



**Інструкція**  
Духова шафа

UK

**COE7P31X**  
**EOE7P31Z**



[electrolux.com/register](http://electrolux.com/register)

 **Electrolux**

## МИ ДУМАЄМО ПРО ВАС

Дякуємо, що придбали прилад Electrolux. Обраний вами виріб створено на основі багаторічного професійного досвіду та інновацій. Оригінальний і стильний — його сконструйовано з думкою про вас. Тому під час його використання ви можете бути впевнені в тому, що щоразу отримуватимете відмінні результати.

Ласкаво просимо до Electrolux.

**Відвідайте наш веб-сайт, щоб:**



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

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Зареєструвати свій продукт для кращого обслуговування:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Придбати аксесуари, витратні матеріали й оригінальні запчастини для вашого приладу:

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## ДОПОМОГА КЛІЄНТАМ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ


Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

Звертаючись до нашого авторизованого сервісного центру, необхідно мати таку інформацію: модель, номер виробу, серійний номер.

Інформацію можна знайти на таблиці з технічними даними.

 Попередження / Важлива інформація про безпеку

 Загальна інформація та рекомендації

 Інформація щодо захисту навколишнього середовища

Може змінитися без оповіщення.

## ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	3
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	5
3. ОПИС ВИРОБУ.....	8
4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.....	9
5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	11
6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	12
7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	14
8. АВТОМАТИЧНІ ПРОГРАМИ.....	15
9. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА.....	17
10. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	20
11. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	22
12. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА.....	38
13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	42
14. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	44
15. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	45

## 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 та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися цим приладом лише під наглядом, або за умови попереднього отримання інструкцій з безпечного користування приладом та розуміння пов'язаних з цим ризиків. Діти до 8 років та особи з важкою та комплексною непрацездатністю можуть перебувати поблизу приладу лише за умови, якщо знаходяться під безперервним спостереженням.
- Слідкуйте за тим, аби діти не бавилися з приладом .
- Тримайте усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його використання та охолодження.
- Якщо прилад оснащено засобами захисту від доступу дітей, їх необхідно активувати.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

### 1.2 Загальна безпека

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.
- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах у приміщенні.

- Цей прилад можна використовувати в офісах, готельних номерах, напів-готелях, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.
- Установлювати цей прилад і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.
- Перш, ніж виконувати операції з технічного обслуговування, від'єднайте прилад від джерела живлення.
- У разі пошкодження електричного кабелю його має замінити виробник, його авторизований сервісний центр або інші аналогічно кваліфіковані особи задля уникнення ураження електричним струмом.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Слід бути обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів або поверхні внутрішньої камери приладу.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи посуд.
- Використовуйте тільки термощуп (датчик температури в товщі продукту), рекомендований для цього приладу.
- Щоби зняти опори полицок, спочатку потягніть передню частину опори полицки, а потім її задню частину в сторону від бічних стінок. Щоби встановити опори полицок, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби чи металеві шкребки,

оскільки це може призвести до появи тріщин на склі, що може спричинити руйнування скла.

- Перед піролітичним очищенням вийміть всі аксесуари з духової шафи та видаліть залишки їжі з камери приладу.

## 2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

### 2.1 Встановлення

#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Установлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

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

Мінімальна висота шафи (Мінімальна висота шафи під робочою поверхнею)	578 (600) мм
---	--------------

Ширина шафи	560 мм
-------------	--------

Глибина шафи	550 (550) мм
--------------	--------------

Висота передньої частини приладу	594 мм
----------------------------------	--------

Висота задньої частини приладу	576 мм
--------------------------------	--------

Ширина передньої частини приладу	595 мм
----------------------------------	--------

Ширина задньої частини приладу	559 мм
--------------------------------	--------

Глибина приладу	567 мм
-----------------	--------

Вбудована глибина приладу	546 мм
---------------------------	--------

Глибина з відкритими дверцятами	1027 мм
---------------------------------	---------

Мінімальний розмір вентиляційного отвору. Отвір розташовано внизу задньої сторони	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 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 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.
  - Повністю закрийте дверцята приладу, перед тим як вставляти вилку кабелю живлення в розетку.
  - Цей прилад оснащено електричним кабелем із вилкою.

## 2.3 Користування



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковано.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.

- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.
- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не натискайте на відчинені дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів зі спиртом може призвести до утворення суміші спирту й повітря.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоби поряд із пристроєм не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:
  - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;
  - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно камери приладу;
  - не ставте посуд із водою безпосередньо в розігрітій прилад;
  - не залишайте в приладі страви і продукти з високим вмістом вологи після завершення приготування їжі;
  - будьте обережні, виймаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Використовуйте глибоке деко для випікання тортів із великим вмістом вологи. Сік, що виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями.
- Завжди готуйте із зачиненими дверцятами приладу.
- 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, корпусу або підлоги. Не закривайте меблеву панель, доки прилад повністю не охолоне після використання.

## 2.4 Догляд і чищення

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

- Перед початком ремонту прилад треба від'єднати від електромережі, знявши запобіжник або витягнувши шнур живлення з розетки.
- Дайте приладу охолонути. Існує ризик того, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей дверцят слід одразу замінити панелі. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Будьте обережні, знімаючи 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 інструкції із безпеки, наведених на упаковці.

## 2.5 Піролітичне очищення

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

- Перед виконанням піролітичного очищення та попереднього прогрівання видаліть із камери духової шафи:
  - залишки їжі, олії або жир, що пролилися або розсипалися;

- будь-які знімні предмети (зокрема полицки, бічні напрямні тощо, що постачаються разом із приладом), особливо будь-які каструлі, сковорідки, дека, приладдя з антипригарним покриттям тощо.
- Уважно прочитайте інструкції щодо піролітичного очищення.
- Під час піролітичного очищення не дозволяйте дітям наближатися до приладу. Прилад дуже нагрівається і гаряче повітря вивільняється з передніх охолоджуючих вентиляційних отворів.
- Піролітичне очищення виконується за високої температури, що може призвести до появи випарів від залишків їжі та матеріалів, з яких виготовлено прилад, тому споживачам рекомендується:
  - забезпечити належну вентиляцію під час кожного піролітичного очищення.
  - забезпечують належну вентиляцію під час і після початкового попереднього прогрівання.
- Не проливайте і не наливайте воду на дверцята духової шафи під час і після піролітичного очищення, щоб уникнути пошкодження скляних панелей.
- Випаровування, що виділяються з піролітичних печей або залишків їжі, як вказано вище, не є шкідливими для людини, зокрема для малюків і обоє осіб із проблемами зі здоров'ям.
- Тримайте домашніх тварин подалі від приладу під час та після піролітичного очищення та попереднього прогрівання. Невеличкі домашні тварини (особливо птахи та рептилії) можуть бути дуже чутливими до змін температури та випарів.
- Антипригарне покриття каструль, сковорідок, дек, приладдя тощо може пошкодитися під дією високої температури під час піролітичного очищення всіх духових шаф, а також може бути джерелом шкідливих випарів низького рівня небезпеки.

