

VKL8E00V
VKL8E00X
VKL8E00Z



UK Мікрохвильова комбі-піч

Інструкція



Electrolux

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	3
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	6
3. ОПИС ВИРОБУ.....	9
4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.....	9
5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	11
6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	12
7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	16
8. АВТОМАТИЧНІ ПРОГРАМИ.....	17
9. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА.....	18
10. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	19
11. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	21
12. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА.....	41
13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	43
14. ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....	44
15. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	45

З ДУМКОЮ ПРО ВАС

Дякуємо за придбання приладу Electrolux. Вибраний вами виріб є результатом поєднання багаторічного професійного досвіду та новітніх технологій. Оригінальний і стильний – сконструйований із думкою про вас. Користуючись ним, ви завжди отримуватимете найкращий результат. Компанія Electrolux вітає вас!

Відвідайте наш веб-сайт:



Поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, сервісна інформація:

www.electrolux.com/webselfservice



Зареєструйте виріб, щоб отримати покращене обслуговування:

www.registerelectrolux.com



Придбання приладдя, витратних матеріалів та оригінальних запчастин для вашого приладу:

www.electrolux.com/shop

РОБОТА З КЛІЄНТАМИ ТА СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Рекомендується використовувати оригінальні запчастини.

У разі звертання до сервісного центру необхідно мати наступну інформацію: модель, номер виробу (PNC), серійний номер.

Цю інформацію можна знайти на табличці з технічними даними.

 **Увага!** Важлива інформація з техніки безпеки

 Загальна інформація й рекомендації

 Інформація щодо захисту навколишнього середовища

Може змінитися без оповіщення.

1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

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

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями та особи без відповідного досвіду та знань можуть користуватися цим приладом лише під наглядом або після отримання інструктажу стосовно безпечного користування приладом і пов'язаних ризиків.
- Діти у віці від 3 до 8 років та особи зі значними та складними обмеженими можливостями можуть залишатися поблизу приладу лише за умови постійного нагляду.
- Не слід залишати дітей до трьох років без постійного нагляду поблизу приладу.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Тримайте всі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте ці матеріали належним чином.
- Не допускайте дітей і домашніх тварин до приладу під час його роботи чи охолодження. Доступні частини можуть нагріватися під час користування.
- Якщо прилад обладнано пристроєм захисту від доступу дітей, такий пристрій необхідно активувати.
- Дітям забороняється виконувати очищення чи роботи з обслуговування приладу, які можуть виконуватися користувачем, без нагляду.

1.2 Загальні правила безпеки

- Встановлювати цей прилад і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Пристрій і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Необхідно бути обережним, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи деко.
- Перш ніж виконувати операції з технічного обслуговування, від'єднайте прилад від джерела живлення.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби та металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи на склі тріщин.
- У разі пошкодження електричного кабелю його має замінити представник виробника або його авторизованого сервісного центру чи інша кваліфікована особа. Робити це самостійно забороняється, оскільки існує небезпека ураження електричним струмом.
- Не вмикайте прилад, якщо він порожній. Металічні деталі всередині камери можуть призвести до утворення електричної дуги.
- Металеві контейнери для їжі та напоїв заборонено використовувати під час готування в мікрохвильовій печі. Ця вимога не діє в тому разі, якщо виробник зазначив розмір і форму металевих

контейнерів, які можна використовувати під час готування в мікрохвильовій печі.

- У разі пошкодження дверцят або ущільнювача дверцят приладом користуватися не можна, доки його не буде полагоджено кваліфікованим спеціалістом.
- Лише кваліфікований спеціаліст може виконувати будь-яке обслуговування або ремонтні операції, що передбачають зняття кришки, яка захищає від мікрохвильового випромінювання.
- Не нагрівайте рідини та інші продукти в герметичних контейнерах. Вони можуть вибухнути.
- Користуйтеся лише тим посудом, який підходить для мікрохвильових печей.
- Під час нагрівання продуктів у пластиковому чи паперовому контейнері наглядуйте за приладом у зв'язку з можливістю загорання.
- Цей прилад призначено лише для розігрівання продуктів і напоїв. Сушіння продуктів або одягу, а також нагрівання розігрівачів, пантофель, ганчірок тощо може призвести до травм, загорання або пожежі.
- При появі диму вимкніть прилад, витягніть вилку з розетки і відчиніть дверцята, щоб загасити полум'я.
- Нагрівання напоїв у мікрохвильовій печі може призвести до вибухового закипання із запізненням. Тому брати в руки посуд необхідно дуже обережно.
- Вміст пляшечок і баночок із дитячим харчуванням необхідно збовтати або струснути. Щоб уникнути опіків, обов'язково перевірте температуру, перш ніж давати дитині.
- Яйця в шкаралупі або цілі круто зварені яйця не можна нагрівати в приладі, оскільки вони можуть вибухнути, навіть після того як закінчилося мікрохвильове нагрівання.
- Прилад потрібно регулярно очищувати і усувати залишки їжі.

- Якщо не тримати прилад у чистоті, це може призвести до пошкодження поверхні, що негативно позначиться на терміні служби приладу й може призвести до виникнення небезпечних ситуацій.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Встановлення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Установлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкції зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Встановлюйте прилад у безпечному підходящому місці, що відповідає вимогам зі встановлення.
- Прилад оснащено електричною системою охолодження. Йї слід використовувати з блоком електроживлення.

2.2 Під'єднання до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Переконайтеся в тому, що параметри на таблиці з технічними даними сумісні з електричними

параметрами електроживлення від мережі.

- Завжди використовуйте правильно встановлену протиударну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Будьте обережні, аби не пошкодити штепсельну вилку та кабель. Якщо кабель живлення потребує заміни, зверніться до нашого сервісного центру.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу або ніші під приладом, особливо коли він працює або дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.

2.3 Користування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

- Прилад призначено виключно для застосування в домашніх умовах.
- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковані.
- Не залишайте прилад без нагляду під час користування ним.
- Після кожного використання прилад слід вимикати.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.
- Під час роботи з приладом руки не повинні бути мокрими або вологими. Не користуйтеся приладом, якщо він контактує з водою.
- Не натискайте на відчинені дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню та як поверхню для зберігання речей.
- Обережно відчиняйте дверцята пристрою. Використання інгредієнтів із спиртом може спричинити утворення суміші спирту і повітря.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоб поряд з приладом не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.
- Не використовуйте функцію мікрохвильової печі для попереднього розігрівання духової шафи.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Дії для запобігання пошкодження або знебарвлення емалі:
 - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно приладу;
 - не ставте воду безпосередньо в гарячий прилад;
 - після приготування не залишайте у приладі страви й продукти з високим вмістом вологи;
 - будьте обережні, знімаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Для випікання тістечок із великим вмістом вологи слід використовувати глибоку жаровню. Сік, який виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями на емалевому покритті.
- Цей прилад призначений виключно для приготування їжі. Його забороняється використовувати для інших цілей, наприклад опалення приміщень.
- Під час готування дверцята духової шафи завжди повинні бути зачиненими.
- Якщо прилад розміщено позаду меблевої панелі (наприклад, дверцят), переконайтеся, що дверцята відкрито під час роботи приладу. Жар і волога можуть утворюватися позаду закритої меблевої панелі, спричиняючи подальше пошкодження приладу, приміщення або підлоги. Не закривайте меблеву панель, доки прилад повністю не охолоне після використання.

2.4 Догляд і чищення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, вимкніть прилад і вийміть вилку з розетки.
- Дайте приладу охолонути. Існує ризик того, що скляні панелі можуть тріснути.

