OPEB8553X



RU Духовой шкаф

Инструкция по эксплуатации

Electrolux

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ....3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ....5
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ....8
4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ....9
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ....11
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ....11
7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ....17
8. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ....18
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ....19
10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ....23
11. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ....25
12. УХОД И ОЧИСТКА....43
13. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ....46
14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ....47

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!
На нашем веб-сайте вы сможете:



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



Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:
www.registerelectrolux.com



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

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.
При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию: модель, код изделия (PNC), серийный номер.
Данная информация находится на табличке с техническими данными.

⚠ Внимание / Важные сведения по технике безопасности.

ⓘ Общая информация и рекомендации

Информация по охране окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

1. ⚠СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством. Производитель не несет ответственности за какие-либо травмы или ущерб, возникший вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните данное руководство под рукой в надежном месте для последующего использования.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 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 электроприбор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте материалы надлежащим образом.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Если прибор оснащен устройством защиты от детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должно производиться детьми без присмотра.

- Детям младше 3 лет категорически запрещается находиться рядом с прибором во время его работы.

1.2 Общие правила техники безопасности

- Установка прибора и замена кабеля должна осуществляться только квалифицированным персоналом!
- ВНИМАНИЕ: Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам. Детям младше 8 лет запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор взрослых.
- Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Перед выполнением операций о очистке и уходу отключите прибор от сети электропитания.
- Перед тем, как менять лампочку, убедитесь, что прибор отключен от электропитания, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.
- В случае повреждения кабеля электропитания во избежание поражения электрическим током он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с аналогичной квалификацией.

- Для извлечения направляющих для противня вытяните сначала переднюю, а затем заднюю часть направляющей для противня из боковой стенки движением, направленным от стенки. Установка направляющих производится в обратном порядке.
- Используйте только термощуп, рекомендованный для данного прибора.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

ВНИМАНИЕ!
Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.
- Никогда не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении: прибор имеет большой вес. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Убедитесь, что мебель под прибором и рядом с ним надежно закреплена.
- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся по обе стороны прибора, должны иметь ту же высоту.

2.2 Подключение к электросети

ВНИМАНИЕ!
Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что указанные на табличке с техническими данными параметры электропитания соответствуют параметрам электросети. В противном случае обратитесь к электрику.
- Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электророзетку с защитным контактом.
- Не используйте тройники и удлинители.
- Позаботьтесь о том, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура она должна быть выполнена нашим авторизованным сервисным центром.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора или приближения к ней, 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 по окончании установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке электропитания имеется 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 саму вилку.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.
- 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 соответствует директивам E.E.C.

2.3 Эксплуатация

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

- Данный прибор предназначен только для бытового применения.
- Не вносите изменения в параметры данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками; не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не используйте прибор в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь.
- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Не помещайте на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся вещества или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.

ВНИМАНИЕ!
Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
  - не помещайте непосредственно на дно прибора посуду и иные предметы.
  - не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
  - не наливайте в нагретый прибор воду.
  - не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
  - соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления тортов, содержащей большое количество влаги, используйте противень для жарки. Соки из фруктов могут

вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.
- Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, за дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Нагрев и влажность, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могу привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до окончательного остывания прибора после использования.

2.4 Уход и очистка

ВНИМАНИЕ!
Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по чистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.
- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.

2.5 Внутреннее освещение

- В приборе используется модуль подсветки или галогеновая лампа, предназначенная специально для бытовых приборов. Не используйте их для освещения дома.

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность поражения электрическим током.

- Перед заменой лампы отключите электропитание прибора.
- Используйте только лампы той же спецификации.

2.6 Утилизация

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность травмы или удушья.

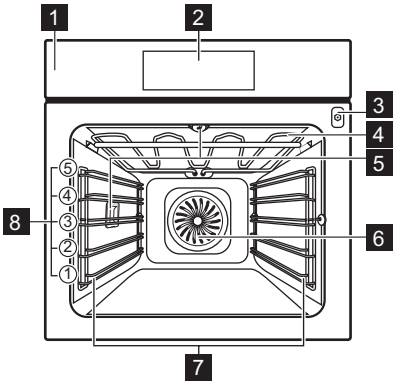
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы дети или домашние животные не оказались заблокированными в приборе.

2.7 Сервис

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

3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

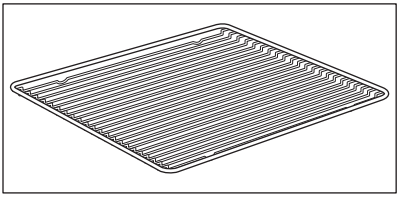
3.1 Общий обзор



1. Панель управления
2. Электронный программатор
3. Гнездо для термощупа
4. Нагревательный элемент
5. Лампа освещения
6. Вентилятор
7. Съемная направляющая для противня
8. Положение противней

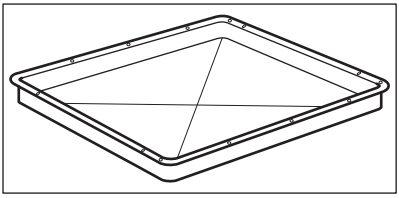
3.2 Аксессуары

Решетка



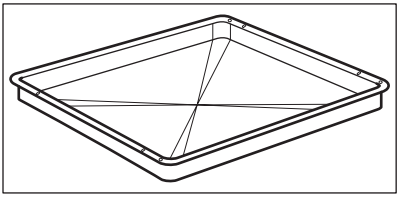
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.

Глубокий противень



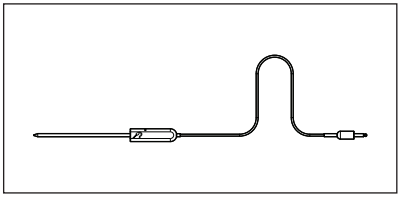
Для тортов и печенья.

Противень для жарки



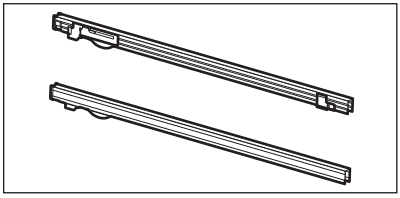
Для выпекания и жарки или в качестве поддона для сбора жира.

Термощуп



Для определения готовности блюда.

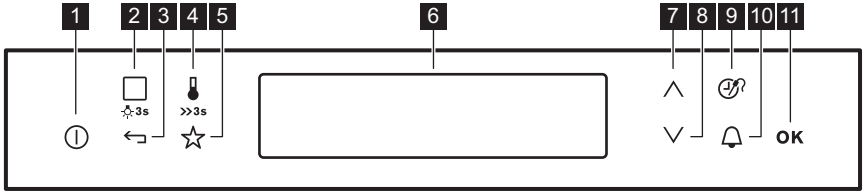
Телескопические направляющие



Для полок и противней.

4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

4.1 Электронный программатор

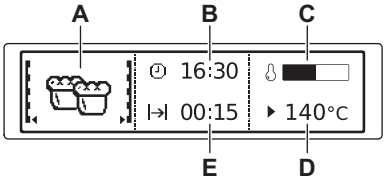


Управление прибором осуществляется с помощью сенсорных полей.

	Сенсорное поле	Описание	Комментарий
1	⏻	ВКЛ/ВЫКЛ	Включение и выключение прибора.
2	□ 3s	Режимы Нагрева или Рецепты	Для выбора режима нагрева или вызова меню Рецепты нажмите на сенсорное поле один раз. Для перехода между меню снова нажмите на сенсорное поле: Режимы Нагрева, Рецепты. Для включения или выключения освещения нажмите и удерживайте поле в течение 3 секунд.
3	⮌	Клавиша возврата	Возврат на один уровень в меню функций. Для вызова главного меню нажмите и удерживайте поле в течение 3 секунд.
4	>>3s	Выбор температуры	Установка температуры или отображение текущей температуры прибора. Коснитесь поля на 3 секунды, чтобы включить или выключить функцию Быстрый нагрев.
5	☆	Любимые программы	Сохранение и вызов любимых программ.
6	-	Дисплей	Отображение текущих настроек прибора.
7	∧	Стрелка вверх	Перемещение вверх по меню.
8	∨	Стрелка вниз	Перемещение вниз по меню.