## 2.6 Внутрішня підсвітка

### **⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Небезпека враження електричним струмом.

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

## 2.7 Сервіс

- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру.

- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

## 2.8 Утилізація

### **⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

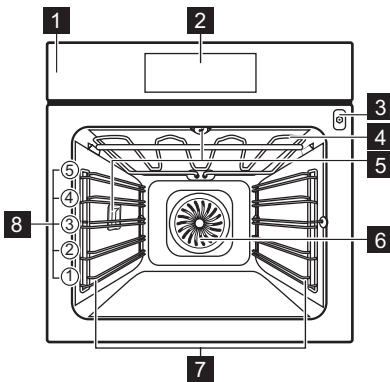
Існує небезпека задушення.

- По інформацію з належної утилізації приладу зверніться до органів муніципальної влади.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення близько до приладу та утилізуйте його.
- Приберіть фіксатор дверцят, щоб унеможливити їх зачинення, якщо діти, або домашні тварини опиняться всередині приладу.

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінета Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

## 3. ОПИС ВИРОБУ

### 3.1 Загальний огляд

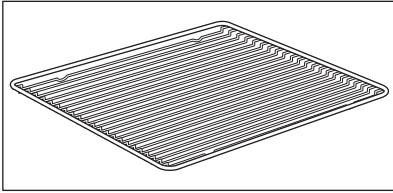


- 1 Панель керування
- 2 Електронний програматор
- 3 Гніздо термошупа
- 4 Нагрівальний елемент
- 5 Лампа
- 6 Вентилятор
- 7 Опорна рейка, знімна
- 8 Рівні полиць



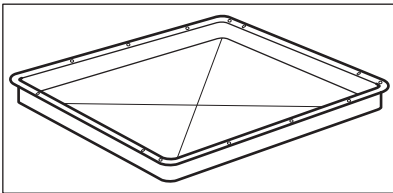
## 3.2 Аксесуари

### Комбінована решітка



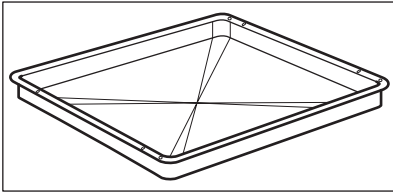
Для посуду, форм для випічки, смаження.

### Деко для випічки



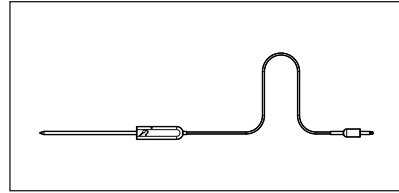
Для випікання тортів і бісквітів.

### Деко для гриля/смаження



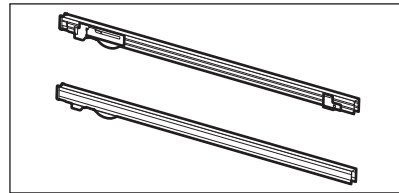
Для випікання та смаження або як деко для збирання жиру.

### Термошуп



Для вимірювання температури всередині продукту.

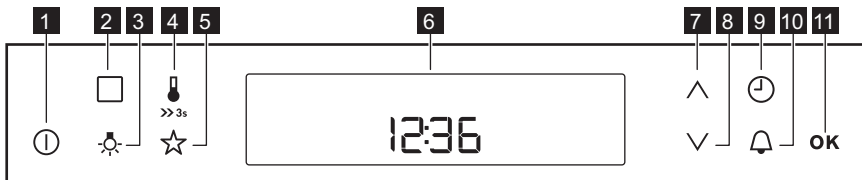
### Телескопічні спрямовувачі




Для полегшення вставлення та виймання дек і решітки.









## 4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

### 4.1 Електронний програмуючий пристрій

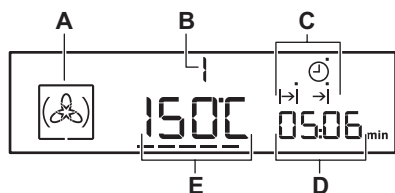


Керування роботою духової шафи здійснюється за допомогою сенсорних кнопок.

Сенсорна кнопка	Функціональність	Опис
1		Увімк. / Вимк. Увімкнення і вимкнення духової шафи.



Сенсорна кнопка	Функціональність	Опис
2	 Опції	Встановлення функції нагріву, функції очищення або автоматичної програми.
3	 Освітлення духовки	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.






## 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.

Символ	Назва	Опис
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.
	Термошуп	Термошуп розташований у гнізді для термошупа.
	Дверний замок	Виконується функція дверного замка.
	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.

### 5.1 Первинне очищення



Крок 1

Вийміть із приладу всі аксесуари й зніміть опори полицьок.



Крок 2

Очищайте прилад та аксесуари лише за допомогою серветки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення.




Крок 3


Вставте аксесуари й зніміть опори полицьок у прилад.

### 5.2 Попереднє прогрівання

Перед першим використанням прогрійте порожню духову шафу.

**Крок 1** Вийміть із духової шафи всі аксесуари й знімні опорні рейки.

**Крок 2** Встановіть максимальну температуру для функції:   
Залиште духову шафу працювати протягом 1 години.

**Крок 3** Встановіть максимальну температуру для функції:   
Залиште духову шафу працювати протягом 15 хвилин.

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

## 6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 6.1 Функції нагріву

Функція ду-ховки	Додаток
------------------	---------



Вентилятор

Для одночасного випікання на трьох рівнях полиць і підсушування продуктів.  
Встановіть температуру на 20–40 °C нижче, ніж для Традиційне готування.



Функція «Піца»

Для випікання піци. Для отримання більш рум'яної скоринки та хрусткої основи.



Традиційне готування

Випікання та смаження на одному рівні полиці.



Повільне готування

Для приготування ніжних і соковитих смажених страв.



Нижній нагрів

Випікання тортів із хрусткою основою та консервування продуктів.

Функція ду-ховки	Додаток
------------------	---------



Волога конвекція

Цю функцію призначено для заощадження енергії під час готування. Під час використання цієї функції температура в камері може відрізнятись від встановленої. Використовується залишкове тепло. Потужність нагріву можна зменшити. Для додаткової інформації див. розділ «Щоденне користування», Примітки до: Волога конвекція.



Розморожування

Розморожування продуктів (овочів і фруктів). Час розморожування залежить від кількості та розміру заморожених продуктів.



Підтримання теплим

Підтримання страви теплою.



Гриль

Для готування на грилі тонких смужок продуктів, а також для смаження хліба.



