оснащена спеціальною системою, яка забезпечує циркуляцію повітря та постійну рециркуляцію пари. Завдяки цій системі можна готувати страви в середовищі, насиченому паром, щоб вони залишалися м'якими всередині і вкривалися хрусткою скоринкою ззовні. Це скорочує час готування та споживання енергії.

Випікання пирогів/тортів

Не відкривайте дверцята, поки не сплине 3/4 встановленого часу випікання.

Якщо ви готуєте одночасно на двох деках, залишайте один рівень між ними порожнім.

Готування м'яса і риби

Якщо страва дуже жирна, встановіть піддон, щоб уникнути утворення плям, які буде важко видалити.

Після приготування зачекайте приблизно 15 хвилин, перш ніж розрізати м'ясо – так воно не втратить сік.









Щоб уникнути утворення надмірної кількості диму в духовій шафі під час смаження, налейте у піддон трохи води. Щоб уникнути конденсації диму, завжди додавайте воду після того, як вона випарується.









Тривалість приготування

Тривалість приготування залежить від типу страви, її консистенції та кількості.









На початку стежте за процесом приготування страв. Визначте найкращі параметри (температуру, тривалість готування тощо) для ваших рецептів страв, кількості, кухонного посуду.

12.2 Смаження і випікання

 ТОРТИ						
	Традиційне приготування		Готування з конвекцією		 (хв.)	
	 (°C)		 (°C)			
Збиті суміші	170	2	160	3 (2 та 4)	45 - 60	Форма для торта
Вироби з пісочного тіста	170	2	160	3 (2 та 4)	20 - 30	Форма для торта
Сирний пиріг з масляною	170	1	165	2	80 - 100	Форма для торта, Ø 26 см
Штрудель	175	3	150	2	60 - 80	Лист для випікання
Пиріг з варенням	170	2	165	2	30 - 40	Форма для торта, Ø 26 см








 ТОРТИ						
	Традиційне приготування		Готування з конвекцією		 (хв.)	
	 (°C)		 (°C)			
Різдвяний торт, попередньо прогрійте порожню духовку	160	2	150	2	90 - 120	Форма для торта, Ø 20 см
Сливовий пиріг, попередньо прогрійте порожню духовку	175	1	160	2	50 - 60	Форма для випікання хлібу
Печиво	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Лист для випікання
Безе	120	3	120	3	80 - 100	Лист для випікання
Безе, попередньо прогрійте порожню духовку, два рівні	-	-	120	2 та 4	80 - 100	Лист для випікання
Булочки, попередньо прогрійте порожню духовку	190	3	190	3	12 - 20	Лист для випікання
Еклери	190	3	170	3	25 - 35	Лист для випікання
Еклери, два рівні	-	-	170	2 та 4	35 - 45	Лист для випікання
Пласкі тарти	180	2	170	2	45 - 70	Форма для торта, Ø 20 см
Фруктовий пиріг	160	1	150	2	110 - 120	Форма для торта, Ø 24 см
Сендвіч «Вікторія»	170	1	160	2	30 - 50	Форма для торта, Ø 20 см








Попередньо прогрійте порожню духовку.

 ХЛІБ І ПІЦА						
	Традиційне приготування		Готування з конвекцією		 (хв.)	
	 (°C)		 (°C)			
Білий хліб, 1-2 штуки, 0,5 кг кожна	190	1	190	1	60 - 70	-
Житній хліб, попереднє прогрівання не потрібне	190	1	180	1	30 - 45	Форма для випікання хлібу
Хлібний рулет, 6 - 8 булочок	190	2	180	2 (2 та 4)	25 - 40	Лист для випікання
Піца	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Лист для випікання / Глибока сковорідка
Коржики	200	3	190	3	10 - 20	Лист для випікання

Попередньо прогрійте порожню духовку.








Використовуйте форму для торта.








 ВІДКРИТІ ПИРОГИ						
	Традиційне приготування		Готування з конвекцією		 (хв.)	
	 (°C)		 (°C)			
Відкритий пиріг з макаронами, попереднє прогрівання не потрібне	200	2	180	2	40 - 50	
Овочевий флан, попереднє прогрівання не потрібне	200	2	175	2	45 - 60	
Кіші	180	1	180	1	50 - 60	








 ВІДКРИТІ ПИРОГИ					
	Традиційне приготування		Готування з конвекцією		 (хв.)
	 (°C)		 (°C)		
Лазанья	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Каннеллоні	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

Ставте посуд на другий рівень полицки.