	Сенсорное поле	Описание	Комментарий
9		Время и дополнительные функции	Установка различных функций. При работе режима нагрева нажатие на данное сенсорное поле позволяет установить таймер или следующие функции: Блокировка кнопок, Любимые программы, Сохранение тепла, Функция Set+Go. Также можно изменить настройки термощупа.
10		Таймер	Установка функции Таймер.
11	OK	OK	Подтверждение выбора или параметра настройки.

4.2 Дисплей



A. Режимы нагрева
B. Время суток
C. Индикация нагрева
D. Температура
E. Отображение продолжительности или времени окончания работы функции

Другие индикаторы дисплея:

Символ		Описание
	Таймер	Работает указанная функция.
	Время суток	На дисплее отображается текущее время суток.
|→|	Продолжительность	На дисплее отображается требуемое для приготовления время.
→|	Окончание	Отображается на дисплее по истечении времени приготовления.
	Температура	На дисплее отображается температура.
	Индикация времени	На дисплее отображается продолжительность времени работы режима нагрева. Для сброса отсчета одновременно нажмите на ∨ и ∧.
	Расчет	Прибор вычисляет время приготовления.

Символ		Описание
	Индикация нагрева	На дисплее отображается температура внутри прибора.
	Индикация быстрого нагрева	Режим включен. При этом сокращается время нагрева.
	По весу	На дисплее отображается информация о том, что система автоматического взвешивания включена или что вес может быть изменен.
	Сохранение тепла	Режим включен.

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ВНИМАНИЕ!
См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

5.1 Первая чистка

Извлеките из прибора все принадлежности и съемные направляющие для противней.



См. Главу «Уход и очистка».

Перед первым использованием прибор и принадлежности следует очистить.

Установите принадлежности и съемные направляющие для полок обратно на место.

5.2 Первое подключение

При подключении прибора к сети электропитания или после перебоя электропитания необходимо установить язык, контрастность дисплея, яркость дисплея и время суток.

1. Для выбора значения нажмите на ∧ или на ∨.
2. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на OK.

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!
См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

6.1 Навигация по пунктам меню

1. Включите прибор.
2. С помощью кнопок ∨ или ∧ выберите нужный пункт меню.
3. Нажатие на OK позволяет перейти к подменю или принять установленное значение.



В любой момент можно вернуться в главное меню, нажав на ⮌.

6.2 Обзор меню

Главное меню

Символ	Элемент меню	Применение
	Режимы Нагрева	Перечень режимов нагрева.
	Рецепты	Содержит перечень автоматических программ.
	Любимые программы	Содержит список избранных программ приготовления, созданных пользователем.
	Основные Установки	Используется для выбора других установок.
	Особые	Содержит перечень дополнительных режимов нагрева духового шкафа.

Подменю для меню: Основные Установки

Символ	Подменю	Описание
	Установка Времени Суток	Установка текущего времени.
	Индикация Времени	Если данная функция включена, на дисплее выключенного прибора отображается текущее время.
°C»	Быстрый нагрев	Если функция включена, то это позволяет сократить время нагрева.
	Функция Set+Go	Выбор функции и ее последующее включение нажатием на любой символ панели управления.
	Сохранение тепла	Используется для поддержания приготовленных блюд теплыми в течение 30 минут после завершения цикла приготовления.
	Коррекция времени	Включение и выключение функции «Коррекция времени».
	Контрастность Дисплея	Изменение контрастности дисплея в процентах.
	Яркость Дисплея	Изменение яркости дисплея в процентах.
	Выбрать Язык	Выбор языка выводимой на дисплей информации.
	Громкость Сигнала	Регулировка в процентах громкости сигналов, звучащих при нажатии на сенсорные поля, а также других сигналов.

Символ	Подменю	Описание
	Тоны Кнопок	Включение и выключение звуковых сигналов, звучащих при нажатии на сенсорные поля. Отключение звуковых сигналов, выдаваемых при нажатии на поле «Вкл/Выкл», невозможно.
	Сигналы Тревоги/Ошибки	Включение и выключение сигналов оповещения.
DEMO	ДЕМОРЕЖИМ	Код включения / отключения: 2468
i	Сервис	Отображение на дисплее версии и конфигурации программного обеспечения.
	Заводские Установки	Сброс всех настроек к заводским установкам.

6.3 Режимы Нагрева

Режим нагрева		Применение
	Конвекция	Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов максимум на трех уровнях.Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима Традиционное приготовление..
	Пицца	Выпекание на одном уровне духового шкафа, когда требуется более интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка. Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима Традиционное приготовление..
	Традиционное приготовление	Выпекание и жарка продуктов на одном уровне духового шкафа.
	Низкотемпературное приготовление	Приготовление нежных и сочных жареных кусков мяса.
	Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей основой и консервирование продуктов.

Режим нагрева		Применение
	Эко-режим	Выпекание в формах на одном уровне духового шкафа. Экономия электроэнергии в ходе приготовления. Для достижения желаемого результата приготовления данную функцию необходимо использовать согласно Таблицам для приготовления пищи. Более подробные сведения о рекомендованных настройках находятся в Таблицах для приготовления пищи. Данная функция использовалась при определении класса энергоэффективности в соответствии с EN 60350-1.
	Эко жарка	Использование данной функции во время приготовления позволяет оптимизировать энергопотребление. Более подробные сведения о рекомендованных настройках находятся в Таблицах для приготовления пищи, где приведены эквивалентные стандартные режимы. (Турбо-гриль).
	Замороженные продукты	Приготовление полуфабрикатов, например, картофеля фри, картофеля по-деревенски или спринг-роллов с образованием хрустящей корочки.
	Гриль	Приготовление на гриле продуктов плоской формы и тостов.
	Большой гриль	Приготовление на гриле большого количества продуктов плоской формы, а также приготовление тостов.
	Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы на одном уровне, А также запекание и обжаривание.



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

6.4 Особые

Режим нагрева		Применение
	Хлеб	Выпекание хлеба.

Режим нагрева		Применение
	Запеканка	Приготовление таких блюд как лазанья или картофельная запеканка, А также запекание до румяной корочки и обжаривание.
	Подготовка теста	Контролируемая расстойка теста перед выпеканием.
	Подогрев тарелок	Предварительный подогрев тарелок перед подачей на стол.
	Консервирование	Консервирование овощей (например, соленых огурцов).
	Высушивание	Подсушивание тонко нарезанных фруктов (например, яблок, слив, персиков) и овощей (например, помидоров, цуккини или грибов).
	Поддержание тепла	Сохранение пищи в теплом виде.
	Размораживание	Данная функция может использоваться для размораживания замороженных продуктов, таких как овощи и фрукты. Время размораживания зависит от объема и размеров замороженных продуктов.

6.5 Включение режима нагрева

1. Включите прибор.
2. Выберите меню Режимы Нагрева.
3. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на OK.
4. Выберите режим нагрева духового шкафа.
5. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на OK.
6. Установите температуру.
7. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на OK.

6.6 Индикация нагрева

При включении режима нагрева на дисплее отображается полоска. Полоска показывает, что температура духового шкафа повышается. По достижении заданной температуры выдаются 3 сигнала зуммера, а полоска начинает мигать и затем исчезает.

6.7 Индикация быстрого нагрева

Данная функция позволяет сократить время нагрева.

Не ставьте продукты в духовой шкаф во время работы режима быстрого прогрева.

Для включения функции нажмите и удерживайте в течение 3 секунд. Индикатор нагрева замигает.

6.8 Остаточное тепло

После выключения прибора на дисплее отображается остаточное тепло. Это тепло можно использовать для поддержания блюд в теплом состоянии.

6.9 Экономия электроэнергии



Данный прибор оснащен несколькими функциями, позволяющими экономить электроэнергию во время приготовления.

Общие рекомендации
Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы прибора была плотно закрыта. Во время приготовления дверца должна быть закрыта как можно большую часть времени.

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду.

Если это возможно, не разогревайте духовой шкаф перед помещением в него продуктов.

Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру духового шкафа до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления в зависимости от продолжительности приготовления. Приготовление продолжится благодаря остаточному теплу внутри духового шкафа.

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.

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

Остаточное тепло
В ряде функций духового шкафа при использовании программ, для которых была выбрана опция Продолжительность или Окончание, а время работы более 30 минут, нагревательные элементы автоматически выключаются на 10% раньше.

Вентилятор и лампа освещения продолжают работать.

