Thinking of you
Electrolux

EVY99841A

RU ДУХОВОЙ ШКАФ С ФУНКЦИЕЙ ПАРА

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ 3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ 4
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ 7
4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ 8
5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ 9
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ 10
7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ 15
8. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ 16
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ 17
10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ 19
11. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ 21
12. УХОД И ОЧИСТКА 41
13. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ 44
14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ 45

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



Зарегистрировать свое изделия 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.
Данная информация находится на табличке с техническими данными. Модель, код изделия (PNC), серийный номер.

Внимание / Важные сведения по технике безопасности.

Общая информация и рекомендации

Информация по защите окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством. Производитель не несет ответственность за травмы и повреждения, полученные/вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Позаботьтесь о том, чтобы данное руководство было у Вас под рукой на протяжении всего срока службы прибора.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

⚠ **ВНИМАНИЕ!**
Существует риск удушья, получения травм или стойких нарушений нетрудоспособности.

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором. Запрещается оставлять детей в возрасте до 3 лет без присмотра вблизи прибора.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Если прибор оснащен функцией «Защита от детей», рекомендуется включить эту функцию.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

1.2 Общие правила техники безопасности

- Установка прибора и замена кабеля должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Во время работы прибора его внутренняя камера сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора. Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Перед выполнением операций о очистке и уходу отключите прибор от сети электропитания.
- 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.
- Используйте только термосенсор для мяса, рекомендованный для данного прибора.
- Для извлечения направляющих для противня вытяните сначала переднюю, а затем заднюю часть направляющей противня из боковой стенки - движением, направленным от стенки. Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.
- В случае повреждения шнура питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с равнозначной квалификацией.
- Перед тем, как менять лампочку, убедитесь, что прибор отключен от электропитания, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.

2. ⚠ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

⚠ **ВНИМАНИЕ!**
Установка прибора должна производиться только квалифицированным персоналом.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по установке.
- Прибор имеет большой вес: соблюдайте предосторожность при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.

- 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.

Подключение к электросети

ВНИМАНИЕ!
Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор необходимо заземлить.
- Убедитесь, что указанные на табличке с техническими данными параметры электропитания соответствуют параметрам электросети. В противном случае обратитесь к электрику.
- Для подключения прибора необходимо использовать установленную надлежащим образом электробезопасную розетку.
- Не используйте тройники и удлинители.
- Позаботьтесь о том, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь в сервисный центр или к электрику.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора, 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.
- Не тяните за кабель электропитания для отключения прибора от электросети. Всегда беритесь за вилку сетевого кабеля.
- Используйте только подходящие устройства для изоляции: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители, выкручивающиеся из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и замыкатели.
- 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.

2.2 Использование

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

- Используйте данный прибор в бытовых помещениях.
- Не вносите изменения в параметры данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия ничем не загорожены.
- 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.
- При работе прибора его дверца должна быть закрыта.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. Использование ингредиентов, содержащих алкоголь, может привести к образованию воздушно-спиртовой смеси.
- 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 ве-

щества или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.

ВНИМАНИЕ!
Существует риск повреждения прибора.

- Для того, чтобы избежать повреждения и изменения цвета эмали:

  – не помещайте посуду или другие предметы непосредственно на дно прибора.

  – не кладите алюминиевую фольгу непосредственно на дно прибора.

  – Не наливайте в нагретый прибор воду.

  – Не храните в приборе после окончания приготовления влажную посуду и продукты.

  – Соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали не влияет на производительность прибора. Оно не является дефектом с точки зрения закона о гарантийных обязательствах.
- Для приготовления тортов, содержащей большое количество влаги, используйте противень для жарки. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.

Приготовление на пару

ВНИМАНИЕ!
Существует риск получения ожогов и повреждения прибора.

- Не открывайте дверцу прибора во время приготовления на пару. Может произойти высвобождение пара.

2.3 Уход и очистка

ВНИМАНИЕ!
Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца имеет большой вес!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральное моющее средство. 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.

2.4 Внутреннее освещение

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

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность поражения электрическим током.

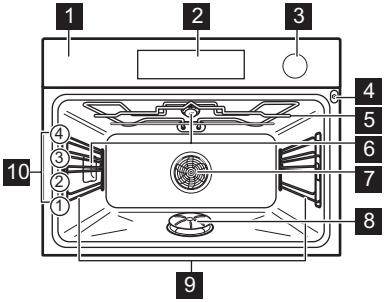
- Перед заменой лампы отключите электропитание прибора.
- Используйте только лампы той же спецификации.

2.5 Утилизация

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность травмы или удушья.

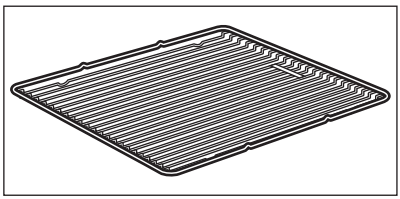
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Отрежьте кабель электропитания и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы предотвратить риск ее запирания на случай, если внутри прибора окажутся дети и домашние животные.

3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

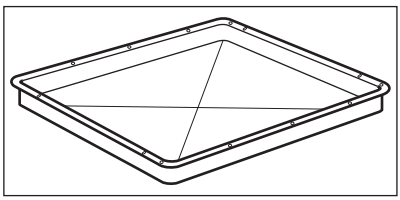


1 Панель управления
2 Электронный программатор
3 Выдвижной резервуар для воды
4 Гнездо для термощупа для мяса
5 Гриль и нагревательный элемент
6 Лампа освещения духового шкафа
7 Вентилятор и нагревательный элемент
8 Парогенератор с защитным колпаком
9 Съемная направляющая для противня
10 Положение противней

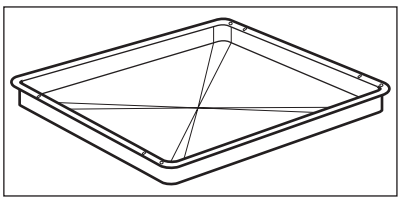
3.1 Аксессуары



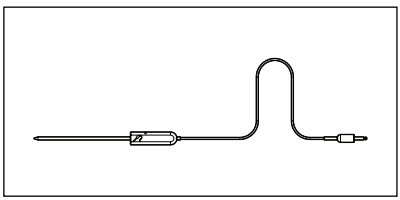
Решетка
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.



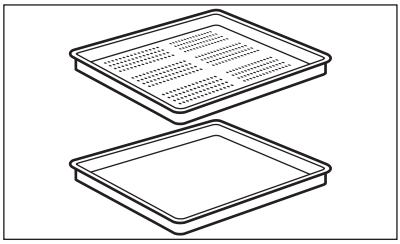
Глубокий противень
Для тортов и бисквитов.



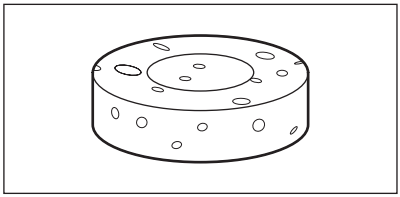
Противень для жарки / гриля
Для выпекания и жарки или в качестве противня для сбора жира.



Термощуп для мяса
Для определения готовности блюда.



Набор противней для приготовления на пару
Один контейнер для продуктов без отверстий и один контейнер с отверстиями.
Набор противней для приготовления на пару удаляет конденсирующуюся воду из продуктов в ходе приготовления на пару. Используйте его для приготовления продуктов, которые не должны готовиться, будучи погруженными в воду (например, овощей, разделанной рыбы, куриных грудок). Данный набор не подходит для продуктов, которые должны быть погружены в воду (например, риса, поленты, макаронных изделий).



Губка
Для сбора остатков воды из парогенератора.

4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

ВНИМАНИЕ!
См. Главу «Сведения по технике безопасности».

Если нагревательный элемент опустился вниз, поднимите его к потолку прибора так, чтобы он оказался над направляющими, расположенными на внутренних стенках.

4.1 Первая чистка

- Извлеките из духового шкафа все принадлежности.
- Перед первым использованием прибор необходимо очистить.

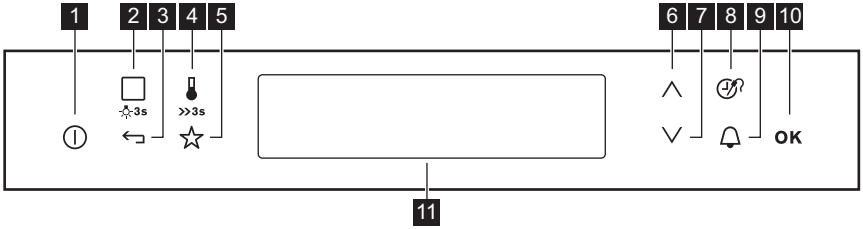
См. Главу «Уход и очистка».

4.2 Первое подключение

При подключении прибора к сети электропитания или после перебоя электропитания необходимо установить язык, контрастность дисплея, яркость дисплея и время суток. Для выбора значения нажмите на ∧ или на ∨. Нажмите на **OK** для подтверждения.