Використовуйте решітку.

 М'ЯСО					
	Традиційне приготування		Готування з конвекцією		 (хв.)
	 (°C)		 (°C)		
Яловичина	200		190		50 - 70
Свинина	180		180		90 - 120
Телятина	190		175		90 - 120
Англійський ростбіф, ледь просмажений	210		200		50 - 60
Англійський ростбіф, середньо просмажений	210		200		60 - 70
Англійський ростбіф, добре просмажений	210		200		70 - 75

 М'ЯСО					
	Традиційне приготування		Готування з конвекцією		 (хв.)
	 (°C)		 (°C)		
Свиняча лопатка, зі шкіркою	180	2	170	2	120 - 150

 М'ЯСО					
	Традиційне приготування		Готування з конвекцією		 (хв.)
	 (°C)		 (°C)		
Свиняча гомілка, 2 шматки	180	2	160	2	100 - 120
Ніжка ягняти	190	2	175	2	110 - 130
Ціла курка	220	2	200	2	70 - 85
Ціла індичка	180	2	160	2	210 - 240
Ціла качка	175	2	220	2	120 - 150
Ціла гуска	175	2	160	1	150 - 200
Кролик, нарізаний шматочками	190	2	175	2	60 - 80
Заєць, нарізаний шматочками	190	2	175	2	150 - 200
Цілий фазан	190	2	175	2	90 - 120

Ставте посуд на другий рівень полицки.






 РИБА					
	Традиційне приготування		Готування з конвекцією		 (хв.)
	 (°C)		 (°C)		
Форель / Морський ляц, 3 - 4 рибини	190		175		40 - 55
Тунець / Лосось, 4 - 6 філе	190		175		35 - 60

12.3 Гриль

Попередньо прогрійте порожню духовку.

Ставте посуд на четвертий рівень полицки.

Готуйте на грилі при максимальному налаштуванні температури.





 ГРИЛЬ			
	 (кг)	 (хв.) 1-бік	 (хв.) 2-й бік
Стейки з філе, 4 шт.	0.8	12 - 15	12 - 14
Біфштекс, 4 шт.	0.6	10 - 12	6 - 8
Ковбаски/сосиски, 8	-	12 - 15	10 - 12
Відбивні котлети, 4 шт.	0.6	12 - 16	12 - 14
Курка, половина, 2	1	30 - 35	25 - 30
Кебаб, 4	-	10 - 15	10 - 12
Куряча грудина, 4 шт.	0.4	12 - 15	12 - 14
Бургери, 6	0.6	20 - 30	-
Рибне філе, 4 шт.	0.4	12 - 14	10 - 12
Грінки з бутербродною начинкою, 4 - 6	-	5 - 7	-
Тост, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

12.4 Турбогриль




Попередньо прогрійте порожню духовку.





Ставте посуд на перший або другий рівень полицки.





Для розрахунку часу смаження потрібно помножити час, вказаний у таблиці нижче, на товщину філе у сантиметрах.

 ЯЛОВИЧИНА		
	 (°C)	 (хв.)
Ростбїф або філе, ледь просмажене	190 - 200	5 - 6
Ростбїф або філе, помірного просмаження	180 - 190	6 - 8

 ЯЛОВИЧИНА		
	 (°C)	 (хв.)
Ростбїф або філе, добре просмаження	170 - 180	8 - 10

 СВИНИНА		
	 (°C)	 (хв.)
Лопатка / Шийка / Окїст, 1 - 1,5 кг	160 - 180	90 - 120

 СВИНИНА		
	 (°C)	 (хв.)
Відбивні котлети / Реберце, 1 - 1,5 кг	170 - 180	60 - 90
М'ясні хлібці, 0,75 - 1 кг	160 - 170	50 - 60
Свиняча рулька, попередньо відварена, 0,75 - 1 кг	150 - 170	90 - 120

 ТЕЛЯТИНА		
	 (°C)	 (хв.)
Смажена телятина, 1 кг	160 - 180	90 - 120
Теляча рулька, 1,5 - 2 кг	160 - 180	120 - 150

 ЯГНЯТИНА		
	 (°C)	 (хв.)
Нога ягняти / Запечена баранина, 1 - 1,5 кг	150 - 170	100 - 120
Спинка ягняти, 1 - 1,5 кг	160 - 180	40 - 60