Швидкий гриль

Для приготування на грилі тонких смужок продукту у великій кількості, а також для смаження хліба.



Турбо-гриль

Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Приготування запіканок і зарум'янювання.



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

## 6.2 Примітки до: Волога конвекція

Ця функція використовувалася для забезпечення відповідності класу енергоефективності та вимогам екологічного проектування (згідно з EU 65/2014 та EU 66/2014). Тести згідно з: IEC/EN 60350-1

Під час приготування дзерцята духової шафи мають бути зачинені, аби процедура не була перервана, а також для забезпечення максимальної енергоефективності духової шафи.

При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд.

Інструкції щодо приготування дивіться в розділі «Поради й рекомендації», Волога конвекція. Для ознайомлення із загальними рекомендаціями щодо енергозбереження дивіться розділ «Енергоефективність», пункт «Енергозбереження».

## 6.3 Налаштування: Функції нагріву

1. Увімкніть духову шафу з . На дисплеї відображається встановлена температура, символ і номер функції нагріву.
2. Натисніть або для встановлення функції нагріву.
3. Натисніть . В іншому разі духова шафа увімкнеться автоматично через 5 секунд.

Якщо ви увімкнули духову шафу і не встановили жодної функції чи програми

нагрівання, духова шафа автоматично вимкнеться через 20 секунд.

## 6.4 Налаштування: Температура

Натисніть або для зміни температури з кроком: 5 °С. Коли духова шафа досягає встановленої температури, лунає звуковий сигнал, а індикатор нагріву зникає.

## 6.5 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 або дисплей знову автоматично покаже встановлену температуру через 5 секунд.

## 6.6 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.





## 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.
 Таймер закінчення	Встановлення закінчення роботи духової шафи.
 Затримка часу	Для поєднання Тривалість і функції Таймер закінчення.
 Таймер	Налаштування часу зворотного відліку. Ця функція не впливає на роботу духовки. Функцію Таймер можна налаштувати в будь-який час, навіть коли духовна шафа вимкнена.
<b>00:00</b> Таймер прямого відліку часу	Встановлення прямого відліку часу, який вказує на тривалість роботи духової шафи. Цей таймер вмикається одразу після початку нагрівання духової шафи. Функція Таймер прямого відліку часу не вмикається, якщо встановлені функції Тривалість і Таймер закінчення. Ця функція не впливає на роботу духовки.

### 7.2 Налаштування: Час доби





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



1. Натискайте  або , щоб встановити години.
2. Натисніть **OK**.
3. Натискайте  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: Тривалість





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**. 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 вимикається.

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

### 7.4 Налаштування: Таймер закінчення

1. Встановіть функцію нагрівання та температуру.
2. Натискайте , доки  не почне блимати.
3. Натисніть  або  для встановлення функції Таймер закінчення, а потім натисніть **OK**.

Спершу встановлюйте хвилини, а потім години.

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

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

## 7.5 Налаштування: Затримка часу

1. Встановіть функцію нагрівання та температуру.
2. Натискайте  $\text{⌚}$ , доки  $\text{⏪|}$  не почне блимати.
3. Натисніть  $\wedge$  або  $\vee$  для встановлення кількості хвилин для функції Тривалість.
4. Натисніть **OK**.
5. Натисніть  $\wedge$  або  $\vee$  для встановлення кількості годин для функції Тривалість.
6. Натисніть **OK**.

На дисплеї блимає  $\rightarrow|$ .

7. Натисніть  $\wedge$  або  $\vee$  для встановлення функції Таймер закінчення, 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 Таймер закінчення. Після закінчення встановленого часу протягом 2 хвилин лунає сигнал. На дисплеї блимає  $\rightarrow|$  і налаштування часу. Духовка вимикається автоматично.

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



При активації функції Затримка часу на дисплеї відображається символ функції нагрівання,  $\text{⏪|}$  з крапкою і  $\rightarrow|$ . Крапка показує, що увімкнена функція годинника і дисплей «Годинник/ залишкове тепло».

## 7.6 Налаштування: Таймер

1. Натисніть  $\text{⌚}$ .
- На дисплеї блимає  $\text{⌚}$  і «00».
2. Натискайте  $\text{⌚}$  для переключення між функціями. Спершу встановлюйте секунди, а потім хвилини та години.
  3. Натисніть  $\wedge$  або  $\vee$  для встановлення Таймер і  $\text{⌚}$  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  $\text{⌚}$ .

5. Торкніться сенсорної кнопки, щоб вимкнути сигнал.

## 7.7 Налаштування: Таймер прямого відліку часу

1. Для скидання Таймер прямого відліку часу натискайте:  $\vee$  і  $\wedge$ .
2. Коли на дисплеї відобразиться «0:00» Таймер прямого відліку часу 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 Перелік автоматичних програм.

Програма	
1	РОСТБФ
2	ЗАПЕЧЕНА СВИНИНА
3	КУРКА, ЦІЛА
4	ПИЦА
5	КЕКС
6	КІШ-ЛОРЕН
7	БІЛИЙ ХЛІБ
8	КАРТОПЛЯ В ПАНІРОВЦІ
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 табличці з технічними даними, розміщеній на передній рамі камери духової шафи.

## 8.3 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 **OK** або зачекайте п'ять секунд, доки прилад автоматично не почне працювати.

5. Після закінчення встановленого часу протягом двох хвилин лунає звуковий сигнал. Зблимає символ  $\rightarrow|$ .

6. Торкніться сенсорної кнопки, щоб вимкнути сигнал.

7. Вимкніть прилад.

## 8.4 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 **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  $\wedge$  або  $\vee$ .

Торкніться **OK**.

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

7. Торкніться сенсорної кнопки, щоб вимкнути сигнал.

8. Вимкніть прилад.

## 8.5 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,  $\rightarrow|$  .

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.



## 9. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 9.1 Термощуп

Термощуп - вимірює температуру всередині продукту. Коли страва досягає встановленого значення, духова шафа вимикається.


Встановіть 2 температури:

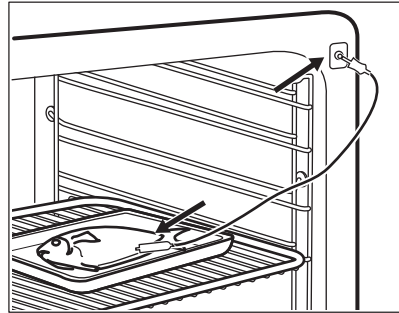
- температура духовки: мінімум 120 °С,
  - внутрішню температуру страви.
- Для найкращого результату готування:
- Інградієнти повинні мати кімнатну температуру.
  - Термощуп - не використовуйте його з рідкими стравами.
  - Термощуп - під час приготування він повинен залишатися всередині страви.