Сохранение продуктов теплыми
Для использования остаточного тепла для сохранения пищи в теплом состоянии выбирайте максимально низкое значение температуры и сохраняйте блюдо в тепле. На дисплее будет отображаться индикатор остаточного тепла или текущая температура.

Приготовление с выключенной лампой освещения
Выключите лампу освещения на время приготовления и включайте ее только когда она вам нужна.

Эко-режим
Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. В ходе его работы температура в камере духового шкафа может отличаться от температуры, выводимой на дисплей во время цикла приготовления, а время приготовления может отличаться от времени приготовления при выборе других программ.

При использовании Эко-режим лампа выключается через 30 секунд.

Лампу можно включить снова, но данное действие сократит ожидаемый эффект от экономии электроэнергии.

7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

7.1 Таблица функций часов

Функция часов		Применение
🔔	Таймер	Установка обратного отсчета времени (макс. 2 часа 30 минут). Эта функция не влияет на работу прибора. Чтобы включить эту функцию, нажмите на 🔔. Установите значение минут при помощи ∧ или ∨ и нажмите на OK, чтобы произвести пуск.
|→|	Продолжительность	Установка продолжительности работы (макс. 23 часа 59 минут).
→|	Окончание	Установка времени отключения режима нагрева (макс. 23 часа 59 минут).

Если установлено время для функции часов, то обратный отсчет времени начнется через 5 секунд.

При использовании функций часов Продолжительность и Окончание выключение нагревательных элементов прибора происходит по истечении 90% заданного времени работы. В конце приготовления (в течение от 3 до 20 минут) прибор использует остаточное тепло для продолжения приготовления.

7.2 Установка функций часов

Перед использованием функций Продолжительность и Окончание сначала следует задать режим нагрева и температуру. Прибор отключится автоматически.
При одновременном использовании функций Продолжительность и Окончание можно задать время для автоматического включения и выключения прибора в более позднее время.
При использовании термощупа функции Продолжительность и Окончание не работают.

1. Установите режим нагрева духового шкафа.
2. Многократным нажатием кнопки добейтесь отображения на дисплее необходимой функции часов и соответствующего символа.
3. С помощью ∧ или ∨ задайте необходимое значение времени.

4. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на OK.

По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал. Прибор выключается. На дисплее появится сообщение.

5. Для отключения звукового сигнала достаточно коснуться любого символа.

7.3 Сохранение тепла

Условия для этой функции:

- Установленная температура должна превышать 80°C.
- Установлена функция Продолжительность.

Функция Сохранение тепла служит для поддержания температуры готовых продуктов на уровне 80°C в течение 30 минут. Она включается после окончания процессов выпекания или жарки.

Включение и выключение данной функции производится в меню Основные Установки.

1. Включите прибор.
2. Выберите режим нагрева.
3. Установите температуру выше 80°C.
4. Многократным нажатием на кнопку добейтесь появления на дисплее Сохранение тепла.
5. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на OK.

По окончании действия функции раздастся звуковой сигнал.

При изменении режимов нагрева функция остается включенной.

7.4 Коррекция времени

Режим Коррекция времени позволяет продлить работу заданного режима нагрева после истечения времени, установленного функцией Продолжительность.

Применимо для всех режимов нагрева с Продолжительность или По весу.
Неприменимо для режимов нагрева с использованием термощупа.

1. По истечении установленного времени приготовления раздастся звуковой сигнал. Коснитесь любого символа.

На дисплее отображается сообщение.

2. Нажмите для включения или для отмены.
3. Задайте продолжительность работы функции.
4. Нажмите на OK.

8. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ

ВНИМАНИЕ!
См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

8.1 Рецепты в Интернете

Рецепты для автоматических программ данного конкретного прибора можно найти на нашем веб-сайте. Для выбора подходящей книги рецептов проверьте PNC (код изделия) на табличке с техническими данными на передней рамке внутренней камеры прибора.

8.2 Рецепты с Автоматические рецепты

В памяти прибора записаны рецепты, которыми Вы можете воспользоваться. Изменение рецептов пользователем невозможно.

1. Включите прибор.
2. Выберите меню Рецепты. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на OK.
3. Выберите категорию и блюдо. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на OK.
4. Выберите рецепт. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на OK.

При использовании функции Ручной Режим прибор использует автоматические установки. Их можно изменять подобно другим функциям.

8.3 Рецепты с По весу

Эта функция автоматически рассчитывает время жарки. Для ее использования необходимо ввести вес продукта.

1. Включите прибор.
2. Выберите меню Рецепты. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на OK.
3. Выберите категорию и блюдо. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на OK.
4. Выберите функцию По весу. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на OK.
5. Коснитесь ∧ или ∨, чтобы задать вес продуктов. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на OK.

Начнется выполнение программы.

6. Вес можно изменить в любое время. Для его изменения нажмите на ∧ или на ∨.
7. По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал. Для отключения сигнала коснитесь любого символа.

При использовании некоторых программ через 30 минут после начала приготовления продукты нужно перевернуть. На дисплее отображается напоминание.

9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

ВНИМАНИЕ!
См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

9.1 Термощуп

Термощуп служит для измерения температуры внутри продукта. Когда температура продукта достигает заданного значения, прибор выключается.

Необходимо задать два значения температуры:

- температуру духового шкафа (минимум 120°C),
- температуру внутри продукта.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Используйте только термощуп, идущий в комплекте с прибором, или фирменные запасные части.

Указания для достижения оптимальных результатов:

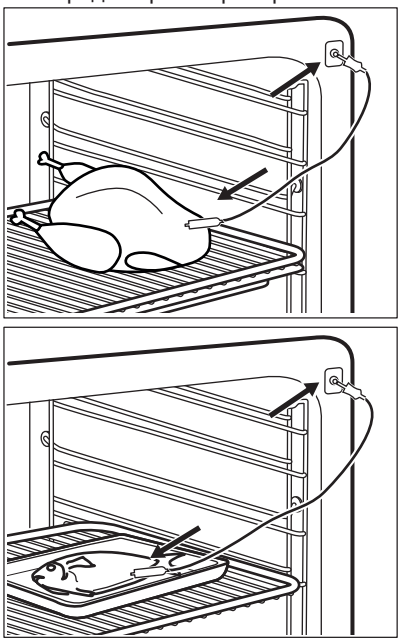
- Ингредиенты должны иметь комнатную температуру.
- Термощуп не подходит для использования с жидкими блюдами.
- В ходе приготовления термощуп должен находиться внутри блюда, а его штекер – включен в гнездо.

- Используйте рекомендуемые настройки температуры внутри продукта. См. Главу «Указания и рекомендации».

Прибор рассчитывает примерное окончание времени приготовления. Оно зависит от количества продуктов, выбранного режима нагрева и заданной температуры.

Категории блюд: мясо, птица и рыба

1. Включите прибор.
2. Вставьте наконечник термощупа в центр куска мяса или рыбы, по возможности выбрав самую толстую его часть. Убедитесь, что как минимум 3/4 термощупа находится внутри блюда.
3. Вставьте штекер термощупа в гнездо, расположенное на передней раме прибора.



На дисплее отобразится символ термощупа.

4. В течение 5 секунд задайте нужную температуру внутри продукта при помощи ∧ или ∨.
5. Задайте режим нагрева и, при необходимости, температуру духового шкафа.
6. Нажмите на , чтобы изменить температуру внутри продукта.

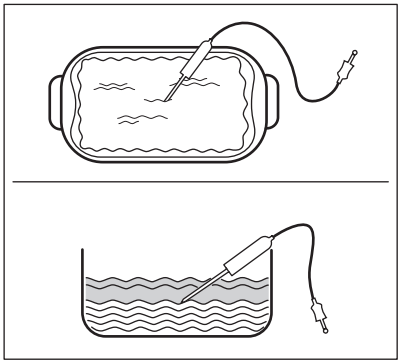
Когда блюдо достигнет заданной температуры, раздастся звуковой сигнал. Прибор отключится автоматически.

7. Для отключения сигнала коснитесь любого символа.
8. Извлеките термощуп из гнезда и достаньте блюдо из прибора.