5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Электронный программатор

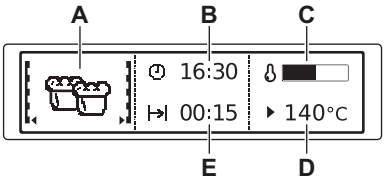


Для управления прибором используются сенсорные поля.

Номер	Сенсорное поле	Функция	Комментарий
1		Вкл/Выкл	Включение и выключение прибора.
2	3s	Режимы Нагрева или Помощь в Приготовлении	Выбор режима нагрева или функции Помощь в Приготовлении . Для вызова требуемой функции нажмите один или два раза на сенсорное поле включенного прибора. Для включения или выключения освещения нажмите и удерживайте поле в течение 3 секунд.
3		Кнопка «Возврат»	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. Для включения или выключения режима Быстрый нагрев удерживайте поле в течение 3 секунд.
5		Любимая программа	Сохранение и вызов любимых программ.
6		Стрелка вверх	Перемещение вверх по меню.
7		Стрелка вниз	Перемещение вниз по меню.
8		Время и дополнительные функции	Установка различных функций. При работе режима нагрева нажатие на данное сенсорное поле позволяет установить такие функции, как «Таймер», БЛОКИР. КНОПОК , запись функции Любимая программа , Сохранение Тепла , Включил и Иди , или изменить настройки термощупа.

Номер	Сенсорное поле	Функция	Комментарий
9		Таймер	Установка функции Таймер .
10	OK	OK	Подтверждение выбора или параметра настройки.
11	-	Дисплей	На дисплее отображаются текущие настройки прибора.

Дисплей



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

Другие индикаторы дисплея.

Символ		Функция
	Таймер	Режим включен.
	Время суток	Отображение текущего времени.
|→|	Продолж.	Отображение времени, необходимого для приготовления блюда.
→|	Окончание	Отображение времени окончания цикла приготовления.
	Индикация времени	Отображение времени, прошедшего с начала работы режима нагрева. Для сброса отсчета одновременно нажмите на ∨ и на ∧ .
	Индикатор нагрева	Отображение температуры внутри прибора.
	Индикация быстрого нагрева	Режим включен. При этом сокращается время нагрева.
	Вес, автоматич.	Подтверждение того, что система автоматического взвешивания включена или что вес может быть изменен.
	Сохранение Тепла	Режим включен.

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ВНИМАНИЕ!
См. Главу «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 пунктов меню

Главное меню

Символ	Элемент меню	Описание
	Режимы Нагрева	Перечень режимов нагрева.
	Помощь в Приготовлении	Список программ автоматического приготовления.
	Любимая программа	Список избранных избранных программ приготовления, созданных самим пользователем.
	Очистка Паром	Очистка при помощи пара.
	Основные Установки	Перечень других настроек.
	Особые	Перечень дополнительных режимов нагрева.

Подменю для меню: Основные Установки

Символ	Подменю	Применение
	Установка Времени Суток	Установка текущего времени.
	Индикация Времени	Если данная функция включена, на дисплее выключенного прибора отображается текущее время.
	SET + GO	Если данная функция включена, при работе режима нагрева ей можно будет воспользоваться.
	Сохранение Тепла	Если данная функция включена, при работе режима нагрева ей можно будет воспользоваться.
	Коррекция Времени	Включение и выключение функции данной функции.
	Контрастность Дисплея	Изменение контрастности дисплея в процентах.
	Яркость Дисплея	Изменение яркости дисплея в процентах.
	Выбрать Язык	Выбор языка выводимой на дисплей информации.
	Громкость Звук. Сигнала	Регулировка в процентах громкости сигналов, звучащих при нажатии на сенсорные поля, а также других сигналов.

Символ	Подменю	Применение
	Тоны Кнопок	Включение и выключение тоновых звуковых сигналов при нажатии на сенсорные поля. Отключение звуковых сигналов, выдаваемых при нажатии на поле «Вкл/ Выкл», невозможно.
	Сигналы Тревоги/Ошибки	Включение и выключение сигналов оповещения.
i	Сервис	Отображение версии и конфигурации программного обеспечения.
	Заводские Установки	Восстановление всех заводских установок.

6.3 Режимы нагрева

Подменю для меню: Режимы Нагрева

Режимы нагрева		Применение
	Влажный пар	Приготовление овощей, рыбы, картофеля, риса, макаронных изделий и других блюд.
	Интенсивный пар	Приготовление продуктов с высоким содержанием влаги и приготовление на пару рыбы, заварного крема и терринов (блюд в горшочке).
	Горячий пар	Выпекание хлеба, жарка больших кусков мяса или разогрев охлажденных или замороженных продуктов.
	ЭКО пар	Оптимизация энергопотребления в ходе приготовления. Сначала необходимо установить время приготовления. Более подробные сведения о рекомендованных настройках находятся в таблицах для приготовления пищи, где приведены эквивалентные стандартные режимы духового шкафа.
	Регенерация	Подогрев продуктов непосредственно на тарелке.
	Влажный горячий воздух	Экономия электроэнергии при приготовлении сухой выпечки, а также при выпекании в формах на одном уровне духового шкафа.
	ЭКО жарка	Функции ЭКОНОМ позволяют оптимизировать энергопотребление во время приготовления продуктов. Сначала необходимо установить время приготовления. Более подробные сведения о рекомендованных настройках находятся в таблицах для приготовления пищи, где приведены эквивалентные стандартные режимы нагрева.

Режимы нагрева		Применение
	Низкот. приготовление	Приготовление особенно нежных и сочных жареных кусков мяса.
	Нижний нагрев	Выпекание тортов с хрустящей нижней корочкой и консервирование продуктов.
	Замороженные продукты	Приготовление полуфабрикатов, например, картофеля фри, картофельных ломтиков, блинчиков с фаршем с хрустящей корочкой.
	Малый гриль	Приготовление на гриле продуктов плоской формы и тостов.
	Быстрое грилирование	Приготовление на гриле большого количества продуктов плоской формы. Приготовление хлебных тостов.
	Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы (не филе) на одном уровне, а также запекание до румяной корочки и обжаривание.
	Верхний + нижний нагрев	Выпекание и жарка на одном уровне духового шкафа.
	Пицца	Выпекание на 1 уровне духового шкафа, когда требуется более интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка. Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима Верхний + нижний нагрев .
	Горячий воздух	Одновременное выпекание максимум на 2 уровнях духового шкафа, а также подсушивание. Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима Верхний + нижний нагрев .

Подменю для меню: Особые

Режим нагрева		Применение
	Хлеб	Выпечка хлеба.
	Запеканка	Приготовление таких блюд, как лазанья или картофельная запеканка. Запекание.
	Подготовка теста	Подготовка дрожжевого теста перед выпечкой.
	Подогрев Тарелок	Предварительный подогрев тарелок перед подачей их на стол.
	Консервирование	Консервирование (например, соленых огурцов).
	Высушивание	Подсушивание тонко нарезанных фруктов (напр., яблок, слив, персиков) и овощей (например, помидоров, цукини или грибов).

Режим нагрева		Применение
	Поддержание Тепла	Поддержание приготовленных блюд в теплом виде.
	Размораживание	Размораживание замороженных продуктов.

6.4 Включение режима нагрева

1. Включите прибор.
2. Выберите меню Режимы Нагрева . Нажмите на **OK** для подтверждения.
3. Задайте режим нагрева. Нажмите на **OK** для подтверждения.
4. Задайте температуру. Нажмите на **OK** для подтверждения.

Нажмите на , чтобы перейти непосредственно к меню Режимы Нагрева . Эти же действия можно произвести и при выключенном приборе.

6.5 Приготовление на пару

Крышка выдвижного резервуара для воды находится внутри панели управления.

1. Нажмите на крышку, чтобы открыть выдвижной резервуар для воды.
2. Налейте в выдвижной резервуар для воды 700 мл воды.

   Этого количества воды достаточно примерно на 30 минут.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Не заливайте воду непосредственно в парогенератор!

В качестве жидкости используйте только воду. Не используйте фильтрованную (деминерализованную) или дистиллированную воду.

3. Включите прибор.
4. Задайте режим нагрева с паром и задайте температуру.
5. При необходимости задайте функцию Продолж. |→| или Окончание →|.

   Пар начнет вырабатываться примерно через 2 минуты. При достижении температуры, близкой к заданной, прибор выдает звуковой сигнал.

   После окончания приготовления снова прозвучит звуковой сигнал.
6. Выключите прибор.

Когда в парогенераторе закончится вода, раздастся звуковой сигнал. После остывания прибора промокните губкой оставшуюся в парогенераторе воду. При необходимости протрите парогенератор с небольшим количеством уксуса.
Для окончательной просушки оставьте дверцу прибора открытой.

6.6 Индикация нагрева

При включении режима нагрева на дисплее отображается полоска. Полоска показывает, что температура духового шкафа повышается.