- У разі пошкодження скляних панелей дверцят слід одразу замінити панелі. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Обов'язково витріть камеру й дверцята насухо після кожного використання. Пара, утворювана під час роботи приладу, конденсується на стінках камери, що може призвести до корозії.
- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Залишки їжі та жир, що знаходяться у приладі, можуть призвести до виникнення пожежі й електричної дуги під час увімкненої функції мікрохвильової печі.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте будь-які абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, обов'язково дотримуйтеся інструкцій із безпеки, наведених на упаковці.
- Не очищуйте каталітичну емаль (якщо застосовується) жодними мийними засобами.

2.5 Внутрішня підсвітка



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

- Електрична або галогенова лампочка, що використовується в цьому приладі, призначена лише

для побутових приладів. Не використовуйте її для освітлення оселі.

- Перед заміною лампочки відключить прилад від електроживлення.
- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками .

2.6 Сервіс

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

2.7 Утилізація



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

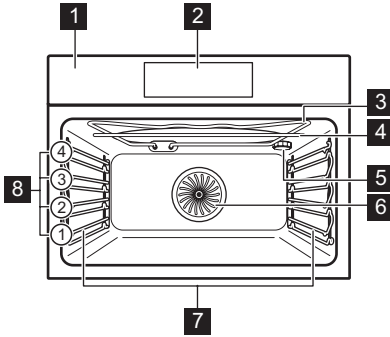
Існує небезпека задушення.

- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення близько до приладу та утилізуйте його.
- Приберіть фіксатор дверцят, щоб унеможливити зачинення дверцят, якщо діти або домашні тварини опиняться всередині приладу.

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

3. ОПИС ВИРОБУ

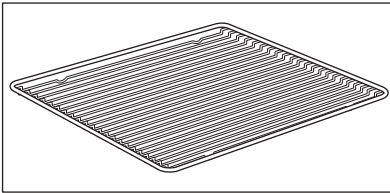
3.1 Загальний огляд



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

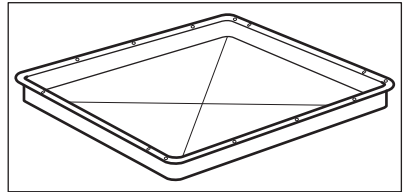
3.2 Приладдя

Решітка



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

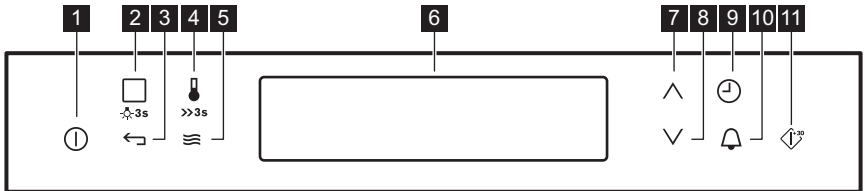
Лист для випікання



Для випікання тортів і печива.











4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

4.1 Електронний програматор

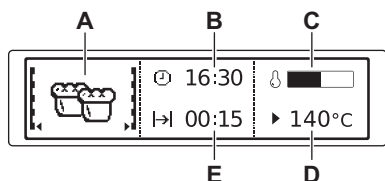


Керування роботою пристрою здійснюється за допомогою сенсорних кнопок.

Якщо вони не помітні, торкніться ① для їхньої активації.

Сенсор-на кнопка	Функція	Коментар
1 	ВКЛ/ВИМК	Увімкнення та вимкнення приладу.
2 	Функції Нагріву або Рецепти	Торкніться сенсорної кнопки один раз, щоб вибрати функцію нагріву або меню: Рецепти. Торкніться сенсорної кнопки знову, щоб переключитися між меню: Функції Нагріву, Рецепти. Для ввімкнення чи вимкнення підсвітки торкніться та утримуйте кнопку протягом 3 секунд.
3 	Кнопка «Назад»	Повернення на один рівень меню назад. Для відображення головного меню натисніть і утримуйте сенсорну кнопку протягом 3 секунд.
4 	Вибір температури	Для встановлення температури або відображення поточної температури у приладі. Для ввімкнення чи вимкнення функції натисніть і утримуйте сенсорну кнопку протягом 3 секунд: Швидкий Нагрів.
5 	Функція мікрохвильової печі	Активація функції мікрохвильової печі. У разі використання функції мікрохвильової печі разом із функцією: Тривалість довше 7 хвилин у комбінованому режимі потужність функції мікрохвильової печі не повинна перевищувати 600 Вт.
6 -	Дисплей	Показує поточні налаштування приладу.
7 	Кнопка «Вгору»	Для переміщення вгору в меню.
8 	Кнопка «Вниз»	Для переміщення вниз у меню.
9 	Час і додаткові функції	Для встановлення різних функцій. Торкніться сенсорної кнопки, щоб у випадку активної функції нагріву встановити таймер або функції: Контрольний Замок, Обране, Нагрів+Утримання, Set + Go.
10 	Таймер	Щоб установити функцію: Таймер.
11 	ОК/швидкий старт мікрохвильової печі	Підтвердження вибору або налаштувань. Активація функції мікрохвильової печі. Ви можете використовувати її, коли прилад не працює.

4.2 Дисплей



- A. Функція нагріву або функція мікрохвильової печі
- B. Час доби
- C. Індикатор нагрівання
- D. Температура або потужність мікрохвильової печі
- E. Тривалість або час завершення функції

Інші індикатори дисплея:

Символ		Функція
	Таймер	Функція працює.
	Час доби	На дисплеї відображається поточний час.
	Тривалість	На дисплеї відображається час, необхідний для приготування.
	Кінц. Час	На дисплеї відображається час завершення готування.
	Температура	На дисплеї відображається температура.
	Індикація часу	На дисплеї відображається тривалість роботи функції нагріву. Натисніть \vee і \wedge одночасно, щоб скинути показники часу.
	Індикатор нагрівання	На дисплеї відображається температура у духовій шафі.
	Швидкий Нагрів	Функцію увімкнено. Завдяки цій функції скорочується час нагріву.
	Зважувати автоматично	Дисплей показує, що систему автоматичного визначення ваги увімкнено або вагу можна змінити.
	Нагрів+Утримання	Функцію увімкнено.

5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Див. розділ «Догляд та чистка».

Перед першим користуванням почистіть духову шафу і аксесуари. Покладіть аксесуари та опорні рейки на місце.

5.1 Первинне очищення

Вийміть з духової шафи всі аксесуари й знімні опорні рейки.

5.2 Перше підключення

При підключенні духової шафи до електромережі або після перерви в подачі електроенергії слід налаштувати мову повідомлень,

контрастність, яскравість дисплею та час доби.

1. Натисніть \wedge або \vee для встановлення значення.
2. Натисніть \diamond^{30} , щоб продовжити.

6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Навігація в меню






1. Увімкніть духову шафу.
2. Натисніть \vee або \wedge , щоб обрати параметр меню.
3. Натисніть \diamond^{30} , щоб перейти до підменю або прийняти налаштування.











З будь-якого місця можна повернутися в головне меню, натиснувши \leftarrow .







6.2 Огляд меню

Головне меню


Символ / Пункт меню	Використання
 Функції Нагріву	Містить перелік функцій нагріву.
 Рецепти	Містить перелік автоматичних програм.
 Обране	Містить перелік обраних програм готування, створений користувачем.
 Стандартні Налаштування	Використовується для налаштування конфігурації пристрою.
 Спеціальні Страви	Містить перелік додаткових функцій нагріву.







