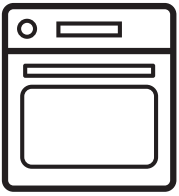
Electrolux

electrolux.com/register



OKD5C70X

RU Инструкция по эксплуатации | **Духовой шкаф** 2

UK Інструкція | **Духова шафа** 37

МЫ ДУМАЕМ О ВАС

Благодарим вас за приобретение прибора Electrolux. Вы выбрали изделие, за которым стоят десятилетия профессионального опыта и инноваций. Уникальное и стильное, оно создавалось с заботой о вас. Поэтому когда бы вы ни воспользовались им, вы можете быть уверены: результаты всегда будут превосходными.

Добро пожаловать в Electrolux.

Посетите наш веб-сайт, на котором вы можете:

Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании и ремонте:
www.electrolux.com/support

Зарегистрировать свой продукт, чтобы пользоваться расширенными возможностями обслуживания:
www.registerelectrolux.com

Приобрести аксессуары, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:
www.electrolux.com/shop

ПОДДЕРЖКА КЛИЕНТОВ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Всегда используйте оригинальные запчасти.

При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию: Модель, продуктовый номер (PNC), серийный номер.

Данная информация приведена на табличке с техническими данными.

⚠ Внимание / Важные сведения по технике безопасности

ⓘ Общая информация и рекомендации

Информация по охране окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ..... 3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....5
3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА..... 8
4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....9
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ..... 9
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....10
7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ..... 12
8. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ..... 14
9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....15
10. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....15
11. УХОД И ЧИСТКА.....30
12. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....34
13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ..... 35
14. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ..... 36

1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей Инструкцией по эксплуатации. Изготовитель не несет ответственность за какие-либо травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните эту Инструкцию под рукой в надежном месте для последующего использования.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать изделие и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- ВНИМАНИЕ! Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также когда прибор еще не успел остыть.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.

- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.

1.2 Общая безопасность

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских жилых домах и других аналогичных жилых помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.
- Установка прибора и замена кабеля должны выполняться только квалифицированным специалистом и замените кабель.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.
- Перед проведением любой операции по обслуживанию отключите прибор от сети питания.
- Во избежание несчастного случая, замену поврежденного кабеля питания должен выполнять изготовитель, авторизованный сервисный центр или специалист с аналогичной квалификацией.
- ВНИМАНИЕ! Прежде чем приступить к замене лампочки, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.
- ВНИМАНИЕ! Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Необходимо соблюдать меры предосторожности и не касаться нагревательных элементов или поверхности внутренней камеры прибора.
- Всегда используйте кухонные рукавицы для установки или извлечения аксессуаров или посуды из прибора.

- Чтобы извлечь направляющие противня, сначала потяните переднюю часть направляющей, а затем заднюю часть от боковых стенок. Установка направляющих выполняется в обратном порядке.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- Не используйте для очистки стеклянной дверцы жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как ими можно поцарапать поверхность стекла, в результате чего оно может лопнуть.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

⚠ **ВНИМАНИЕ!**

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, входящим в комплект прибора.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Перед установкой прибора убедитесь, что дверца прибора свободно открывается.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Она работает от сети электропитания.
- Требования к устойчивости встроенного прибора должны соответствовать стандарту DIN 68930.

Минимальная высота шкафа (минимальная высота шкафа под столешницей)	578 (600) мм
Ширина шкафа	560 мм
Глубина шкафа	550 (550) мм
Высота передней стороны прибора	594 мм
Высота задней стороны прибора	576 мм
Ширина передней стороны прибора	595 мм
Ширина задней стороны прибора	559 мм
Глубина прибора	567 мм
Глубина встраивания прибора	546 мм
Глубина с открытой дверцей	1027 мм
Минимальный размер отверстия для вентиляции. Отверстие сзади в нижней части	560x20 мм
Длина кабеля электропитания. Кабель находится в правом углу сзади	1500 мм
Винты крепления	4x25 мм

2.2 Подключение к электросети

⚠ **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте прибор только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку сетевого шнура и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура обратитесь в наш авторизованный сервисный центр.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей или их приближения к дверце прибора или нише под прибором, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за вилку сетевого шнура.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

2.3 Использование

⚠ **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск травмы, ожога и поражения электрическим током или взрыва.

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора во время его работы. Может произойти выброс горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Открывайте дверцу прибора, соблюдая осторожность. Использование спиртосодержащих ингредиентов может привести к образованию спиртовых паров в воздухе.
- Не допускайте контакта искр или открытого пламени с прибором при открывании дверцы.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.

⚠ **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали.
  - Не кладите в прибор посуду и другие предметы непосредственно на дно.
  - Не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
  - Не заливайте воду непосредственно в горячий прибор.
  - Не храните влажную посуду и еду в приборе после окончания приготовления.
  - Соблюдайте осторожность при снятии или установке аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный противень. Фруктовые соки оставляют пятна, которые сложно удалить.
- Всегда готовьте при закрытой дверце прибора.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Тепло и влага, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до полного остывания прибора после использования.

2.4 Уход и чистка

⚠ **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.
- Не следует чистить каталитическую эмаль моющими средствами.

2.5 Внутреннее освещение

⚠ **ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность поражения электрическим током.

- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.
- Данный продукт содержит источник света класса энергоэффективности G.
- Используйте только лампы той же спецификации.

2.6 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Используйте только оригинальные запасные части.

2.7 Утилизация

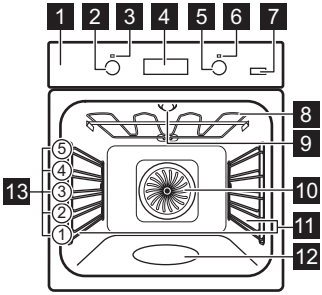
⚠ **ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность травмы или удушья.

- Для получения информации о надлежащей утилизации прибора обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы дети или домашние животные не оказались заблокированными в приборе.

3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

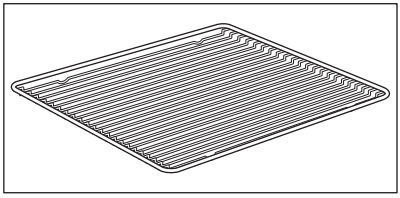
3.1 Общий обзор



1 Панель управления
2 Ручка выбора режимов нагрева
3 Индикатор/символ включения
4 Дисплей
5 Ручка управления (для температуры)
6 Индикатор/символ температуры
7 Плюс пар
8 Нагревательный элемент
9 Лампа освещения
10 Вентилятор
11 Съемная опора противня
12 Выемка камеры
13 Положения противня

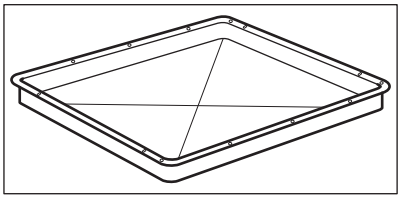
3.2 Аксессуары

Решетка



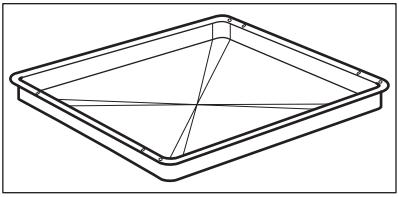
Для использования с посудой, формами для выпечки, а также при приготовлении жаркого.

Эмалированный противень



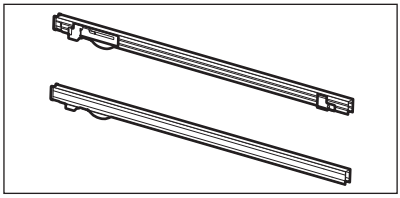
Для приготовления кондитерских изделий и печенья.

Глубокий эмалированный противень для гриля



Для выпекания и приготовления жаркого, а также в качестве поддона для сбора жира.

Телескопические направляющие



Чтобы упростить установку и извлечение противней и решеток.

4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

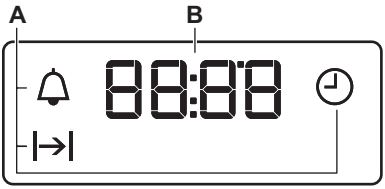
4.1 Утапливаемые ручки

Чтобы начать пользоваться прибором, нажмите на ручку. Ручка выйдет из утопленного положения.

4.2 Сенсоры / Кнопки

—	Установка текущего времени.
	Включение функции часов.
+	Установка текущего времени.
	Включение и выключение функции «Горячий воздух ПЛЮС».

4.3 Дисплей



A. Функции часов
B. Таймер

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

⚠ **ВНИМАНИЕ!**

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

5.1 Перед первым использованием

Во время предварительного разогрева из духового шкафа могут исходить неприятные запахи или дым. Обеспечьте надлежащую вентиляцию помещения.

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
Установка времени на часах	**Очистка духового шкафа**	**Предварительный разогрев пустого духового шкафа**
1. Установите время с помощью кнопок + и —. Приблизительно через пять секунд мигание прекратится и на дисплее отобразится текущее время.	1. Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из духового шкафа. 2. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства, для очистки духового шкафа и аксессуаров.	1. Установите максимальную температуру для режима: . Время: 1 ч. 2. Установите максимальную температуру для режима: . Время: 15 мин.
Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть. Поместите в духовой шкаф все принадлежности и установите съемные направляющие для противней.		