Индикация быстрого нагрева

Данная функция позволяет сократить время нагрева. Для включения функции нажмите и удерживайте в течение 3 секунд. Индикатор нагрева замигает.

Остаточное тепло

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

6.7 Экономия электроэнергии

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

- **Остаточное тепло:**
  - При работе режима нагрева или программы нагревательные элементы отключаются раньше 10% раньше (лампа и вентилятор продолжают работать). Для работы этой функции время приготовления должно превышать 30 минут, или должна использоваться одна из функций часов (Продолж. или Окончание).

– Если прибор выключен, можно использовать тепло для поддержания блюд в теплом состоянии. На дисплее отобразится сохранившаяся температура.

- **Выключение лампы** – нажмите и удерживайте в течение 3 секунд , чтобы выключить лампу освещения во время приготовления.
- При использовании функции **Влажный горячий воздух** лампа выключается через 30 секунд. Лампа включается снова при касании на 3 секунды или открывании дверцы прибора.
- **Функции ЭКОНОМ** – см. раздел «Режимы нагрева» (имеется в ограниченном ряде моделей).

7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

Символ	Функция	Описание
	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** для пуска.
|→|	Продолж.	Установка продолжительности работы прибора (макс. 23 часа 59 минут).
→|	Окончание	Установка времени отключения режима нагрева (макс. 23 часа 59 минут).

При задании времени для функции часов обратный отсчет начнется через 5 секунд.

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

Установка функций часов

1. Задайте режим нагрева.
2. Многократным нажатием на кнопку добейтесь отображения на дисплее требуемой функции часов и соответствующего символа.
3. С помощью ∧ или ∨ задайте необходимое значение времени. Нажмите на **OK** для подтверждения. По истечении заданного времени выдается звуковой сигнал. Прибор выключается. На дисплее отображается сообщение.
4. Для выключения звукового сигнала нажмите на любое сенсорное поле.

Полезные сведения:

- При использовании функций Продолж. и Окончание сначала нужно задать режим нагрева и температуру. Затем можно устанавливать функцию часов. Прибор отключается автоматически.
- Воспользовавшись функциями Продолж. и Окончание одновременно, можно задать время для автоматического выключения прибора.
- Функции Продолж. и Окончание недоступны при использовании термощупа для мяса (не во всех моделях).

7.1 Сохранение Тепла

Функция Сохранение Тепла служит для поддержания температуры 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 .
- Условия для этой функции:
  – Установленная температура должна превышать 80°C.
  – Установлена функция Продолж. .

Включение функции

1. Включите прибор.
2. Выберите режим нагрева.
3. Установите температуру выше 80°C.
4. Многократным нажатием кнопки добейтесь отображения на дисплее символа функции Сохранение Тепла . Нажмите **OK** для подтверждения.

По окончании действия функции раздастся звуковой сигнал.
Функция Сохранение Тепла остается включенной при изменении режимов нагрева.

7.2 Коррекция Времени

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

- Она применима ко всем режимам нагрева при использовании функций Продолж. или Вес, автоматич.
- Неприменимо для режимов нагрева с использованием , предусматривающих использование термощупа для мяса.

Включение функции:

1. По истечении установленного времени приготовления раздастся звуковой сигнал. Нажмите на любое сенсорное поле.
2. На дисплее появится сообщение функции Коррекция Времени о дополнительных пяти минутах.
3. Нажмите для включения (или ⮌ для отмены).
4. Задайте дополнительный период времени работы при помощи функции Коррекция Времени . Нажмите **OK** для подтверждения.

8. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ

ВНИМАНИЕ!
См. Главу «Сведения по технике безопасности».

8.1 Автоматические программы

Эти три автоматические программы обеспечивают оптимальные настройки для каждой категории типа мясных блюд и других рецептов:

- Программы приготовления для мяса с функцией Вес, автоматич. (меню Помощь в Приготовлении) – данная функция автоматически рассчитывает время жарки. Чтобы использовать эту функцию, необходимо указать вес продукта.
- Программы приготовления для мяса функцией Автоматич. Термощуп (меню Помощь в Приготовлении) – данная функция автоматически рассчитывает время жарки. Для использования этой функции требуется задать температуру внутри продукта. По окончании программы выдается звуковой сигнал.
- Функция Запрограммир. Рецепты (меню Помощь в Приготовлении menu) – в данной функции используются заранее заданные значения для приготовления блюд. Приготовьте блюдо, следуя рецепту из данного руководства.

Приготовление при помощи функции Вес, автоматич.
Жареная Свинина
Жареная Телятина
Тушеное мясо
Жареная Дичь
Жареный Ягненок
Цыпленок, целиком
Индейка, целиком
Утка, целиком
Гусь, целиком

Приготовление при помощи функции Автоматич. Термощуп
Свиная Вырезка
Ростбиф
Говядина по-скандинав.
Мясо Дичи

Приготовление при помощи функции Автоматич. Термощуп
Седло Ягненка, среднее
Куриное Филе
Рыба, целиком

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

8.2 Помощь в Приготовлении с использованием функции Запрограммир. Рецепты

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

Включение функции:

1. Включите прибор.
2. Выберите меню функции Помощь в Приготовлении . Нажмите на **OK** для подтверждения.
3. Выберите нужную категорию и блюдо. Нажмите на **OK** для подтверждения.
4. Выберите Запрограммир. Рецепты . Нажмите на **OK** для подтверждения.

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

8.3 Помощь в Приготовлении с использованием функции Вес, автоматич.

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

Включение функции:

1. Включите прибор.
2. Выберите Помощь в Приготовлении . Нажмите на **OK** для подтверждения.
3. Выберите нужную категорию и блюдо. Нажмите на **OK** для подтверждения.
4. Выберите Вес, автоматич. . Нажмите на **OK** для подтверждения.
5. Нажмите на ∧ или на ∨ , чтобы задать вес продуктов. Нажмите на **OK** для подтверждения.

Начнется выполнение автоматической программы. Вес можно изменить в любое время. Для его изменения нажмите на ∧ или на ∨ . По истечении заданного времени выдается звуковой сигнал. Для выключения сигнала нажмите на любое сенсорное поле.

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

9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

ВНИМАНИЕ!
См. Главу «Сведения по технике безопасности».

9.1 Термощуп для мяса

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

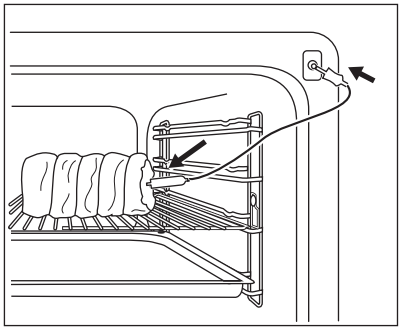
Необходимо задать два значения температуры:

- температуру духового шкафа
- температуру внутри продукта

Используйте только термощуп для мяса, поставляемый в комплекте, или фирменные запасные части.

Использование термощупа для мяса:

1. Поместите наконечник термощупа для мяса в центр куска мяса.
2. Включите прибор.
3. Вставьте штекер термощупа для мяса в гнездо на передней панели прибора.



На дисплее отобразится датчик термощупа для мяса.

4. В течение 5 секунд задайте нужную температуру внутри продукта при помощи ∧ или ∨ .
5. Задайте режим и, по необходимости, температуру духового шкафа.

   Прибор рассчитывает примерное время приготовления. Окончание приготовления зависит от количества продуктов, заданной температуры духового шкафа (не ниже 120°C) и выбранных режимов работы. Расчет времени окончания приготовления согласно функции «Окончание» производится примерно через 30 минут.

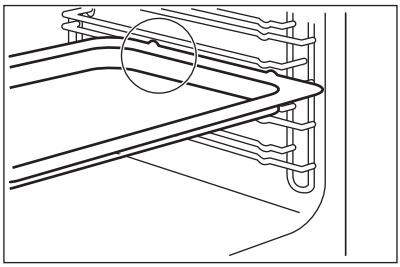
В ходе приготовления термощуп для мяса должен находиться внутри куска мяса, а его штекер – включен в гнездо.

6. При достижении заданной температуры внутри продукта раздастся звуковой сигнал. Прибор отключится автоматически. Чтобы выключить звуковой сигнал, нажмите на сенсорное поле.
7. Извлеките штекер термощупа для мяса из гнезда и достаньте мясо из духового шкафа.

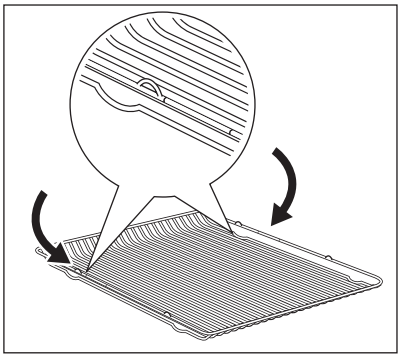
Нажмите на , чтобы изменить температуру внутри продукта.