Підменю для: Стандартні Налаштування


Символ / Пункт меню	Опис
 Встановлення точного часу	Установлення точного часу на годиннику.
 Індикація часу	Якщо ввімкнено, то після деактивації приладу на дисплеї відображається поточний час.
 Set + Go	Установити функцію й активувати її пізніше натисненням будь-якого символу на панелі керування.
 Нагрів+Утримання	Зберігає приготувану їжу тепло протягом 30 хвилин після завершення циклу приготування.
 Додатковий Час	Увімкнення та вимкнення функції «Продовження часу».
 Контрастність Дисплею	Налаштування контрастності дисплея.
 Яскравість Дисплею	Налаштування яскравості дисплея.
 Вибір Мови	Вибір мови для дисплея.

Символ / Пункт меню	Опис
 Рівень Гучності	Налаштування гучності звуку натискання кнопок і сигналів.
 Сигнали Кнопок Управл.	Активація і деактивація звуку натискання сенсорних кнопок. Неможливо деактивувати сигнал сенсорної кнопки «ВКЛ/ВИМК».
 Тривога/ Сигнал Помилки	Активація й деактивація звукових сигналів тривоги.
 Демонстраційний режим	Код активації/деактивації: 2468.
 Сервіс	Відображення версії та конфігурації програмного забезпечення.
 Заводські Налаштування	Повернення всіх налаштувань до заводських.








6.3 Функції Нагріву

Функція нагрівання	Використання
 Вентилятор	Однчасне випікання на двох рівнях полиць і підсушування. Установіть температуру на 20-40°C нижче, ніж для функції: Традиційне готування.

Функція нагрівання	Використання
 Налаштування Для Піци	Для випікання на одному рівні полиці з отриманням більш рум'яної скоринки та хрусткої основи. Установіть температуру на 20-40°C нижче, ніж для функції: Традиційне готування.
 Традиційне готування (Верхнє/ Нижнє Нагрівання)	Для випікання та смаження на одному рівні полиці.
 Заморожені Продукти	Для надання хрусткості напівфабрикатам (наприклад картоплі фри, картоплі по-селянськи або рулетам).
 Гриль	Для приготування на грилі виробів пласкої форми, а також для смаження хліба.
 Турбо-Гриль	Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Для приготування запіканок та зарум'янювання.
 Нижній нагрів	Для випікання тортів з хрусткою основою та для консервування.




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

6.4 Спеціальні Страви

Функція нагрівання	Використання
 Підтримання теплим	Для зберігання страв теплими.
 Підігрівання тарілок	Для нагрівання тарілок перед подаванням страв.
 Консервування	Для консервування овочів (наприклад, огірків).
 Сушіння	Для сушіння нарізаних скибочками фруктів, овочів і грибів.
 Вистоювання Тіста	Для прискорення піднімання дріжджового тіста. Запобігає висиханню поверхні тіста та зберігає тісто еластичним.
 Повільне Готування	Для приготування особливо ніжних і соковитих смажених страв.
 Випікання хлібу	Використовуйте цю функцію для приготування хліба та булочок для отримання професійного результату з точки зору хрусткості, кольору та блискучої скоринки.


Функція нагрівання	Використання
 Розморожування	Для розморожування продуктів (овочі та фрукти). Час розморожування залежить від кількості та розміру заморожених продуктів.
 Страви У Паніровці	Для приготування таких страв, як лазанья або картопля в паніровці. Для приготування запіканок та зарум'янювання.

6.5 Встановлення функції нагрівання



1. Увімкніть духову шафу.
2. Оберіть меню: Функції Нагріву.
3. Натисніть ⁺³⁰ для підтвердження.
4. Установіть функцію нагріву.
5. Натисніть ⁺³⁰ для підтвердження.
6. Установіть температуру.
7. Натисніть ⁺³⁰ для підтвердження.



6.6 Функції мікрохвиль



Функції	Опис
Мікрохвилі	Утворюють тепло безпосередньо всередині страви. Слід застосовувати для нагрівання приготованих страв і напоїв, розморожування м'яса або фруктів, а також для приготування овочів та риби.

Функції	Опис
Комбінований прилад	Застосовується для одночасної роботи функцій нагріву та мікрохвильової печі. Скористайтеся цією функцією для приготування їжі за короткий проміжок часу й отримання рум'яної скоринки. Максимальна потужність для цієї функції складає 600 Вт.
Швидкий старт	Використовується для увімкнення функції «Мікрохвильова піч» одним натисненням символу  з високою потужністю мікрохвиль та коротким часом роботи: 30 секунд.






6.7 Встановлення функції мікрохвильової печі

1. Вийміть усе приладдя.
2. Увімкніть духову шафу.
3. Натисніть , щоб увімкнути функцію мікрохвиль.
4. Натисніть . Функція: Тривалість — тривалість встановлюється на 30 секунд, і піч починає працювати.



 Кожне натиснення  додає 30 секунд до тривалості роботи мікрохвильової печі. Тривалість.




 Якщо ви не натиснете кнопку , духову шафу вимкнеться через 20 секунд.

5. Натисніть , щоб встановити функцію: Тривалість.

 Ви можете змінити потужність мікрохвильової печі (натисніть , а потім  або ) і функцію: Тривалість  у будь-який час, коли працює функція приготування у мікрохвильової печі.

6. Після закінчення встановленого часу протягом 2 хвилин лунає сигнал. Функції мікрохвиль вимикається автоматично. Для вимкнення звукового сигналу достатньо натиснути будь-який символ.


 Щоб вимкнути функцію мікрохвиль, натисніть .

 Якщо натиснути  або відчинити дверцята, функція зупиниться. Щоб запустити її знову, натисніть .


Максимальний час функції мікрохвиль залежить від встановленої потужності мікрохвиль:

ПОТУЖНІСТЬ МІКРОХВИЛЬ	МАКСИМАЛЬНИЙ ЧАС
100 - 600 Вт	90 хвилин
Понад 600 Вт	7 хвилин

6.8 Налаштування комбінованої функції



1. Увімкніть функцію нагрівання.
2. Натисніть  і виконайте ті ж самі дії, що й під час налаштування функції мікрохвиль.


Коли функція «Мікрохвильова піч» використовується в комбінованому режимі, потужність мікрохвильової печі не може перевищувати 600 Вт.

 Функція «Мікрохвильова піч» увімкнеться після досягнення встановленої температури.

Функції, які не можна використовувати комбіновано: Обране, Кінц. Час, Set + Go, Нагрів+Утримання.


6.9 Налаштування функції «Швидкий старт мікрохвиль».

1. За необхідності натисніть , щоб вимкнути духову шафу.
2. Натисніть , щоб увімкнути функцію «Швидкий старт».

Кожне натиснення  додає 30 секунд до часу Тривалість.



Можна змінити потужність мікрохвиль (див. розділ «Установка функції мікрохвильової печі»).

3. Натисніть , щоб встановити час для функції: Тривалість. Зверніться до розділу «Функції годинника», Налаштування функцій годинника.

6.10 Індикатор нагрівання

Індикаторна смуга загоряється при увімкненні функції нагрівання. Ця смуга показує збільшення температури. Коли необхідна


температура буде досягнута, тричі пролунає звуковий сигнал і індикаторна смуга проблімає, а потім зникне.

6.11 Швидкий Нагрів

Ця функція скорочує час нагріву.



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







Щоб увімкнути функцію, натисніть і утримуйте кнопку  протягом 3 секунд. Індикатор нагріву змінюється. Ця функція недоступна для деяких функцій духової шафи.


6.12 Залишкове тепло

При вимкненні духової шафи дисплей показує залишкове тепло. Залишкове тепло можна використовувати для підтримання страви теплою.

7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

7.1 Таблиця функцій годинника

Функція годинника	Використання
 Таймер	Встановлення таймера зворотного відліку (максимум 2 год. 30 хв). Ця функція не впливає на роботу духовки. Використовуйте  для увімкнення функції. Натисніть  або  для встановлення хвилин і  для початку відліку.
 Тривалість	Налаштування тривалості роботи духової шафи (макс. 23 год. 59 хв.).