Духова шафа розраховує приблизний час готування, він може змінюватися під час приготування.




При вставленні аксесуару в гніздо ви скасовуєте налаштування функції годинника.

Категорії продуктів: м'ясо, птиця та риба






1. Вимкніть 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 блимає  і температуру всередині продукту встановлено за промовчанням. Температура становить 60 °С для першої операції та останнє встановлене значення для кожної наступної операції.

4. Торкніться  або , щоб установити температуру всередині продукту.
5. Торкніться  або налаштування буде збережено автоматично через 5 секунд.



Температуру всередині продукту можна встановити лише тоді, коли блимає . Якщо на дисплеї відображається , але не блимає до встановлення температури всередині продукту, торкніться  та  або , щоб встановити нове значення.

6. Установіть функцію та температуру духової шафи:  
На дисплеї відображається поточна температура всередині продукту та символ розігрівання ----.



Під час готування з термощупом можна змінити температуру, яка відображається на дисплеї. Після вставлення термощупа у гніздо та встановлення функції духової шафи та температури, на дисплеї відображається поточна температура всередині продукту.

Торкніться кілька разів, щоб переглянути три інші значення температури:

- установа температура всередині продукту;
- поточна температура духової шафи;
- поточна температура всередині продукту.

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

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

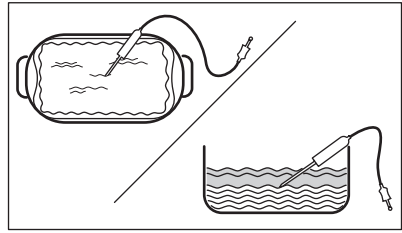
### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

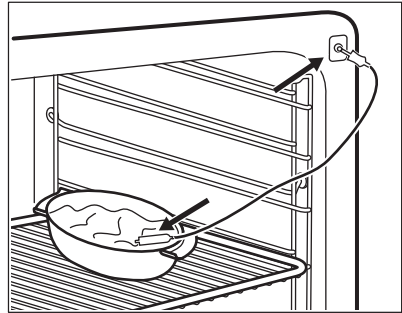
Категорія продуктів: запіканка

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 °C, 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 мигтатиме

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!

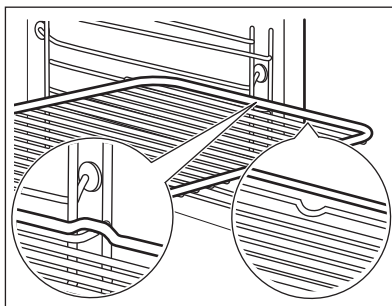
Існує ризик опіків, оскільки термощуп гарячий. Будьте обережні під час відключення та видалення термощупа зі страви.

## 9.2 Встановлення аксесуарів

Невелика заглибина вгорі покращує безпеку. Крім того, заглибини запобігають перекиданню. Високий обідок навкруги полицки не дає посуду зісковзнути з полицки.

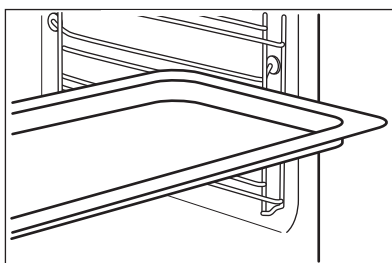
### Комбінована решітка:

Просуньте решітку між напрямними планками опорних рейок.



### Деко для випічки / Глибоке деко:

Просуньте деко між напрямними планками опорних рейок.



## 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.



При увімкненні піролітичного чищення дверцята блокуються. При натисненні сенсорної кнопки на дисплеї відображається повідомлення.

1. Для вимкнення духової шафи натисніть та утримуйте ① протягом 3 секунд.
2. Одночасно натисніть та утримуйте ② та √ протягом 2 секунд. Лунає звуковий сигнал.

На дисплеї відображається **SAFE**.

Дверцята заблоковано.

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

### 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 ② та √ одночасно протягом 2 секунд.

Пролунає звуковий сигнал.

На дисплеї з'явиться замок.

Щоб вимкнути контрольний замок повторно виконайте крок 3.



Якщо функція «Піроліз» активна, дверцята блокуються. Якщо торкнутися сенсорної кнопки, на дисплеї з'являється повідомлення.



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

### 10.4 Використання меню налаштувань

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

Опис	Значення, що встановлюється
1 ІНДИКАТОР ЗАЛИШКОВОГО ТЕПЛА	УВІМК./ВИМК.

Опис	Значення, що встановлюється
2 НАГАДУВАННЯ ПРО ОЧИЩ.	УВИМК./ВИМК.
3 СИГНАЛИ КНОПОК <sup>1)</sup>	КЛАЦАННЯ/СИГНАЛ/ВИМК.
4 СИГНАЛ ПОМИЛКИ	УВИМК./ВИМК.
5 ДЕМО РЕЖИМ	Код активації: 2468
6 СЕРВІСНЕ МЕНЮ	-
7 ВІДНОВИТИ НАЛАШТУВАННЯ	ТАК/НІ

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

1. Натисніть і утримуйте  впродовж 3 секунд.

На дисплеї відображається SET1 і блимає «1».

2. Натисніть  $\wedge$  або  $\vee$ , щоб установити налаштування.

3. Натисніть OK.

4. Натискайте  $\wedge$  або  $\vee$ , щоб змінити значення налаштування.



5. Натисніть OK.

Щоб вийти з меню налаштувань, натисніть

 або натисніть і утримуйте .

## 10.5 Автоматичне вимикання

З міркувань безпеки передбачено, що духовна шафа 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: Підсвітка, Термощуп, Тривалість, Затримка часу, Таймер закінчення, Повільне готування.

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

## 10.7 Вентилятор охолодження

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

## 11. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ



Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 11.1 Рекомендації щодо приготування



У таблицях указано орієнтовні значення температури та часу приготування. Вони залежать від рецепту, а також якості та кількості інгредієнтів, що використовуються. Результати випікання та смаження страв за допомогою цього приладу неможливо порівняти з тими, які ви отримували за допомогою інших приладів. Наведені нижче вказівки містять 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 Випічка

Для першої випічки обирайте нижчу температуру.

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

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

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






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

#### 11.3 Поради щодо випікання

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

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




## 11.4 Випікання на одному рівні полицки

 <b>ВИПІКАННЯ В ФОРМАХ</b>		 (°C)	 (хв.)	
Основа для пирога – пісочне тісто, попередньо прогрійте порожню духову шафу	Вентилятор	170 - 180	10 - 25	2
Основа для пирога – бісквітне тісто	Вентилятор	150 - 170	20 - 25	2
Круглий кекс / Бріош	Вентилятор	150 - 160	50 - 70	1
Бісквіт «Мадера» / Фруктові пироги	Вентилятор	140 - 160	70 - 90	1
Чізкейк	Традиційне готування	170 - 190	60 - 90	1

Ставте посуд на третій рівень полицки.