ВНИМАНИЕ!
Термощуп для мяса сильно нагревается. Существует опасность получения ожогов. Будьте осторожны при извлечении наконечника и выключении термощупа для мяса.

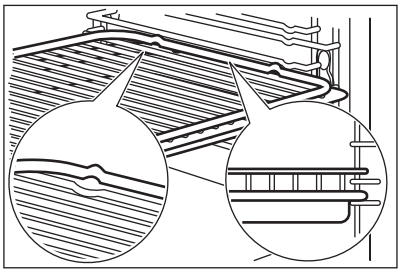
9.2 Установка принадлежностей



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



Решетка:
Установите решетку так, чтобы выступы были направлены вниз.
Вставьте полку между направляющими планками духового шкафа.



Одновременная установка решетки и противня для жарки:
Уложите решетку на противень для жарки.
Вставьте противень для жарки между направляющими планками духового шкафа.

Для повышения уровня безопасности в нижней части левого и правого краев всех принадлежностей имеются небольшие выступы.

Эти выступы всегда должны находиться в задней части прибора. Эти выступы также служат защитой от опрокидывания.

Возвышающийся ободок, расположенный по периметру решетки, служит для предотвращения соскальзывания приготовляемого продукта.

10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

10.1 Меню Любимая программа

Вы можете сохранить в памяти прибора избранные настройки, например, продолжительность, температура или режим нагрева. Их можно выбирать в меню Любимая программа . Можно сохранить до 20 программ.

Сохранение программы

1. Включите прибор.
2. Выберите режим нагрева или функцию Помощь в Приготовлении .
3. Многократным нажатием на добейтесь отображения на дисплее сообщения « СОХРАНИТЬ ». Нажмите **OK** для подтверждения.
4. На дисплее отобразится позиция первой свободной ячейки памяти.

   Нажмите **OK** для подтверждения.
5. Введите название программы. Начнет мигать первая буква.

   Для ее изменения нажимайте на ∨ или на ∧ . Нажмите кнопку **OK**.
6. Воспользуйтесь ∨ или ∧ для перемещения курсора вправо и влево. Нажмите кнопку **OK**.

   Замигает следующая буква. Повторите действия 5 и 6 необходимое число раз.
7. 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 Имя Программы .

Включение программы

1. Включите прибор.
2. Выберите меню Любимая программа . Нажмите **OK** для подтверждения.
3. Выберите название любимой программы. Нажмите **OK** для подтверждения.

Нажмите на ☆ , чтобы перейти непосредственно к меню Любимая программа . Эти же действия можно произвести при выключенном приборе (только в ряде моделей).

10.2 Функция «Защита от детей»

Функция «Защита от детей» предотвращает случайное включение прибора.

Включение и выключение функции «Защита от детей»:

1. Включите прибор.
2. Нажмите и удерживайте одновременно ⌀ и ☆ , пока на дисплее не появится сообщение.

10.3 БЛОКИР. КНОПОК

Функция БЛОКИР. КНОПОК позволяет предотвратить случайное изменение режима нагрева. Функцию БЛОКИР. КНОПОК можно включить только когда прибор работает.

Включение функции БЛОКИР. КНОПОК :

1. Включите прибор.
2. Задайте какой-либо режим нагрева или параметр.
3. Многократным нажатием кнопки ⌀ добейтесь отображения на дисплее функции БЛОКИР. КНОПОК .
4. Нажмите **OK** для подтверждения.

Включение функции БЛОКИР. КНОПОК :

1. Нажмите на ⌀ .
2. Нажмите **OK** для подтверждения.

10.4 SET + GO

Функция SET + GO («Включил и иди») позволяет задать режим нагрева (или программу) и позднее запустить ее одним нажатием сенсорного поля.

Включение функции:

1. Включите прибор.
2. Задайте режим нагрева.
3. Многократным нажатием на кнопку ⌀ добейтесь отображения на дисплее Продолж. .
4. Задайте время.
5. Многократным нажатием на кнопку ⌀ добейтесь отображения на дисплее функции SET + GO («Включил и иди»).
6. Нажмите на **OK** для подтверждения.

Для включения функции SET+GO («Включил и иди») нажмите на любое сенсорное поле (за исключением ⏻). Будет включен заданный режим нагрева.
По окончании работы режима нагрева будет выдан звуковой сигнал.

Полезные сведения:

- При работе режима нагрева духового шкафа включается функция БЛОКИР. КНОПОК .
- Включение и выключение функции SET + GO («Включил и иди») производится в меню Основные Установки .

10.5 Автоматическое отключение

Из соображений безопасности прибор автоматически выключается по истечении определенного времени:

- Если включен какой-либо режим нагрева.
- Если пользователь не изменяет температуру духового шкафа.

Температура	Время отключения
30°C - 115°C	12,5 часов
120°C – 195°C	8,5 часов
200°C – 230°C	5,5 часов

Автоматическое отключение работает совместно со всеми режимами духового шкафа, не считая режимов Освещение , Продолж. и Окончание и «Термощуп для мяса».

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 любое сенсорное поле (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, автоматически включается вентилятор охлаждения для охлаждения поверхностией прибора. При выключении прибора вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

11. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

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

11.1 Особые режимы нагрева духового шкафа

Поддержание Тепла

Используйте данный режим для того, чтобы сохранить блюда теплыми.
Температура автоматически поддерживается на уровне 80°C.

Подогрев Тарелок

Используйте данный режим для подогрева тарелок.
Равномерно распределите тарелки по всей полке духового шкафа. По истечении половины времени подогрева переверните стопки (поменяйте местами нижние и верхние тарелки).
Температура автоматически поддерживается на уровне 70°C.
Рекомендуемое положение противня: 3.

Подготовка теста

Эту автоматическую функцию можно использовать с любым рецептом, в котором используется дрожжевое тесто. Этот режим обеспечивает хорошие условия для поднятия теста. Положите тесто в миску достаточно большого размера, чтобы тесто могло подняться, и накройте его влажным полотенцем или полиэтиленовой пленкой. Установите на первый уровень решетку и поставьте на нее миску. Закройте дверцу и выберите функцию подготовки теста. Задайте требуемое время.

11.2 Приготовление на пару

Кухонная посуда для приготовления на пару

- Используйте только кухонную посуду из жаростойкого и устойчивого к коррозии материала.

Также для этого подходят сотейники из хромированной стали (из комплекта дополнительных принадлежностей).

Уровни духового шкафа

- Информация о правильном размещении продуктов на уровнях духового шкафа представлена в таблице ниже. Отсчет уровней духового шкафа ведется снизу вверх.

Общие замечания

- Если продолжительность приготовления составляет более 30 минут или требуется приготовить большое количество продуктов, при необходимости добавляйте воду.
- Продукты, подлежащие приготовлению, необходимо помещать в соответствующую посуду и размещать на соответствующих уровнях. Полки должны располагаться на некотором расстоянии одна от другой, что-

бы пар мог беспрепятственно достигать всех продуктов.

- Если духовой шкаф долго не используется, то удалите воду из поддона для воды, шлангов и парогенератора (см. «Уход и очистка»).

Примечание к таблицам приготовления на пару

- В таблице приведены данные для стандартных блюд.

Температура и время представлены ориентировочно, они варьируются в зависимости от консистенции, размера, количества продуктов и используемой посуды.
Если конкретных данных для нужного кулинарного рецепта не находится, используйте аналогичный.
Начинайте готовить в холодном духовом шкафу, если в таблице не рекомендуется иное.
При приготовлении риса увеличьте соотношение воды до уровня 1: 1.5 - 1: 2 по сравнению с информацией, указанной в таблице.

11.3 Таблица данных для приготовления на пару

Количество воды в резервуаре, мл	Время[1] в минутах.
300	15 - 20
600	30 - 40
800	50 - 60

1) Указано ориентировочное время

11.4 Последовательное приготовление в режимах «Горячий воздух» и «Влажный пар».

- Можно готовить мясо, овощи и гарнир последовательно друг за другом, сочетая режимы. Все компоненты будут готовы к подаче на стол одновременно.
- Воспользуйтесь режимом «Горячий воздух» для жарки.
- Поместите овощи и гарниры в жаростойкую посуду. Поместите их в духовой шкаф вместе с жарким.
- Дайте духовому шкафу остыть примерно до 80°C. Для ускорения охлаждения прибора откройте дверцу духового шкафа до первого фиксированного положения примерно на 15 минут.
- Включите режим «Влажный пар» и доведите до конца приготовление всех продуктов одновременно.

Максимальный объем воды 650 мл.

11.5 Таблицы для приготовления на пару

ВНИМАНИЕ!
Не открывайте дверцу во время работы данного режима. Существует опасность ожогов.