Функція годинника	Використання
 Кінц. Час	Налаштування часу вимикання функції нагріву (максимум 23 год 59 хв).

Якщо ви встановлюєте час для функції годинника, зворотній відлік часу розпочнеться через 5 секунд.







Якщо використовуються функції годинника: Тривалість, Кінц. Час, духову шафу вимикає нагрівальні елементи через 90% встановленого часу. За допомогою залишкового тепла процес готування продовжується до закінчення встановленого часу (3–20 хвилин).

7.2 Налаштування функцій годинника



Перед використанням функцій: Тривалість, Кінц. Час, ви маєте спершу установити функцію нагрівання та температуру. Духовка вимикається автоматично. Ви можете використовувати функції: Тривалість і Кінц. Час одночасно для автоматичного увімкнення та вимкнення духової шафи у заданий час пізніше.

1. Установіть функцію нагріву.
2. Натисніть  декілька разів, доки на дисплеї не відобразиться потрібна функція годинника і відповідний символ.
3. Натисніть  або , щоб установити потрібний час.
4. Натисніть , щоб продовжити. Коли час закінчиться, пролунає сигнал. Духова шафа вимикається. На дисплеї відобразиться повідомлення.
5. Для вимкнення звукового сигналу достатньо натиснути будь-який символ.



7.3 Нагрів+Утримання

Умови для застосування функції:

- Встановлена температура перевищує 80 °С.
- Функція: Тривалість налаштована.

Функція: Нагрів+Утримання підтримує приготовлену страву теплою при температурі 80 °С протягом 30 хвилин. Вона вмикається після закінчення програми випікання або смаження.

Цю функцію можна увімкнути або вимкнути в меню: Стандартні Налаштування.

1. Увімкніть духову шафу.
2. Оберіть функцію нагріву.
3. Встановіть температуру вище 80 °С.
4. Натисніть  кілька разів, доки на дисплеї не відобразиться: Нагрів +Утримання.
5. Натисніть  для підтвердження. Коли виконання функції закінчиться, пролунає сигнал.

7.4 Додатковий Час




Функція: Додатковий Час дозволяє працювати функції нагрівання після завершення Тривалість.



Вона може застосовуватись з усіма функціями нагріву Тривалість або Зважувати автоматично.

1. Коли час приготування закінчиться, пролунає сигнал. Натисніть будь-який символ.

На дисплеї відображається повідомлення

2. Натисніть  для увімкнення або  для скасування.
3. Встановіть період дії функції.
4. Натисніть .

8. АВТОМАТИЧНІ ПРОГРАМИ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.




8.1 Рецепти онлайн



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

8.2 Рецепти з Автоматичні Рецепти

У духовій шафі введено ряд рецептів, які ви можете використовувати. Рецепти змінювати не можна.








1. Увімкніть духову шафу.
2. Оберіть меню: Рецепти. Для підтвердження натисніть .
3. Оберіть категорію та страву. Натисніть , щоб продовжити.
4. Вибір рецепта Натисніть , щоб продовжити.



Коли ви користуєтесь функцією: Ручне налаштування, духовна шафа використовує автоматичні налаштування. Їх можна змінювати, як і будь-яку іншу функцію.

8.3 Рецепти з Зважувати автоматично

Ця функція допомагає автоматично розрахувати час прожарювання. Для її використання необхідно ввести масу їжі

1. Увімкніть духову шафу.
 2. Оберіть меню: Рецепти. Для підтвердження натисніть .
 3. Оберіть категорію та страву. Натисніть , щоб продовжити.
 4. Натисніть  або , щоб встановити масу їжі. Натисніть , щоб продовжити.
- Запускається автоматична програма.
5. Вагу можна змінити у будь-який час. Натисніть  або , щоб змінити останню.
 6. Коли час закінчиться, пролунає сигнал. Натисніть будь-який символ для вимкнення сигналу.



У деяких програмах продукт слід перевернути через 30 хвилин. На дисплеї відображається нагадування.

9. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

9.1 Установлення аксесуарів

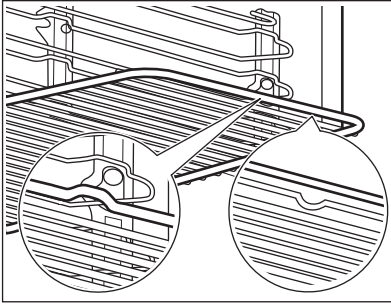
Використовуйте лише відповідний посуд і матеріали.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Див. розділ «Посуд і матеріали, що підходять для мікрохвиль» глави «Поради і рекомендації».

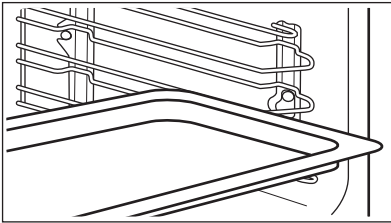
Решітка:

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



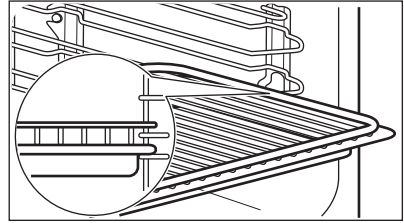
Деко для випічки :

Просуньте деко для випічки між напрямними планками опорних рейок.



Решітка і деко для випічки разом:

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



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

10. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

10.1 Обране

У цьому меню ви можете зберігати улюблені налаштування, як-от тривалість готування, температура і функція нагрівання. Вони доступні в меню . Обране. Можна зберегти 20 програм.

- i** Ви не можете зберегти функцію «Мікрохвилі» та інші функції, пов'язані з нею, як улюблені.

Збереження програми

1. Увімкніть духову шафу.
2. Виберіть функцію нагріву або автоматичну програму.
3. Натисніть \odot кілька разів, доки на дисплеї не відобразиться: **ЗБЕРЕГТИ**.
4. Натисніть \uparrow^{+30} , щоб продовжити. На дисплеї відобразиться перша вільна комірка пам'яті.



5. Натисніть \uparrow^{+30} , щоб продовжити.
6. Уведіть назву програми. Почне мигтати перша літера.
7. Натисніть \vee або \wedge , щоб змінити останню.
8. Натисніть \uparrow^{+30} . Така літера блимає.
9. У разі потреби повторіть крок 7.
10. Натисніть та утримуйте \uparrow^{+30} для збереження.

Ви можете здійснювати перезапис комірок пам'яті. Якщо дисплей відображає перший вільний запис у пам'яті, натисніть \vee або \wedge і натисніть \uparrow^{+30} , щоб перезаписати програму.

Можна змінювати назву програми в меню. Змінити Назву Програми.




Увімкнення програми

1. Увімкніть духову шафу.
2. Оберіть меню: Обране.

3. Натисніть , щоб продовжити.
4. Оберіть назву улюбленої програми.
5. Натисніть , щоб продовжити.

10.2 Використання функції захисту від доступу дітей






Якщо функцію захисту від доступу дітей увімкнено, духову шафу неможливо активувати випадково.

1. Натисніть , щоб увімкнути дисплей.
2. Натискайте одночасно  і , доки на дисплеї не з'явиться повідомлення.

Щоб вимкнути функцію захисту від доступу дітей повторно виконайте крок 2.

10.3 Контрольний Замок

Ця функція запобігає випадковій зміні функції нагрівання. Її можна увімкнути лише, коли духову шафу працює.