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

⚠ **ВНИМАНИЕ!**

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

6.1 Способ настройки Режим нагрева

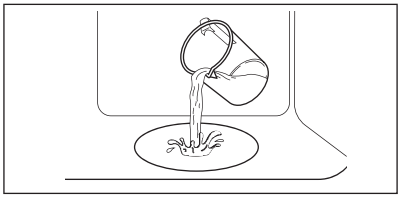
Пункт 1	Поверните ручку выбора режимов нагрева для выбора режима нагрева.
Пункт 2	Поворотом ручки управления задайте нужную температуру.
Пункт 3	Для выключения духового шкафа по окончании приготовления поверните ручки в положение «Выкл».

6.2 Настройка функции: Горячий воздух ПЛЮС

⚠ **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск получения ожогов и повреждения прибора.

Шаг 1	Убедитесь, что духовой шкаф остыл.

Шаг 2	Наполните выемку камеры водопроводной водой. ⓘ Максимальная емкость выемки для камеры духового шкафа составляет 250 мл. Не наполняйте выемку камеры духового шкафа во время приготовления или когда прибор горячий.	
Шаг 3	Установите функцию: . Нажмите: . Индикатор загорится. Работает только в сочетании с функцией: Горячий воздух ПЛЮС.	
Шаг 4	Задайте температуру поворотом ручки управления.	
Шаг 5	Перед началом приготовления прогрейте пустой духовой шкаф в течение примерно 10 минут для создания влажности.	
Шаг 6	Поместите пищу в духовой шкаф. См. главу «Советы и рекомендации». Не открывайте дверцу духового шкафа во время приготовления.	
Шаг 7	Для выключения духового шкафа поверните ручку режимов нагрева в положение «Выкл». — нажмите для выключения духового шкафа. Индикатор погаснет.	
Шаг 8	По окончании работы функции осторожно откройте дверцу. Высвобождаемая влага может привести к получению ожогов.	
Шаг 9	Убедитесь, что духовой шкаф остыл. Удалите из выемки камеры оставшуюся воду.	

6.3 Режимы нагрева

Режим нагрева	Применение
0 Положение «Выкл»	Духовой шкаф выключен.
Освещение	Включение лампы.

Режим нагрева	Применение
Горячий воздух / Горячий воздух ПЛЮС	Одновременное выпекание и высушивание продуктов максимум на трех уровнях. Установите температуру на 20 °C – 40 °C ниже, чем для режима Традиционное приготовление. Повышение влажности в ходе приготовления. Чтобы добиться нужного цвета и хрустящей корочки во время выпечки. Повышение сочности при разогреве.
Функция Пицца	Выпечка пиццы. Интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка.
Традиционное приготовление / Катал.чистка	Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне. Для включения каталитической очистки.

Режим нагрева	Применение
Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей нижней корочкой и консервирование продуктов.
Размораживание	Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размера замороженных продуктов.
Влажный горячий воздух	Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии во время приготовления. При использовании данной функции температура внутри камеры может отличаться от заданной температуры. Уровень мощности может быть снижен. Подробнее см. указания на тему Влажный горячий воздух в главе «Ежедневное использование».
Гриль	Приготовление на гриле тонких продуктов и тостов.

Режим нагрева	Применение
Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Приготовление гратенов и обжаривание.

В ходе выполнения ряда функций духового шкафа лампа может автоматически выключиться при температуре ниже 60 °C.

6.4 Примечания к режиму:Влажный горячий воздух

Этот режим использовался для обеспечения соответствия требованиям по энергоэффективности и экологизации (согласно EU 65/2014 и EU 66/2014). Испытания в соответствии с: IEC/EN 60350-1.

Во время приготовления пищи дверца духового шкафа должна быть закрыта, что не прерывается и духовой шкаф работает с максимальной энергоэффективностью.

Инструкции по приготовлению приведены в разделе Влажный горячий воздух главы «Советы и рекомендации».Общие рекомендации по энергосбережению приведены в разделе «Экономия электроэнергии» главы «Энергосбережение».

7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

7.1 Функции часов

Часы	Назначение
Установка времени суток	Установка, изменение или контроль времени суток.
Продолж.	Установка продолжительности работы духового шкафа.
Таймер	Установка времени обратного отсчета. Эта функция не влияет на работу духового шкафа. Данную функцию можно включить в любое время – даже тогда, когда сам духовой шкаф выключен.

7.2 Способ настройки: Функции часов

Способ настройки: Установка времени суток
При подключении духового шкафа к электросети после перебоя электроснабжения или в случае, если текущее время не установлено, мигает ⏲.
Установите время с помощью кнопок +, —. Приблизительно через пять секунд мигание прекратится и на дисплее отобразится текущее время.

Смена параметра: Установка времени суток	
Шаг 1	Изменение времени суток производится многократным нажатием ⏲. Замигает ⏲.
Шаг 2	Установите время с помощью кнопок +, —. Приблизительно через пять секунд мигание прекратится и на дисплее отобразится текущее время.

Способ настройки: Продолж.	
Шаг 1	Выберите режим нагрева и задайте температуру духового шкафа.
Шаг 2	Несколько раз нажмите ⏲. Замигает |→|.
Шаг 3	Установите продолжительность с помощью кнопок +, —. На дисплее отображается: |→|. По окончании заданного времени на дисплее замигает |→|. Раздастся звуковой сигнал, и духовой шкаф выключится.
Шаг 4	Для отключения сигнала нажмите любую кнопку.
Шаг 5	Поверните ручки на отметку «Выкл».

Способ настройки: Таймер	
Шаг 1	Несколько раз нажмите ⏲. Замигает 🔔.
Шаг 2	Установите время с помощью кнопок +, —. Функция запускается автоматически через 5 секунд. По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал.
Шаг 3	Для отключения сигнала нажмите любую кнопку.
Шаг 4	Поверните ручки на отметку «Выкл».

Отмена функции: Функции часов	
Шаг 1	Нажимайте кнопку ⏲ до тех пор, пока не замигает символ часов.
Шаг 2	Нажмите и удерживайте: —. Через несколько секунд функция часов будет отключена.

8. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

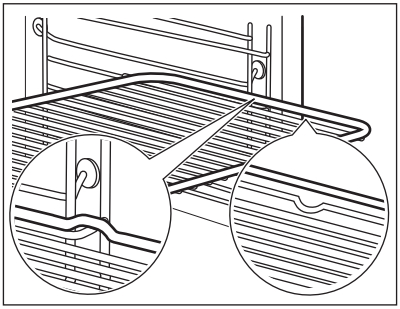
⚠ **ВНИМАНИЕ!**

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

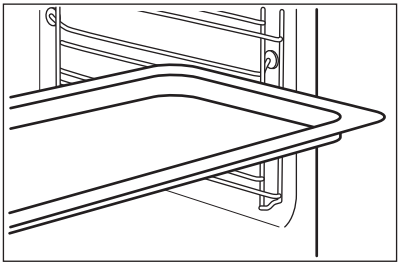
8.1 Установка принадлежностей

Небольшой выступ наверху повышает безопасность. Выступы также служат защитой от опрокидывания. Высокий ободок по периметру решетки служит для предотвращения соскальзывания посуды с решетки.

Решетка:
Вставьте решетку между направляющими.



Эмалированный противень / Противень для жарки:
Вставьте противень между направляющими планками духового шкафа.

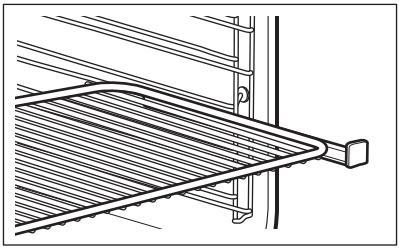


8.2 Использование телескопических направляющих

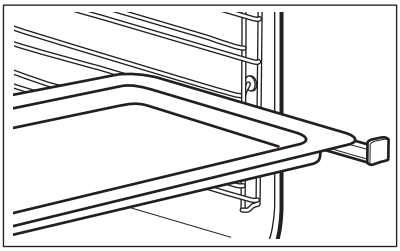
Не смазывайте телескопические направляющие.

Обязательно полностью задвиньте телескопические направляющие внутрь духового шкафа перед тем, как закрыть дверцу духового шкафа.

Решетка
Установите решетку на телескопические направляющие.



Сотейник:
Установите противень для жарки на телескопические направляющие.



9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

9.1 Вентилятор охлаждения

Во время работы прибора вентилятор автоматически включается, чтобы охлаждать поверхности прибора. При выключении прибора вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

10. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

ⓘ

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

10.1 Рекомендации по приготовлению

ⓘ

Приведенные в таблицах значения температуры и времени приготовления являются ориентировочными. Они зависят от рецепта, а также от качества и количества используемых ингредиентов.
Ваш прибор может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. В рекомендациях ниже приводятся рекомендуемые настройки температуры, времени приготовления и положения противней для определенных видов продуктов.
Если найти установки для конкретного рецепта не удается, поищите похожий рецепт.

10.2 Горячий воздух ПЛЮС

Используйте второе положение противня.

Используйте эмалированный противень.

