Thinking of you
Electrolux

EOC5951AOX

RU ДУХОВОЙ ШКАФ

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 11
7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ 16
8. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ 17
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ 18
10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ 20
11. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ 21
12. УХОД И ОЧИСТКА 36
13. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ 39
14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ 40

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.electrolux.com/productregistration



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.
- 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

- 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 очистки и ухода 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.
- Перед выполнением пиролитической очистки необходимо убрать явные загрязнения. Извлеките все детали из духового шкафа.
- 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.

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.
- 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.
- 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 вещества или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.

ВНИМАНИЕ!
Существует риск повреждения прибора.

- Для того, чтобы избежать 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 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.

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.

Пиролитическая очистка

ВНИМАНИЕ!
Существует риск получения ожогов.

- Перед выполнение пиролитической самоочистки или функции «Первое использование» извлеките из камеры духового шкафа:
  - Какие бы то ни было остатки пищи, брызги/отложения масла или жира.
  - Какие бы то ни было извлекаемые предметы (включая полки, боковые направляющие и т.д., поставляемые вместе с изделием), особенно кастрюли с антипригарным покрытием, сковороды, противни, кухонные принадлежности и т.д.
- Внимательно ознакомьтесь с инструкциями по пиролитической очистке.
- Не подпускайте детей к прибору в ходе пиролитической очистки. Прибор очень сильно нагревается.
- Пиролитическая очистка представляет собой разогрев до высокой температуры, что может приводить к высвобождению испарений от остатков пищи и материалов прибора. Поэтому потребителям настоятельно рекомендуется:
  - Во время и после каждой пиролитической очистки обеспечьте хорошую вентиляцию.
  - Обеспечьте хорошую вентиляцию во время и после первого использования прибора при максимальной температуре.
  - Во время первого нагрева прибора до максимальной рабочей температуры, а также во время и после пиролитической очистки вблизи места установки прибора не должно находиться домашних животных (и особенно птиц): перенесите их в хорошо вентилируемое помещение.
- В отличие от людей некоторые птицы и рептилии могут быть особенно чувствительными к испарениям, исходящим от всех духовых шкафов, оснащенных функцией пиролитической очистки.
- Небольшие домашние животные также могут быть крайне восприимчивыми к локальным перепадам температуры вблизи всех духовых шкафов с функцией пиролитической очистки в ходе работы программы пиролитической самоочистки.
- Высокая температура, достигаемая в ходе пиролитической очистки всеми духовыми шкафами с функцией пиролитической очистки, может стать причиной повреждения антипригарных покрытий кастрюль, сковород, противней, кухонных принадлежностей и т.д., а также превратить их в источники небольшого количества вредных испарений.
- Описанные испарения от всех пиролитических духовых шкафов / остатков пищи не представляют опасности для человека, включая грудных детей и лиц с медицинскими заболеваниями.

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.

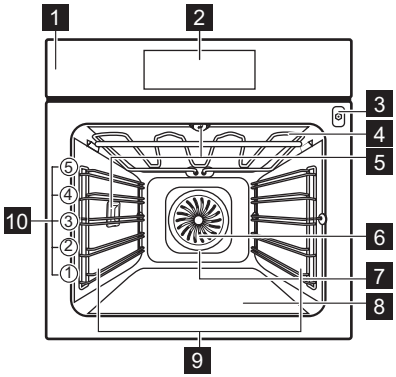
- Перед заменой лампы отключите электропитание прибора.
- Используйте только лампы той же спецификации.

2.5 Утилизация

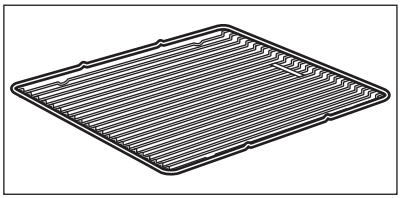
ВНИМАНИЕ!
Существует опасность травмы или удушья.

- 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.

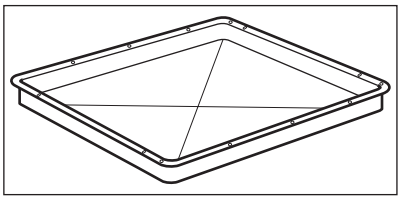
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ



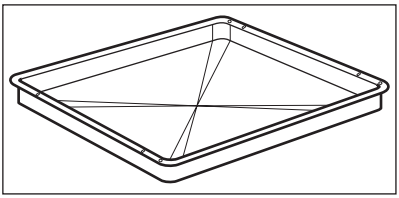
1. Панель управления
2. Электронный программатор
3. Гнездо для подключения термощупа
4. Нагревательный элемент
5. Лампа освещения
6. Вентилятор
7. Задний нагревательный элемент
8. Нижний нагрев
9. Съемная направляющая для противня
10. Положение противней



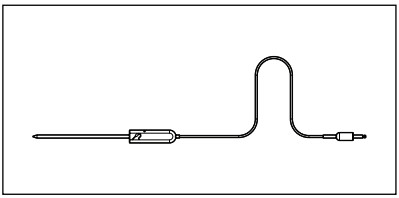
Решетка
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.