1. Увімкніть духову шафу.
2. Встановіть функцію нагрівання чи налаштування.
3. Натисніть  кілька разів, доки на дисплеї не відобразиться: Контрольний Замок.
4. Натисніть , щоб продовжити. Щоб вимкнути цю функцію натисніть . На дисплеї відобразиться повідомлення. Натисніть  знову, а потім  для підтвердження.







При вимкненні духової шафи, ця функція також вимикається.

10.4 Set + Go

Функція дозволяє встановлювати функцію нагрівання (або програму) і використовувати її пізніше, натиснувши один раз на будь-який символ.

1. Увімкніть духову шафу.
2. Установіть функцію нагріву.

3. Натисніть  кілька разів, доки на дисплеї не відобразиться: Тривалість.
4. Задайте час.
5. Натисніть  кілька разів, доки на дисплеї не відобразиться: Set + Go.
6. Натисніть , щоб продовжити. Натисніть на будь-який символ (крім ) , щоб активувати функцію: Set + Go. Виконання встановленої функції нагріву розпочинається.

Коли виконання функції нагрівання закінчиться, пролунає сигнал.



- Контрольний Замок активована при роботі функції нагрівання.
- Меню: Стандартні Налаштування дозволяє увімкнути та вимкнути функцію: Set + Go.

10.5 Автоматичне вимикання

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

 (°C)	 (год.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

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

10.6 Яскравість дисплея

Передбачено два режими яскравості дисплея:

- Нічна яскравість — коли духову шафу вимкнено, яскравість дисплею є нижчою з 22:00 до 06:00.
- Денна яскравість:
 - коли духову шафу увімкнено.

- після торкання будь-якого символу при нічній яскравості (крім ВКЛ./ВИМК.) дисплей повертається в режим денної яскравості на наступні 10 секунд.
- якщо духову шафу вимкнено і ви встановили функцію: Таймер. Після закінчення цієї функції, дисплей повертається в режим нічної яскравості.

11. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.



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

11.1 Рекомендації щодо приготування

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

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

11.2 Рекомендації щодо режиму мікрохвиль

Покладіть їжу на тарілку на дні камери.

Переверніть або перемішайте страву по завершенні половини часу розморожування і приготування.

Накривайте страву під час готування і розігрівання.

Поставте ложку у пляшку або склянку при підігріванні напоїв для

10.7 Охолоджувальний вентилятор

Під час роботи духової шафи охолоджувальний вентилятор автоматично вмикається для підтримки поверхонь духової шафи прохолодними. Якщо вимкнути духову шафу, вентилятор продовжуватиме працювати, доки духова шафа не охолоне.

забезпечення кращого розподілу тепла.

Покладіть страву у духову шафу без упаковки. Фасовані готові страви можна ставити у піч лише якщо їхня упаковка підходить для використання у мікрохвильовій печі (перевірте інформацію на упаковці).

Готування за допомогою мікрохвильового нагрівання

Готуйте страви під кришкою. Якщо ви хочете зберегти скоринку, готуйте страву без кришки.

Не слід перегрівати страви, установлюючи зависокі значення параметрів потужності й часу. Їжа може місцями пересохнути, підгоріти або загорітися.

Не використовуйте піч для приготування яєць у шкаралупі, оскільки існує загроза їх розривання. Проколіть жовток яєчні перед її підігріванням.

Перш ніж готувати продукти зі шкіркою, слід кілька разів проколоти їх виделкою.

Овочі слід нарізати на однакові за розміром шматки.

Помішуйте рідини час від часу.

Помішайте страву перед подачею.

Після вимкнення печі вийміть їжу і залиште її на декілька хвилин.

Розморожування з використанням мікрохвиль

Покладіть заморожену страву без упаковки на маленьку перевернуту

тарілку, розміщену над контейнером, або на підставку для розмороження чи пластикове сито, щоб тала вода могла стікати.

Для приготування овочів і фруктів без попереднього розморожування можна використовувати більш високу потужність мікрохвиль.

Потім вийміть розморожені шматочки.

11.3 Посуд і матеріали, що підходять для мікрохвиль

Для режиму мікрохвиль використовуйте лише відповідний посуд і матеріали. Для довідки див. таблицю нижче.

Посуд / Матеріал	Функція мікрохвильової печі		Функція комбінованого режиму мікрохвиль,
	Розморожування	Нагрівання, Готування	
Жаростійке скло та фарфор без металевих елементів, наприклад вогнетривке скло	✓	✓	✓
Звичайне скло й порцеляна без вмісту срібла, золота, платини чи інших металевих оздоблень	✓	✗	✗
Скло та склокераміка з жаро-/морозостійких матеріалів	✓	✓	✓
Керамічний посуд без вмісту кварцових чи металевих елементів, без металевого глазурування	✓	✓	✗
Кераміка, порцеляна та фаянс з неглазурованим дном чи маленькими отворами, напр. на ручках	✗	✗	✗
Жаростійка пластмаса, що витримує температуру до 200 °С (завжди перевіряйте характеристики ємності перед використанням)	✓	✓	✗
Картон, папір	✓	✗	✗
Харчова плівка	✓	✗	✗
Плівка для запікання, придатна для використання у мікрохвильових печах (завжди перевіряйте характеристики плівки перед використанням)	✓	✓	✗
Металевий посуд для смаження, наприклад емальований або чавунний	✗	✗	✓

Посуд / Матеріал	Функція мікрохвильової печі		Функція комбінованого режиму мікрохвиль,
	Розморожування	Нагрівання, Готування	
Форми для випікання, покриті чорним лаком або силіконом (завжди перевіряйте характеристики форм для випікання перед використанням)	X	X	✓
Лист для випікання	X	X	X
Решітка	X	X	✓
Посуд для використання у мікрохвильовій печі, наприклад деко для запікання з хрусткою скоринкою	X	✓	X

11.4 Поради щодо спеціальних функцій нагріву духової шафи

Підтримання теплим

Ця функція дозволяє підтримувати страву теплою. Температура встановлюється автоматично на 80 °С.

Підігрівання тарілок

Ця функція дозволяє нагрівати тарілки та блюда перед подачею. Температура встановлюється автоматично на 70 °С.

Поставте тарілки та блюда стопками рівномірно на решітку. Використовуйте перший рівень полицки. Через половину часу нагрівання поміняйте тарілки місцями.

Розморожування

Видаліть з продуктів пакування та покладіть продукти на тарілку. Не накривайте продукти, оскільки це може збільшити час розморожування. Використовуйте перший рівень полицки.

11.5 Випічка

Спочатку вибирайте нижчу температуру.

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







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

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

11.6 Поради щодо випікання














Результати випікання	Можлива причина	Вирішення
Нижня частина пирога недостатньо підрум'янилась.	Неправильно вибраний рівень полицки.	Поставте пиріг на полицку, що розташована нижче.
Пиріг не підіймається, робиться вогким або з прошарками.	Температура в духовій шафі занадто висока.	Наступного разу встановіть трохи нижчу температуру в духовій шафі.
	Недостатньо часу для випікання.	Наступного разу встановіть довший час випікання та нижчу температуру в духовій шафі.
Пиріг занадто сухий.	Температура в духовій шафі занадто низька.	Наступного разу встановіть вищу температуру в духовій шафі.
	Надто довгий час випікання.	Наступного разу встановіть менший час випікання.
Пиріг випікається нерівномірно.	Температура в духовій шафі висока, а час випікання – короткий.	Встановіть нижчу температуру в духовій шафі та більший час випікання.
	Тісто для пирога розподіляється нерівномірно.	Наступного разу розподіліть тісто для пирога рівномірно на деку для випікання.
Пиріг не пропікся за час, визначений у рецепті.	Температура в духовій шафі занадто низька.	Наступного разу встановіть трохи вищу температуру в духовій шафі.