ПИРОГИ / ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ	(мл)	(°C)	(мин)
Печенье / Лепешки / Круасаны	100	150 - 180	10 - 20
Фокачча	100	200 - 210	10 - 20
Пицца	100	230	10 - 20
Булочки	100	200	20 - 25
Хлеб	100	180	35 - 40
Сливовый торт / Яблочный пирог / Булочки с корицей в форме для выпечки	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Если не оговорено иное, используйте 150 мл воды.

ЗАМОРОЖЕННЫЕ ГОТОВЫЕ БЛЮДА	(°C)	(мин)
Пицца	200 - 210	10 - 20
Круасаны	170 - 180	15 - 25
Лазанья используйте 200 мл	180 - 200	35 - 50

Используйте 100 мл воды.

Установите температуру 110 °C.

ОСВЕЖИТЬ ПРОДУКТЫ	(мин)
Булочки	10 - 20
Хлеб	15 - 25
Фокачча	15 - 25
Мясо	15 - 25
Макаронные изделия	15 - 25
Пицца	15 - 25
Рис	15 - 25
Овощи	15 - 25

Используйте 200 мл воды.

Используйте стеклянную глубокую емкость.

ЖАРКА	(°C)	(мин)
Ростбиф	200	50 - 60
Цыпленок	210	60 - 80
Жареная свинина	180	65 - 80

10.3 Выпечка

В первый раз используйте более низкую температуру.

При выпекании более чем на одном положении противня время выпекания можно увеличить на 10–15 минут.

Пироги и выпечка, расположенные на разной высоте, не всегда подрумяниваются равномерно. В случае неравномерного подрумянивания нет необходимости менять настройки температуры. Разница выровняется в ходе выпекания.

В ходе приготовления противни могут деформироваться. После остывания противней эти деформации исчезают.

10.4 Советы по выпечке

Результат выпекания/жарки	Возможная причина	Решение
Низ пирога недостаточно подрумянен.	Неверный выбор положения противня.	Выберите для торта более низкий уровень.
Пирог опадает и остается сырым или частично непропеченным.	Слишком высокая температура духового шкафа.	В следующий раз немного понизьте температуру духового шкафа.
	Температура духового шкафа слишком высока, а время выпекания слишком мало.	В следующий раз увеличьте время выпечки и понизьте температуру духового шкафа.
Пирог слишком сухой.	Слишком низкая температура духового шкафа.	В следующий раз повысьте температуру духового шкафа.
	Слишком большое время выпекания.	В следующий раз уменьшите время выпекания.
Пирог подрумянивается неравномерно.	Температура духового шкафа слишком высока, а время выпекания слишком мало.	В следующий раз увеличьте время выпечки и понизьте температуру духового шкафа.
	Тесто для пирога распределено неравномерно.	В следующий раз равномерно распределите тесто по эмалированному противню.
Пирог не готов по истечении заданного в рецепте времени.	Слишком низкая температура духового шкафа.	В следующий раз немного повысьте температуру духового шкафа.

10.5 Выпекание на одном уровне

ВЫПЕЧКА В ФОРМАХ		(°C)	(мин)	
Флан из песочного теста, предварительный разогрев пустого духового шкафа	Горячий воздух	170 - 180	10 - 25	2
Флан из бисквитного теста	Горячий воздух	150 - 170	20 - 25	2
Пирог-кольцо / Бриошь	Горячий воздух	150 - 160	50 - 70	1
Бисквит «Мадера» / Фруктовые торты	Горячий воздух	140 - 160	70 - 90	1
Чизкейк	Традиционное приготовление	170 - 190	60 - 90	1

Используйте третье положение противня.

Использование функции: Горячий воздух.

Используйте эмалированный противень.

ПИРОГИ / ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ	(°C)	(мин)
Пирожное с посыпкой, сухое	150 - 160	20 - 40
Для режима Фруктовые фланы (из дрожжевого / сдобного теста) используйте противень для жарки	150	35 - 55
Фруктовые фланы из песочного теста	160 - 170	40 - 80

Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.

Использование функции: Традиционное приготовление.

Используйте эмалированный противень.

ПИРОГИ / ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ	(°C)	(мин)	
Швейцарский рулет	180 - 200	10 - 20	3
Ржаной хлеб:	сначала: 230	20	1
	затем 160 – 180	30 - 60	

ПИРОГИ / ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ	(°C)	(мин)	
Сливочный миндальный торт / Сахарное печенье	190 - 210	20 - 30	3
Заварные пирожные / Эклеры	190 - 210	20 - 35	3
Батон-плетенка / Батон-венок	170 - 190	30 - 40	3
Для режима Фруктовые фланы (из дрожжевого / сдобного теста) используйте противень для жарки	170	35 - 55	3
Дрожжевые пироги с деликатной начинкой (например, творогом, сливками, заварным кремом)	160 - 180	40 - 80	3
Рождественский кекс	160 - 180	50 - 70	2

Используйте третье положение противня.

БИСКВИТЫ		(°C)	(мин)
Песочн. печенье	Горячий воздух	150 - 160	10 - 20
Рулеты, предварительный разогрев пустого духового шкафа	Горячий воздух	160	10 - 25
Выпечка из сдобного теста	Горячий воздух	150 - 160	15 - 20
Изделия из слоеного теста, предварительный разогрев пустого духового шкафа	Горячий воздух	170 - 180	20 - 30
Выпечка из дрожжевого теста	Горячий воздух	150 - 160	20 - 40
Макарони	Горячий воздух	100 - 120	30 - 50
Выпечка с яичным белком / Безе	Горячий воздух	80 - 100	120 - 150
Рулеты, предварительный разогрев пустого духового шкафа	Традиционное приготовление	190 - 210	10 - 25

10.6 Выпечка и запеканки

Используйте первое положение противня.

		(°C)	(мин)
Багеты, заправленные расплавленным сыром	Горячий воздух	160 - 170	15 - 30
Овощная запеканка, предварительный разогрев пустого духового шкафа	Турбо-гриль	160 - 170	15 - 30
Лазанья	Традиционное приготовление	180 - 200	25 - 40
Запеканки с рыбой	Традиционное приготовление	180 - 200	30 - 60
Фаршированные овощи	Горячий воздух	160 - 170	30 - 60
Сладкие блюда	Традиционное приготовление	180 - 200	40 - 60
Запеканка из пасты	Традиционное приготовление	180 - 200	45 - 60

10.7 Выпекание на нескольких уровнях

Используйте функцию Горячий воздух.

Используйте эмалированные противни.

ПИРОГИ / ВЫПЕЧКА	(°C)	(мин)	2 уровня
Заварные пирожные / Эклеры, предварительный разогрев пустого духового шкафа	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Пирог с сухой хрустящей корочкой	150 - 160	30 - 45	1 / 4

ПЕЧЕНЬЕ/МЕЛКОЕ ПЕЧЕНЬЕ/ МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ/РУЛЕТЫ	(°C)	(мин)	2 уровня	3 уровня
Рулеты	180	20 - 30	1 / 4	-
Песочн. печенье	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Выпечка из сдобного теста	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-

ПЕЧЕНЬЕ/МЕЛКОЕ ПЕЧЕНЬЕ/ МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ/РУЛЕТЫ	(°C)	(мин)	2 уровня	3 уровня
Изделия из слоеного теста, предварительный разогрев пустого духового шкафа	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Выпечка из дрожжевого теста	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Макарони	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Выпечка с яичным белком / Безе	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

10.8 Рекомендации по жарке

Используйте жаростойкую посуду.

При жарке постного мяса накрывайте (можно использовать алюминиевую фольгу).

Жарьте большие куски мяса непосредственно на противне.

Во избежание пригорания капающего жира добавьте в противень немного воды.

Переворачивайте обжариваемый продукт по истечении 1/2 - 2/3 времени приготовления.

При жарке мяса и рыбы используйте большие куски (1 кг или более).

Если предлагается первый уровень, поместите продукты непосредственно на эмалированный противень

Несколько раз в течение жарки поливайте жаркое выделяющимся соком.

10.9 Жарка

Используйте первое положение противня.

ГОВЯДИНА			(°C)	(мин)
Мясо, тушеное одним крупным куском	1 кг – 1,5 кг	Традиционное приготовление	230	120 - 150
Ростбиф или филе, с кровью, предварительный разогрев пустого духового шкафа	на см толщины	Турбо-гриль	190 - 200	5 - 6

ГОВЯДИНА

			(°C)	(мин)
Ростбиф или филе средней прожаренности, предварительный разогрев пустого духового шкафа	на см толщины	Турбо-гриль	180 - 190	6 - 8
Ростбиф или филе, хорошо прожаренный, предварительный разогрев пустого духового шкафа	на см толщины	Турбо-гриль	170 - 180	8 - 10

СВИНИНА

Использование функции: Турбо-гриль.

	(кг)	(°C)	(мин)
Лопатка / Шейная часть / Окорок	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
Отбивные / Свиные ребрышки	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
Мясной рулет	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Свиная ножка, полуфабрикат	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

ТЕЛЯТИНА

Использование функции: Турбо-гриль.

	(кг)	(°C)	(мин)
Жареная телятина	1	160 - 180	90 - 120
Телячья ножка	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

БАРАНИНА

Использование функции: Турбо-гриль.

	(кг)	(°C)	(мин)
Ножка ягненка / Жареная баранина	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Седло ягненка	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

ДИЧЬ

Использование функции: Традиционное приготовление.