 ДОМАШНЯ ПТИЦЯ		
	 (°C)	 (хв.)
Птиця, порційна, 0,2 - 0,25 кг кожна	200 - 220	30 - 50
Курка, половинна, 0,4 - 0,5 кг кожна	190 - 210	35 - 50
Курка, пулярка, 1 - 1,5 кг	190 - 210	50 - 70
Качка, 1,5 - 2 кг	180 - 200	80 - 100
Гуска, 3,5 - 5 кг	160 - 180	120 - 180
Індичка, 2,5 - 3,5 кг	160 - 180	120 - 150
Індичка, 4 - 6 кг	140 - 160	150 - 240






 РИБА (НА ПАРИ)		
	 (°C)	 (хв.)
Ціла рибина, 1 - 1,5 кг	210 - 220	40 - 60

12.5 Повільне приготування






Ця функція дозволяє готувати нежирне, ніжне м'ясо і рибу. Не застосовується для: птиці, жирної смаженої свинини, печені в горщиках. Температура Термошуп 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 Термошуп.

4. Оберіть функцію: Повільне приготування. Можна встановити температуру від 80 °С до 150 °С на перші 10 хвилин. Температура за промовчанням 90 °С. Установіть температуру на Термощуп.
5. Через 10 хвилин духова шафа автоматично знизить температуру до 80 °С.

 Установіть температуру на 120 °С.			
	 (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
Смажена телятина	1 - 1.5	120 - 150	1

12.6 Розморожування

	 (кг)	 Час розморожування (хв.)	 Час подальшого розморожування (хв.)	
Курка	1	100 - 140	20 - 30	Покладіть курку на перевернуте блюдо, розміщене на великій тарілці. Переверніть по завершенні половини часу.
М'ясо	1 0.5	100 - 140 90 - 120	20 - 30	Переверніть по завершенні половини часу.
Вершки	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Вершки добре збиваються, навіть за наявності не повністю розморожених згустків.
Форель	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Полуниця	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Масло	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Печиво	1.4	60	60	-

12.7 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 знижуйте температуру до 100 °С (див. таблицю).

Встановіть температуру на 160 - 170 °С.

 М'ЯКІ ФРУКТИ	
	 (хв.) Час приготування до кипіння
Полуниця / Чорниця / Малина / Стиглий 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	-
Овочева асорті	50 - 60	5 - 10
Кольрабі / Горошок / Спаржа	50 - 60	15 - 20





12.8 Сушіння - Готування з конвекцією

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		
	 (°C)	 (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 °C.

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

12.9 Термоцуп

	 (°C)
Смажена телятина	75 - 80
Теляча рулька	85 - 90
Англійський ростбіф, ледь просмажений	45 - 50
Англійський ростбіф, середньо просмажений	60 - 65
Англійський ростбіф, добре просмажений	70 - 75
Свиняча лопатка	80 - 82
Свиняча гомілка	75 - 80
Баранина	70 - 75
Курка	98
Заєць	70 - 75
Форель / Морський ляц	65 - 70
Тунець / Лосось	65 - 70






12.10 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

12.11 Волога конвекція








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








		 (°C)		 (хв.)
Солодкі булочки, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	20 - 30
Булочки, 9 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	30 - 40
Піца, заморожена, 0,35 кг	решітка	220	2	10 - 15
Рулєт з джемом	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	25 - 35
Брауні	деко для випікання або глибока жаровня	175	3	25 - 30
Суфле, 6 шт.	керамічні формочки на решітці	200	3	25 - 30
Бісквітні коржі	форма для коржа на решітці	180	2	15 - 25
Сендвіч «Вікторія»	форма для випікання на решітці	170	2	40 - 50
Приварена риба, 0,3 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	20 - 25
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	25 - 30
Варене м'ясо, 0,25 кг	деко для випікання або глибока жаровня	200	3	35 - 45
Шашлик, 0,5 кг	деко для випікання або глибока жаровня	200	3	25 - 30
Печиво, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	20 - 30
Макарони, 24 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	25 - 35
Кекс, 12 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	30 - 40
Солона випічка, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	25 - 30
Печиво з пісочного тіста, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	150	2	25 - 35








		 (°C)		 (хв.)
Тарталетки, 8 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	20 - 30
Овочі, варені, 0,4 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	35 - 45
Вегетаріанський омлет	деко для піци на решітці	200	3	25 - 30
Середземноморські овочі, 0,7 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	4	25 - 30

12.12 Інформація для дослідницьких установ

Тестування відповідно до стандарту IEC 60350-1.