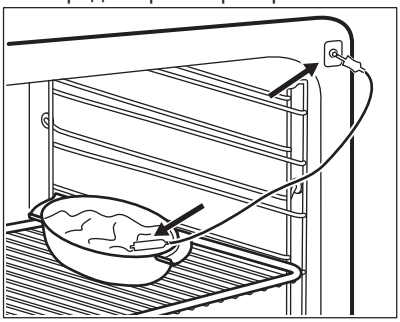
ВНИМАНИЕ!
Присутствует опасность ожога, так как термощуп сильно нагревается. Будьте осторожны при извлечении штекера из гнезда и наконечника из продукта.

Категория блюд: запеканки

1. Включите прибор.
2. Поместите ингредиентов в форму для выпечки.
3. Вставьте наконечник термощупа точно в центр запеканки. Во время запекания термощуп не должен менять своего положения в блюде. Для этого зафиксируйте его при помощи одного из более твердых ингредиентов. Для фиксации силиконовой ручки термощупа воспользуйтесь краем посуды, в которой производится запекание. Наконечник термощупа не должен касаться днища посуды для запекания.



4. Выложите поверх термощупа другие ингредиенты.
5. Вставьте штекер термощупа в гнездо, расположенное на передней раме прибора.



На дисплее отобразится символ термощупа.

6. В течение 5 секунд задайте нужную температуру внутри продукта при помощи ∧ или ∨.
7. Задайте режим нагрева и, при необходимости, температуру духового шкафа.
8. Нажмите на , чтобы изменить температуру внутри продукта.

Когда блюдо достигнет заданной температуры, раздастся звуковой сигнал. Прибор отключится автоматически.

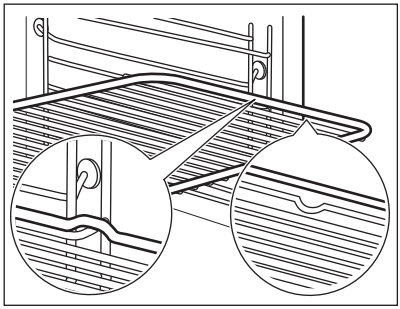
9. Для отключения сигнала коснитесь любого символа.
10. Извлеките термощуп из гнезда и достаньте блюдо из прибора.

ВНИМАНИЕ!
Присутствует опасность ожога, так как термощуп сильно нагревается. Будьте осторожны при извлечении штекера из гнезда и наконечника из продукта.

9.2 Установка аксессуаров

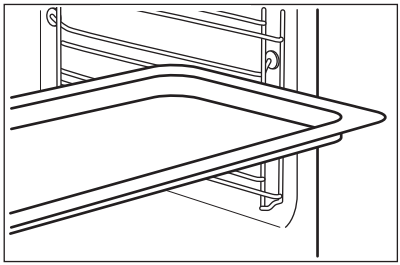
Решетка:

Вставьте решетку между направляющими, убедившись, что опоры смотрят вниз.



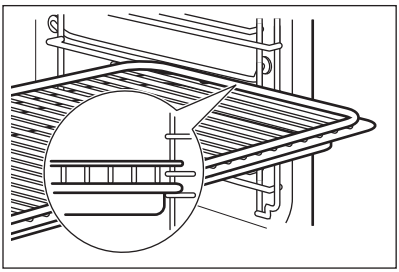
Противень для жарки:

Вставьте противень для жарки между направляющими планками духового шкафа.



Одновременная установка решетки и глубокого противня:

Вставьте сотейник между направляющими для противня и решеткой на направляющих выше. Убедитесь, что опоры смотрят вниз.



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

9.3 Телескопические направляющие – установка принадлежностей

Телескопические направляющие облегчают установку и снятие полок.

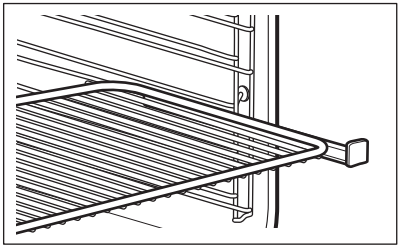
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Не мойте телескопические направляющие в посудомоечной машине. Не смазывайте телескопические направляющие.

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

Решетка:

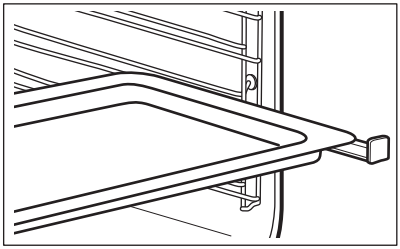
Установите решетку на телескопические направляющие так, чтобы ее опоры были направлены вниз.

Высокий ободок решетки предназначен для защиты посуды от соскальзывания.



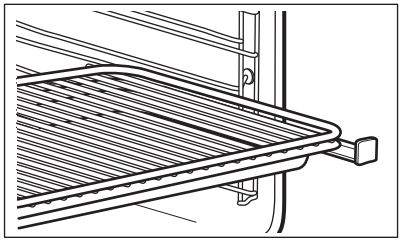
Противень для жарки:

Установите противень для жарки на телескопические направляющие.



Одновременная установка решетки и противня для жарки:

Установите решетку и противень для жарки на телескопические направляющие.



10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

10.1 Любимые программы

Вы можете сохранить в памяти прибора избранные настройки, например, продолжительность, температуру или режим нагрева. Их можно выбирать в меню Любимые программы. Можно сохранить до 20 программ.

Сохранение программы

1. Включите прибор.
2. Выберите режим нагрева или автоматическую программу.
3. Нажимайте на ⌀, пока на дисплее не отобразится СОХРАНИТЬ.
4. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на OK.

На дисплее отобразится позиция первой свободной ячейки памяти.

5. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на OK.
6. Введите название программы.

Начнет мигать первая буква.

7. Для ее изменения нажимайте на ∨ или на ∧.
8. Нажмите на OK.

Замигает следующая буква.

9. Повторите действие 7 необходимое число раз.
10. Нажмите и удерживайте OK для сохранения.

Можно изменить записи во всех ячейках памяти. Когда на дисплее отобразится первая свободная ячейка памяти, нажмите на ∨ или на ∧, а затем на OK для перезаписи существующей программы.

Можно изменить имя программы в меню Изменить название программы.

Включение программы

1. Включите прибор.
2. Выберите меню Любимые программы.
3. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на OK.
4. Выберите название любимой программы.
5. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на OK.

Нажмите на ☆, чтобы перейти непосредственно к меню Любимые программы.

10.2 Использование функции «Защита от детей».

Когда установлена функция «Защита от детей», случайное включение прибора становится невозможным.

1. Коснитесь ⏻ для включения дисплея.
2. Нажмите и удерживайте одновременно ⌀ и ☆, пока на дисплее не появится сообщение.

Для выключения функции «Защита от детей» повторите действие 2.

10.3 Блокировка кнопок

Данная функция предотвращает случайное включение режима нагрева. Ее можно включить только когда прибор работает.

1. Включите прибор.
2. Задайте какой-либо режим нагрева или параметр.
3. Многократным нажатием на кнопку ⌀ добейтесь появления на дисплее Блокировка кнопок.
4. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на OK.

Для выключения функции нажмите на ⌀. На дисплее появится сообщение. Снова нажмите на ⌀, а затем на OK для подтверждения.



При выключении прибора данная функция также отключается.

10.4 Функция Set+Go

Данная функция позволяет задать режим нагрева (или программу) и включать ее позже одним касанием на любого символа.

1. Включите прибор.
2. Установите режим нагрева духового шкафа.
3. Многократным нажатием на кнопку добейтесь появления на дисплее Продолжительность.
4. Задайте время.
5. Многократным нажатием на кнопку добейтесь появления на дисплее Функция Set+Go.
6. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на OK.

Для включения функции Функция Set +Go коснитесь любого символа (кроме ⏻). Будет включен установленный режим нагрева.

По окончании действия режима нагрева будет выдан звуковой сигнал.

- При работе режима нагрева выполняется Блокировка кнопок.
- Меню Основные Установки позволяет включать и выключать режим Функция Set+Go.

10.5 Автоматическое отключение

В целях безопасности прибор автоматически отключается через определенное время в случае, если какой-либо режим нагрева продолжает выполняться, а изменения каких-либо настроек пользователем не производится.

Температура (°C)	Время отключения (час)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - максимум	1.5

Автоматическое отключение не работает со следующими режимами: Освещение, Термощуп,Окончание и Продолжительность.