	(кг)	(°C)	(мин)
Седло / Заячья нога, предварительный разогрев пустого духового шкафа	до 1	230	30 - 40
Седло оленя/косули	1.5 - 2	210 - 220	35 - 40
Окорок оленя/косули	1.5 - 2	180 - 200	60 - 90

ПТИЦА

Использование функции: Турбо-гриль.

	(кг)	(°C)	(мин)
Птица, разделанная на куски	по 0,2 - 0,25	200 - 220	30 - 50
Половина цыпленка	по 0,4 - 0,5	190 - 210	35 - 50
Курица, пулярка	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Утка	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Гусь	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Индейка	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Индейка	4 - 6	140 - 160	150 - 240

РЫБА (НА ПАРУ)

Использование функции: Традиционное приготовление.

	(кг)	(°C)	(мин)
Рыба, целиком	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

10.10 Хрустящая выпечка при выборе режима: Функция Пицца

ПИЦЦА

Используйте первое положение противня.

	(°C)	(мин)
Тарты	180 - 200	40 - 55
Флан со шпинатом	160 - 180	45 - 60
Киш Лоран (открытый пирог) / Швейцарский флан	170 - 190	45 - 55
Чизкейк	140 - 160	60 - 90
Овощной пирог	160 - 180	50 - 60

ПИЦЦА

Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.

Используйте второе положение противня.

	(°C)	(мин)
Для режима Пицца, тонкая основа используйте противень для жарки	200 - 230	15 - 20
Пицца, пышная основа	180 - 200	20 - 30
Пресный хлеб	230 - 250	10 - 20
Флан из слоеного теста	160 - 180	45 - 55
Фламмкухен	230 - 250	12 - 20
Русские пирожки	180 - 200	15 - 25

10.11 Гриль

Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.

Готовьте на гриле только тонкие куски мяса или рыбы.

Установите на первом уровне противень для сбора жира.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ				
Использование функции: Гриль				
	(°C)	(мин) 1-я сторона	(мин) 2-я сторона	
Ростбиф	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Говяжье филе	230	20 - 30	20 - 30	3
Свиная вырезка	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Телячья вырезка	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Седло ягненка	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Рыба, целиком, 0,5 кг - 1 кг	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

10.12 Замороженные продукты

РАЗМОРАЖИВАНИЕ			
Использование функции: Горячий воздух.			
	(°C)	(мин)	
Пицца, заморож.	200 - 220	15 - 25	2
Пицца Америк., заморож.	190 - 210	20 - 25	2
Пицца, охлажденная	210 - 230	13 - 25	2
Мини-пиццы, заморож.	180 - 200	15 - 30	2
Карт. фри, тонк.	200 - 220	20 - 30	3
Карт. фри, крупн.	200 - 220	25 - 35	3
Картофель, ломтики / Крокеты	220 - 230	20 - 35	3
Хашбраун	210 - 230	20 - 30	3
Лазанья / Каннелони, свежие	170 - 190	35 - 45	2

РАЗМОРАЖИВАНИЕ			
Использование функции: Горячий воздух.			
	(°C)	(мин)	
Лазанья / Каннелони, замороженные	160 - 180	40 - 60	2
Запеченный сыр	170 - 190	20 - 30	3
Куриные крылья	190 - 210	20 - 30	2

10.13 Размораживание

Удалите упаковку продукта и положите его на тарелку.

Ничем не накрывайте продукт, так это может увеличить время размораживания.

При приготовлении больших порций положите на дно внутренней камеры духового шкафа перевернутую тарелку. Поместите продукты в глубокую тарелку и поставьте ее на перевернутую тарелку. При необходимости извлеките направляющие для противня.

Используйте первое положение противня.

	(кг)	(мин) Время оттаивания	(мин) Время дальнейшего размораживания	
Цыпленок	1	100 - 140	20 - 30	Переверните по истечении половины времени приготовления.
Мясо	1	100 - 140	20 - 30	Переверните по истечении половины времени приготовления.
Форель	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Клубника	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Сливочное масло	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Кремовый	2 x 0.2	80 - 100	10 - 15	Взбейте сливки, немного их охладив.
Торты	1.4	60	60	-

10.14 Консервирование

Используйте функцию Нижний нагрев.

Используйте для консервирования только стандартные банки одного размера.

Не используйте металлические банки и банки с винтовыми крышками или байонетными замками.

Используйте первое положение противня.

Не ставьте на эмалированный противень более шести литровых банок для консервирования.

Наполните банки до одного уровня и закатайте крышки.

*Банки не должны касаться друг друга.

Налейте в эмалированный противень приблизительно 1/2 литра воды, чтобы в духовом шкафу было достаточно влаги.

Когда жидкость в первых банках начнет медленно кипеть (для литровых банок примерно через 35–60 минут), выключите духовой шкаф или уменьшите температуру до 100°C (см. таблицу).

Установите температуру 160°C - 170°C.

ЯГОДЫ	(мин) Время до начала медленного кипения
Клубника / Черника / Малина / Спелый крыжовник	35 - 45

КОСТОЧКОВЫЕ ПЛОДЫ	(мин) Время до начала медленного кипения	(мин) Продолжение кипячения при 100°C
Персики / Айва / Сливы	35 - 45	10 - 15

ОВОЩИ	(мин) Время до начала медленного кипения	(мин) Продолжение кипячения при 100°C
Морковь	50 - 60	5 - 10
Огурцы	50 - 60	-
Маринованные огурцы	50 - 60	5 - 10
Кольраби / Горох / Спаржа	50 - 60	15 - 20

10.15 Высушивание - Горячий воздух

Выложите противень жиронепроницаемой бумагой или бумагой для выпечки.

Для достижения наилучших результатов выключите духовой шкаф по истечении половины времени сушки, откройте дверцу и дайте ему остыть в течение ночи для завершения сушки.

При использовании одного противня выбирайте третье положение противня.

При использовании двух противней выбирайте первое и четвертое положения противней.

ОВОЩИ	(°C)	(ч)
Фасоль	60–70	6–8
Перцы	60–70	5–6
Овощи для супа	60–70	5–6
Грибы	50–60	6–8
Травы	40–50	2–3

Установите температуру 60–70°C.

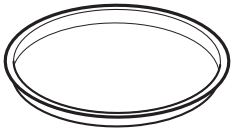
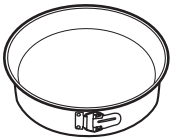
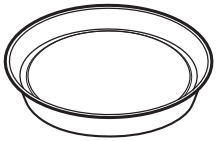
ФРУКТЫ	(ч)
Сливы	8–10
Абрикосы	8–10

ФРУКТЫ	(ч)
Ломтики яблока	6–8

ФРУКТЫ	(ч)
Груши	6–9

10.16 Влажный горячий воздух — рекомендуемые аксессуары

Используйте темные и неотражающие формы и контейнеры. Они лучше поглощают тепло, чем емкости светлых цветов и отражающая посуда.

 Сковорода для пиццы	 Емкость для запекания	Горшочки	 Форма для флана
Темная, неотражающая диаметр 28 см	Темная, неотражающая диаметр 26 см	Керамика диаметр 8 см, высота 5 см	Темная, неотражающая диаметр 28 см

10.17 Влажный горячий воздух

Для достижения оптимальных результатов воспользуйтесь рекомендациями, приведенными в таблице ниже.

		(°C)		(мин)
Сладкие булочки, 16 шт.	эмалированный противень или поддон	190	3	45 - 55
Пицца, заморож., 0,35 кг	решетка	190	2	45 - 50
Швейцарский рулет	эмалированный противень или поддон	180	2	45 - 55
Шоколадный торт	эмалированный противень или поддон	180	2	55 - 60
Бискв. осн. для откр. пир.	форма для основы флана на решетке	180	2	40 - 50
Отварная рыба, 0,3 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	25 - 35
Рыба, целиком, 0,2 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	25 - 35
Рыбное филе, 0,3 кг	сковорода для пиццы на решетке	180	3	40 - 50

		(°C)		(мин)
Тушеное мясо, 0,25 кг	эмалированный противень или поддон	190	3	40 - 50
Шашлык, 0,5 кг	эмалированный противень или поддон	190	3	35 - 45
Печенье, 16 шт.	эмалированный противень или поддон	160	2	40 - 50
Макарони, 24 шт.	эмалированный противень или поддон	150	2	35 - 45
Маффины, 12 шт.	эмалированный противень или поддон	160	2	35 - 45
Несладкие изделия, 20 шт.	эмалированный противень или поддон	170	2	35 - 45
Печенье из песочного теста, 20 шт.	эмалированный противень или поддон	150	2	40 - 45
Тарталетки, 8 шт.	эмалированный противень или поддон	170	2	35 - 45
Овощи, тушеные, 0,4 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	45 - 55
Вегетарианский омлет	сковорода для пиццы на решетке	190	3	40 - 50

10.18 Информация для испытательных организаций

Испытания согласно: EN 60350, IEC 60350.