				 (°C)	 (хв.)	
Маленькі тістечка, 20 штук на деко	Традиційне приготування	Деко для випікання	3	170	20 - 30	-
Маленькі тістечка, 20 штук на деко	Готування з конвекцією	Деко для випікання	3	150 - 160	20 - 35	-
Маленькі тістечка, 20 штук на деко	Готування з конвекцією	Деко для випікання	2 та 4	150 - 160	20 - 35	-
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Традиційне приготування	Решітка	2	180	70 - 90	-

						
				(°C)	(хв.)	
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Готування з конвекцією	Решітка	2	160	70 - 90	-
Бісквіт, форма для торта Ø26 см	Традиційне приготування	Решітка	2	170	40 - 50	Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.
Бісквіт, форма для торта Ø26 см	Готування з конвекцією	Решітка	2	160	40 - 50	Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.
Бісквіт, форма для торта Ø26 см	Готування з конвекцією	Решітка	2 та 4	160	40 - 60	Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.
Пісочні хлібобулочні вироби	Готування з конвекцією	Деко для випікання	3	140 - 150	20 - 40	-
Пісочні хлібобулочні вироби	Готування з конвекцією	Деко для випікання	2 та 4	140 - 150	25 - 45	-
Пісочні хлібобулочні вироби	Традиційне приготування	Деко для випікання	3	140 - 150	25 - 45	-
Тост, 4 - 6 штук	Гриль	Решітка	4	макс.	2-3 хвилини на одній стороні, 2-3 хвилини на другій стороні	Попередньо прогрійте духову шафу протягом 3 хвилин.

				 (°C)	 (хв.)	
Бургер з яловичини, 6 штук, 0,6 кг	Гриль	Решітка та піддон для збирання жиру	4	макс.	20 - 30	Поставте решітку на четвертий рівень, а піддон для збирання жиру — на третій рівень духової шафи. Переверніть продукт по завершенні половини часу приготування. Попередньо прогрійте духову шафу протягом 3 хвилин.

13. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

13.1 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.

Всередині духової шафи або на скляній панелі дверцят може утворюватися конденсат. Щоб зменшити конденсацію, перед приготуванням страви дайте приладові попрацювати протягом 10 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 засобу для очищення. Не мийте акcesуари у посудомийній машині.

Акcesуари з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів, а також у посудомийній машині.

13.2 Духові шафи з алюмінію або іржостійкої сталі

Дверцята духовки слід чистити лише вологою ганчіркою або губкою. Протріть їх насухо м'якою тканиною.

Ніколи не використовуйте сталеві губки, кислоти чи абразивні матеріали, оскільки вони можуть пошкодити поверхню духової шафи. Для чищення панелі керування духової шафи діють ті самі, що і вищезазначені, попередження.

13.3 Очищення ущільнювача дверцят

Регулярно перевіряйте ущільнювач дверцят. Ущільнювач дверцят розташований навколо рами камери духовки. Не користуйтеся духовою шафою у разі пошкодження ущільнювача дверцят. Зверніться до служби технічної підтримки.

Перш ніж починати очищення ущільнювача дверцят, ознайомтесь із загальною інформацією про чищення приладу.

13.4 Як зняти: опори полиць / каталітичні панелі

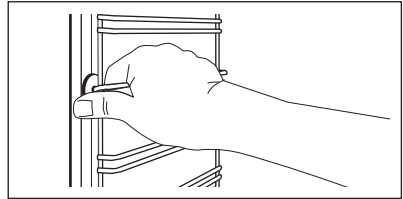
Для очищення духової шафи вийміть опори полиць / каталітичні панелі.



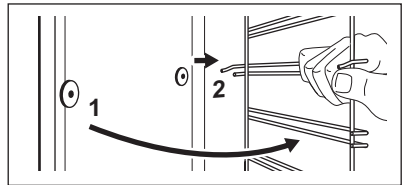
УВАГА

Будьте обережні, виймаючи опори для полиць. Каталітичні панелі не прикріплені до стінок духової шафи й можуть впасти після виймання опор для полиць.