11.7 Випікання на одному рівні духовки

 ВИПІКАННЯ В ФОРМАХ				
		 (°C)	 (хв.)	
Круглий кекс / Бриюш	Вентилятор	150 - 160	50 - 70	1
Бісквіт «Мадера» / Фруктові тістечка	Вентилятор	140 - 160	70 - 90	1
Бісквіт	Вентилятор	140 - 150	35 - 50	1
Бісквіт	Традиційне готування	160	35 - 50	2






 ВИПІКАННЯ В ФОРМАХ				
		 (°C)	 (хв.)	
Основа для пирога - пісочне тісто, попередньо прогрійте порожню духовку	Вентилятор	170 - 180	10 - 25	1
Основа для пирога - бісквітне тісто	Вентилятор	150 - 170	20 - 25	1
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Вентилятор	160	70 - 90	1
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Традиційне готування	180	70 - 90	1
Чізкейк, використовуйте глибоке деко	Традиційне готування	160 - 170	60 - 90	1

 ТОРТИ / ДРІБНА ВИПІЧКА / ХЛІБ НА ДЕКУ ДЛЯ ВИПІКАННЯ				
 Попередньо прогрійте порожню духовку.				
		 (°C)	 (хв.)	
Хліб-плетінка / Калач	Традиційне готування	170 - 190	30 - 40	2
Штолен	Традиційне готування	160 - 180	50 - 70	2
Житній хліб	Традиційне готування	спочатку: 230 потім: 160 - 180	20 30 - 60	2
Тістечка зі збитими вершками / Еклери	Традиційне готування	190 - 210	20 - 35	2
Рулет з джемом	Традиційне готування	180 - 200	10 - 20	2
Пиріг з посипкою	Вентилятор	150 - 160	20 - 40	1

 ТОРТИ / ДРІБНА ВИПІЧКА / ХЛІБ НА ДЕКУ ДЛЯ ВИПІКАННЯ				
 Попередньо прогрійте порожню духовку.				
		 (°C)	 (хв.)	
Масляний мигдальний пиріг / Цукрові тістечка	Традиційне готування	190 - 210	20 - 30	2
Фруктові флани (з дріжджового/бісквітного тіста)	Вентилятор	150 - 160	35 - 55	1
Фруктові флани (з дріжджового/бісквітного тіста)	Традиційне готування	170	35 - 55	2
Фруктові флани з пісочного тіста	Вентилятор	160 - 170	40 - 80	1
Пиріг з дріжджового тіста з м'якою начинкою (наприклад, білим сиром, вершками або солодким заварним кремом)	Традиційне готування	160 - 180	40 - 80	2
 ПЕЧИВО				
		 (°C)	 (хв.)	
Пісочне печиво	Вентилятор	150 - 160	10 - 20	1
Пісочні хлібобулочні вироби / Випечені палички	Вентилятор	140	20 - 35	1
Пісочні хлібобулочні вироби / Випечені палички, попередньо прогрійте порожню духовку	Традиційне готування	160	20 - 30	2
Печиво з бісквітного тіста	Вентилятор	150 - 160	15 - 20	1

 ПЕЧИВО				
		 (°C)	 (хв.)	
Випічка з яєчного білка / Безе	Вентилятор	80 - 100	120 - 150	1
Макарони	Вентилятор	100 - 120	30 - 50	1
Печиво з дріжджового тіста	Вентилятор	150 - 160	20 - 40	1
Вироби з листового тіста, попередньо прогрійте порожню духовку	Вентилятор	170 - 180	20 - 30	1
Булочки, попередньо прогрійте порожню духовку	Традиційне готування	190 - 210	10 - 25	2
Тістечка, попередньо прогрійте порожню духовку	Вентилятор	160	20 - 35	3
Тістечка, попередньо прогрійте порожню духовку	Традиційне готування	170	20 - 35	2

11.8 Запіканки та гратени

 Ставте посуд на перший рівень полицки.				
		 (°C)	 (хв.)	
Паста, запечена у духовій шафі	Традиційне готування	180 - 200	45 - 60	
Лазанья	Традиційне готування	180 - 200	25 - 40	
Овочева запіканка, попередньо прогрійте порожню духовку	Турбо-Гриль	210 - 230	10 - 20	
Багети з розплавленим сиром	Вентилятор	160 - 170	15 - 30	
Молочний рис	Традиційне готування	180 - 200	40 - 60	



Ставте посуд на перший рівень полицки.



(°C)



(хв.)

Рибні запіканки	Традиційне готування	180 - 200	30 - 60
Фаршировані овочі	Вентилятор	160 - 170	30 - 60

11.9 Поради щодо запікання

Використовуйте жаростійкий посуд.

Пісне смажене м'ясо накрите.

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

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

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

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

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

11.10 Таблиці для смаження

Ставте посуд на перший рівень полицки.

Встановіть потужність на 200 Вт, якщо не зазначено інше.



ЯЛОВИЧИНА



(°C)



(хв.)

Тушковане м'ясо	1 - 1,5 кг	Традиційне готування	230	60 - 80
-----------------	------------	----------------------	-----	---------



СВИНИНА



Використовуйте функцію: Турбо-Гриль.



(кг)



(°C)



(хв.)

Лопатка / Шийка / Окіст	1 - 1.5		160 - 180	50 - 70
М'ясні хлібці	0.75 - 1		160 - 170	35 - 50

**СВИНИНА****Використовуйте функцію: Турбо-Гриль.****(кг)****(°C)****(хв.)**

Свиняча рулька, попередньо відварена

0.75 - 1

150 - 170

60 - 75

**ТЕЛЯТИНА****Використовуйте функцію: Турбо-Гриль.****(кг)****(°C)****(хв.)**

Смажена телятина 1

1

160 - 180

50 - 70

Теляча рулька

1.5 - 2

160 - 180

75 - 100

**БАРАНИНА****Використовуйте функцію: Турбо-Гриль.****(кг)****(°C)****(хв.)**

Нога ягняти / Запечена баранина

1 - 1.5

150 - 170






50 - 70







 ДОМАШНЯ ПТИЦЯ				
 Використовуйте функцію: Турбо-Гриль.				
	 (кг)	 (°C)	 (хв.)	
Птиця, порційна	0,2 - 0,25 кожен шматок	200 - 220	20 - 35	
Курка, половина	0,4 - 0,5 кожен шматок	190 - 210	25 - 40	
Курка, пулярка	1 - 1.5	190 - 210	30 - 45	
Качка	1.5 - 2	180 - 200	45 - 65	

 РИБА				
	 (кг)		 (°C)	 (хв.)
Ціла рибина	1 - 1.5	Традиційне готування	210 - 220	30 - 45

 СТРАВИ				
 Використовуйте функцію: Вентилятор.				
		 (Вт)	 (°C)	 (хв.)
Солодкі страви		200	160 - 180	20 - 35
Несолодкі блюда з готовими інгредієнтами (локшина, овочі)		400 - 600	160 - 180	20 - 45
Несолодкі блюда з сирими інгредієнтами (картопля, овочі)		400 - 600	160 - 180	30 - 45






11.11 Хрустка випічка з Налаштування Для Піци

 ПИЦА		
 Ставте посуд на третій рівень полицки.		
	 (°C)	 (хв.)
Тарти	180 - 200	40 - 55
Пиріг із шпинатом	160 - 180	45 - 60
Кіш-Лорен	170 - 190	45 - 55
Швейцарський пиріг	170 - 190	45 - 55
Чізкейк	140 - 160	60 - 90
Яблучний пиріг, закритий	150 - 170	50 - 60
Овочевий пиріг	160 - 180	50 - 60

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

11.12 Випікання хлібу

Не рекомендується попередньо розігрівати духову шафу.