Використовуйте функцію: Вентилятор.





Використовуйте деко для випікання.

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





Попередньо прогрійте порожню духовку.

Використовуйте функцію: Традиційне готування.

Використовуйте деко для випікання.

 ТОРТИ / ВИ-ПІЧКА / ХЛІБ	 (°C)	 (хв.)	
Рулет із джемом	180 - 200	10 - 20	3
Житній хліб:	спочатку: 230	20	1
	потім: 160 - 180	30 - 60	
Масляний мигдальний пиріг / Цукрові тістечка	190 - 210	20 - 30	3
Тістечка зі збитими вершками / Еклери	190 - 210	20 - 35	3
Хліб-плетінка / Калач	170 - 190	30 - 40	3
Фруктові флани (з дріжджового/бісквітного тіста), використовуйте глибоку жаровню	170	35 - 55	3
Торти з дріжджового тіста з ніжною начинкою (наприклад, білим сиром, вершками або заварним кремом)	160 - 180	40 - 80	3
Штолен	160 - 180	50 - 70	2





Ставте посуд на третій рівень полицки.

 ПЕЧИВО		 (°C)	 (хв.)
Пісочне печиво	Вентилятор	150 - 160	10 - 20
Булочки, попередньо прогрійте порожню духову шафу	Вентилятор	160	10 - 25
Печиво з бісквітного тіста	Вентилятор	150 - 160	15 - 20
Листкове тісто, попередньо прогрійте порожню духову шафу	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
Булочки, попередньо прогрійте порожню духову шафу	Традиційне готування	190 - 210	10 - 25

## 11.5 Запіканки та гратени

Використовуйте перший рівень полицки.












		 (°C)	 (хв.)
Багети, залиті розплавленим сиром	Вентилятор	160 - 170	15 - 30
Овочева запіканка, попередньо прогрійте порожню духову шафу	Турбо-гриль	160 - 170	15 - 30
Лазанья	Традиційне готування	180 - 200	25 - 40
Запіканка з риби	Традиційне готування	180 - 200	30 - 60
Фаршировані овочі	Вентилятор	160 - 170	30 - 60
Солодка випічка	Традиційне готування	180 - 200	40 - 60
Макаронна запіканка	Традиційне готування	180 - 200	45 - 60





## 11.6 Випікання на декількох рівнях

Використовуйте функцію: Вентилятор.

Використовуйте дека для випікання.

 ПІЧКА	 (°C)	 (хв.)	 2 положення
Тістечка зі збитими вершками / Еклери, попередньо прогрійте порожню духову шафу	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
Булочки	180	20 - 30	1 / 4	-
Пісочне печиво	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Печиво з бісквітного тіста	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Листкове тісто, попередньо прогрійте порожню духову шафу	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-

 БІСКВІТИ / ДРІБНЕ ПЕЧИВО / КОРЖИКИ / РУЛЕТИ	 (°C)	 (хв.)	 2 положення	3 положення
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	-

## 11.7 Поради щодо запікання

Використовуйте жаростійкий посуд.

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

Смажте великі шматки м'яса безпосередньо в деку.

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).

Якщо запропоновано перший рівень, покладіть продукти безпосередньо на деко для випічки

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

## 11.8 Підсмажування

Використовуйте перший рівень полицки.

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



## СВИНИНА



Використовуйте функцію: Турбо-гриль.



(кг)



(°C)



(хв.)

Лопатка / Шийка / Окіст

1 - 1.5

160 - 180

90 - 120

Відбивна / Реберце

1 - 1.5

170 - 180

60 - 90

М'ясний хлібець

0.75 - 1

160 - 170

50 - 60

Свиняча рулька, попередньо відварена

0.75 - 1

150 - 170

90 - 120



## ТЕЛЯТИНА



Використовуйте функцію: Турбо-гриль.



(кг)



(°C)



(хв.)

Запечена телятина

1

160 - 180

90 - 120

Теляча ніжка

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.)

Сідло / Заяча нога, попередньо прогрійте порожню духову шафу	до 1	230	30 - 40
Оленьча спинка	1.5 - 2	210 - 220	35 - 40
Оленьче стегно	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 риба	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60
-----------	---------	-----------	---------

## 11.9 Хрустка випічка з:Функція «Піца»

 ПІЦА		
 Ставте посуд на перший рівень полицки.		
	 (°C)	 (хв.)
Пирогои	180 - 200	40 - 55
Флан із шпинатом	160 - 180	45 - 60
Кіш лорен / Швейцарський флан	170 - 190	45 - 55
Чізкейк	140 - 160	60 - 90
Овочевий пиріг	160 - 180	50 - 60

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

 ПІЦА		
 Перед початком готування прогрійте пусту духову шафу.		
 Ставте посуд на другий рівень полицки.		
	 (°C)	 (хв.)
Піца, товста скоринка	180 - 200	20 - 30
Прісний хліб	230 - 250	10 - 20
Флан з листкового тіста	160 - 180	45 - 55
Тарт фламбе	230 - 250	12 - 20
Вареники	180 - 200	15 - 25

## 11.10 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 риба, 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: Швидкий гриль



Готуйте на грилі при максимально-му 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
Тост з посипкою	6 - 8	-

## 11.11 Повільне готування

Ця функція дозволяє готувати нежирне, ніжне м'ясо і рибу. Не застосовується для: птиці, жирної смаженої свинини, тушкованого м'яса. Термощуп температура не повинна перевищувати 65 °C.

1. Обсмажте м'ясо 1-2 хвилини з кожної сторони у сковороді на великому вогні.
2. Якщо рекомендується третій рівень полицки, покладіть продукти безпосередньо на комбіновану решітку. Розташуйте деко / сковорідку для смаження на першому рівні полицки для збирання жиру. Якщо рекомендується перший рівень полицки, покладіть продукти безпосередньо на деко. При використанні цієї функції готуйте без кришки.
3. Користування: Термощуп. Зверніться до розділу «Використання аксесуарів», Спосіб використання: Термощуп.
4. Оберіть функцію: Повільне готування. Можна встановити температуру від 80 °C до 150 °C на перші 10 хвилин. Температура за промовчанням становить 90 °C. Установіть температуру для Термощуп.

5. Через 10 хвилин духова шафа автоматично знизить температуру до 80 °С.