1. Спочатку потягніть передню частину опорної рейки від бічної стінки. Іншою рукою утримуйте задні спрямовувачі та каталітичну панель на місці.



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



Встановіть зняті акcesуари у зворотній послідовності.



Фіксуючі штифти на телескопічних напрямних полиць повинні бути спрямовані вперед.

13.5 Спосіб використання: каталітичне очищення

Камера духової шафи покрита каталітичною емаллю. Вона поглинає жир.

Перед увімкненням очищення:

- вийміть усі акcesуари та зніміть опори для полиць.
- вийміть дно духової шафи теплою водою з м'яким миючим засобом.

- помийте внутрішнє скло дверцят теплою водою за допомогою м'якої ганчірки.

1. Увімкніть духову шафу.
2. Натисніть кілька разів, доки на дисплеї не відобразиться: "Cata". Очищення займає приблизно 1 годину.

Змінити час тривалості очищення неможливо. Запуск процесу чищення можна відкласти за допомогою функції: ЗАВЕРШЕННЯ.

Після закінчення очищення лунає звуковий сигнал. Духова шафа вимикається.

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

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

13.6 Очищення водою

Під час цієї процедури чищення за допомогою вологи з поверхні духової шафи усуваються залишковий жир та часточки їжі.

1. Додайте 300 мл води до заглибини камери в нижній частині духової шафи.
2. Встановіть функцію: .
3. Встановіть температуру 90 °С.
4. Дайте духовій шафі попрацювати 30 хвилин.
5. Вимкніть духову шафу.
6. Коли духова шафа охолоне, протріть внутрішню камеру м'якою тканиною.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Переконайтеся, що духова шафа охолонула, перш ніж торкатися її. Існує ризик отримати опік.

13.7 Зняття та встановлення дверцят

Дверцята духової шафи складаються із трьох скляних панелей. Для чищення дверцят духової шафи та внутрішні скляні панелі можна зняти. Перш, ніж знімати скляні панелі, прочитайте всю інструкцію «Зняття та встановлення дверцят».



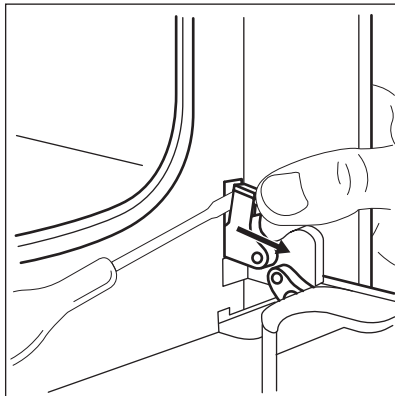
Відчинені й не зняті з приладу дверцята можуть раптово зачинитися під час спроби вийняти скляні панелі.



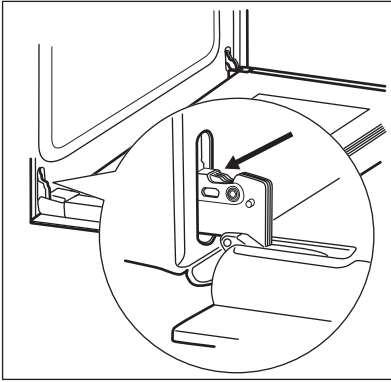
УВАГА

Не використовуйте духову шафу без скляних панелей.

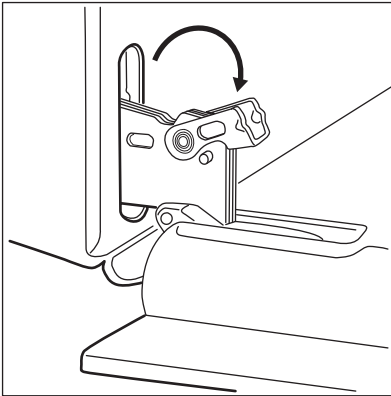
1. Повністю відкрийте дверцята та знайдіть шарніри на правому боці дверцят.
2. За допомогою викрутки підніміть і повністю поверніть правий важіль шарніра.



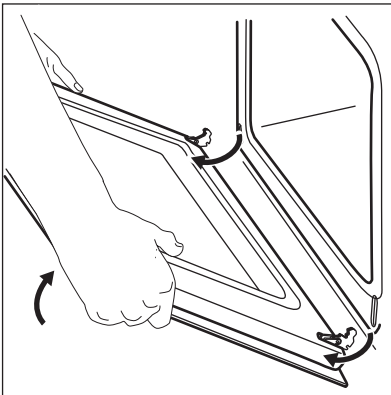
3. Знайдіть шарнір на лівому боці дверцят.