Выпекание на одном уровне — выпечка в формах

		°C	мин	
Нежирный бисквит	Горячий воздух	160	45 - 60	2
Нежирный бисквит	Традиционное приготовление	160	45 - 60	2
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Горячий воздух	160	55 - 65	2
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Традиционное приготовление	180	55 - 65	1
Песочное печенье	Горячий воздух	140	25 - 35	2
Песочное печенье	Традиционное приготовление	140	25 - 35	2

Выпекание на одном уровне — печенье
Используйте третье положение противня.

		°C	мин
Мелкое печенье (20 шт на противне), предварительный разогрев пустого духового шкафа	Горячий воздух	150	20 - 30
Мелкое печенье (20 шт на противне), предварительный разогрев пустого духового шкафа	Традиционное приготовление	170	20 - 30

Выпекание на нескольких уровнях — печенье

		°C	мин	
Песочное печенье	Горячий воздух	140	25 - 45	2 / 4
Мелкое печенье (20 шт на противне), предварительный разогрев пустого духового шкафа	Горячий воздух	150	25 - 35	1 / 4
Нежирный бисквит	Горячий воздух	160	45 - 55	2 / 4
Яблочный пирог, 1 банка на решетку (Ø 20 см)	Горячий воздух	160	55 - 65	2 / 4

Гриль
Разогрейте пустой духовой шкаф в течение 5 минут.

При приготовлении на гриле выбирайте максимальный уровень температуры.

		мин	
Тосты	Гриль	1 - 2	5
Говяжий стейк, перевернуть по истечении половины времени приготовления	Гриль	24 - 30	4

11. УХОД И ЧИСТКА

⚠ **ВНИМАНИЕ!**

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

11.1 Примечание по очистке

Чистящие средства	Лицевую поверхность прибора следует протирать только тканью из микрофибры, смоченной в теплой воде с моющим средством.
	Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство.
	Очищайте пятна мягким моющим средством. Не наносите его на каталитические панели.

Ежедневное использование	Внутреннюю камеру необходимо мыть после каждого использования. Накопление жира или других отложений может привести к возгоранию.
	Не держите продукты в приборе дольше 20 минут. После каждого использования камеру следует насухо протирать только тканью из микрофибры.

Аксессуары	Очистите все аксессуары после каждого использования и дайте им высохнуть. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.
	Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями.

11.2 Очистка: Выемка камеры

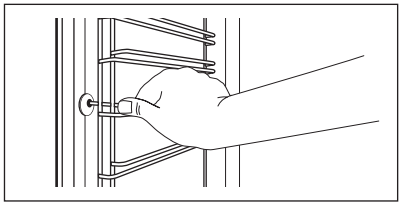
Очищайте выемку от известкового налета, остающегося после приготовления с использованием пара.

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
Налейте 250 мл белого уксуса в выемку внутренней камеры. Используйте уксус концентрации не выше 6% и без каких-либо добавок.	Оставьте уксус на 30 минут при комнатной температуре, позволив ему растворить известковый налет.	Очистите внутреннюю камеру мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде.
Для функции: Горячий воздух ПЛЮС вымойте духовой шкаф каждые 5–10 циклов приготовления.		

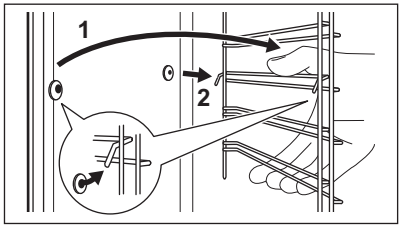
11.3 Снятие: Направляющие для противней

Для очистки духового шкафа извлеките направляющие для противней.

Шаг 1	Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.
Шаг 2	Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону от боковой стенки.



Шаг 3	Вытяните заднюю часть направляющей в сторону от боковой стенки и снимите ее.
Шаг 4	Установка направляющих выполняется в обратном порядке. Удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.



11.4 Применение: Каталитическая очистка

Внутренняя камера покрыта каталитической эмалью. Она поглощает жир в ходе процесса катализа.

Появление пятен или изменение цвета каталитических панелей не влияет на качество каталитической очистки.

Перед каталитической очисткой:		
Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.	Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней.	Очистите дно духового шкафа и внутреннее стекло дверцы мягкой тряпкой с теплой водой и мягким моющим средством.

Выполните каталитическую очистку духового шкафа		
Шаг 1	**Шаг 2**	**Шаг 3**
Выберите режим нагрева и задайте температуру духового шкафа: ▭ 250°C Продолжительность: 1 час	После очистки поверните ручку выбора режима духового шкафа в положение «Выкл».	Когда духовой шкаф остынет, очистите внутреннюю камеру мягкой влажной тряпкой.

11.5 Извлечение и установка: Дверца

Можно снимать дверцу и внутренние стеклянные панели для очистки. Количество стеклянных панелей зависит от модели.

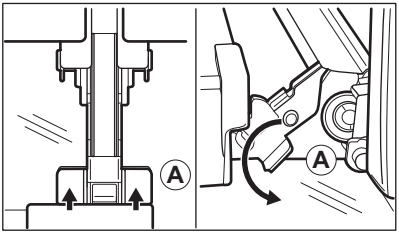
⚠ ВНИМАНИЕ!

Дверца имеет большой вес.

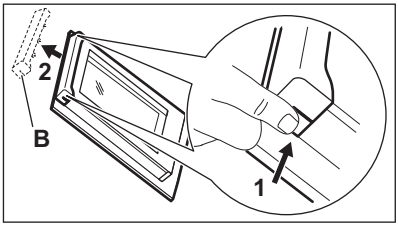
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Обращайтесь со стеклом бережно. Это особенно касается зоны кромок. Стекло может разбиться.

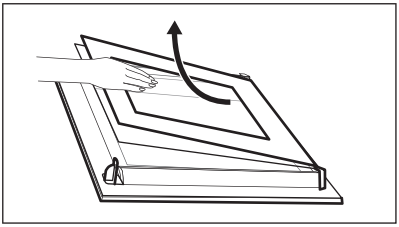
Шаг 1	Полностью откройте дверцу.
Шаг 2	Поднимите и нажмите стопорные рычаги (A) на двух петлях дверцы.



Шаг 3	Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (приблизительно на угол 70°). Возьмитесь за дверцу с обеих сторон и потяните ее от духового шкафа под углом вверх. Положите дверцу наружной стороной вниз на мягкую ткань на устойчивой поверхности.
Шаг 4	Возьмитесь за дверную планку (B) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.
Шаг 5	Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.
Шаг 6	Берясь за верхний край каждой стеклянной панели, осторожно вытащите их по одной вверх из направляющей.



Шаг 7	Очистите стеклянную панель водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянную панель досуха. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.
Шаг 8	Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности.



Шаг 9	Вставьте сначала меньшую панель, затем панель большего размера, после чего установите дверцу. Убедитесь, что стекла вставлены правильно; в противном случае поверхность дверцы может перегреваться.

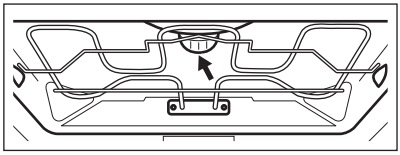
11.6 Замена лампы освещения

⚠ **ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность поражения электрическим током.
Лампа может быть горячей.

Перед заменой лампы:		
Шаг 1	**Шаг 2**	**Шаг 3**
Выключите духовой шкаф. Дождитесь остывания духового шкафа.	Отключите духовой шкаф от сети электропитания.	Положите ткань на дно внутренней камеры.

Верхняя лампа

Шаг 1	Чтобы снять плафон, поверните его.	
Шаг 2	Очистите стеклянную крышку.	
Шаг 3	Замените лампу на аналогичную с жаростойкостью 300 °C.	
Шаг 4	Установите стеклянную крышку.	

12. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

⚠ **ВНИМАНИЕ!**

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

12.1 Что делать, если…

В случаях, не указанных в данной таблице, обращайтесь в авторизованный сервисный центр.

Проблема	Убедитесь, что...
Духовой шкаф не нагревается.	Сработал предохранитель.
На дисплее отображается символ «12.00».	Сбой электропитания. Установка Времени Суток.
Из выемки камеры духового шкафа выливается вода.	Слишком много воды в выемке камеры духового шкафа.
Неудовлетворительные результаты приготовления при использовании функции: Горячий воздух ПЛЮС .	Выемка камеры духового шкафа наполнена водой.
Не горит лампа освещения.	Лампа перегорела.

12.2 Данные о техническом обслуживании

Если самостоятельно справиться с проблемой не удается, обратитесь в магазин, в котором был приобретен прибор, или в авторизованный сервисный центр.

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры прибора. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры прибора.

Рекомендуем записать их здесь:	
Название модели (MOD.)	.....
Продуктовый номер (PNC)	.....
Серийный номер (S.N.)	.....

13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

13.1 Информация об изделии и лист с информацией об изделии в соответствии с нормами и правилами ЕС по экологизации и энергетической маркировке продукции

Название поставщика	Electrolux
Модель	OKD5C70X 944184920
Индекс энергоэффективности	95.3
Класс энергетической эффективности	A
Потребление энергии в стандартном режиме (ECelectric cavity)	0.99кВт·ч/цикл
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется (ECelectric cavity)	0.81кВт·ч/цикл
Количество камер	1
Источник нагрева	Электричество
Объём камеры (V)	71л
Тип духового шкафа	Встроенный духовой шкаф
Масса (M)	34.0кг

IEC/EN 60350-1 — Бытовые электрические приборы для приготовления пищи — Часть 1: Серии, духовые шкафы, пароварки и грили - Методы определения показателей.