 <b>Встановить температуру 120 °С.</b>			
	 (кг)	 (хв)	
Стейки	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Філе з яловичини	1 - 1.5	90 - 150	3
Ростбїф	1 - 1.5	120 - 150	1
Запечена телятина	1 - 1.5	120 - 150	1

## 11.12 Заморожені продукти - Вентилятор

 <b>РОЗМОРОЖУВАННЯ</b>			
	 (°С)	 (хв.)	
Піца, заморожена	200 - 220	15 - 25	2
Американська піца, заморожена	190 - 210	20 - 25	2
Піца, охолоджена	210 - 230	13 - 25	2
Піца-закуска, заморожена	180 - 200	15 - 30	2
Картопля фрі, тонкими шматочками	200 - 220	20 - 30	3
Картопля фрі, товстими шматочками	200 - 220	25 - 35	3
Картопля по-селянські / Крокети	220 - 230	20 - 35	3
Деруни	210 - 230	20 - 30	3
Лазанья / Каннеллоні, свіжі	170 - 190	35 - 45	2
Лазанья / Каннеллоні, заморожені	160 - 180	40 - 60	2
Запечений сир	170 - 190	20 - 30	3
Курячі крильця	190 - 210	20 - 30	2

## 11.13 Розморожування






Видаліть з продуктів пакування та покладіть продукти на тарілку.

Не накривайте продукти, оскільки це може збільшити час розморожування.

Для великих порцій продуктів помістіть перевернуту пусту тарілку в нижню

Використовуйте перший рівень полицки.

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

	 (кг)	 (хв.) Тривалість роз- морожування	 (хв.) Час подальшого розморожування	
Курка	1	100 - 140	20 - 30	Переверніть по завер- шенні половини часу.
М'ясо	1	100 - 140	20 - 30	Переверніть по завер- шенні половини часу.
Форель	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Полуниця	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Масло	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Вершки	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Збийте вершки у разі, якщо вони ще не повні- стю розморозились.
Тістечка	1.4	60	60	-

## 11.14 Консервування

Використовуйте функцію Нижній нагрів.

Використовуйте для консервування банки однакового розміру.

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

Використовуйте перший рівень полицки.

Не ставте на деко більше шести літрових банок для консервування.

Наповніть банки до одного рівня і закрийте кришками із затискачем.



Банки не повинні торкатися одна одної.

Налийте приблизно 1/2 л води в деко для випікання, щоб у духовій шафі було достатньо вологи.




Коли рідина в банках починає закипати (приблизно через 35–60 хв. з літровими

банками), вимкніть духову шафу або знизуйте температуру до 100 °С (див. таблицю).




Встановіть температуру на 160 - 170 °С.

 М'ЯКІ ФРУКТИ	 (хв.) Час приготування до кипіння
Полуниця / Чорниця / Малина / Стиглий агру	35 - 45



 <b>КІ- СТОЧКОВІ ПЛОДИ</b>	 (хв.) <b>Час приготування до кипіння</b>	 (хв.) <b>Продовжувати готувати при температурі 100 °С</b>
--	---	--

Персики / Айва / Сливи	35 - 45	10 - 15
------------------------	---------	---------

 <b>ОВО- ЧІ</b>	 (хв.) <b>Час приготування до кипіння</b>	 (хв.) <b>Продовжувати готувати при температурі 100 °С</b>
---	---	--

Морква	50 - 60	5 - 10
--------	---------	--------

Огірки	50 - 60	-
--------	---------	---

Овочеve асорті	50 - 60	5 - 10
----------------	---------	--------



Кольрабі / Горошок / Спаржа	50 - 60	15 - 20
-----------------------------	---------	---------

### 11.15 Дегідратації - Вентилятор

Накривайте деко жиронепроникним папером або пергаментом для випікання.

Для отримання кращого результату вимкніть духову шафу після завершення




### 11.16 Термощуп

 <b>ЯЛОВИЧИНА</b>	 <b>Внутрішня температура страви (°С)</b>		
	<b>Непросмажений</b>	<b>Середній</b>	<b>Добре просмажений</b>
Ростбіф	45	60	70
Філей	45	60	70

половини часу сушіння, відкрийте дверцята і дайте їй охолонути протягом ночі, щоб завершити сушіння.



Для одного дека використовуйте третій рівень полицки.

Для двох дек використовуйте перший і четвертий рівень полицки.



 <b>ОВОЧІ</b>	 (°С)	 (год.)
Квасоля	60–70	6–8
Перець	60–70	5–6
Овочі для супу	60–70	5–6
Гриби	50–60	6–8
Зелень	40–50	2–3

Виберіть температуру 60–70 °С.



 <b>ФРУКТИ</b>	 (год.)
Сливи	8–10
Абрикоси	8–10
Яблука, скибочки	6–8
Груші	6–9

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



  

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



  

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



  



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

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



  



 ДОМАШНЯ ПТИЦЯ	 Внутрішня температура страви (°C)		
	Менше	Середній	Більше
Курка	80	83	86

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

 РИБА (ЛОСОСЬ, ФОРЕЛЬ, СУДАК)	 Внутрішня температура страви (°C)		
	Менше	Середній	Більше
Риба, ціла / велика / на парі / Риба, ціла / велика / смажена	60	64	68

 ЗАПІКАНКА — ПОПЕРЕДНЬО ПРИГОТОВАНІ ОВОЧІ	 Внутрішня температура страви (°C)		
	Менше	Середній	Більше
Запіканка з цукіні / Запіканка з броколі / Запечений фенхель	85	88	91

 ЗАПІКАНКА — НЕСОЛОДКА	 Внутрішня температура страви (°C)		
	Менше	Середній	Більше
Каннеллоні / Лазанья / Макаронна запіканка	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

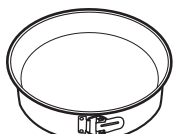
### 11.17 Волога конвекція - рекомендовані аксесуари

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



Деко для піци

Темне, матове  
діаметр 28 см



Деко для випікання

Темне, матове  
діаметр 26 см



Формочки

Кераміка  
діаметр 8 см, ви-  
сота 5 см






Форма для пирога

Темне, матове  
діаметр 28 см

## 11.18 Волога конвекція

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






Ставте посуд на третій рівень полицки.


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

## 11.19 Інформація для дослідницьких установ

Тести згідно з: EN 60350, IEC 60350.

Випікання на одному рівні — випікання у формах






		 °C	 хв	
Нежирний бісквіт	Вентилятор	160	45 - 60	2
Нежирний бісквіт	Традиційне готування	160	45 - 60	2

		 °C	 ХВ	
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Вентилятор	160	55 - 65	2
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Традиційне готування	180	55 - 65	1
Пісочні хлібобулочні вироби	Вентилятор	140	25 - 35	2
Пісочні хлібобулочні вироби	Традиційне готування	140	25 - 35	2

Випікання на одному рівні — бісквіт  
Використовуйте третій рівень полиці.