Режим подходит для всех продуктов, как свежих, так и замороженных. При этом можно готовить, разогревать, оттаивать, поршировать и бланшировать овощи, мясо, рыбу, изделия из муки и теста, рис, кукурузу, манную крупу и яйца.
Приготовление наборов блюд: За один прием можно приготовить полный набор блюд. Чтобы избежать недоваривания или переваривания блюд, выбирайте блюда со сходным временем приготовления. Для каждого отдельного компонента меню используйте максимальное количества воды. Помещайте блюда на полки духового шкафа в подходящей кухонной посуде. Обеспечьте рассстояние между блюдами для циркуляции пара.

Стерилизация

- Данный режим позволяет стерилизовать контейнеры (напр., бутылочки для детского питания).
- Чистые емкости разместите в середине полки на первом уровне. Следите за тем, чтобы отверстия были направлены вниз под небольшим углом.
- Налейте максимальный объем воды и установите время 40 минут.

Овощи

Продукты	Температура, °C	Количество воды, мл	Время[1)] в минутах.	Положение противня
Артишоки	96	800	50 - 60	1
Баклажан	96	450	15 - 25	1
Цветная капуста, целиком	96	600	35 - 45	1
Цветная капуста, соцветия	96	500	25 - 30	1
Брокколи, целиком	96	550	30- 40	1
Брокколи, соцветия	96	400	20 - 25	1
Нарезанные грибы	96	400	15 - 20	1
Горох	96	450	20 - 25	1
Фенхель	96	600	35 - 45	1
Морковь	96	600	35 - 45	1
Кольраби, полосками	96	550	30 - 40	1
Сладкий перец, полосками	96	400	15 - 20	1
Лук-порей, кольцами	96	500	25 - 35	1
Зеленая фасоль	96	550	35 - 45	1
Маш-салат, соцветия	96	450	20 - 25	1
Брюссельская капуста	96	550	30 - 40	1
Свекла	96	800 + 400	70 - 90	1
Скорцонера (листовая капуста)	96	600	35 - 45	1
Сельдерей, кубиками	96	500	20 - 30	1
Спаржа, зеленая	96	500	25 - 35	1
Спаржа, белая	96	600	35 - 45	1
Свежий шпинат	96	350	15	1

Продукты	Температура, °C	Количество воды, мл	Время[1] в минутах.	Положение противня
Очищенные помидоры	96	350	15	1
Белая фасоль	96	500	25 - 35	1
Савойская капуста	96	400	20 - 25	1
Цукини, резаные	96	350	15	1

1) Указано ориентировочное время

Гарниры

Продукты	Температура, °C	Количество воды, мл	Время[1] в минутах.	Положение противня
Клецки из дрожжевого теста	96	600	30 - 40	1
Картофельные клецки	96	600	35 - 45	1
Картофель в мундире, средний	96	750	45 - 55	1
Рис (соотношение воды/риса 1,5:1)	96	600	35 - 40	1
Отварной картофель, четверти	96	600	35 - 40	1
Хлебные клецки	96	600	35 - 45	1
Тальятелле, свежая	96	450	20 - 25	1
Полента (соотношение воды/поленты 3:1)	96	750	40 - 45	1

1) Указано ориентировочное время

Рыба

Продукты	Температура, °C	Количество воды, мл	Время[1] в минутах.	Положение противня
Форель, прибл. 250 г	85	550	30 - 40	1
Креветки, свежие	85	450	20 - 25	1
Креветки, замороженные	85	550	30 - 40	1

Продукты	Температура, °C	Количество воды, мл	Время[1] в минутах.	Положение противня
Филе лосося	85	500	25 - 35	1
Лосось-таймень (кумжа), прибл. 1000 г	85	600	40 - 45	1
Мидии	96	500	20 - 30	1
Рыбное филе, плоское	80	350	15	1

1) Указано ориентировочное время

Мясо

Продукты	Температура, °C	Количество воды, мл	Время[1] в минутах.	Положение противня
Вареная ветчина, 1 кг	96	800 + 150	55 - 65	1
Вареная куриная грудка	90	500	25 - 35	1
Вареная курица, 1-1,2 кг.	96	800 + 150	60 - 70	1
Телячья/свиная корейка без кости, 0,8-1 кг	90	800 + 300	80 - 90	1
Жаркое из копченой присоленной свинины «Касслер»	90	800 + 300	70 - 90	1
Тафельшпиц (вареная говядина по-венски)	96	800 + 700	110 - 120	1
Чиполата (свиные охотничьи колбаски)	80	400	15 - 20	1

1) Указано ориентировочное время

Яйца

Продукты	Температура, °C	Количество воды, мл	Время[1] в минутах.	Положение противня
Яйца, сваренные всмятку	96	400	10- 12	1
Яйца вареные в мешочек	96	450	13 - 16	1
Яйца, сваренные вкрутую	96	500	18 - 21	1

1) Указано ориентировочное время

11.6 Таблица для приготовления в режиме «Интенсивный пар»

Вид блюда	Интенсивный пар (количество воды – около 300 мл)		
	Температура, °C	Время в мин.	Положение противня
Заварной крем / открытый пирог с фруктами в порционных чашках[1)]	90	40 - 45	1
Печеные яйца [1)]	90	35 - 45	1
Террин (блюдо в горшочке) [1)]	90	40 - 50	1
Тонкие куски рыбного филе	85	15 - 25	1
Толстые куски рыбного филе	90	25 - 35	1
Небольшая рыба (до 350 г)	90	25 - 35	1
Целая рыба (до 1000 г)	90	35 - 45	1
Разогрев			
Клецки	110	20 - 30	1
Макаронные изделия	110	15 - 20	1
Рис	110	15 - 20	1
Порционные блюда	110	15 - 20	1

1) Оставьте на полчаса с закрытой дверцей

11.7 Таблица режима «Горячий пар»

Вид блюда	Горячий пар (количество воды: около 300 мл)			
	Количество	Температура, °C	Время[1)] в минутах.	Положение противня
Жареная свинина	1 кг	160 - 180	90 - 100	1
Ростбиф	1 кг	180 - 200	60 - 90	1
Жареная телятина	1 кг	180	80 - 90	1
Мясной Рулет, сырой, 500 г	0,5 кг	180	30 - 40	1

Вид блюда	Горячий пар (количество воды: около 300 мл)			
	Количество	Температура, °C	Время[1] в минутах.	Положение противня
Копченое филе из свинины (вымачивать 2 часа)	0,6 - 1 кг	160 - 180	60 - 70	1
Цыпленок	1 кг	180 - 200	50 - 60	1
Утка	1,5-2 кг	180	70 - 90	1
Картофельная запеканка	-	160 - 170	50 - 60	1
Запеканка из макаронных изделий	-	190	40 - 50	1
Лазанья	-	180	45 - 55	1
Различные виды хлеба	0,5 - 1 кг	180 - 190	45 - 60	1
Булочки	40 - 60 г	180 - 210	30 - 40	2
Булочки-полуфабрикаты	-	200	20 - 30	2
Багеты-полуфабрикаты	40 - 50 г	200	20 - 30	2
Замороженные багеты-полуфабрикаты	40 - 50 г	200	25 - 35	2

1) Указано ориентировочное время

11.8 Выпечка

Общие указания

- Ваш новый 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.
- 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 может изогнуть. После остывания эти деформации исчезнут.

Пояснения к таблицам приготовления выпечки

- Производитель рекомендует при первом использовании использовать самую низкую температуру.
- Если не удалось найти данные для конкретного кулинарного рецепта, ориентируйтесь на похожий рецепт.
- При выпекании пирогов более чем на одном уровне время выпекания можно увеличить на 10–15 минут.
- Торты и выпечка, расположенные на разной высоте, не всегда начинают подрумяниваться равномерно. В этом случае не меняйте температуру. Разница выровняется в процессе выпекания.

11.9 Советы по выпечке

Результат выпечки	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 сократить, увеличив температуру.**
Торт опадает и остается сырым, комковатым или частично непропеченным.	Слишком много жидкости в тесте.	Используйте меньше 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 высока, а время выпекания слишком мало.	Понизьте температуру духового го 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.

11.10 Выпекание на одном уровне

Общие инструкции

- Ваш новый духовой шкаф может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. Приведите свои обычные настройки (температура, время приготовления) и уровни установки полок к значениям, приведенным в таблице.

При продолжительном времени выпекания духовой шкаф можно использовать остаточное тепло и отключить примерно за 10 минут до окончания приготовления.

При использовании замороженных продуктов противни в духовом шкафу во время выпекания могут деформироваться. Когда противни остынут, деформация исчезнет.

Пояснения к таблицам приготовления выпечки

- При первом использовании рекомендуется 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 уровне, 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 заданную температуру. Разница выровняется в процессе выпекания.