13.2 Экономия электроэнергии

Данный прибор имеет функции для экономии электроэнергии во время приготовления.

Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы прибора была плотно закрыта. Во время приготовления не открывайте дверцу прибора слишком часто. Следите за чистотой уплотнителя дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплен на своем месте.

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду.

При возможности не производите предварительный разогрев прибора перед приготовлением.

Во время приготовления нескольких блюд за раз сводите перерывы между выпечкой/жаркой к минимуму.

Приготовление с использованием вентилятора
По возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется вентилятор, чтобы сберечь электроэнергию.

Остаточное тепло
Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру прибора до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления. Продолжится приготовление остаточного тепла внутри прибора.

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.

Сохранение пищи в теплом состоянии
Для использования остаточного тепла для сохранения пищи в теплом состоянии выбирайте максимально низкое значение температуры и сохраняйте блюдо в тепле.

Влажный горячий воздух
Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.

14. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом ♲ следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом 🗑. Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

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

Зареєструвати свій продукт для кращого обслуговування:
www.registerelectrolux.com

Придбати аксесуари, витратні матеріали й оригінальні запчастини для вашого приладу:
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 табличці 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..... 38
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....40
3. ОПИС ВИРОБУ.....43
4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.....44
5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....44
6. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ.....45
7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....47
8. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДЯ.....48
9. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....50
10. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....50
11. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ.....65
12. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....69
13. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....70
14. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....71

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.
- Щоби зняти опори поличок, спочатку потягніть передню частину опори полички, а потім її задню частину в сторону від бічних стінок. Щоби встановити опори поличок, 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.

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.
- 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 розігрітий 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 інструкцій із безпеки, наведених на упаковці.
- Не очищуйте каталітичну емаль миючими засобами.

2.5 Внутрішня підсвітка

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Небезпека враження електричним струмом.

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

2.6 Сервіс

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

2.7 Утилізація

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

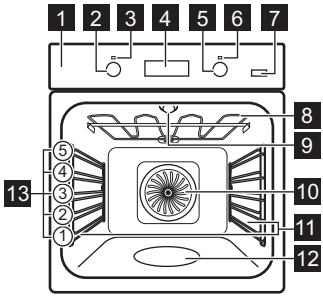
Існує небезпека задушення.

- 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

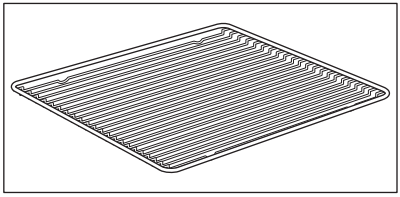
3.1 Загальний огляд



1 Панель керування
2 Перемикач функцій нагріву
3 Лампа / символ живлення
4 Дисплей
5 Ручка керування (температурою)
6 Індикатор / символ температури
7 Пара плюс
8 Нагрівальний елемент
9 Лампа
10 Вентилятор
11 Опорна рейка, знімна
12 Заглибина камери
13 Рівні полиць

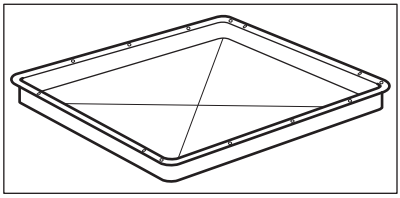
3.2 Аксесуари

Комбінована решітка



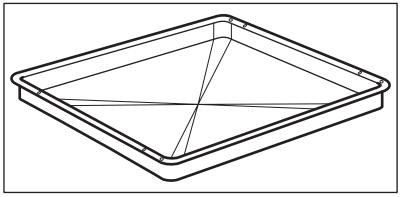
Для посуду, форм для випічки, смаження.

Деко для випічки



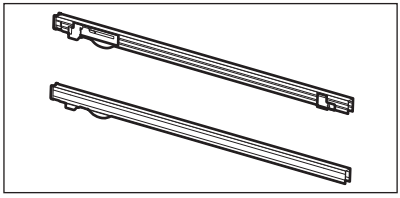
Для випікання тортів і бісквітів.

Деко для гриля/смаження



Для випікання та смаження або як деко для збирання жиру.

Телескопічні спрямовувачі



Для полегшення вставляння та виймання дек і решітки.

4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

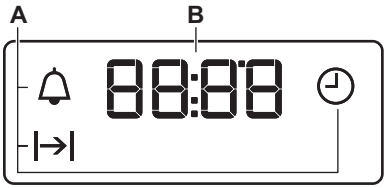
4.1 Висувні перемикачі

Для використання приладу ручку керування. Ручка керування висувається.

4.2 Сенсорні кнопки / Кнопки

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

4.3 Дисплей



A. Функції годинника
B. Таймер

5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Перед першим використанням

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

Крок 1	Крок 2	Крок 3
Налаштуйте годинник	**Очистіть духову шафу**	**Попередньо прогрійте порожню духову шафу**

1. +, — натисніть, щоб встановити час. Приблизно через 5 секунд блимання припиниться, а на дисплеї відобразиться час.	1. Вийміть із духової шафи всі аксесуари й знімні опорні рейки. 2. Очищайте духову шафу й аксесуари лише за допомогою серветки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення.	1. Встановіть максимальну температуру для функції: . Час: 1 год. 2. Встановіть максимальну температуру для функції: . Час: 15 хв.

Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне. Вставте аксесуари й знімні опори поличок у духову шафу.

6. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

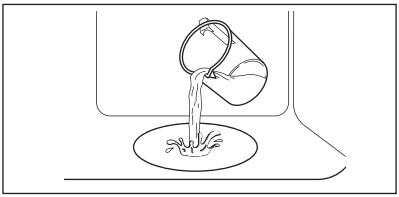
6.1 Налаштування: Функція нагрівання

Крок 1	Поверніть перемикач функцій нагрівання, щоб обрати функцію нагрівання.
Крок 2	Поверніть ручку управління, щоб обрати температуру.
Крок 3	Після завершення готування поверніть ручки перемикання у положення «вимкнено», щоб вимкнути духову шафу.

6.2 Налаштування функції: Вентилятор ПЛЮС

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Є ризик отримання опіків або пошкодження приладу.

Крок 1	Переконайтеся, що духова шафа холодна.
Крок 2	Наповніть заглибину камери водопровідною водою. ⓘ Максимальна ємність заглибини камери становить 250 мл. Не заповнюйте заглибину камери під час готування або коли духова шафа гаряча. 
Крок 3	Установіть функцію: . Натисніть: . Починає світитися індикатор. Працює лише з функцією: Вентилятор ПЛЮС.
Крок 4	Поверніть ручку регулювання температури, щоб встановити температуру.

Крок 5	Попередньо прогрійте порожню духову шафу впродовж 10 хвилин для створення вологості.
Крок 6	Поставте страву в духову шафу. Див. розділ «Поради та рекомендації». Не відкривайте дверцята духовки під час готування.
Крок 7	Поверніть перемикач функцій нагрівання в положення «Вимкнено», щоб вимкнути духову шафу. — натисніть, щоби вимкнути духову шафу. Індикатор згасне.
Крок 8	Після завершення функції обережно відчиніть дверцята. Пара, що виходить, може спричинити опіки.
Крок 9	Переконайтеся, що духова шафа холодна. Видаліть залишки води із заглибини камери духової шафи.

6.3 Функції нагріву

Функція нагріву	Додаток
0 Положення «Вимкнено»	Духова шафа вимкнена.
Підсвітка	Увімкнення лампи.
Вентилятор / Вентилятор ПЛЮС	Для одночасного випікання максимум на трьох рівнях, а також для сушіння продуктів. Установіть температуру на 20–40 °C нижче, ніж при використанні функції Традиційне готування. Для додавання вологості під час готування. Для отримання потрібного кольору та хрусткої скоринки під час випікання. Для збільшення соковитості під час повторного нагрівання.
Функція «Піца»	Для випікання піци. Для отримання більш рум'яної скоринки та хрусткої основи.
Традиційне готування /Каталіз	Випікання та смаження на одному рівні полиці. Для увімкнення каталітичного очищення.
Нижній нагрів	Випікання тортів із хрусткою основою та консервування продуктів.
Розморожування	Розморожування продуктів (овочів і фруктів). Час розморожування залежить від кількості та розміру заморожених продуктів.
Волога випічка	Цю функцію призначено для заощадження енергії під час готування. Під час використання цієї функції температура в камері може відрізнятися від встановленої. Потужність нагріву можна зменшити. Для додаткової інформації див. розділ «Щоденне користування», Примітки до: Волога випічка.
Гриль	Для готування на грилі тонких смужок продуктів, 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 °C.

6.4 Примітки щодо: режиму Волога випічка

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 дверцята духової шафи мають бути зачинені, аби процедура не була перервана, а також для забезпечення максимальної енергоефективності духової шафи.

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

7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

7.1 Функції годинника

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

7.2 Налаштування: Функції годинника

Налаштування: Час доби
— блимає, коли духова шафа під'єднується до електромережі, у разі вимкнення живлення та коли таймер не встановлено.
+, — — натисніть, щоби встановити час. Приблизно через 5 секунд блимання припиниться, а на дисплеї відобразиться час.