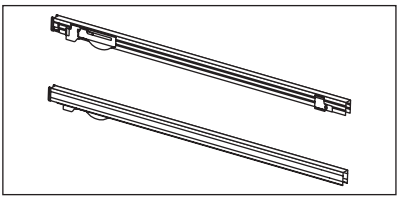
Глубокий противень
Для тортов и печенья.



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



Термощуп
Определение готовности блюда.



Телескопические направляющие
Для полок и противней.

4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

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

4.1 Первая очистка

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

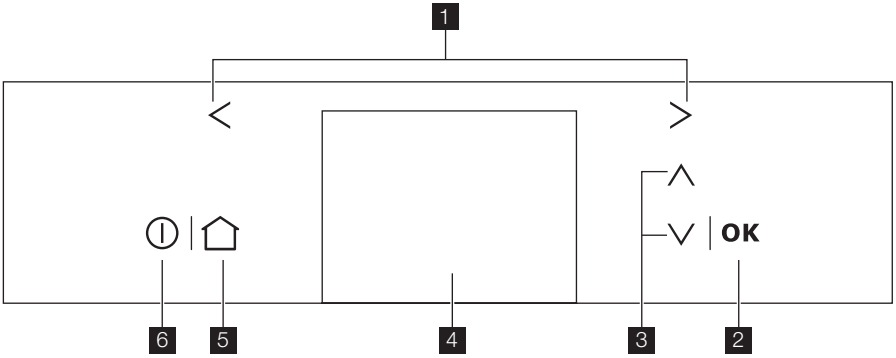
См. Главу «Уход и очистка».

4.2 Первое подключение

При подключении прибора к электросети на дисплее отображается текст приветствия. После этого необходимо установить язык (только при первом подключении), дату и время суток. Коснитесь сенсорного поля ∧ или ∨, чтобы скорректировать установки. Нажмите на **OK** для подтверждения.

5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

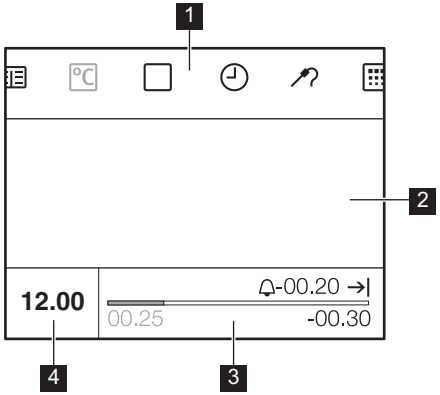
5.1 Электронный программатор



Управление прибором осуществляется с помощью сенсорных полей.

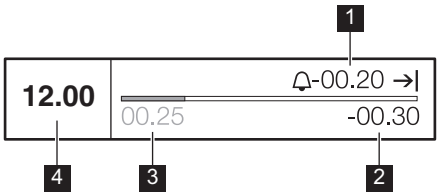
Номер	Сенсорное поле	Функция	Комментарий
1	< >	Вправо, влево	Перемещение внутри основного меню.
2	OK	OK	Подтверждение или включение выбранной функции.
3	∧ ∨	Вниз, вверх	Перемещение внутри подменю и выбор установок в них. **Чтобы установить значение:** • Медленно: Коснитесь сенсорного поля один раз. • Быстро: Нажмите и удерживайте сенсорное поле.
4	-	Дисплей	Вывод на дисплей текущих установок прибора.
5	⌂	Домашняя страница	Отмена выбора и возврат в основное меню.
6	⏻	Вкл/Выкл	Включение и выключение прибора.

5.2 Дисплей



	Область	Комментарий
1	Область главного меню	Здесь отображаются пункты основного меню.
2	Область содержимого	Могут отображаться: • Название режима нагрева и его символ • Название автоматической программы и ее символ • температура • Состояние термощупа • текст справки • День недели (только при выключенном приборе) • Дата
3	Область функций часов	Могут отображаться: • Связанные с временем данные для функций часов • Индикация времени выполнения
4	Область времени суток	Индикация времени суток.