Выпечка в формах

Вид выпечки	Режим духового шкафа	Уровень духового шкафа	Температура, °C	Время в мин
Пирог-кольцо или бриошь	Горячий воздух	1	150 - 160	50 - 70
Бисквит «Мадера»/пирожки с фруктами	Горячий воздух	1	140 - 160	70 - 90
Sponge cake / Бисквит	Горячий воздух	1	140 - 150	35 - 50
Sponge cake / Бисквит	Верхний + нижний нагрев	1	160	35 - 50
Коржи для открытого пирога из песочного теста 1)	Горячий воздух	2	170 - 180	10 - 25
Коржи для открытого пирога из бисквитного теста	Горячий воздух	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie / Яблочный пирог (2 формы по Ø 20 см, установленные по диагонали)	Горячий воздух	2	160	70 - 90
Apple pie / Яблочный пирог (2 формы по Ø 20 см, установленные по диагонали)	Верхний + нижний нагрев	1	180	70 - 90
Сырный торт, противень 2)	Верхний + нижний нагрев	2	160 - 170	70 - 90

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.
2) Используйте противень для жарки.

Торты / выпечка / хлеб в глубоких противнях

Вид выпечки	Режим духового шкафа	Уровень духового шкафа	Температура, °C	Время в мин
Батон-плетенка/батон-венок	Верхний + нижний нагрев	1	170 - 190	30 - 40
Рождественские кексы с изюмом и орехами 1)	Верхний + нижний нагрев	1	160 - 180	50 - 70

Вид выпечки	Режим духового шкафа	Уровень духового шкафа	Температура, °C	Время в мин
Хлеб (ржаной) 1)	Верхний + нижний нагрев	1		
сначала			230	20
затем			160 - 180	30 - 60
Пирожные со взбитыми сливками/эклеры 1)	Верхний + нижний нагрев	2	190 - 210	20 - 35
Швейцарский рулет 1)	Верхний + нижний нагрев	2	180 - 200	10 - 20
Сладкий пирог с обсыпкой (сухой)	Горячий воздух	2	150 - 160	20 - 40
Сливочный миндальный торт/сахарные пирожные 1)	Верхний + нижний нагрев	2	190 - 210	20 - 30
Открытые фруктовые пироги из дрожжевого / сдобного теста 2)	Горячий воздух	2	150 - 160	35 - 55
Открытые фруктовые пироги из дрожжевого / сдобного теста 2)	Верхний + нижний нагрев		170	35 - 55
Открытые фруктовые пироги из песочного теста	Горячий воздух	2	160 - 170	40 - 80
Дрожжевые пироги с деликатной начинкой (например, творогом, сливками, заварным кремом) 1)	Верхний + нижний нагрев	2	160 - 180	40 - 80

Печенье

Продукты	Режим духового шкафа	Уровень духового шкафа	Температура, °C	Время в мин
Печенье из песочного теста	Горячий воздух	2	150 - 160	10 - 20
Short bread / Песочное печенье / полоски из теста	Горячий воздух	2	140	20 - 35
Short bread / Песочное печенье / полоски из теста 1)	Верхний + нижний нагрев	2	160	20 - 30

Продукты	Режим духового шкафа	Уровень духового шкафа	Температура, °C	Время в мин
Печенье из сдобного теста	Горячий воздух	2	150 - 160	15 - 20
Выпечка с яичным белком, безе	Горячий воздух		80 - 100	120 - 150
Миндальное печенье	Горячий воздух	2	100 - 120	30 - 50
Печенье из дрожжевого теста	Горячий воздух	2	150 - 160	20 - 40
Мелкоштучные хлебобулочные изделия из слоеного теста[1)]	Горячий воздух	2	170 - 180	20 - 30
Рулеты [1)]	Горячий воздух	2	160	10 - 25
Рулеты [1)]	Верхний + нижний нагрев	2	190 - 210	10 - 25
Small cakes / маленькие торты [1)]	Горячий воздух	2	160	20 - 35
Small cakes / маленькие торты [1)]	Верхний + нижний нагрев	2	170	20 - 35

Влажный горячий воздух

Вид блюда	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Запеканка из макаронных изделий	180 - 200	45 - 60	1
Лазанья	180 - 200	45 - 60	1
Картофельная запеканка	190 - 210	55 - 80	1
Сладкие Запеканки	180 - 200	45 - 60	1
Кольцевой пирог или бриошь	160 - 170	50 - 70	1
Батон-плетенка/батон-венок	170 - 190	40 - 50	1
Сладкий пирог с обсыпкой (сухой)	160 - 170	20 - 40	2
Печенье из дрожжевого теста	160 - 170	20 - 40	2

11.11 Выпекание на нескольких уровнях

Торты / выпечка / хлеб в глубоких противнях

Вид выпечки	Горячий воздух Положение полок, считая снизу 2 положения противней	Температура (°C)	Время (мин)
Пирожные со взбитыми сливками/эклеры 1)	1 / 4	160 - 180	25 - 45
Пирог с сухой обсыпкой	1 / 4	150 - 160	30 - 45

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Торты / выпечка / хлеб в глубоких противнях

Вид выпечки	Горячий воздух Положение полок, считая снизу 2 положения противней	Температура (°C)	Время (мин)
Печенье из песочного теста	1 / 4	150 - 160	20 - 40
Short bread / Песочное печенье / полоски из теста	1 / 4	140	25 - 45
Печенье из сдобного теста	1 / 4	160 - 170	25 - 40
Выпечка с яичным белком, безе	1 / 4	80 - 100	130 - 170
Миндальное печенье	1 / 4	100 - 120	40 - 80
Печенье из дрожжевого теста	1 / 4	160 - 170	30 - 60

11.12 Таблица низкотемпературного приготовления

- Эта функция подойдет для приготовления нежного постного мяса и рыбы. Готовьте без крышки.
- Обжарьте мясо на очень горячем противне.
- Положите мясо в сотейник или непосредственно на решетку. Поставьте под полку противень для жарки, чтобы собрать жир.

Таблица низкотемпературного приготовления

Приготавливаемое блюдо	Вес	Температура (°C)	Положение противня	Время (мин)
Ростбиф	1 - 1,5 кг	150	1	120 - 150
Говяжье филе	1 - 1,5 кг	150	1	90 - 110
Жареная телятина	1 - 1,5 кг	150	1	120 - 150

Приготавливаемое блюдо	Вес	Температура (°C)	Положение противня	Время (мин)
Стейки	200 - 300 г	120	1	20 - 40

11.13 Пицца

Вид выпечки	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
Пицца (тонкая) 1)	2	200 - 230	15 - 20
Пицца (с обильной начинкой) 2)	2	180 - 200	20 - 30
Открытые пироги	1	180 - 200	40 - 55
Открытый пирог со шпинатом	1	160 - 180	45 - 60
Открытый пирог (пикантный пирог)	1	170 - 190	45 - 55
Швейцарский флан (открытый пирог)	1	170 - 190	45 - 55
Творожный тортик (чизкейк)	1	140 - 160	60 - 90
Яблочный пирог, закрытый	1	150 - 170	50 - 60
Овощной пирог	1	160 - 180	50 - 60
Пресный хлеб 1)	2	230	10 - 20
Открытый слоеный пирог 1)	2	160 - 180	45 - 55
Эльзасский пирог «Фламмкухен» 1)	2	230	12 - 20
Пироги 1)	2	180 - 200	15 - 25

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

2) Используйте противень для жарки.

11.14 Таблица жарки

Посуда для жарки

- Большие куски мяса можно жарить непосредственно на противне для жарки или на решетке над противнем для жарки (если прибор им укомплектован).
- 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.
- 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.

- Мясо и рыбу весом 1 кг и выше рекомендуется жарить в духовом шкафу.
- 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.
- Крупное жаркое и птицу поливайте выделяющимся соком несколько раз в течение жарки. Это позволяет получить прекрасное жаркое.
- Духовой шкаф можно выключить приблизительно за 10 минут до завершения жарки и воспользоваться его остаточным теплом.

Говядина

Вид мяса	Количество	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
Тушеное мясо	1 кг - 1,5 кг	Верхний + нижний нагрев	1	230	120 - 150
Ростбиф или филе					
с кровью 1)	на см толщины	Турбо-гриль	1	190 - 200	5-6 на см толщины
средней прожаренности	на см толщины	Турбо-гриль	1	180 - 190	6-8 на см толщины
хорошей прожаренности	на см толщины	Турбо гриль	1	170 - 180	8-10 на см толщины

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Свинина

Вид мяса	Количество	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
Лопатка, ошеек, окорок	1 кг - 1,5 кг	Турбо-гриль	1	160 - 180	90 - 120
Свиная отбивная, свиные ребрышки	1 кг - 1,5 кг	Турбо-гриль	1	170 - 180	60 - 90
Мясной рулет	750 г - 1 кг	Турбо-гриль	1	160 - 170	50 - 60
Свиная ножка, предварительно отваренная	750 г - 1 кг	Турбо-гриль	1	150 - 170	90 - 120

Телятина

Вид мяса	Количество	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура, °C	Время (мин)
Жареная телятина	1 кг	Турбо-гриль	1	160 - 180	150 - 120
Телячья рулька	1,5 кг - 2 кг	Турбо-гриль	1	160 - 180	120 - 150