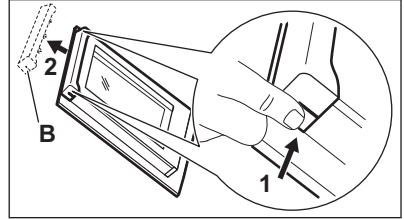
4. Підніміть і повністю поверніть важіль на лівому шарнірі.



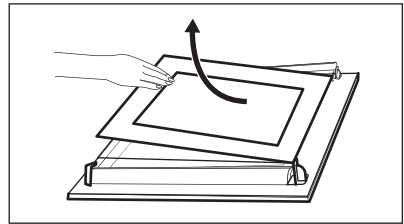
5. Закрийте дверцята духової шафи до першого фіксованого положення (наполовину). Потім підніміть і потягніть дверцята вперед, виймаючи їх із гнізд.



6. Покладіть дверцята на стійку поверхню, вкриту м'якою тканиною.
7. Візьміться з обох боків за оздоблення (В) у верхній частині дверцят і натисніть у напрямку до середини, щоб вивільнити прокладку.



8. Потягніть за оздоблення дверцят спереду для того, щоб витягнути.
9. Утримуйте скляні панелі дверцят за верхній край та обережно витягніть їх по черзі. Починайте з верхньої панелі. Переконайтеся в тому, що скло повністю вийшло з опор.

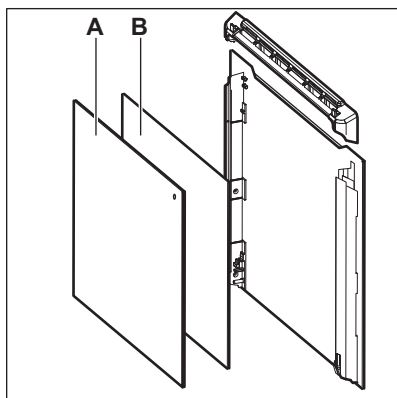


10. Помийте скляні панелі теплою водою з милом. Ретельно витріть скляні панелі. Не слід мити скляні панелі в посудомийній машині.

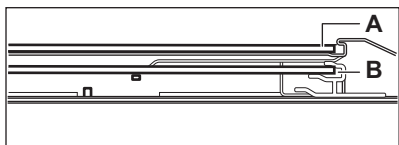
Після завершення миття встановіть скляні панелі і дверцята.

Вставляйте скляні панелі (А та В) у правильному порядку. Перевірте символ/друк збоку скляної панелі, кожна скляна панель виглядає по-різному, аби полегшити розбирання та складання.

При правильному встановленні оздоблення дверцят чути характерне клацання.



Переконайтеся в тому, що ви правильно встановили середню скляну панель.



13.8 Заміна лампи



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.
Лампа може бути гарячою.

14. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

14.1 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.

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





УВАГА

Завжди тримайте галогенову лампу ганчіркою, щоб запобігти підгорянню залишків жиру на лампі.

Задня лампа

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

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 «С2».	Ви бажаєте запустити процес розморожування або каталізу, але не витягли з розетки вилку термощупа.	Витягніть вилку термощупа з розетки.
На дисплеї з'являється «С3».	Функція очищення не працює. Ви не щільно закрили дверцята, або замок дверцят зламався.	Щільно зачиніть дверцята.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
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».

14.2 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.)

15. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

15.1 Інформація про виріб та інформаційний листок виробу*

Назва постачальника	Electrolux
Ідентифікатор моделі	LOE7C31S 949497309
Індекс енергоефективності	81.2
Клас енергетичної ефективності	A+
Споживання електроенергії при стандартному завантаженні, традиційний режим	0.93 кВт•г/цикл
Споживання електроенергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора	0.69 кВт•г/цикл
Кількість внутрішніх камер	1

Джерело тепла	Електроенергія
Об'єм	72 л
Тип духової шафи	Вбудована духовна шафа
Маса	31.5 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.

15.2 Енергозбереження



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

Переконайтеся у тому, що під час роботи дверцята духової шафи зачинено 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, кінець часу) 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.


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

Вимкнення дисплея

Ви можете вимкнути дисплей.

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

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



867359229-A-392019