10.6 Яркость дисплея

Существует два режима яркости дисплея:

- Ночная яркость – когда прибор выключен, яркость дисплея в период с 22:00 до 06:00 снижается.
- Яркость в светлое время суток:
  - когда прибор включен.
  - если в режиме яркости ночного времени суток нажать на любой символ (за исключением ВКЛ/ВЫКЛ), дисплей на следующие 10 секунд переходит в режим яркости светлого времени суток.
  - если при выключенном приборе Вы устанавливаете функцию Таймер. По завершении работы функции дисплей возвращается в режим ночной яркости.

10.7 Вентилятор охлаждения

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

11. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

ВНИМАНИЕ!
См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Приведенные в таблицах значения температуры и времени выпекания являются ориентировочными. Они зависят от рецепта, а также от качества и количества используемых ингредиентов.

11.1 Внутренняя сторона дверцы

В некоторых моделях на внутренней стороне дверцы имеется:

- нумерация положений противней.
- информация о режимах нагрева, рекомендуемых положениях противней и температура для приготовления типичных блюд.

11.2 Рекомендации по использованию особых режимов нагрева духового шкафа

Поддержание тепла

Используйте данный режим, если требуется поддерживать блюдо горячим.

Автоматически поддерживается температура 80°C.

Подогрев тарелок

Для подогрева тарелок.

Равномерно разместите тарелки по всей решетке. Переверните стопки по истечении половины времени подогрева.

Автоматически поддерживается температура 70°C.

Рекомендуемое положение противня: 3.

Подготовка теста

Данная автоматическая функция может использоваться с любым рецептом, в котором присутствует дрожжевое тесто. В условиях, которые создает этот режим, тесто хорошо поднимается. Положите тесто в достаточно большую миску, чтобы тесто могло подняться, и накройте его влажным полотенцем или полиэтиленовой пленкой. Установите решетку на первый уровень и поставьте на нее миску. Закройте дверцу и выберите функцию Подготовка теста. Установите необходимое время.

11.3 Выпечка

- Ваш духовой шкаф может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. Адаптируйте свои обычные настройки (температура, время приготовления) и положения противней к значениям, приведенным в таблице.
- Производитель рекомендует при первом использовании использовать самую низкую температуру.
- Если не удалось найти данные для конкретного кулинарного рецепта, ориентируйтесь на схожий с ним рецепт.
- При выпекании пирогов более чем на одном положении противня время выпекания можно увеличить на 10–15 минут.
- Пироги и выпечка, расположенные на разной высоте, сначала подрумяниваются не всегда равномерно. В этом случае не меняйте температуру. Разница выровняется в процессе выпекания.
- При продолжительном времени выпекания Вы можете отключить духовой шкаф приблизительно за

10 минут до окончания программы и использовать ее остаточное тепло.

При использовании замороженных продуктов противни в духовом шкафу во время выпекания могут изогнуться. После остывания эти деформации исчезнут.

11.4 Советы по выпечке

Результат выпекания/ жарки	Возможная причина	Решение
Низ торта недостаточно подрумянен.	Неверный выбор положения противня.	Выберите для торта более низкий уровень.
Торт опадает и остается сырым, комковатым или частично непропеченным.	Слишком высокая температура духового шкафа.	При следующем приготовлении немного уменьшите температуру духового шкафа.
Торт опадает и остается сырым, комковатым или частично непропеченным.	Слишком малое время выпекания.	Установите более длинное время выпекания. **Время выпекания нельзя уменьшить, увеличив температуру.**
Торт опадает и остается сырым, комковатым или частично непропеченным.	Слишком много жидкости в тесте.	Используйте меньшее количество жидкости. Соблюдайте требования по времени размешивания, особенно при использовании кухонных комбайнов.
Торт слишком сухой.	Слишком низкая температура духового шкафа.	При следующем приготовлении немного увеличьте температуру духового шкафа.
Торт слишком сухой.	Слишком большое время выпекания.	При следующем приготовлении немного уменьшите время выпекания.
Торт подрумянивается неравномерно.	Температура духового шкафа слишком высокая, а время выпекания слишком мало.	Понизьте температуру духового шкафа и увеличьте время выпекания.
Торт подрумянивается неравномерно.	Тесто распределено неравномерно.	Равномерно распределите тесто по глубокому противню.
Торт не готов по истечении установленного времени.	Слишком низкая температура духового шкафа.	При следующем приготовлении немного увеличьте температуру духового шкафа.

11.5 Выпекание на одном уровне:

Выпечка в формах

Продукты	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Пирог-кольцо / Сдобная булочка	Конвекция	150 - 160	50 - 70	1
Бисквит «Мадера» / Фруктовый кекс	Конвекция	140 - 160	70 - 90	1
Fatless sponge cake / Нежирный бисквит	Конвекция	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / Нежирный бисквит	Традиционное приготовление	160	35 - 50	2
Коржи для открытого пирога из песочного теста	Конвекция	170 - 180 **1)**	10 - 25	2
Коржи для открытого пирога из бисквитного теста	Конвекция	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Яблочный пирог (2 формы Ø 20 см, установленные по диагонали)	Конвекция	160	60 - 90	2
Apple pie / Яблочный пирог (2 формы Ø 20 см, установленные по диагонали)	Традиционное приготовление	180	70 - 90	1
Сырный торт (чизкейк)	Традиционное приготовление	170 - 190	60 - 90	1

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Торты / выпечка / хлеб в глубоких противнях

Продукты	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Батон-плетенка / батон-венок	Традиционное приготовление	170 - 190	30 - 40	3
Рожд. коврижки	Традиционное приготовление	160 - 180 **1)**	50 - 70	2
Хлеб (ржаной): 1. Первая часть процесса выпекания. 2. Вторая часть процесса выпекания.	Традиционное приготовление	1. 230 **1)** 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Пирожн. из заварн. теста/ эклеры	Традиционное приготовление	190 - 210 **1)**	20 - 35	3
Швейц. рулет	Традиционное приготовление	180 - 200 **1)**	10 - 20	3
Сладкий пирог с обсыпкой (сухой)	Конвекция	150 - 160	20 - 40	3
Сливочный миндальный торт / сахарные торты	Традиционное приготовление	190 - 210 **1)**	20 - 30	3
Открытые фруктовые пироги из дрожжевого / сдобного теста **2)**	Конвекция	150	35 - 55	3
Открытые фруктовые пироги из дрожжевого / сдобного теста **2)**	Традиционное приготовление	170	35 - 55	3
Открытые фруктовые пироги из песочного теста	Конвекция	160 - 170	40 - 80	3

Продукты	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Дрожжевые пироги с деликатной начинкой (например, творогом, сливками, заварным кремом)	Традиционное приготовление	160 - 180 1)	40 - 80	3

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

2) Используйте противень для жарки.

Печенье

Продукты	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Песочн. печенье	Конвекция	150 - 160	10 - 20	3
Short bread / Песочное печенье / полоски из теста	Конвекция	140	20 - 35	3
Short bread / Песочное печенье / полоски из теста	Традиционное приготовление	160 1)	20 - 30	3
Печенье из сдобного теста	Конвекция	150 - 160	15 - 20	3
Выпечка с яичным белком / безе	Конвекция	80 - 100	120 - 150	3
Минд. печенье	Конвекция	100 - 120	30 - 50	3
Печенье из дрожжевого теста	Конвекция	150 - 160	20 - 40	3
Печенье из слоеного теста	Конвекция	170 - 180 1)	20 - 30	3
Рулеты	Конвекция	160 1)	10 - 25	3
Рулеты	Традиционное приготовление	190 - 210 1)	10 - 25	3

Продукты	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Small cakes/ Мелкое печенье (20 шт на противне)	Конвекция	150[1)]	20 - 35	3
Small cakes/ Мелкое печенье (20 шт на противне)	Традиционное приготовление	170[1)]	20 - 30	3

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

11.6 Выпечка и запеканки

Продукты	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Запеканка из пасты	Традиционное приготовление	180 - 200	45 - 60	1
Лазанья	Традиционное приготовление	180 - 200	25 - 40	1
Овощная запеканка[1)]	Турбо-гриль	160 - 170	15 - 30	1
Багеты с плавленым сыром сверху	Конвекция	160 - 170	15 - 30	1
Сладкие блюда	Традиционное приготовление	180 - 200	40 - 60	1
Запеканки с рыбой	Традиционное приготовление	180 - 200	30 - 60	1
Фаршированные овощи	Конвекция	160 - 170	30 - 60	1

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

11.7 Эко-режим

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Запеканка из пасты	200 - 220	45 - 55	3
Картофельная Запеканка	180 - 200	70 - 85	3
Мусака	170 - 190	70 - 95	3
Лазанья	180 - 200	75 - 90	3

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Каннеллони	180 - 200	70 - 85	3
Хлебный пудинг	190 - 200	55 - 70	3
Рисовый пудинг	170 - 190	45 - 60	3
Бисквитный пирог с яблоками (в круглой форме для выпечки)	160 - 170	70 - 80	3
Белый Хлеб	190 - 200	55 - 70	3

11.8 Выпекание на нескольких уровнях

Использование функции: Конвекция.