Область функций часов и времени



1 Напоминание
2 Продолж.
3 Индикатор времени выполнения и время работы
4 Время суток

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

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

Для эксплуатации прибора можно использовать:

- **ручной режим** - для установки вручную режима нагрева, температуры и времени приготовления
- **автоматические программы (рецепты)** - для приготовления блюд при отсутствии достаточного опыта и знаний в области кулинарии

6.1 Обзор меню

Главное меню

Символ	Элемент меню	Описание
	Режимы нагрева	Содержит перечень режимов нагрева.
	Таймер	Содержит перечень функций часов.
	Термощуп	Здесь можно выбрать установки для термощупа.
	Очистка	Содержит список режимов очистки.
	Установки	Выбор других установок.
	Любимые программы	Список избранных программ приготовления, созданных самим пользователем.
	Рецепты	Содержит список программ автоматического приготовления.
°C	Температура	Вывод на дисплей текущих установок прибора.

Подменю для меню: Режимы Нагрева

Режимы нагрева		Описание
	Горячий воздух	Для одновременного выпекания максимум на 3 уровнях духового шкафа. При использовании данной функции понизьте температуру прибора на 20°C – 40°C по сравнению со обычной температурой приготовления. Данная функция может использоваться с режимом Верхний+нижний нагрев .
	Пицца	Выпекание на одном уровне духового шкафа, когда требуется более интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка. При использовании данного режима задайте температуру на 20°C – 40°C по сравнению с той, которую Вы используете в режиме Верхний+нижний нагрев .

Режимы нагрева		Описание
	Низкотемпературное приготовление	Приготовление постных продуктов с сочной прожаркой.
	Верхний+нижний нагрев	Выпекание и жарка на одном уровне духового шкафа.
	Турбогриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы (не филе) на одном уровне, а также запекание до румяной корочки и обжаривание.
	Малый гриль	Приготовление продуктов плоской формы в центре гриля. Приготовление хлебных тостов.
	Быстрое грилирование	Приготовление на гриле большого количества тонких кусков продуктов. Приготовление хлебных тостов.
	Поддержание тепла	Сохранение приготовленной пищи в теплом виде.
	Размораживание	Размораживание замороженных продуктов.
	Нижний нагрев	Для выпекания пирогов с хрустящей нижней корочкой.
	Консервирование	Консервирование овощей (например, соленых огурцов).
	Подсушивание	Подсушивание тонко нарезанных фруктов, например, яблок, слив, персиков, и овощей, например, помидоров, цукини или грибов.
	Подогрев посуды	Предварительный подогрев тарелок перед подачей на стол.

Подменю для меню: Таймер

Символ	Подменю
	Длительность приготовления
	Время начала
	Время окончания
	Функция Set+Go
	Текущее время приготовления
	Напоминание

Подменю для меню: Термощуп

Символ	Подменю
	Целевая температура 60°

Подменю для меню: Очистка

Символ	Подменю	Описание
	Пиролиз	Запуск процедуры пиролитической очистки.
	Напоминание об очистке	Напоминание о необходимости проведения очистки прибора.

Подменю для меню: Установки

Символ	Подменю	Описание
	Установка времени	Установка времени суток.
	Установка даты	Установка даты.
	Сохранение тепла	Включение и выключение функции Сохранение тепла .
	Продление времени приготовления	Включает и отключает функцию Продление времени приготовления .
	Выберите язык	Установка языка на дисплее.
	Сигналы оповещения	Включает и выключает сигналы оповещения.
	Обслуживание	Отображение версии и конфигурации программного обеспечения.
☆	Наибольшее значение	Выбор отображения наибольшего значения в зонах температуры и времени.
☆	Клавишами Вверх-Вниз	Определение того, будет ли клавиша ∧ использоваться для прокрутки списка или для перехода вверх на один пункт.
DEFAULT	Заводские установки	Для сброса всех установок и возврата к заводским установкам (также Любимые программы).

Подменю для меню: Любимые программы

Символ	Подменю
	Добавить новую
	Названия сохраненных программ

Подменю для меню: Рецепты

Символ	Подменю	Блюдо	
	Свинина/Телятина	Жареная свинина Свиная вырезка Свиная ножка Свиная лопатка Жареная телятина	Телячья ножка 1 Телячья ножка 2 Фаршированная телятина Мясной рулет
	Говядина/Дичь/Телятина	Говяжья вырезка • с кровью • средне прожар. • хорошо прожар. Говядина по-скандинавски • с кровью • средне прожар. • хорошо прожар. Ростбиф Маринованная говядина Мясо дичи Жареная дичь	Кролик Кролик с горчицей Кабан Жареный ягненок Седло ягненка, среднее Ножка ягненка
	Птица	Цыпленок, целиком Индейка, целиком Утка, целиком Гусь, целиком Куриное филе	Куриные окорочка Петух в вине Жареная утка с апельс. Фаршированная курица
	Рыба	Рыба, целиком Рыбное филе Вяленая рыба Рыба, запеченная в соли	Фаршированные кальмары Рыба на пару Запеканка с анчоусами
	Торт	Лимонный бисквит Шведский торт Бисквит Сырный торт Фруктовый торт Хрустящий торт Дрожжевой пирог 1 Косичка	Кольцевой пирог Дрожжевой пирог 2 Шоколадный торт Маффины Пирожки с яблоками Морковный торт Миндальный торт Французский фрукт. пирог