Баранина

Вид мяса	Количество	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
Ножка ягненка, жареный ягненок	1 кг - 1,5 кг	Турбо-гриль	1	150 - 180	100- 120
Седло барашка	1 кг - 1,5 кг	Турбо-гриль	1	160 - 180	40 - 60

Дичь

Вид мяса	Количество	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
Заячье седло, заячья лапка[1)]	до 1 кг	Верхний + нижний нагрев	1	230	30 - 40
Седло оленя/косули	1,5 кг - 2 кг	Верхний + нижний нагрев	1	210 - 220	35 - 40
Окорок оленя/косули	1,5 кг - 2 кг	Верхний + нижний нагрев	1	180 - 200	60 - 90

Птица

Вид мяса	Количество	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
Цыпленок, маленький цыпленок	по 200 г - 250 г	Турбо-гриль	1	200 - 220	30 - 50
Половинка цыпленка	по 400 г - 500 г	Турбо-гриль	1	190 - 210	35 - 50
Куски птицы	1 кг - 1,5 кг	Турбо-гриль	1	190 - 210	50 - 70
Утка	1,5 кг - 2 кг	Турбо-гриль	1	180 - 200	80 - 100

Рыба (на пару)

Вид мяса	Количество	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
Рыба, целиком	1 кг - 1,5 кг	Верхний + нижний нагрев	1	210 - 220	45 - 60

11.15 Малый гриль

При использовании гриля всегда выбирайте максимальный уровень мощности.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Приготовление на гриле всегда выполняйте при закрытой дверце духового шкафа.

При использовании гриля всегда предварительно прогревайте духовой шкаф в течение 5 минут.

- Решетку устанавливайте на уровне, рекомендованном в таблице приготовления на малом гриле.
- Всегда устанавливайте емкость для сбора жира на первом уровне.
- Готовьте на гриле только плоские куски мяса или рыбы.

Малый гриль

Продукт для гриля	Температура	Уровень духового шкафа	Время на гриле (мин)	
			Первая сторона	Вторая сторона
Ростбиф, средней прожаренности	210 - 230	1	30 - 40	30 - 40
Филе говядины, средней прожаренности	230	1	20 - 30	20 - 30
Свиная вырезка	210 - 230	1	30 - 40	30 - 40
Телячья вырезка	210 - 230	1	30 - 40	30 - 40
Спинка барашка	210 - 230	1	25 - 35	20 - 35
Рыба, целиком, 500 г – 1000 г	210 - 230	1	15 - 30	15 - 30

Быстрое грилирование

Продукт для гриля	Уровень духового шкафа [1]	Время на гриле (мин)	
		Первая сторона	Вторая сторона
Burgers / Рубленый бифштекс [1]	3	9 - 13	8 - 10
Филе свинины	3	10 - 12	6 - 10
Сосиски	3	10 - 12	6 - 8

Продукт для гриля	Уровень духового шкафа [1]	Время на гриле (мин)	
		Первая сторона	Вторая сторона
Стейки из говяжьей вырезки, стейки из телятины	3	7 - 10	6 - 8
Toast / Тосты [1]	4	1 - 3	1 - 3
Тосты с открытой начинкой	3	6 - 8	-

[1] Предварительно разогрейте духовой шкаф.

11.16 Продукты быстрого приготовления

- Удалите с продукта его упаковку. Положите продукт на тарелку.
- Не накрывайте его тарелкой или миской. Это может замедлить размораживание.
- Используйте первый уровень для противня. Отсчет начинайте снизу.

Замороженные продукты

Продукты быстрого приготовления	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
Пицца, заморож.	2	200 - 220	15 - 25
Пицца Америк., заморож.	2	190 - 210	20 - 25
Пицца, охлажденная	2	210 - 230	13 - 25
Мини-пиццы, заморож.	2	180 - 200	15 - 30
Картофель фри, тонко нарезанный	2	200 - 220	20 - 30
Картофель фри, крупно нарезанный	2	200 - 220	25 - 35
Крокеты	2	220 - 230	20 - 35
Картофельные биточки	2	210 - 230	20 - 30
Лазанья / Каннелони, свежие	2	170 - 190	35 - 45
Лазанья / Каннелони, замор.	2	160 - 180	40 - 60
Запеченный в духовом шкафу сыр	2	170 - 190	20 - 30
Куриные крылья	2	190 - 210	20 - 30

Таблица замороженных готовых блюд

Приготавливаемое блюдо	Режимы духового шкафа	Положение противня	Температура (°C)	Время
Замороженная пицца	Верхний + нижний нагрев	2	согл. инструкциям производителя	согл. инструкциям производителя
Картофель фри[1] (300 г - 600 г)	Верхний + нижний нагрев или турбо-гриль	2	200 - 220	согл. инструкциям производителя
Багеты	Верхний + нижний нагрев	2	согл. инструкциям производителя	согл. инструкциям производителя
Фруктовый кекс	Верхний + нижний нагрев	2	согл. инструкциям производителя	согл. инструкциям производителя

1) Во время приготовления переверните картофель фри 2–3 раза

11.17 Размораживание

- Удалите с продукта его упаковку. Положите продукт на тарелку.
- Не накрывайте его тарелкой или миской. Это может замедлить размораживание.
- Используйте первую полку духового шкафа. Отсчет ведется снизу.

Таблица размораживания

Продукты	Количество	Время размораживания (мин)	Время остаточного размораживания (мин)	Комментарий
Цыпленок	1 кг	100 - 140	20 - 30	Положите цыпленка на перевернутое блюдце, поставленное в большую тарелку. Переверните по истечении половины времени приготовления
Мясо	1 кг	100 - 140	20 - 30	Переверните по истечении половины времени приготовления
Мясо	0,5 кг	90 - 120	20 - 30	Переверните по истечении половины времени приготовления
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	Взбивайте сливки, пока они находятся еще в охлажденном состоянии

Продукты	Количество	Время размораживания (мин)	Время остаточного размораживания (мин)	Комментарий
Пирожные	1,4 кг	60	60	---

11.18 Консервирование

- Используйте для консервирования только стандартные банки одного размера.
- Не используйте металлические банки, банки с винтовыми крышками или байонетными замками.
- В этом режиме используйте первую полку снизу.
- Не ставьте на 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 первых банках начнет медленно кипеть (для литровых банок прибл. через 35–60 минут), выключите духовой шкаф или уменьшите температуру до 100°C (см. Таблицу).

Таблица «Консервирование» – мягкие фрукты

Консервирование	Температура (°C)	Время до начала медленного кипения (мин)	Время выдержки при 100 °C (мин)
Клубника, черника, малина, спелый крыжовник	160 - 170	35 - 45	---

Таблица «Консервирование» – фрукты с косточками

Консервирование	Температура (°C)	Время до начала медленного кипения (мин)	Время выдержки при 100°C (мин)
Груша, айва, слива	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Таблица «Консервирование» – овощи

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

[1)] Не вынимайте из духового шкафа после его выключения

11.19 Высушивание

Продукты	Температура (°C)	Положение противня	Время (час)
Фасоль	60 - 70	2	6 - 8

Продукты	Температура (°C)	Положение противня	Время (час)
Перец	60 - 70	2	5 - 6
Овощи для супа	60 - 70	2	5 - 6
Грибы	50 - 60	2	6 - 8
Зелень	40 - 50	2	2 - 3
Сливы	60 - 70	2	8 - 10
Абрикосы	60 - 70	2	8 - 10
Яблоки, дольками	60 - 70	2	6 - 8
Груши	60 - 70	2	6 - 9

11.20 Хлеб

Налейте в резервуар 100 мл воды. Не рекомендуется производить предварительный разогрев.

Вид выпечки	Режимы духового шкафа	Положение противня	Температура, °C	Время минуты
Белый хлеб	Хлеб	1	180 - 200	40 - 60
Багет	Хлеб	1	200 - 220	35 - 45
Булочка	Хлеб	1	180 - 200	40 - 60
Чиабатта	Хлеб	1	200 - 220	35 - 45
Ржаной хлеб	Хлеб	1	190 - 210	50 - 70
Черный хлеб	Хлеб	1	180 - 200	50 - 70
Цельнозерновой хлеб	Хлеб	1	170 - 190	60 - 90

11.21 Таблица использования термощупа для мяса

Говядина

Приготавливаемое блюдо	Температура внутри продукта
Ростбиф или стейк из филе	
с кровью	45°C – 50°C
средней прожаренности	60°C – 65°C
хорошей прожаренности	70°C – 75°C

Свинина

Приготавливаемое блюдо	Температура внутри продукта
Свиная лопатка / ошеек / окорок	80°C - 82°C
Свиная отбивная (спинка) / копченое свиное филе	75°C – 80°C
Мясной рулет	75°C – 80°C

Телятина

Приготавливаемое блюдо	Температура внутри продукта
Жареная телятина	75°C – 80°C
Телячья рулька	85°C – 90°C

Баранина / ягненок

Приготавливаемое блюдо	Температура внутри продукта
Баранья нога	80°C – 85°C
Седло барашка	80°C – 85°C
Жареный ягненок / ножка ягненка	70°C – 75°C

Дичь

Приготавливаемое блюдо	Температура внутри продукта
Седло зайца	70°C – 75°C
Заячья нога	70°C – 75°C
Заяц целиком	70°C – 75°C
Седло оленя	70°C – 75°C
Оленья нога	70°C – 75°C

Рыба

Приготавливаемое блюдо	Температура внутри продукта
Лосось	65°C – 70°C
Форель	65°C – 70°C

12. УХОД И ОЧИСТКА

ВНИМАНИЕ!
См. Главу «Сведения по технике безопасности».