Торты / выпечка / хлеб в глубоких противнях

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	
			2 положения	3 положения
Пирожн. из заварн. теста/ эклеры	160 - 180[1)]	25 - 45	1 / 4	-
Пирог с сухой обсыпкой	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

[1)] Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Бисквиты / small cakes / маленькие торты / выпечка / рулеты

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	
			2 положения	3 положения
Печенье из песочного теста	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Short bread / Песочное печенье / полоски из теста	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Печенье из сдобного теста	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Выпечка с яичным белком, безе	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Миндальное печенье	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	
			2 положения	3 положения
Печенье из дрожжевого теста	160 - 170	30 - 50	1 / 4	-
Печенье из слоеного теста	170 - 180**1)**	30 - 50	1 / 4	-
Рулеты	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes/ Мелкое печенье (20 шт на противне)	150**1)**	23 - 40	1 / 4	-

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

11.9 Пицца

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Пицца (на тонкой основе)	200 - 230**1)2)**	15 - 20	2
Пицца (с обильной начинкой)	180 - 200	20 - 30	2
Открытые пироги	180 - 200	40 - 55	1
Открытый пирог со шпинатом	160 - 180	45 - 60	1
Открытый Пирог	170 - 190	45 - 55	1
Швейцарский открытый пирог	170 - 190	45 - 55	1
Ябл. пир., закр.	150 - 170	50 - 60	1
Овощной пирог	160 - 180	50 - 60	1
Пресный хлеб	230 - 250**1)**	10 - 20	2
Открытый слоеный пирог	160 - 180**1)**	45 - 55	2
Эльзасский пирог «Фламмкухен»	230 - 250**1)**	12 - 20	2
Пироги	180 - 200**1)**	15 - 25	2

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

2) Используйте противень для жарки.

11.10 Жарка

- Для жарки используйте жаростойкую кухонную посуду (см. инструкции изготовителя).
- Большие куски мяса можно жарить непосредственно в противне для жарки (если прибор им укомплектован) или на решетке над противнем для жарки.
- Постные куски мяса следует готовить в сотейнике под крышкой. Тогда мясо будет более сочным.
- Для получения поджаристой корочки все виды мяса можно жарить в сотейнике без крышки.
- Рекомендуется готовить в приборе мясо и рыбу весом 1 кг и выше.
- Чтобы избежать пригорания к противню выделяющихся мясных соков, добавьте в него немного жидкости.
- При необходимости переворачивайте обжариваемый продукт по истечении 1/2–2/3 времени приготовления.
- Несколько раз в течение жарки поливайте выделяющимся соком крупное жаркое и птицу. Это позволяет получить прекрасное жаркое.
- Прибор можно выключить приблизительно за 10 минут до завершения жарки и воспользоваться его остаточным теплом.

11.11 Таблицы с информацией по жарке

Говядина

Продукты	Количество	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Мясо, тушеное одним крупным куском	1 кг – 1,5 кг	Традиционное приготовление	230	120 - 150	1
Ростбиф или филе: с кровью	на см толщины	Турбогриль	190 - 200 **1)**	5 - 6	1
Ростбиф или филе: средней прожаренности	на см толщины	Турбогриль	180 - 190 **1)**	6 - 8	1
Ростбиф или филе: хорошей прожаренности	на см толщины	Турбогриль	170 - 180 **1)**	8 - 10	1

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Свинина

Продукты	Количество	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Лопатка / ошеек / окорок	1 кг – 1,5 кг	Турбогриль	160 - 180	90 - 120	1

Продукты	Количество	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Свиная отбивная / свиные ребрышки	1 кг – 1,5 кг	Турбо-гриль	170 - 180	60 - 90	1
Мясной рулет	750 г - 1 кг	Турбо-гриль	160 - 170	50 - 60	1
Свиная ножка (предварительно отваренная)	750 г - 1 кг	Турбо-гриль	150 - 170	90 - 120	1

Телятина

Продукты	Количество (кг)	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Жареная телятина	1	Турбо-гриль	160 - 180	90 - 120	1
Телячья ножка	1.5 - 2	Турбо-гриль	160 - 180	120 - 150	1

Баранина

Продукты	Количество (кг)	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Ножка ягненка / жареный ягненок	1 - 1.5	Турбо-гриль	150 - 170	100 - 120	1
Седло барашка	1 - 1.5	Турбо-гриль	160 - 180	40 - 60	1

Дичь

Продукты	Количество	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Седло зайца / заячьи окорочка	до 1 кг	Традиционное приготовление	230 **1)**	30 - 40	1
Седло оленя/косули	1,5 кг – 2 кг	Традиционное приготовление	210 - 220	35 - 40	1
Окорок оленя/косули	1,5 кг – 2 кг	Традиционное приготовление	180 - 200	60 - 90	1

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Птица

Продукты	Количество	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Части птицы	по 200 г – 250 г	Турбо-гриль	200 - 220	30 - 50	1
Половина цыпленка	по 400 г – 500 г	Турбо-гриль	190 - 210	35 - 50	1
Цыпленок, курица	1 кг – 1,5 кг	Турбо-гриль	190 - 210	50 - 70	1
Утка	1,5 кг – 2 кг	Турбо-гриль	180 - 200	80 - 100	1
Гусь	3,5 кг – 5 кг	Турбо-гриль	160 - 180	120 - 180	1
Индейка	2,5 кг – 3,5 кг	Турбо-гриль	160 - 180	120 - 150	1
Индейка	4 кг – 6 кг	Турбо-гриль	140 - 160	150 - 240	1

Рыба (на пару)

Продукты	Количество (кг)	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Рыба, целиком	1 - 1.5	Традиционное приготовление	210 - 220	40 - 60	1

11.12 Гриль

- При использовании гриля всегда выбирайте максимальную ступень нагрева.
- Решетку устанавливайте на уровне, рекомендованном в таблице приготовления на гриле.
- Всегда устанавливайте на первом уровне противень для сбора жира.
- Готовьте на гриле только плоские куски мяса или рыбы.
- При использовании гриля всегда предварительно прогревайте духовой шкаф в течение 5 минут.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
При приготовлении на гриле дверца духового шкафа всегда должна быть закрытой.

Гриль

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)		Положение противня
		Первая сторона	Вторая сторона	
Ростбиф	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Филе говядины	230	20 - 30	20 - 30	3
Задняя часть свинины	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)		Положение противня
		Первая сторона	Вторая сторона	
Телячья вырезка	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Спинка барашка	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Рыба, целиком, 500 г – 1000 г	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

Большой гриль

Продукты	Время (мин)		Положение противня
	Первая сторона	Вторая сторона	
Burgers / Рубленые бифштексы	8 - 10	6 - 8	4
Филе свинины	10 - 12	6 - 10	4
Сосиски	10 - 12	6 - 8	4
Вырезка / телячий бифштекс	7 - 10	6 - 8	4
Toast /Тосты	1 - 3	1 - 3	5
Тосты с открытой начинкой	6 - 8	-	4

11.13 Замороженные продукты

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
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
Крокеты	220 - 230	20 - 35	3

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Картофельные биточки	210 - 230	20 - 30	3
Лазанья / Каннелони, свежие	170 - 190	35 - 45	2
Лазанья/Каннелони, заморож.	160 - 180	40 - 60	2
Запеченный в духовом шкафу сыр	170 - 190	20 - 30	3
Куриные крылья	190 - 210	20 - 30	2

Замороженные готовые блюда

Продукты	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Замороженная пицца	Традиционное приготовление	согл. инструкциям производителя	согл. инструкциям производителя	3
Картофель фри[1)] (300 г – 600 г)	Традиционное приготовление или Турбо-гриль	200 - 220	согл. инструкциям производителя	3
Багеты	Традиционное приготовление	согл. инструкциям производителя	согл. инструкциям производителя	3
Открытые фруктовые пироги	Традиционное приготовление	согл. инструкциям производителя	согл. инструкциям производителя	3

[1)] Во время приготовления переверните картофель фри 2-3 раза.