Символ	Подменю	Блюдо	
	Пицца/Пирог/Хлеб	Пицца Луковый пирог Открытый пирог Флан из козьего сыра Сырный Флан	Сырные пирожки Белый хлеб Домашний хлеб Пирожки
	Запеканки	Лазанья Каннелони Картофельная запеканка Мусака	Запеченная Паста Запеканка с цикорием Тушеная говядина Тушеная капуста
	Быстрое приготовление	Пицца, заморож. Пицца Америк., заморож. Пицца, охлажденная Мини-пиццы, заморож. Картофель фри Крокеты Картофельные биточки	Хлеб/Булочки Хлеб/Булочки, заморож. Ябл. Штрудель, заморож. Рыбное филе, заморож. Куриные крылья Лазанья/Каннелони, замор.

Рецепты с использованием функции Запрограммир. рецепт

Рецепты с использованием функции Использовать термощуп

Рецепты с использованием функции Указать вес

6.2 Использование меню

1. Включите прибор.
2. С помощью сенсорных полей < или > выберите пункт меню.
3. Для перемещения внутри подменю используйте сенсорные поля ∧ или ∨. Нажмите на OK для подтверждения.

Чтобы вернуться назад в предыдущее меню, коснитесь сенсорного поля ⌂.

6.3 Включение режима нагрева

1. Включите прибор.
2. Используйте сенсорные поля ∧ или ∨, чтобы выбрать режим нагрева. Нажмите OK.
3. Для установки температуры используйте сенсорные поля ∧ или ∨. Нажмите OK. Если температура не установлена, прибор начнет работу с предварительно заданной температурой.

При включении режима нагрева на дисплее высвечивается температура внутри прибора (желтым цветом) и заданная температура (белым цветом).

Для выключения прибора нажмите на ⏻.

6.4 Отображение температуры

С помощью сенсорных полей < или > выберите пункт меню «Температура» °C.

6.5 Индикация остаточного тепла

После выключения духового шкафа на дисплей выводится сообщение о том, что температура внутри прибора понижается. Это остаточное тепло можно использовать для поддержания продуктов нагретыми.

7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

Символ	Функция	Описание
⊢|	Длительность приготовления	Включение обратного отсчета времени.
|→	Время начала	Установка времени начала работы прибора.
→|	Время окончания	Установка времени окончания работы прибора.
	Функция Set+Go	Выбор установок режима нагрева и включения его в более позднее время.
	Текущее время приготовления	Включение отсчета времени с начала приготовления. На дисплее отображается время работы прибора. Эта функция не влияет на работу прибора.
	Напоминание	Установка времени обратного отсчета. Эта функция не влияет на работу прибора.

Установка функций часов

1. Перейдите в меню Режимы нагрева и задайте режим нагрева и температуру.
2. Перейдите в меню Таймер и задайте функцию часов.
3. Для установки необходимого времени используйте ∧ или ∨ . Нажмите на **OK** для подтверждения.

   По окончании действия функции часов раздастся звуковой сигнал. Прибор выключается. Цвета дисплея изменятся, и начнет мигать символ часов.
4. Чтобы выключить звуковой сигнал, нажмите на сенсорное поле.

При использовании термощупа функции «Продолжительность» и «Окончание» не работают.

Функцию «Напоминание» можно включить, как при включенном, так и при выключенном приборе. Чтобы включить функцию «Напоминание», когда прибор выключен, коснитесь ∧ или ∨ , чтобы задать необходимое время. Нажмите на **OK** для подтверждения.
Функция «Напоминание» остается включенной и после выключения прибора.

7.1 Функция Set+Go

Выберите режим нагрева и задайте температуру. В меню Таймер выберите Функция Set +Go («Включил и иди») и нажмите на **OK**. Прибор находится в режиме ожидания. Нажмите на любое сенсорное поле, чтобы задать режим нагрева.

7.2 Сохранение тепла

Включить и отключить эту функцию можно в меню Установки .

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

Условия для этой функции:

- Установленная температура превышает 80°C.
- Установлена продолжительность для функции.

По окончании действия функции раздастся звуковой сигнал.
Функция Сохранение тепла действует 30 минут и остается включенной при изменении режимов нагрева.

7.3 Продление времени приготовления

Включить и отключить эту функцию можно в меню Установки .

Функция Продление времени приготовления продолжает действие режима нагрева после окончания установленного для него времени.

- Может использоваться со всеми режимами нагрева при использовании функций «Продолжительность» или Указать вес .