		 °C	 ХВ
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон, попередньо прогрійте порожню духову шафу	Вентилятор	150	20 - 30
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон, попередньо прогрійте порожню духову шафу	Традиційне готування	170	20 - 30


Випікання на декількох рівнях — бісквіт

		 °C	 ХВ	
Пісочні хлібобулочні вироби	Вентилятор	140	25 - 45	2 / 4
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон, попередньо прогрійте порожню духову шафу	Вентилятор	150	25 - 35	1 / 4
Нежирний бісквіт	Вентилятор	160	45 - 55	2 / 4
Яблучний пиріг, 1 форма на сітку (Ø 20 см)	Вентилятор	160	55 - 65	2 / 4

Гриль

Попередньо прогрійте порожню духову шафу впродовж 5 хвилин.

Готуйте на грилі за максимального налаштування температури.

		 ХВ
Грінки	Гриль	1 - 2
		5



Біфштекс, переверніть по завершенні половини часу



Гриль



ХВ

24 - 30



4

### Швидкий гриль

Попередньо прогрійте порожню духову шафу впродовж 3 хвилин.

Готуйте на грилі за максимального налаштування температури.

Ставте посуд на четвертий рівень полицки.



ХВ

1-а сторона

2-а сторона

Бургери

8 - 10

6 - 8

Грінки

1 - 3

1 - 3

## 12. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 12.1 Примітки щодо чищення



Засоби для чищення

Очищайте передню поверхню приладу лише за допомогою серветки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення.

Металеві поверхні слід чистити за допомогою розчину для чищення.

Використовуйте неагресивний засіб для чищення плям.



Щоденне користування

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

Не залишайте готові страви всередині приладу довше 20 хвилин. Після кожного використання протирайте камеру лише серветкою з мікрофібри.



### Аксессуары

Після кожного використання мийте та просушуйте всі аксесуари. Використовуйте лише серветку з мікрофібри, змочену в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення. Не мийте аксесуари в посудомийній машині.

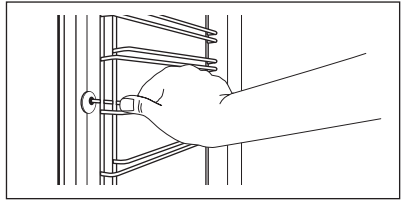
Аксесуари з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів.

## 12.2 Як зняти: Опорні рейки

Для очищення духової шафи вийміть опори полиць.

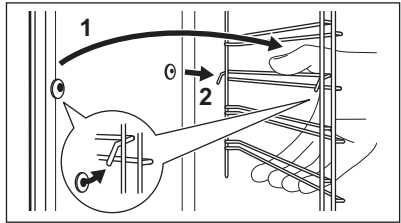
**Крок 1** Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.

**Крок 2** Спочатку потягніть передню частину опорної рейки від бічної стінки.



**Крок 3** Потягніть задню частину опорної рейки від бокової стінки та зніміть решітку повністю.

**Крок 4** Щоби встановити опори полиць, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності. Стопорні штифти на телескопічних спрямовувачах мають бути спрямовані вперед.



## 12.3 Спосіб використання: Піроліз

Почистіть духову шафу за допомогою Піроліз.



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання опіків.



### УВАГА

Якщо поруч розміщено інші пристрої, не використовуйте їх одночасно з цією функцією. Це може пошкодити духову шафу.

### Перед Піроліз:

Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.

Вийміть усі аксесуари та зніміть опори для полиць.

Помийте дно духової шафи та внутрішнє скло дверцят теплою водою за допомогою м'якої ганчірки та м'якого засобу для чищення.

Крок 1

Крок 2

Крок 3

Увімкніть духову шафу.



— натискайте кілька разів. На дисплеї відображається: "Руго", номер програми очищення.



— натисніть, щоб установити режим очищення. Натисніть: **OK**.

Опція	Режим очищення	Тривалість
1	Легке очищення	1 h
2	Звичайне очищення	1 h 30 min
3	Ретельне очищення	3 h



Після запуску очищення дверцята духової шафи заблоковано й лампочка не світиться.

Щоб зупинити очищення раніше, вимкніть духову шафу.

Дверцята духової шафи залишаються заблокованими, доки вона не охолоне.

### Після завершення очищення виконайте наведені нижче дії.

Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.

Протріть внутрішню камеру м'якою тканиною.

Видаліть залишки з дна камери духової шафи.

## 12.4 Нагадування про очищення

Духова шафа нагадує про необхідність чищення за допомогою: Піроліз.

- мигтить на дисплеї протягом 10 секунд після кожного увімкнення і вимкнення духової шафи.

Нагадування можна вимкнути. Див. пункт «Додаткові функції» у меню налаштувань.

## 12.5 Як зняти та встановити: Дверцята

Дверцята та внутрішню скляну панель можете зняти, щоб очистити. Кількість

скляних панелей відрізняється залежно від моделі.



**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Дверцята важкі.

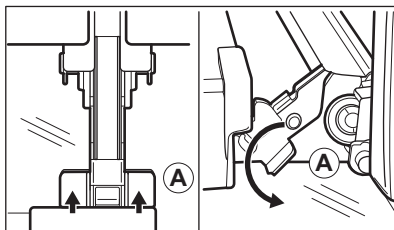


**УВАГА**

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

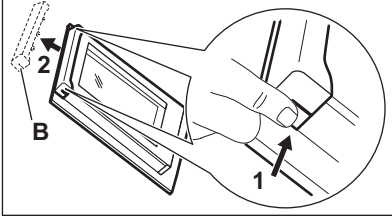
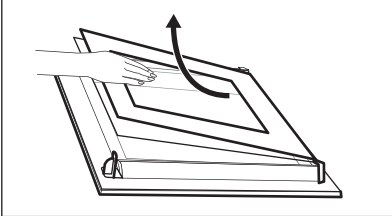
**Крок 1** Повністю відчиніть дверцята.

**Крок 2** Підніміть і натисніть стопорні важелі (A) на двох завісах дверцят.



**Крок 3** Закрийте дверцята духової шафи до першого фіксованого положення (приблизно під кутом 70°). Тримайте дверцята руками з обох боків, зніміть їх у напрямку навкоси вгору. Покладіть дверцята духової шафи зовнішньою частиною вниз на рівну поверхню, застелену м'якою тканиною.



<b>Крок 4</b>	Візьміться за оздоблення дверцят (В) на верхньому краї дверцят з обох боків і натисніть у напрямку всередину, щоб вивільнити прокладку.	
<b>Крок 5</b>	Потягніть оздоблення дверцят у напрямку вперед, щоб зняти його.	
<b>Крок 6</b>	По черзі беріть скляні панелі дверцят за верхній край і витягуйте їх із прямої в напрямку вгору.	
<b>Крок 7</b>	Промийте скляну панель теплою водою з милом. Ретельно витріть скляну панель насухо. Не мийте скляні панелі в посудомийній машині.	
<b>Крок 8</b>	Після очищення виконайте зазначені вище дії у зворотній послідовності.	
<b>Крок 9</b>	Установіть спочатку меншу панель, а потім більшу та дверцята.	