 ХЛІБ		
 Ставте посуд на другий рівень полицки.		
		 (хв.)
Білий хліб	180 - 200	40 - 60
Багет	200 - 220	35 - 45
Бріюш	160 - 180	40 - 60
Чіабатта	200 - 220	35 - 45
Житній хліб	180 - 200	50 - 70
Хліб з цільнозернового борошна	180 - 200	50 - 70
Цільнозерновий хліб	170 - 190	60 - 90

11.13 Гриль

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

Перед початком готування прогрійте пусту духову шафу.

Встановіть сковорідку на першому рівні полицки для збирання жиру.

 ГРИЛЬ			
 Ставте посуд на перший рівень полицки.			
	 (°C)	 (хв.)	
		1-бік	2-й бік
Ростбіф, середньо просмажений	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Яловиче філе, середнє	230	20 - 30	20 - 30
Спинка свинини	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Теляча спинка	210 - 230	30 - 40	30 - 40

**ГРИЛЬ**

Ставте посуд на перший рівень полицки.



(°C)



(хв.)

1-бік**2-й бік**

Сідло ягняти	210 - 230	25 - 35	20 - 35
Ціла рибина, 0,5 - 1 кг	210 - 230	15 - 30	15 - 30

11.14 Повільне Готування

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

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

При використанні цієї функції готуйте без кришки.

3. Оберіть функцію: Повільне Готування. Можна встановити температуру від 80 °C до 150 °C на перші 10 хвилин. Температура за промовчанням 90 °C.
4. Через 10 хвилин духова шафа автоматично знизить температуру до 80 °C.



Ставте посуд на перший рівень полицки.



(кг)



(°C)



(хв.)





Ростбіф	1 - 1.5	150	120 - 150
Яловиче філе	1 - 1.5	150	90 - 110
Смажена телятина	1 - 1.5	150	120 - 150
Стейк	0.2 - 0.3	120	20 - 40

11.15 Заморожені Продукти

Видаліть упаковку продукту. Покладіть продукти на тарілку.

Не накривайте продукти, оскільки це може збільшити час розморожування.

Ставте посуд на другий рівень полицки.

 РОЗМОРОЖУВАННЯ		
	 (°C)	 (хв.)
Піца, заморожена	200 - 220	15 - 25
Американська піца, заморожена	190 - 210	20 - 25
Піца, охолоджена	210 - 230	13 - 25
Піца-закуска, заморожена	180 - 200	15 - 30
Картопля фрі, тонкими шматочками, переверніть 2-3 рази протягом приготування	210 - 230	20 - 30
Картопля фрі, товстими шматочками, переверніть 2-3 рази протягом приготування	210 - 230	25 - 35
Картопля по-селянськи / Крокети, переверніть 2-3 рази протягом приготування	210 - 230	20 - 35
Картопляні оладки	210 - 230	20 - 30
Лазанья / Каннеллоні, свіжі	170 - 190	35 - 45
Лазанья / Каннеллоні, заморожені	160 - 180	40 - 60
Курячі крильця	190 - 210	20 - 30






11.16 Розморожування

Видаліть з продуктів пакування та покладіть продукти на тарілку.

Ставте посуд на перший рівень полицки.

Не накривайте продукти, оскільки це може збільшити час розморожування.

	 (кг)	 (хв.) Тривалість розморожування	 (хв.) Час подальшого розморожування	
Курка	1	100 - 140	20 - 30	Покладіть курку на перевернуте блюдце, розміщене на великій тарілці. Переверніть по завершенні половини часу.
М'ясо	1	100 - 140	20 - 30	Переверніть по завершенні половини часу.

	 (кг)	 (хв.) Тривалість розморожування	 (хв.) Час подальшого розморожування	
М'ясо	0.5	90 - 120	20 - 30	Переверніть по завершенні половини часу.
Форель	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Полуниця	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Масло	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Вершки	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Збийте вершки у разі, якщо вони ще не повністю розморозились.
Печиво	1.4	60	60	-

11.17 Консервування

Використовуйте для консервування банки однакового розміру.

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

Ставте посуд на перший рівень полицки.

Не ставте на деко більше шести літрових банок для консервування.

Наповніть банки до одного рівня і закрийте кришками із затискачем.





Банки не повинні торкатися одна одної.





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





Установіть температуру на 160 - 170 °С.

Коли рідина в банках починає закипати (приблизно через 35–60 хв. з літровими банками), вимкніть духову шафу або знижуйте температуру до 100 °С (див. таблицю).

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

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

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

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







11.18 Сушіння







 Ставте посуд на третій рівень полицки.		
	 (°С)	 (год.)
Квасоля	60 - 70	6 - 8
Перець	60 - 70	5 - 6
Овочі для супу	60 - 70	5 - 6
Гриби	50 - 60	6 - 8
Трави	40 - 50	2 - 3
Сливи	60 - 70	8 - 10
Абрикоси	60 - 70	8 - 10
Яблука, скибочки	60 - 70	6 - 8
Груші	60 - 70	6 - 9







11.19 Готування за допомогою мікрохвильового нагрівання







Поради щодо приготування з використанням мікрохвиль		
Результати готування/розморожування	Можлива причина	Вирішення
Страва занадто суха.	Потужність була занадто висока. Готування тривало надто довго.	Встановіть нижчу потужність та/або менший час готування.
Страва не розморозилася, не нагрілася чи не приготувалася після закінчення встановленого часу.	Час готування занадто короткий.	Встановіть довший час приготування. Не збільшуйте потужність мікрохвиль.
Краї страви перегрілися, а середина ще не готова.	Потужність мікрохвиль була занадто висока.	Встановіть нижчу потужність та довший час готування.


Розморожування

 М'ЯСО / РИБА			
 Встановіть потужність на 100 Вт, якщо не зазначено інше.			
	 (кг)	 (хв.)	 (хв.)
Стейк	0.2	5 - 7	5 - 10
М'ясний фарш, встановіть 200 Вт	0.5	7 - 8	5 - 10
Курка	1	30 - 35	10 - 20
Куряча грудина	0.15	5 - 9	10 - 15
Курячі стегенця	0.15	5 - 9	10 - 15
Ціла рибина	0.5	10 - 15	5 - 10
Рибне філе	0.5	12 - 15	5 - 10


 МОЛОЧНІ ПРОДУКТИ				
 Встановіть потужність на 100 Вт.				
	 (кг)	 (хв.)	 (хв.)	
Масло	0.25	4 - 6	5 - 10	
Тертий сир	0.2	2 - 4	10 - 15	

 ТОРТИ / ВИПІЧКА				
 Встановіть потужність на 200 Вт, якщо не зазначено інше.				
		 (хв.)	 (хв.)	
Дріжджовий пиріг	1 шт.	2 - 3	15 - 20	
Чізкейк, встановіть 100 Вт	1 шт.	2 - 4	15 - 20	
Сухий пиріг	1 шт.	2 - 4	15 - 20	
Хліб	1 кг	15 - 18	5 - 10	
Хліб скибками	0,2 кг	3 - 5	5 - 10	
Хлібний рулет	4 шт.	2 - 4	2 - 5	


 ФРУКТИ				
	 кг	 (Вт)	 (хв.)	 (хв.)
Фрукти	0.25	100	5 - 10	10 - 15







РОЗІГРІВАННЯ







		 POWER (Вт)	 (хв.)	 (хв.)
Дитяче харчування в баночках	0,2 кг	300	1 - 2	-
Молоко для малюків, поставте ложку у пляшечку	180 мл	600	0:20 - 0:40	-
Молоко	200 мл	1000	1 - 1:30	-
Вода	200 мл	1000	1:30 - 2	-
Соус	200 мл	600	1 - 3	-
Суп	300 мл	600	3 - 5	-
Готові заморожені страви	0.5	400	10 - 15	2 - 5
Напівфабрикати	0.5	600	6 - 9	2 - 5