- Нельзя применять при использовании режимов нагрева с использованием термощупа.

8. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ

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

Автоматические программы содержат оптимальные настройки для каждого типа мясных блюд и других рецептов.

- Программы приготовления мяса с использованием функции Указать вес (меню Рецепты)
- Программы приготовления мяса с использованием функции Использовать термощуп (меню Рецепты)
- Запрограммир. рецепт (меню Рецепты)

8.1 Рецепты с использованием функции Указать вес

Эта функция автоматически рассчитывает время жарки. Чтобы использовать эту функцию, необходимо ввести вес продукта.

Включение функции:

1. Включите прибор.
2. Выберите меню Рецепты . Нажмите **OK**.
3. Выберите категорию и блюдо. Нажмите **OK**.
4. Выберите функцию Указать вес . Нажмите **OK**.
5. Коснитесь ∧ или ∨ , чтобы задать вес продуктов. Нажмите **OK**.

Начнется выполнение программы. По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал. Коснитесь любого сенсорного поля, чтобы выключить звуковой сигнал.

8.2 Рецепты с использованием функции Запрограммир. рецепт

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

Включение функции:

1. Включите прибор.
2. Выберите меню Рецепты . Нажмите **OK**.
3. Выберите категорию и блюдо. Нажмите **OK**.
4. Выберите Запрограммир. рецепт . Нажмите **OK**.

8.3 Рецепты с использованием функции Использовать термощуп

1. Включите прибор.
2. Выберите меню Рецепты . Нажмите **OK**.
3. Выберите категорию и блюдо. Нажмите **OK**.
4. Выберите функцию Использовать термощуп .
5. Нажмите **OK**.
6. Установите термощуп.

   По окончании программы раздастся звуковой сигнал.

   Коснитесь сенсорного поля, чтобы выключить звуковой сигнал.
7. Выньте термощуп.

Если выбран ручной режим , на дисплее отображаются автоматические установки, но их можно изменять.

9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

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

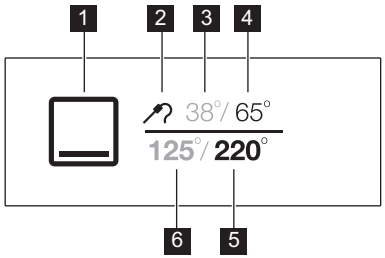
9.1 Термощуп

Термощуп служит для измерения температуры внутри продукта. Когда температура внутри продукта достигнет заданной температуры, прибор автоматически отключится.

Следует установить следующие два значения температуры:

- температуру духового шкафа
- Температура внутри продукта

На дисплее отображается температура духового шкафа и температура внутри продукта.

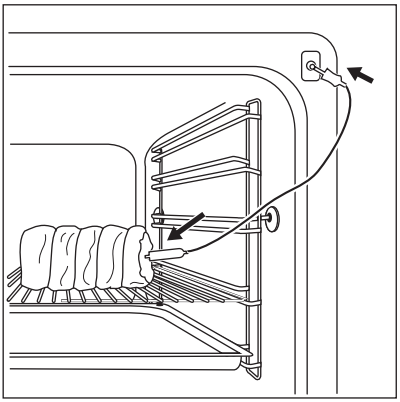


1. Режимы нагрева
2. Индикатор термощупа
3. Температура внутри продукта
4. Заданная температура внутри продукта
5. Заданная температура внутри прибора
6. Температура внутри прибора

Когда прибор работает при заданной температуре, текущая температура не отображается.

Используйте только термощуп, поставляемый в комплекте, и оригинальные запасные части.

1. Включите прибор.
2. Поместите наконечник термощупа в центр продукта.



3. Вставьте вилку термощупа в гнездо на боковой стенке прибора.

   На дисплее отобразится меню Термощуп .
4. В течение 5 секунд с помощью ∧ или ∨ задайте температуру внутри продукта.
5. Перейдите в меню Режимы нагрева .
6. Используйте ∧ или ∨ , чтобы выбрать режим нагрева и, если необходимо, температуру духового шкафа.

Во время приготовления термощуп должен оставаться одновременно вставленным продукт и в гнездо для термощупа.

7. При достижении заданной температуры внутри продукта раздастся звуковой сигнал. Режим нагрева будет отключен.

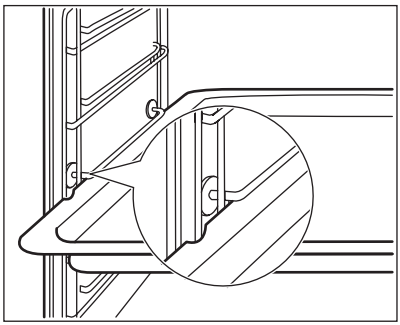
   Чтобы выключить звуковой сигнал, коснитесь любого сенсорного поля.