11.14 Низкотемпературное приготовление

Используйте эту функцию для приготовления нежного постного мяса и рыбы не допуская превышения температуры внутри продукта более 65°C.. Данная функция не подходит к таким рецептам, как тушение в горшочке или жарка жирной свинины. Чтобы удостовериться, что температура внутри мяса соответствует требуемому значению температуры внутри продукта, можно воспользоваться термощупом (см. Таблицу приготовления с использованием термощупа).

В первые 10 минут можно установить температуру духового шкафа в пределах от 80°C до 150°C. Значение по умолчанию 90°C. После установки температуры духовой шкаф продолжает приготовления при 80°C. Не используйте данную функцию для приготовления птицы.

Всегда готовьте без крышки при использовании данной функции.

1. Обжарьте мясо с каждой стороны в течение 1-2 минут в сковороде на варочной панели на высоком уровне нагрева.

2. Поместите мясо вместе с горячим противнем для жарки внутрь духового шкафа на решетку.
3. Вставьте в мясо термощуп.
4. Выберите функцию Низкотемпературное приготовление и задайте нужную конечную температуру внутри продукта.

Продукты	Количество (кг)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Ростбиф	1 - 1.5	120	120 - 150	1
Говяжье филе	1 - 1.5	120	90 - 150	3
Жареная телятина	1 - 1.5	120	120 - 150	1
Стейки	0.2 - 0.3	120	20 - 40	3

11.15 Размораживание

- Удалите упаковку продукта и положите его на тарелку.
- Установите полку на первый уровень снизу.
- Не накрывайте продукт глубоким блюдом или тарелкой, так как это может увеличить время размораживания.

Продукты	Количество	Время размораживания (мин)	Время остаточного размораживания (мин)	Комментарии
Цыпленок	1 кг	100 - 140	20 - 30	Положите цыпленка на перевернутое блюдце в большую тарелку. Перевернуть по истечении половины времени.
Мясо	1 кг	100 - 140	20 - 30	Перевернуть по истечении половины времени.
Мясо	500 г	90 - 120	20 - 30	Перевернуть по истечении половины времени.
Форель	150 г	25 - 35	10 - 15	-
Клубника	300 г	30 - 40	10 - 20	-
Сливочное масло	250 г	30 - 40	10 - 15	-
Сливки	2 x 200 г	80 - 100	10 - 15	Взбейте сливки, немного их охладив.
Пирожные	1,4 кг	60	60	-

11.16 Консервирование

- Используйте для консервирования только стандартные банки одного размера.
- Не используйте металлические банки и банки с винтовыми крышками или байонетными замками.
- В этом режиме используйте первую полку снизу.
- Не ставьте на глубокий противень более шести литровых банок для консервирования.
- Наполните банки до одного уровня и закатайте крышки.
- Банки не должны касаться друг друга.
- Налейте в глубокий противень приблизительно 1/2 литра воды, чтобы в духовом шкафу было достаточно влаги.
- Когда жидкость в банках начнет медленно кипеть (для литровых банок примерно через 35-60 минут), выключите духовой шкаф или уменьшите температуру до 100°C (см. Таблицу).

Ягоды

Продукты	Температура (°C)	Время до начала медленного кипения (мин)	Продолжение кипячения при 100 °C (мин)
Клубника / черника / малина / спелый крыжовник	160 - 170	35 - 45	-

Фрукты с косточками

Продукты	Температура (°C)	Время до начала медленного кипения (мин)	Продолжение кипячения при 100 °C (мин)
Груша / айва / слива	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Овощи

Продукты	Температура (°C)	Время до начала медленного кипения (мин)	Продолжение кипячения при 100 °C (мин)
Морковь[1)]	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Огурцы	160 - 170	50 - 60	-
Овощное ассорти	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Кольраби / горох / спаржа	160 - 170	50 - 60	15 - 20

[1)] Оставьте стоять в духовом шкафу после его выключения.

11.17 Высушивание

- Выложить противень пергаментной или пекарской бумагой.
- Для наилучших результатов выключить духовой шкаф по истечении половины времени подсушивания, открыть дверцу и дать ему остыть в течение ночи для завершения высушивания.

Овощи

Продукты	Температура (°C)	Время (час)	Положение противня	
			1 положение	2 положения
Фасоль	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Перец	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Овощи для супа	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Грибы	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Зелень	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Фрукты

Продукты	Температура (°C)	Время (час)	Положение противня	
			1 положение	2 положения
Сливы	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Абрикосы	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Яблоки, дольками	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Груши	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

11.18 Хлеб

Не рекомендуется производить предварительный разогрев.

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Белый Хлеб	180 - 200	40 - 60	2
Багет	200 - 220	35 - 45	2
Сдобная булочка	180 - 200	40 - 60	2
Чиабатта	200 - 220	35 - 45	2
Ржаной хлеб	190 - 210	50 - 70	2
Черный хлеб	180 - 200	50 - 70	2
Цельнозерновой хлеб	170 - 190	60 - 90	2

11.19 Таблица «Термощуп для мяса»

Говядина	**Температура внутри продукта (°C)**		
	С кровью	**Средняя прожарка**	**Хорошая прожарка**
Ростбиф	45	60	70
Вырезка	45	60	70

Говядина	**Температура внутри продукта (°C)**		
	Меньше	**Средняя прожарка**	**Больше**
Мясной рулет	80	83	86

Свинина	**Температура внутри продукта (°C)**		
	Меньше	**Средняя прожарка**	**Больше**
Ветчина, Жаркое	80	84	88
Отбивная (спинка), Копченая свиная вырезка, Варено-копченая вырезка	75	78	82

Телятина	**Температура внутри продукта (°C)**		
	Меньше	**Средняя прожарка**	**Больше**
Жареная телятина	75	80	85
Телячья ножка	85	88	90

Баранина / ягненок	**Температура внутри продукта (°C)**		
	Меньше	**Средняя прожарка**	**Больше**
Баранья нога	80	85	88
Седло барашка	75	80	85
Ножка ягненка, Жареный ягненок	65	70	75

Дичь	Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя прожарка	Больше
Спинка зайца, Седло оленя/косули	65	70	75
Заячьи ножки, Заяц целиком, Окорок оленя/косули	70	75	80

Птица	Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя прожарка	Больше
Курица (целиком / половинка / грудка)	80	83	86
Утка (целиком / половинка), Индейка (целиком / грудка)	75	80	85
Утка (грудка)	60	65	70

Рыба (лосось, форель, судак)	Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя прожарка	Больше
Рыба (целиком / большая / на пару), Рыба (целиком / большая / обжаренная)	60	64	68

Запеканки – готовые овощи	Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя прожарка	Больше
Запеканка с цукини, Запеканка с брокколи, Запеканка с фенхелем	85	88	91

Запеканки – несладкие	Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя прожарка	Больше
Каннеллони, Лазанья, Запеканка из макарон	85	88	91

Запеканки – сладкие	Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя прожарка	Больше
Запеканка с белым хлебом и фруктами / без фруктов, Рисовая запеканка с фруктами / без фруктов, Запеканка со сладкой лапшой	80	85	90

12. УХОД И ОЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!
См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

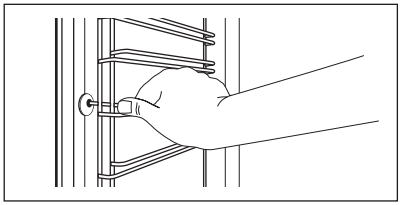
12.1 Примечание относительно очистки

- Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной в теплой воде с моющим средством.
- Для очистки металлических поверхностей используйте специальное чистящее средство.
- Очищайте внутреннюю камеру прибора после каждого использования. Накопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию. При приготовлении на сковороде гриль этот риск увеличивается.
- Стойкие загрязнения удаляйте при помощи специальных чистящих средств для духовых шкафов.
- После каждого использования все принадлежности духового шкафа следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с моющим средством.
- Если у вас есть аксессуары с антипригарным покрытием, для их чистки не следует использовать агрессивные чистящие средства, предметы с острыми краями или посудомоечную машину. Это может привести к повреждению антипригарного покрытия.
- Если после использования камера духового шкафа оказалась влажной, вытрите ее.