РОЗТОПЛЮВАННЯ

	 (кг)	 POWER (Вт)	 (хв.)
Шоколад / Шоколадна глазур	0.15	300	2 - 4
Масло	0.1	400	0:30 - 1:30


ГОТУВАННЯ

		 POWER (Вт)	 (хв.)	 (хв.)
Ціла рибина	0,5 кг	500	8 - 10	2 - 5
Рибне філе	0,5 кг	400	4 - 7	2 - 5
Овочі, свіжі	0,5 кг + 50 мл води	600	5 - 15	-
Овочі, заморожені	0,5 кг + 50 мл води	600	10 - 20	-



 ГОТУВАННЯ				
		 (Вт)	 (хв.)	 (хв.)
Картопля в мундирі	0,5 кг	600	7 - 10	-
Рис	0,2 кг + 400 мл води	600	15 - 18	-
Попкорн	-	1000	1:30 - 3	-

Функція комбінованого режиму мікрохвиль

Скористайтесь цією функцією для приготування їжі за короткий проміжок часу та отримання рум'яної скоринки.

11.20 Інформація для дослідницьких установ

Тестування відповідно до стандарту IEC 60705.

ФУНКЦІЯ МІКРОХВИЛЬ					
 Використовуйте комбіновану решітку, якщо не зазначено інше.					
	 (Вт)	 (кг)		 (хв.)	
Бісквіт	600	0.475	Низ	7 - 9	Поверніть контейнер на 1/4 оберту по завершенні половини часу приготування.
М'ясні хлібці	400	0.9	2	25 - 32	Поверніть контейнер на 1/4 оберту по завершенні половини часу приготування.
Заварний крем	500	1	Низ	18	-
Розморожування м'яса	200	0.5	Низ	7 - 8	Переверніть м'ясо по завершенні половини часу приготування.

Тестування відповідно до стандарту IEC 60705.

ФУНКЦІЯ КОМБІНОВАНОГО РЕЖИМУ МІКРОХВИЛЬ



Використовуйте решітку.



Торт, 0,7 кг	Вентилятор + МХ	100	180	2	29 - 31	Поверніть контейнер на 1/4 оберту по завершенні половини часу приготування.
Картопляна запіканка (гратен), 1,1 кг	Турбо-Гриль + МХ	400	180	1	40 - 45	Поверніть контейнер на 1/4 оберту по завершенні половини часу приготування.
Курка, 1,1 кг	Турбо-Гриль + МХ	200	200	1	45 - 55	Покладіть м'ясо у круглий скляний контейнер та переверніть його через 20 хвилин часу готування.

12. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

12.1 Примітки щодо чищення



Засоби для чищення

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

Металеві поверхні слід чистити за допомогою спеціального засобу для чищення.

Для усунення стійких плям використовуйте спеціальний очисник для духових шаф.



Щоденне користування

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

Протирайте внутрішню камеру м'якою тканиною після кожного використання.

Обережно очищуйте верхню поверхню внутрішньої камери від залишків їжі й жиру.



Аксесуари

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

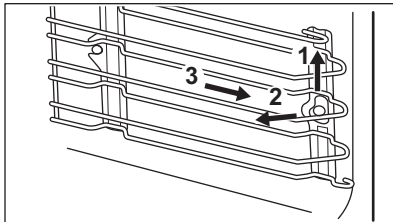
Аксесуари з антипригарним покриттям не можна мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів, а також у посудомийній машині.

12.2 Знімання спрямовувачів полиць

Перш ніж виконувати технічне обслуговування, переконайтеся, що духова шафа охолонула. Існує ризик отримати опік.

Для очищення духової шафи вийміть опори полиць.

1. Обережно потягніть опори вгору й зніміть їх з переднього кріплення.



2. Спочатку потягніть передню частину опори від бокової стінки.
3. Зніміть опори із заднього кріплення.

Для вставлення опор виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.

12.3 Заміна лампи



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом. Лампа може бути гарячою.

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



УВАГА

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

Верхня лампа

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

13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ






ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

13.1 Необхідні дії в разі виникнення проблем

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Духова шафа не вмикається або не працює.	Духову шафу не під'єднано до мережі або під'єднано неправильно.	Перевірте, чи правильно духову шафу під'єднано до електромережі (див. схему під'єднання, якщо така є).
Духова шафа не нагрівається.	Духова шафа вимкнена.	Увімкніть духову шафу.
Духова шафа не нагрівається.	Годинник не налаштовано.	Налаштуйте годинник.
Духова шафа не нагрівається.	Необхідні налаштування не обрані.	Переконайтеся, що налаштування правильні.
Духова шафа не нагрівається.	Активовано автоматичне вимкнення.	Зверніться до розділу «Автоматичне вимкнення».
Духова шафа не нагрівається.	Блокування від дітей.	Зверніться до розділу «Використання блокування від дітей».
Духова шафа не нагрівається.	Дверцята зачинені нещільно.	Щільно зачиніть дверцята.
Духова шафа не нагрівається.	Запобіжник перегорів.	Переконайтеся, що запобіжник є причиною несправності. Якщо запобіжник перегорить ще раз, зверніться до кваліфікованого електрика.
Лампа не працює.	Лампа несправна.	Замініть лампу.
На дисплеї відображається код помилки, якої немає в таблиці.	Збій постачання електричного струму.	<ul style="list-style-type: none"> Вимкніть духову шафу через запобіжник або безпечним вимикачем у коробці запобіжника, а потім знову увімкніть. Якщо код помилки знову з'являється на дисплеї, зверніться до сервісного центру.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Пара й конденсат осідають на їжу та внутрішню поверхню духової шафи.	Ви тримаєте страву в духовій шафі занадто довго.	Не залишайте їжу в духовій шафі довше ніж на 15-20 хвилин після завершення приготування.
Пристрій увімкнено, але він не нагрівається. Вентилятор не працює. На дисплеї з'являється "Demo".	Увімкнено демонстраційний режим.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Вимкніть прилад. 2. Торкніться та утримуйте , доки прилад не ввімкнеться й знову вимкнеться. 3. Одночасно торкніться та утримуйте  і , доки не пролунає звуковий сигнал "Demo".
Пристрій увімкнено, але він не нагрівається. Вентилятор не працює. На дисплеї з'являється "Demo".	Увімкнено демонстраційний режим.	Див. розділ «Базові налаштування» в розділі «Щоденне користування».

13.2 Експлуатаційні характеристики

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

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

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

14. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

14.1 Технічні дані

Напруга	220-240 В
Частота	50 Гц

15. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

15.1 Енергозбереження



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

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

Користуйтеся металевим посудом для покращення енергозбереження (тільки в тому разі, коли не використовується функція мікрохвиль).

Коли можливо, не розігрівайте попередньо духову шафу перед приготуванням.

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

Готування з використанням вентилятора

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

Залишкове тепло

У разі використання деяких функцій духової шафи, коли активується

програма з вибором часу (тривалість, кінц. час) і час готування перевищує 30 хвилин, нагрівальні елементи автоматично вимкнуться раніше в деяких функціях духової шафи.

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

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

Використовуйте залишкове тепло для розігрівання інших страв.


Підтримування страви теплою


Виберіть найнижчу температуру з можливих, щоб використати залишкове тепло для збереження їжі теплою. На дисплеї з'являється індикатор залишкового тепла або температури.

Готування з вимкненою лампою

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

16. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

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

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

www.electrolux.com/shop



867352376-C-1 12019