ВНИМАНИЕ!
Будьте осторожны, вынимая наконечник и штекер термощупа: он горячий. Существует опасность получения ожогов.

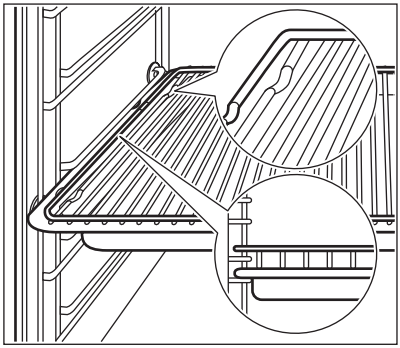
8. Извлеките штекер термощупа из гнезда и выньте блюдо из прибора.
9. Выключите прибор.

Программы приготовления мяса с термощупом см. в меню Рецепты .

9.2 Установка принадлежностей для духового шкафа



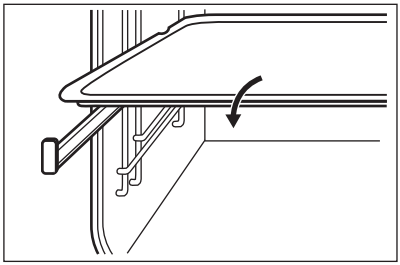
Сотейник и решетка имеют боковые кромки. Эти кромки и форма направляющих служат защитой от соскальзывания посуды.



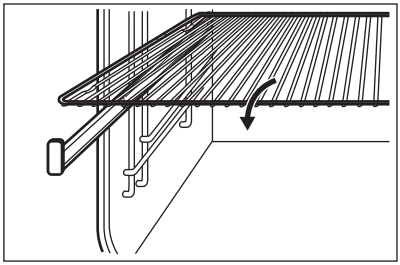
Одновременная установка решетки и сотейника

Уложите решетку на противень для жарки. Вставьте сотейник между направляющими одного из уровней духового шкафа.

9.3 Телескопические направляющие – установка принадлежностей для духового шкафа



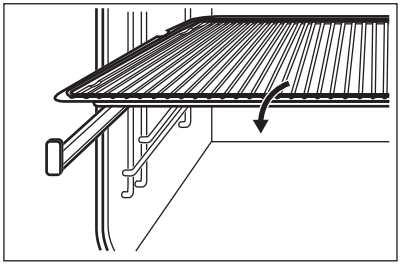
Установите глубокий противень или противень для жарки на телескопические направляющие.



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

Высокий ободок решетки предназначен для защиты посуды от соскальзывания.

9.4 Одновременное размещение решетки и противня для жарки



Уложите решетку на противень для жарки. Установите решетку и противень для жарки на телескопические направляющие.

10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

10.1 Меню Любимые программы

Вы можете сохранить в памяти прибора избранные настройки: продолжительность, температура или режим нагрева.

Сохранение программы

1. Включите прибор.
2. Выберите режим нагрева, температуру и время или автоматическую программу из меню Рецепты . Нажмите **OK**.
3. Вызовите меню Любимые программы .
4. Коснитесь ∧ или ∨ , чтобы выбрать пункт Добавить новую . Нажмите **OK**. На дисплей будет выведено возможное название программы.
5. Коснитесь ∧ или ∨ , чтобы выбрать букву или цифру. Нажмите **OK**.
6. Чтобы удалить последний символ, коснитесь ∧ или ∨ , чтобы выбрать пункт Удалить . Нажмите **OK**.
7. Повторяйте шаг 5, чтобы записать имя программы.
8. Используйте ∧ или ∨ , чтобы выбрать пункт сохранить . Нажмите **OK**.

Если память заполнена, удалите несколько записей из меню.

Чтобы изменить название программы, используйте пункт меню Переименовать . См. раздел «Сохранение программы».

Включение программы

1. Включите прибор.
2. Вызовите меню Любимые программы . Нажмите **OK**.
3. Выберите название программы. Нажмите **OK**.
4. Выберите пункт Запуск . Нажмите **OK**.

10.2 Блокировка кнопок

Функция Блокировка кнопок позволяет предотвратить случайное изменение режима нагрева.

Включение функции Блокировка кнопок

1. Включите прибор.
2. Выберите режим нагрева и задайте температуру.
3. Одновременно прикоснитесь к ∧ и **OK**. На дисплее появится сообщение.

Функция Блокировка кнопок включена.

Выключение функции Блокировка кнопок

1. Одновременно прикоснитесь к ∧ и **OK**.

Функция Блокировка кнопок выключена.

При выключении прибора функция Блокировка кнопок выключается.

10.3 Блокировка от детей

Функция Блокировка от детей позволяет предотвратить случайное включение прибора.