## 12.6 Як замінити: Лампа



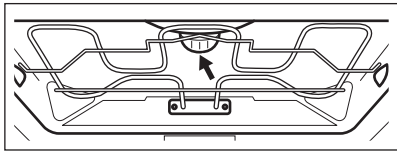
### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.  
Лампа може бути гарячою.

#### Перед заміною лампи:

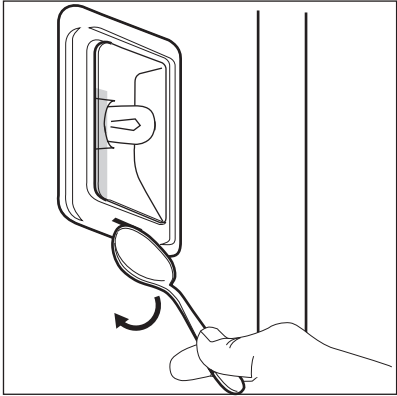
Крок 1	Крок 2	Крок 3
Вимкніть духову шафу. Зачекайте, доки духови шафа охолоне.	Відключіть духову шафу від електричної мережі.	Покладіть рушник на дно камери духової шафи.

### Верхня лампа

<b>Крок 1</b>	Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.	
<b>Крок 2</b>	Очистіть скляний плафон.	
<b>Крок 3</b>	Замініть лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °С.	
<b>Крок 4</b>	Установіть скляний плафон.	

## Бічна лампа

<b>Крок 1</b>	Зніміть ліву опору для полиць, щоб дістатися лампи.
<b>Крок 2</b>	Щоб зняти скляний плафон, використовуйте вузький тупий предмет (наприклад, чайну ложку).
<b>Крок 3</b>	Очистіть скляний плафон.
<b>Крок 4</b>	Замініть лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °С.
<b>Крок 5</b>	Установіть скляний плафон.
<b>Крок 6</b>	Установіть ліву опору для полиць.



## 13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ





### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 13.1 Необхідні дії в разі виникнення проблем

Несправність	Можлива причина	Вирішення
Духова шафа не вмикається або не працює.	Духову шафу не під'єднано до мережі або під'єднано неправильно.	Перевірте, чи правильно духову шафу під'єднано до електромережі (див. схему під'єднання, якщо така є).
Духова шафа не нагрівається.	Духова шафа вимкнена.	Увімкніть духову шафу
Духова шафа не нагрівається.	Дверцята зачинені нещільно.	Щільно зачиніть дверцята.
Духова шафа не нагрівається.	Годинник не налаштовано.	Налаштуйте годинник.
Духова шафа не нагрівається.	Не встановлено обов'язкові налаштування.	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».

Несправність	Можлива причина	Вирішення
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.
Термошуп не працює.	Штекер термошупа неправильно встановлений у гнізді.	Вставте штекер термошупа якнайдалі в гніздо.
Страви готуються занадто довго або занадто швидко.	Температура занадто висока або занадто низька.	За потреби скоригуйте температуру. Використовуйте рекомендації посібника з експлуатації.
Пара й конденсат осідають на їжу та внутрішню поверхню духової шафи.	Ви тримаєте 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 почати процес піролізу або розморожування, але не витягли з гнізда штекер термошупа.	Вийміть штекер термошупа з гнізда.
На дисплеї з'являється «C3».	Функція очищення не працює. Ви не щільно закрили дверцята, або замок дверцят зламався.	Щільно зачиніть дверцята.
На дисплеї з'являється «F102».	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ви не щільно зачинили дверцята.</li> <li>• Замок дверцят дефектний.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Щільно зачиніть дверцята.</li> <li>• Вимкніть духову шафу через запобіжник або безпечним вимикачем у коробці запобіжника.</li> <li>• Якщо дисплей виводить повідомлення «F102», зверніться до сервісного центру.</li> </ul>
На дисплеї відображається код помилки, якої немає в таблиці.	Збій постачання електроstromу.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Вимкніть духову шафу через запобіжник або безпечним вимикачем у коробці запобіжника.</li> <li>• Якщо код помилки знову з'являється на дисплеї, зверніться до сервісного центру.</li> </ul>
Прилад 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 Дані щодо технічного обслуговування

Якщо Ви не можете вирішити проблему самостійно, зверніться до закладу, де Ви придбали прилад, або до авторизованого сервісного центру.

Дані, потрібні для сервісного центру, вказані на табличці з технічними даними. Паспортна табличка розташована на передньому краї камери приладу. Не знімайте паспортну табличку з камери приладу.

**Рекомендуємо записати дані тут:**

Модель (MOD.)	.....
Код виробу (PNC)	.....
Серійний номер (S.N.)	.....

## 14. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

### 14.1 Інформація про виріб та Інформаційний листок виробу

Назва постачальника	Electrolux	
Ідентифікатор моделі	COE7P31X 944184841 EOE7P31Z 944184893	
Індекс енергоефективності	81.2	
Клас енергоефективності	A +	
Споживання енергії при стандартному завантаженні, традиційний режим	1.09 кВт•год/цикл	
Споживання енергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора	0.69 кВт•год/цикл	
Кількість камер	1	
Джерело нагрівання	Електроенергія	
Гучність	71 л	
Тип духової шафи	Вбудована духова шафа	
Маса	COE7P31X	36.0 кг
	EOE7P31Z	36.0 кг

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

### 14.2 Енергозбереження



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

Переконайтеся в тому, що під час роботи дверцята приладу зачинені. Не відчиняйте дверцята приладу занадто часто під час готування. Підтримуйте чистоту

ущільнювача дверцят і переконайтеся, що його належним чином зафіксовано.

Користуйтеся металевим посудом для покращення енергозбереження.

Коли можливо, не розігрівайте прилад перед готуванням.

Якщо ви послідовно готуєте кілька страв, зведіть перерви між ними до мінімуму.

### **Готування з використанням вентилятора**

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

### **Залишкове тепло**

Якщо програму з Тривалість активовано та час готування перевищує 30 хвилин, у деяких функціях приладу нагрівальні елементи автоматично вимикаються раніше.

Вентилятор і лампа продовжують працювати. При вимкненні приладу дисплей показує залишкове тепло. Залишкове тепло можна використовувати для підтримання страви теплою.

Якщо тривалість готування перевищує 30 хвилин, опустіть температуру приладу до мінімуму за 3–10 хвилин до завершення готування. Останні етапи готування страви будуть виконані за рахунок залишкового тепла.

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.

## **15. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ**

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних приладів. Не

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





CE



867380007-B-012023