Примечание относительно очистки:

- Протирайте переднюю часть прибора мягкой тканью, смоченной теплой водой с моющим средством.
- Для очистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Очищайте внутреннюю камеру прибора после каждого использования. Это позволит легче избавиться от загрязнений, которые к тому же не будут пригорать.
- Стойкие загрязнения удаляйте при помощи специальных чистящих средств для духовых шкафов.
- После каждого использования все дополнительные аксессуары духового шкафа следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с моющим средством.
- Если у вас есть принадлежности с антипригарным покрытием, не используйте для их очистки агрессивные средства, предметы с острыми краями или посудомоечную машину. Это может привести к повреждению антипригарного покрытия.

12.1 Очистка Паром

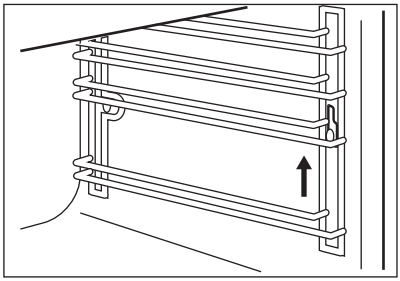
1. Удалите наиболее серьезные загрязнения вручную.

2. Налейте непосредственно в парогенератор 250 мл воды и 3 столовые ложки уксуса.
3. Включите в главном меню функцию Очистка Паром . На дисплее отобразится продолжительность работы функции.
4. По окончании программы будет выдан звуковой сигнал. Нажмите на любое сенсорное поле чтобы выключить звуковой сигнал.
5. Протрите прибор мягкой тряпкой. Удалите из парогенератора оставшуюся в нем воду.
6. Оставьте дверцу прибора открытой приблизительно на 1 час. Дайте прибору высохнуть.

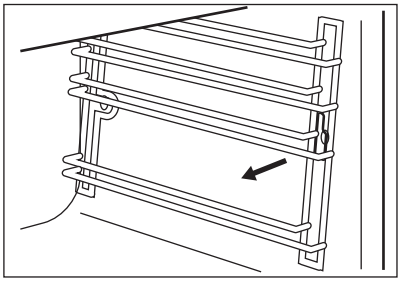
12.2 Направляющая для противня

Снятие направляющих

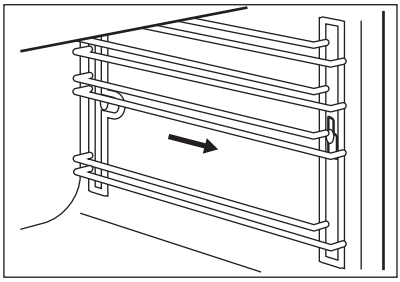
Для очистки боковых стенок духового шкафа направляющие для противня можно снять.



1. Осторожно приподняв направляющую, снимите ее с переднего упора.



2. Слегка сдвиньте направляющую у переднего упора внутрь.



3. Извлеките направляющую из заднего упора.

Установка направляющих

Чтобы установить направляющую для противня на место, выполните эту процедуру в обратном порядке.

12.3 Система приготовления на пару

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Вытирайте парогенератор насухо **после каждого использования**. Удаляйте губкой находящуюся в нем воду.

Удаляйте накипь с помощью воды с уксусом.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Химические средства удаления накипи могут привести к повреждению эмали. Следуйте инструкциям производителя.

Очистка выдвижного резервуара для воды и парогенератора:

1. Залейте водный раствор уксуса (около 250 мл) **через выдвижной резервуар для воды** в парогенератор. Подождите примерно 10 минут.
2. Удалите воду и уксус губкой.
3. Залейте чистую воду (100 – 200 мл) в выдвижной резервуар для воды для промывки системы приготовления на пару.
4. Удалите губкой воду из парогенератора и вытрите его насухо.
5. Для окончательной просушки оставьте дверцу духового шкафа открытой.

12.4 Лампа освещения

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность поражения электрическим током.
Лампа освещения и стеклянный плафон могут сильно нагреваться.

Перед заменой лампы:

- Выключите прибор.
- Извлеките предохранители из блока предохранителей или отключите рубильник на электрощите.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Положите на дно внутренней камеры прибора кусок ткани. Он защитит плафон лампы и поверхность духового шкафа от повреждений.
Всегда используйте лампу освещения того же типа.

Замена лампы на потолке внутренней камеры:

1. Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.
2. Снимите металлическое кольцо и очистите плафон от грязи.
3. Замените лампу освещения на подходящую лампу с жаростойкостью 300°C.
4. Установите на плафон металлическое кольцо.
5. Установите стеклянный плафон.

Замена лампы на левой стороне камеры:

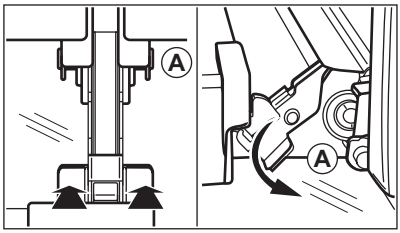
1. Снимите левую направляющую для противня.
2. С помощью звездообразной отвертки Torx 20 снимите плафон.
3. Снимите и очистите от грязи металлическую рамку и уплотнительную прокладку.
4. Замените лампу освещения на подходящую лампу с жаростойкостью 300°C.
5. Установите металлическую крышку и уплотнительную прокладку. Затяните винты.
6. Установите левую направляющую для противня на место.

12.5 Очистка дверцы духового шкафа

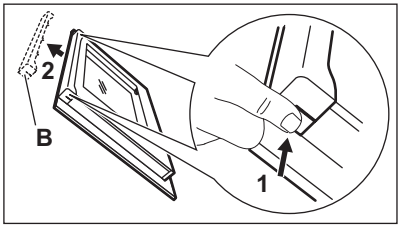
Извлечение дверцы духового шкафа и стеклянных панелей

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

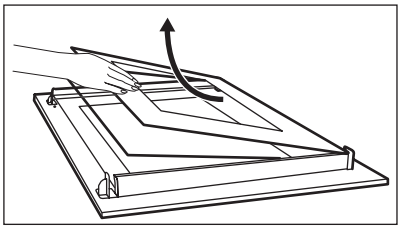
ВНИМАНИЕ!
Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверь имеет большой вес.



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 под углом по направлению вверх.
5. Положите дверцу наружной стороной вниз на мягкую ткань, расстеленную на ровной поверхности. Это предотвратит появление царапин.



6. Возьмитесь с обеих сторон за дверную планку (B) на верхней кромке дверцы и нажмите внутрь, чтобы освободить уплотнительную защелку.
7. Чтобы снять дверную планку, нужно потянуть ее вперед.



8. Берясь каждый раз за верхний край стеклянных панелей, вытащите их по одной по направлению вверх.
9. Очистите стеклянную панель водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянную панель досуха.

Установка дверцы духового шкафа и стеклянных панелей на место

По окончании очистки установите стеклянные панели и дверцу духового шкафа на место.

Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности. Сначала вставьте меньшую панель, а затем большую.

13. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ...

ВНИМАНИЕ!
См. Главу «Сведения по технике безопасности».

Неисправность	Возможная причина	Решение
Прибор не производит нагрев.	Прибор выключен.	Включите прибор.
Прибор не производит нагрев.	Не установлено время на часах.	Установите часы.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Прибор не производит нагрев.	Не заданы необходимые настройки.	Проверьте настройки.
Прибор не производит нагрев.	Включена функция «Защита от детей».	См. «Включение и выключение функции «Защита от детей».
Прибор не производит нагрев.	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель сработает повторно, обратитесь к квалифицированному электрику.
На дисплее отображается «F111».	Штекер принадлежности Термосенсор для Мяса неправильно вставлен в свое гнездо.	Вставьте штекер термощупа для мяса в гнездо до упора.
Лампа не горит.	Лампа перегорела.	Замените лампу.

Если самостоятельно справиться с проблемой не удалось, обратитесь в магазин или сервисный центр.
Необходимые для сервисного центра данные находятся на табличке с техническими данными. Табличка с техническими данными расположена на передней рамке внутренней камеры прибора.

Рекомендуем записать эти данные здесь:

Модель (MOD.) .....

Код изделия (PNC) .....

Серийный номер (S.N.) .....

14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Напряжение	230 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 Сполка з О.О.
ул. Казимьержа Одновичела 28, PL-58-100, Швидница
Польша

www.electrolux.com/shop



892964227-A-382013