Включение и выключение функции Блокировка от детей

1. Выключите прибор.

2. Нажмите и удерживайте одновременно ∧ и **OK**, пока на дисплее не появится сообщение.

Если прибор оснащен функцией пиролитической очистки, на время работы функции дверца блокируется. При нажатии на любое сенсорное поле на дисплее отображается сообщение.

10.4 Автоматическое отключение

Прибор отключается через определенное время:

- Если Вы не выключили прибор.
- Если температура духового шкафа не изменяется пользователем.

Температура духового шкафа	Время отключения духового шкафа
30°C – 115°C	12,5 часов
120°C – 195°C	8,5 часов
200°C – 245°C	5,5 часов
250°C – 300°C	3 часа

Для управления прибором после того, как он автоматически отключится, сначала полностью отключите его.

10.5 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

11.1 Внутренняя сторона дверцы

В некоторых моделях на внутренней стороне дверцы можно найти:

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

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

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 посуды

Для подогрева тарелок.
Равномерно разместите тарелки по всей полке духового шкафа. Переверните стопки по истечении половины времени подогрева.
Автоматически поддерживается температура 70°C.
Рекомендуемое положение противня: 3.

11.3 Выпекание

Общие инструкции

- Ваш новый прибор может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. Приведите свои обычные настройки (температура, время приготовления) и положения противней к значениям, указанным в таблице.
- При продолжительном времени выпекания Вы можете отключить прибор 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 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.

11.4 Приготовление выпечных блюд

- Оптимальная температура для приготовления выпечки находится в интервале между 150°C и 200°C.
- Перед началом приготовления выпечных блюд прогрейте прибор в течение примерно 10 минут.
- Не открывайте дверцу прибора, пока не пройдет 3/4 времени приготовления.
- При одновременном использовании двух противней для выпекания оставляйте между ними пустой уровень.

11.5 Советы по выпечке

Результат выпекания	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.	Температура внутри прибора слишком высокая.	При следующем приготовлении немного уменьшите температуру прибора.
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 воды в тесте.	Используйте меньшее количество жидкости. Соблюдайте требования по времени размешивания, особенно при использовании кухонных комбайнов.
Торт слишком сухой.	Температура внутри прибора слишком низкая.	При следующем приготовлении немного повысьте температуру прибора.
Торт слишком сухой.	Слишком большое время выпекания.	При следующем приготовлении немного уменьшите время выпекания.
Торт подрумянивается неравномерно.	Слишком высокая температура прибора и слишком короткое время выпекания.	Уменьшите температуру прибора и увеличьте время выпекания.
Торт подрумянивается неравномерно.	Тесто распределено неравномерно.	Равномерно распределите тесто по противню.
Торт не готов по истечении установленного времени.	Температура внутри прибора слишком низкая.	При следующем приготовлении немного повысьте температуру прибора.

11.6 Выпекание на одном уровне:

Выпечка в формах

Вид выпечки	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура, °C	Время (мин)
Кольцевой пирог / Сдобная булочка	Горячий воздух	1	150 - 160	50 - 70
Бисквит «Мадера»/пирожки с фруктами	Горячий воздух	1	140 - 160	70 - 90
Fatless sponge cake / Нежирный бисквит	Горячий воздух	2	140 - 150	35 - 50
Fatless sponge cake / Нежирный бисквит	Верхний+нижний нагрев	2	160	35 - 50
Коржи для открытого пирога из песочного теста	Горячий воздух	2	170 - 180 1)	10 - 25
Коржи для открытого пирога из бисквитного теста	Горячий воздух	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie / Яблочный пирог (2 формы Ø 20 см, установленные по диагонали)	Горячий воздух	2	160	60 - 90
Apple pie / Яблочный пирог (2 формы Ø 20 см, установленные по диагонали)	Верхний+нижний нагрев	1	180	70 - 90
Творожный тортик (чизкейк)	Верхний+нижний нагрев	1	170 - 190	60 - 90

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Торты / выпечка / хлеб в глубоких противнях

Вид выпечки	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура, °C	Время (мин)
Батон-плетенка / батон-венок	Верхний+нижний нагрев	3	170 - 190	30 - 40