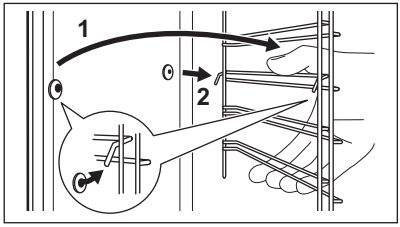
12.2 Снятие направляющих для противней, а также снятие

Для очистки камеры духового шкафа извлеките направляющие для противней, а также извлеките .

1. Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону, противоположную боковой стенке.



2. Вытяните заднюю часть направляющей из боковой стенки и снимите ее.



Установка направляющих производится в обратном порядке.

Удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.

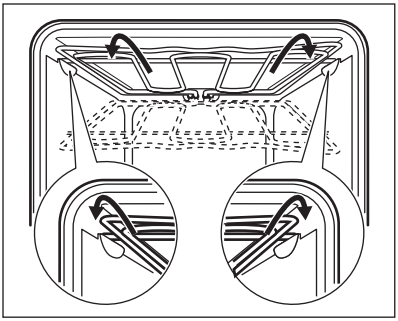
12.3 Потолок духового шкафа

ВНИМАНИЕ!
Перед удалением нагревательного элемента выключите прибор. Убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность получения ожогов.

Снимите направляющие полок.

Чтобы облегчить чистку потолка духового шкафа, нагревательный элемент на потолке духового шкафа откидывается вниз.

1. Возьмитесь за нагревательный элемент спереди обеими руками.
2. Преодолевая действие пружины, потяните его вперед и наружу вдоль направляющих по обе стороны.



Нагревательный элемент откинется вниз.

3. Чистка потолка духового шкафа.
4. Верните нагревательный элемент на место, действуя в обратной последовательности.

Как следует подведите нагревательный элемент вверх, чтобы он находился над направляющими на внутренних стенках прибора.

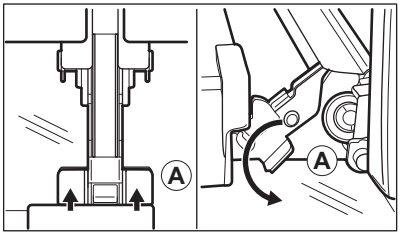
5. Установите направляющие полок.

12.4 Снятие и установка дверцы

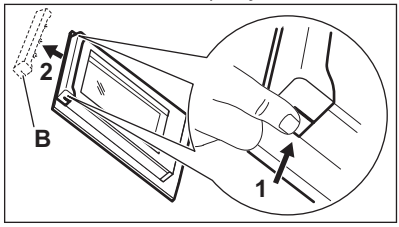
Как дверца, так и внутренние стеклянные панели снимаются для чистки. Количество стеклянных панелей зависит от конкретной модели.

ВНИМАНИЕ!
Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверь имеет большой вес.

1. Полностью откройте дверцу.
2. Нажмите до упора стопорные рычаги (A) на двух петлях дверцы.

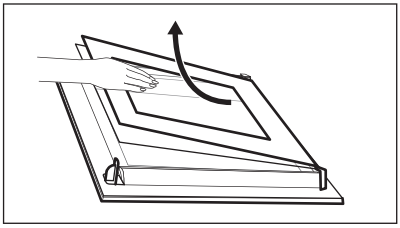


3. Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (приблизительно на угол 70°).
4. Возьмитесь за дверцу с обеих сторон и потяните ее от прибора под углом вверх.
5. Положите дверцу наружной стороной вниз на мягкую ткань, расстеленную на ровной поверхности. Это предотвратит появление царапин.
6. Возьмитесь за дверную планку (B) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.



7. Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.
8. Берясь каждый раз за верхний край стеклянных панелей,

вытащите их по одной по направлению вверх.



9. Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянную панель досуха.

По окончании очистки повторите описанные выше действия в обратной последовательности. Вставьте сначала меньшую панель, затем большую, после чего установите дверцу.

ВНИМАНИЕ!
Убедитесь, что стекла вставлены правильным образом; в противном случае поверхность дверцы может перегреваться.

12.5 Замена лампы

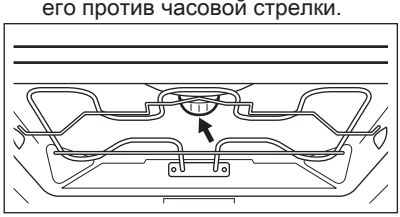
Положите на дно прибора кусок ткани. Он защитит от повреждения плафон лампы и поверхность духового шкафа.

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность поражения электрическим током! Перед заменой лампы выньте предохранитель.
Лампа освещения и стеклянный плафон могут сильно нагреваться.

1. Выключите прибор.
2. Извлеките предохранители или отключите рубильник на электрощите.

Верхняя лампа

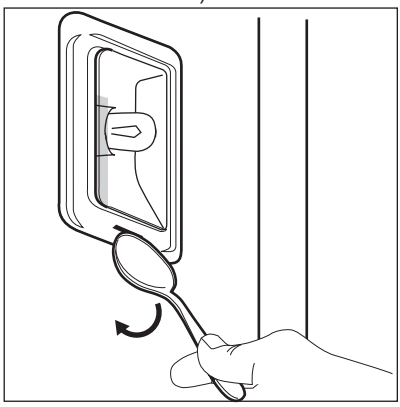
1. Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.



2. Очистите стеклянный плафон от грязи.
3. Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300°C.
4. Установите плафон.

Боковая лампа

1. Снимите левую направляющую для противня, чтобы получить доступ к лампе освещения.
2. Снимите стеклянный плафон, воспользовавшись для этого узким тупым предметом (например, чайной ложкой).



3. Очистите стеклянный плафон от грязи.
4. Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300°C.
5. Установите плафон.
6. Установите левую направляющую полок.

13. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ВНИМАНИЕ!
См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

13.1 Что делать, если...

Неисправность	Возможная причина	Решение
Духовой шкаф не включается или не работает.	Духовой шкаф не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения духового шкафа и наличие напряжение в сети (см. Схему подключения).
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф выключен.	Включите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается.	Не установлено текущее время.	Установите часы.
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые установки.	Убедитесь, что настройки выбраны верно.
Духовой шкаф не нагревается.	Сработала функция автоматического отключения.	См. «Автоматическое отключение».
Духовой шкаф не нагревается.	Включена функция «Защита от детей».	См. «Отключение функции «Защита от детей».
Духовой шкаф не нагревается.	Дверца не закрыта как следует.	Полностью закройте дверцу.
Духовой шкаф не нагревается.	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.
Лампа не горит.	Лампа перегорела.	Замените лампу освещения.
На дисплее отображается код «F111».	Штекер термощупа не вставлен в свое гнездо надлежащим образом.	Вставьте штекер термощупа в гнездо до упора.

Неисправность	Возможная причина	Решение
На дисплее отображается код ошибки, не указанный в данной Таблице.	Имел место сбой электроники.	• Выключите и снова включите духовой шкаф с помощью предохранителя домашней электропроводки или предохранительного выключателя на электрощите. • Если на дисплее снова отображается код ошибки, обратитесь в сервисный центр.
Пар и конденсат оседают на продуктах и внутри камеры духового шкафа.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу дольше, чем на 15-20 минут.

13.2 Информация для обращения в сервис-центр

Если самостоятельно справиться с проблемой не удается, обращайтесь в магазин или в авторизованный сервисный центр.

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

Рекомендуем записать их здесь:	
Модель (MOD.)	.....
Код изделия (PNC)	.....
Серийный номер (S.N.)	.....

14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

14.1 Технические данные

Напряжение	220 - 240 В
Частота	50 Гц

15. 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 .

Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.

Дата производства данного изделия указана в серийном номере (serial number), где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 43012345 означает, что изделие произведено на тридцатой неделе 2014 года.

Класс энергопотребления: A

Электролюкс Ротенбург ГмбХ

Боделшвингштрассе 1, 91541, Ротенбург,

Германия

www.electrolux.com/shop



867326874-C-442016