Як змінити: Час доби	
Крок 1	— натискайте декілька разів, щоби змінити поточний час доби. — почне блимати.
Крок 2	+, — — натисніть, щоби встановити час. Приблизно через 5 секунд блимання припиниться, а на дисплеї відобразиться час.

Налаштування: Тривалість	
Крок 1	Установіть функцію духової шафи й температуру.
Крок 2	— натискайте кілька разів. — почне блимати.

Налаштування: Тривалість	
Крок 3	+, — — натисніть, щоби встановити тривалість. На дисплеї відображається: |→|. |→| — блимає після завершення встановленого часу. Лунає звуковий сигнал, і духова шафа вимикається.
Крок 4	Натисніть будь-яку кнопку, щоби вимкнути звуковий сигнал.
Крок 5	Поверніть перемикачі в положення «Вимкнено».

Налаштування: Таймер	
Крок 1	— натискайте кілька разів. — почне блимати.
Крок 2	+, — — натисніть, щоби встановити час. Функція запускається автоматично через 5 секунд. Після закінчення встановленого часу лунає сигнал.
Крок 3	Натисніть будь-яку кнопку, щоби вимкнути звуковий сигнал.
Крок 4	Поверніть перемикачі в положення «Вимкнено».

Скасування: Функції годинника	
Крок 1	— натискайте декілька разів, доки не почне блимати символ функції годинника.
Крок 2	Натисніть і утримуйте: —. Функцію годинника буде вимкнено через декілька секунд.

8. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДЯ

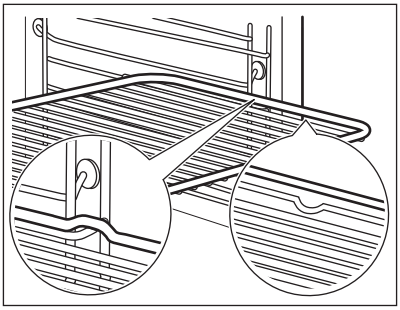
⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

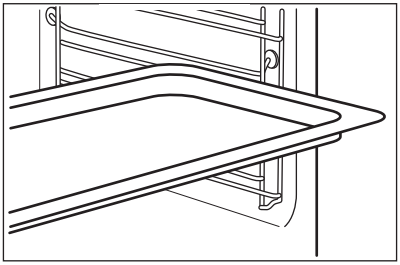
8.1 Встановлення аксесуарів

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

Комбінована решітка:
Просуньте решітку між напрямними планками опорних рейок .



Деко для випічки / Глибоке деко:
Просуньте деко між напрямними планками опорних рейок.

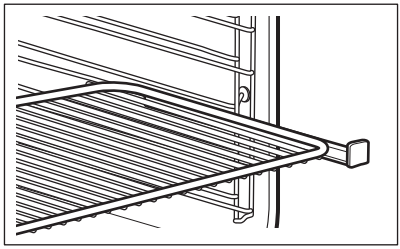


8.2 Використання телескопічних напрямних

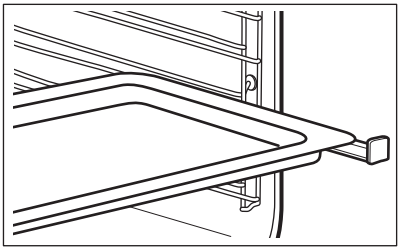
Не змащуйте телескопічні спрямовувачі.

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

Комбінована решітка:
Поставте комбіновану решітку на телескопічні напрямні.



Глибоке деко:
Поставте глибоке деко на телескопічні спрямовувачі.



9. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

9.1 Вентилятор охолодження

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

10. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

ⓘ

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

10.1 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.

10.2 Вентилятор ПЛЮС

Ставте посуд на другий рівень полички.

Використовуйте деко для випікання.

ТОРТИ / ВИПІЧКА / ХЛІБ	(мл)	(°C)	(хв.)
Печиво / Скони / Круасани	100	150 - 180	10 - 20

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

Використовуйте 150 мл води, якщо не зазначено інше.

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

Використовуйте 100 мл води.

Установіть температуру на 110 °C.

ДОВЕДЕННЯ СТРАВ ДО ГОТОВНОСТІ	(хв.)
Хлібний рулет	10 - 20
Хліб	15 - 25
Фокача	15 - 25
М’ясо	15 - 25
Макарони	15 - 25
Піца	15 - 25
Рис	15 - 25
Овочі	15 - 25

Використовуйте 200 мл води.

Використовуйте скляну форму для випікання.

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

10.3 Випічка

Для першої випічки обирайте нижчу температуру.

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

Торти та інші вироби на різних рівнях не завжди зарум'янюються рівномірно. Немає потреби змінювати налаштування температури у випадку нерівномірного зарум'янювання. Під час випікання ця різниця зникне.

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

10.4 Поради щодо випікання

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

10.5 Випікання на одному рівні полички

ВИПІКАННЯ В ФОРМАХ		(°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 полички.

Використовуйте функцію: Вентилятор.

Використовуйте деко для випікання.

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

Попередньо прогрійте порожню духовку.

Використовуйте функцію: Традиційне готування.

Використовуйте деко для випікання.

ТОРТИ / ВИПІЧКА / ХЛІБ	(°C)	(хв.)	
Рулет із джемом	180 - 200	10 - 20	3
Житній хліб:	спочатку: 230	20	1
	потім: 160 - 180	30 - 60	

ТОРТИ / ВИПІЧКА / ХЛІБ	(°C)	(хв.)	
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 полички.

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

10.6 Запіканки та гратени

Використовуйте перший рівень полички.

		(°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

10.7 Випікання на декількох рівнях

Використовуйте функцію: Вентилятор.

Використовуйте дека для випікання.

ТОРТИ / ВИПІЧКА	(°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

БІСКВІТИ / 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	-

10.8 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.

10.9 Підсмажування

Використовуйте перший рівень полички.

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
Оленяча спинка	1.5 - 2	210 - 220	35 - 40
Оленяче 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

10.10 Хрустка випічка з:Функція «Піца»

ПІЦА

Ставте посуд на перший рівень полички.

	(°C)	(хв.)
Пироги	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 полички.

	(°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 полички.

	(°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

10.11 Гриль

Перед початком готування прогрійте пусту духову шафу.

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

Встановіть сковорідку на першому рівні полички 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

10.12 Заморожені продукти

РОЗМОРОЖУВАННЯ			
Використовуйте функцію: Вентилятор.			
	(°C)	(хв.)	
Піца, заморожена	200 - 220	15 - 25	2
Американська піца, заморожена	190 - 210	20 - 25	2
Піца, охолоджена	210 - 230	13 - 25	2
Піца-закуска, заморожена	180 - 200	15 - 30	2
Картопля фрі, тонкими шматочками	200 - 220	20 - 30	3
Картопля фрі, товстими шматочками	200 - 220	25 - 35	3
Картопля по-селянські / Крокети	220 - 230	20 - 35	3
Деруни	210 - 230	20 - 30	3
Лазанья / Каннеллоні, свіжі	170 - 190	35 - 45	2

РОЗМОРОЖУВАННЯ			
Використовуйте функцію: Вентилятор.			
	(°C)	(хв.)	
Лазанья / Каннеллоні, заморожені	160 - 180	40 - 60	2
Запечений сир	170 - 190	20 - 30	3
Курячі крильця	190 - 210	20 - 30	2

10.13 Розморожування

Видаліть з продуктів пакування та покладіть продукти на тарілку.

Не накривайте продукти, оскільки це може збільшити час розморожування.

Для великих порцій продуктів помістіть перевернуту пусту тарілку в нижню частину камери духовки. Покладіть продукти в глибоке блюдо та поставте його на тарілку всередині духовки. За необхідності зніміть опори для поличок.

Використовуйте перший рівень полички.

	(кг)	(хв.) Тривалість розморожування	(хв.) Час подальшого розморожування	
Курка	1	100 - 140	20 - 30	Переверніть по завершенні половини часу.
М’ясо	1	100 - 140	20 - 30	Переверніть по завершенні половини часу.
Форель	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Полуниці	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 повністю розморозились.
Тістечка	1.4	60	60	-

10.14 Консервування

Використовуйте функцію Нижній нагрів.

Використовуйте для консервування банки однакового розміру.

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

Використовуйте перший рівень полички.

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 °C (див. таблицю).

Встановіть температуру на 160 - 170 °C.

М'ЯКІ ФРУКТИ	**(хв.) Час приготування до кипіння**
Полуниці / Чорниці / Малина / Стиглий аґрус	35 - 45

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

ОВОЧІ	**(хв.) Час приготування до кипіння**	**(хв.) Продовжувати готувати при температурі 100 °C**
Морква	50 - 60	5 - 10
Огірки	50 - 60	-
Овочеве асорті	50 - 60	5 - 10

ОВОЧІ	**(хв.) Час приготування до кипіння**	**(хв.) Продовжувати готувати при температурі 100 °C**
Кольрабі / Горошок / Спаржа	50 - 60	15 - 20

10.15 Дегідратації - Вентилятор

Накривайте деко жиронепроникним папером або пергаментом для випікання.

Для отримання кращого результату вимкніть духову шафу після завершення половини часу сушіння, відкрийте дверцята і дайте їй охолонути протягом ночі, щоб завершити сушіння.

Для одного дека використовуйте третій рівень полички.

Для двох дек використовуйте перший і четвертий рівень полички.

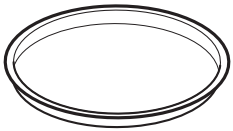
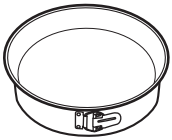
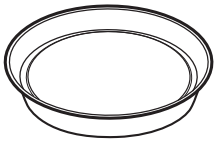
ОВОЧІ	**(°C)**	**(год.)**
Квасоля	60–70	6–8
Перець	60–70	5–6
Овочі для супу	60–70	5–6
Гриби	50–60	6–8
Зелень	40–50	2–3

Виберіть температуру 60–70 °C.

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

10.16 Волога випічка - рекомендовані аксесуари

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

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

10.17 Волога випічка

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

		(°C)		(хв.)
Солодкі булочки, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	190	3	45 - 55
Піца, заморожена, 0,35 кг	решітка	190	2	45 - 50
Рулет із джемом	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	45 - 55
Брауні	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	55 - 60
Бісквітні коржі	форма для коржа на решітці	180	2	40 - 50
Приварена риба, 0,3 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	25 - 35
Ціла риба, 0,2 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	25 - 35
Рибне філе, 0,3 кг	деко для піци на решітці	180	3	40 - 50
Варене м’ясо, 0,25 кг	деко для випікання або глибока жаровня	190	3	40 - 50
Шашлик, 0,5 кг	деко для випікання або глибока жаровня	190	3	35 - 45
Печиво, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	160	2	40 - 50
Мигдальні тістечка, 24 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	150	2	35 - 45

		(°C)		(хв.)
Мафіни, 12 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	160	2	35 - 45
Солона випічка, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	35 - 45
Печиво з пісочного тіста, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	150	2	40 - 45
Тарталетки, 8 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	35 - 45
Овочі, варені, 0,4 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	45 - 55
Вегетаріанський омлет	деко для піци на решітці	190	3	40 - 50

10.18 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
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

		°C	хв
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	24 - 30	4

11. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

11.1 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. Не застосовуйте його на каталітичній поверхні.

Щоденне користування	Очищуйте камеру духової шафи після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може спричинити загоряння.
	Не залишайте готові страви всередині приладу довше 20 хвилин. Після кожного використання протирайте камеру лише серветкою з мікрофібри.

Аксесуари	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.

11.2 Як чистити: Заглибина камери

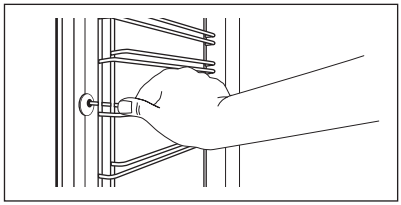
Очистіть заглибину камери, щоб видалити залишки вапна після готування з парою.

Крок 1	Крок 2	Крок 3
Налийте 250 мл білого оцту у заглибину камери. Використовуйте оцет із максимальною концентрацією 6% без домішок.	Зачекайте, доки оцет розчинить залишки вапна протягом 30 хвилин в умовах температури навколишнього середовища.	Помийте внутрішню камеру м'якою ганчіркою і теплою водою.
Для функції: Вентилятор ПЛЮС очищуйте духову шафу після кожних 5–10 циклів готування.		

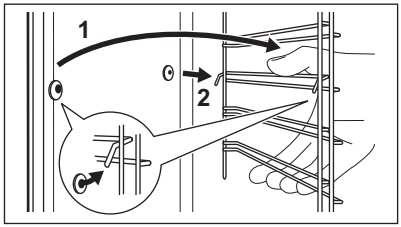
11.3 Як зняти: Опорні рейки

Для очищення духової шафи вийміть опори поличок.

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 поличок, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності. Стопорні штифти на телескопічних спрямовувачах мають бути спрямовані вперед.



11.4 Спосіб використання: Каталітичне очищення

Камеру духової шафи покрито каталітичною емаллю. Це поглинає жир під час каталізу.

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

Перед каталітичним очищенням		
Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.	Вийміть усі аксесуари та знімні опори для полиць.	Помийте дно духової шафи та внутрішнє скло дверцят теплою водою за допомогою м’якої ганчірки та м’якого засобу для чищення.

Виконайте каталітичне очищення духової шафи		
Крок 1	**Крок 2**	**Крок 3**
Установіть функцію та температуру духової шафи: ▭ 250°C Тривалість: 1 год	Після очищення поверніть перемикач функцій духової шафи в положення «Вимк.».	Коли духова шафа охолоне, протріть внутрішню камеру духової шафи вологою м’якою тканиною.

11.5 Як зняти та встановити: Дверцята

Дверцята та внутрішню скляну панель можете зняти, щоб очистити. Кількість скляних панелей відрізняється залежно від моделі.

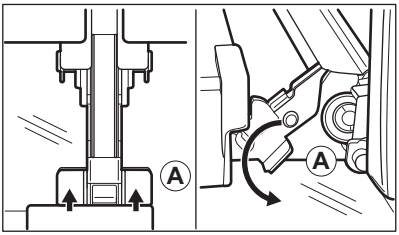
⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Дверцята важкі.

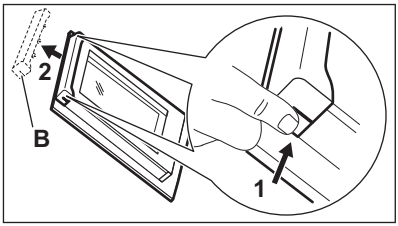
⚠ **УВАГА**

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

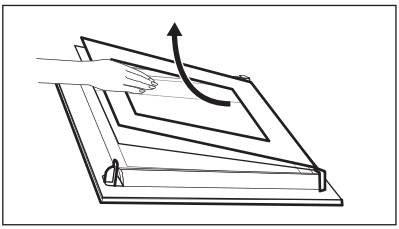
Крок 1	Повністю відчиніть дверцята.
Крок 2	Підніміть і натисніть стопорні важелі (A) на двох завісах дверцят.



Крок 3	Закрийте дверцята духової шафи до першого фіксованого положення (приблизно під кутом 70°). Тримаючи дверцята руками з обох боків, зніміть їх у напрямку навскоси вгору. Покладіть дверцята духової шафи зовнішньою частиною вниз на рівну поверхню, застелену м'якою тканиною.
Крок 4	Візьміться за оздоблення дверцят (B) на верхньому краї дверцят з обох боків і натисніть у напрямку всередину, щоб вивільнити прокладку.
Крок 5	Потягніть оздоблення дверцят у напрямку вперед, щоб зняти його.
Крок 6	По черзі беріть скляні панелі дверцят за верхній край і витягуйте їх із напрямної в напрямку вгору.



Крок 7	Промийте скляну панель теплою водою з милом. Ретельно витріть скляну панель насухо. Не мийте скляні панелі в посудомийній машині.
Крок 8	Після очищення виконайте зазначені вище дії у зворотній послідовності.



Крок 9	Установіть спочатку меншу панель, а потім більшу та дверцята. Переконайтеся, що скляні панелі вставлено правильно — інакше поверхня дверцят може перегрітися.

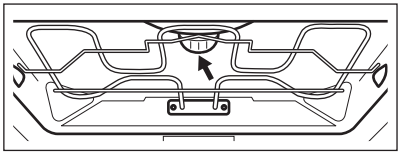
11.6 Як замінити: Лампа

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Небезпека враження електричним струмом.
Лампа може бути гарячою.

Перед заміною лампи:		
Крок 1	**Крок 2**	**Крок 3**
Вимкніть духову шафу. Зачекайте, доки духова шафа охолоне.	Відключіть духову шафу від електромережі.	Покладіть рушник на дно камери духової шафи.

Верхня лампа

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

12. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

12.1 Дії в разі виникнення проблем

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

Проблема	Переконайтеся, що
Духова шафа не нагрівається.	Запобіжник перегорів.
На дисплеї відображається «12:00».	Була припинена подача електроенергії. Встановіть час доби
Вода витікає із заглибини камери.	Забагато води у заглибині камери.
Незадовільний результат приготування при застосуванні функції: Вентилятор ПЛЮС .	Ви заповнили заглибину камери водою.
Лампа не світиться.	Лампочка перегоріла.

12.2 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.)	.....

13. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

13.1 Інформація про виріб та Інформаційний листок виробу відповідно до Регламентів ЄС щодо екологічного проектування та маркування енергоспоживання

Назва постачальника	Electrolux
Ідентифікатор моделі	OKD5C70X 944184920
Індекс енергоефективності	95.3
Клас енергоефективності	A
Споживання енергії при стандартному завантаженні, традиційний режим	0.99кВт•год/цикл
Споживання енергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора	0.81кВт•год/цикл
Кількість камер	1
Джерело нагрівання	Електроенергія
Гучність	71л
Тип духової шафи	Вбудована духова шафа
Маса	34.0кг

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

13.2 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 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.

Волога випічка
Функція, призначена для збереження енергії під час готування.

14. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом ♲. Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров’я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних приладів. Не викидайте прилади, позначені відповідним символом 🗑, разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.

electrolux.com

867380431-A-152023