Вид выпечки	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура, °C	Время (мин)
Рождественские коврижки	Верхний+нижний нагрев	2	160 - 180 1)	50 - 70
Хлеб (ржаной): 1. Первая часть процесса выпекания. 2. Вторая часть процесса выпекания.	Верхний+нижний нагрев	1	1. 230 1) 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60
Пирожные со взбитыми сливками/эклеры	Верхний+нижний нагрев	3	190 - 210 1)	20 - 35
Швейцарский рулет	Верхний+нижний нагрев	3	180 - 200 1)	10 - 20
Сладкий пирог с обсыпкой (сухой)	Горячий воздух	3	150 - 160	20 - 40
Сливочный миндальный торт / сахарные торты	Верхний+нижний нагрев	3	190 - 210 1)	20 - 30
Фруктовые пироги из дрожжевого / сдобного теста 2)	Горячий воздух	3	150	35 - 55
Фруктовые пироги из дрожжевого / сдобного теста 2)	Верхний+нижний нагрев	3	170	35 - 55
Открытые фруктовые пироги из песочного теста	Горячий воздух	3	160 - 170	40 - 80
Дрожжевые пироги с деликатной начинкой (например, творогом, сливками, заварным кремом)	Верхний+нижний нагрев	3	160 - 180 1)	40 - 80

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

2) Используйте противень для жарки.

Печенье

Вид выпечки	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура, °C	Время (мин)
Печенье из песочного теста	Горячий воздух	3	150 - 160	10 - 20
Short bread / Песочное печенье / полоски из теста	Горячий воздух	3	140	20 - 35
Short bread / Песочное печенье / полоски из теста	Верхний+нижний нагрев	3	160 1)	20 - 30
Печенье из сдобного теста	Горячий воздух	3	150 - 160	15 - 20
Выпечка с яичным белком / безе	Горячий воздух	3	80 - 100	120 - 150
Миндальное печенье	Горячий воздух	3	100 - 120	30 - 50
Печенье из дрожжевого теста	Горячий воздух	3	150 - 160	20 - 40
Печенье из слоеного теста	Горячий воздух	3	170 - 180 1)	20 - 30
Рулеты	Горячий воздух	3	160 1)	10 - 25
Рулеты	Верхний+нижний нагрев	3	190 - 210 1)	10 - 25
Small cakes/ Мелкое печенье (20 шт на противне)	Горячий воздух	3	150 1)	20 - 35
Small cakes/ Мелкое печенье (20 шт на противне)	Верхний+нижний нагрев	3	170 1)	20 - 30

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Выпечка и запеканки

Блюдо	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура, °C	Время (мин)
Запеканка из макаронных изделий	Верхний+нижний нагрев	1	180 - 200	45 - 60

Блюдо	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура, °C	Время (мин)
Лазанья	Верхний+нижний нагрев	1	180 - 200	25 - 40
Запеканка из овощей[1)]	Турбогриль or Горячий воздух	1	160 - 170	15 - 30
Багеты с плавленым сыром сверху	Турбогриль or Горячий воздух	1	160 - 170	15 - 30
Сладкая выпечка	Верхний+нижний нагрев	1	180 - 200	40 - 60
Запеканки с рыбой	Верхний+нижний нагрев	1	180 - 200	30 - 60
Фаршированные овощи	Турбогриль or Горячий воздух	1	160 - 170	30 - 60

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

11.7 Выпекание на нескольких уровнях

Торты / выпечка / хлеб в глубоких противнях

Вид выпечки	Горячий воздух		Температура, °C	Время (мин)
	Положение противня			
	2 уровня	3 уровня		
Пирожные со взбитыми сливками/эклеры	1 / 4	-	160 - 180 [1)]	25 - 45
Сухой хрустящий торт	1 / 4	-	150 - 160	30 - 45

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Бисквиты / small cakes / маленькие торты / выпечка / рулеты

Вид выпечки	Горячий воздух		Температура, °C	Время (мин)
	Положение противня			
	2 уровня	3 уровня		
Печенье из песочного теста	1 / 4	1 / 3 / 5	150 - 160	20 - 40
Short bread / Песочное печенье / полоски из теста	1 / 4	1 / 3 / 5	140	25 - 50
Печенье из сдобного теста	1 / 4	-	160 - 170	25 - 40

Вид выпечки	Горячий воздух		Температура, °C	Время (мин)
	Положение противня			
	2 уровня	3 уровня		
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
Печенье из слоеного теста	1 / 4	-	170 - 180 1)	30 - 50
Рулеты	1 / 4	-	180	30 - 55
Small cakes/ Мелкое печенье (20 шт на противне)	1 / 4	-	150 1)	25 - 40

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

11.8 Приготовление мяса и рыбы

- Не рекомендуется приготовлять мясо куском менее 1 кг. При приготовлении слишком малого количества мяса блюдо получается сухим.
- Чтобы красное мясо было хорошо прожаренным снаружи и сочным внутри, устанавливайте температуру в диапазоне от 200°C до 250°C.
- Для приготовления белого мяса, птицы и рыбы устанавливайте температуру в диапазоне 150°C – 175°C.
- При приготовлении очень жирных блюд используйте противень для сбора жира во избежание образования пятен, удаление которых может оказаться невозможным.
- По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его – тогда оно останется сочным.
- Во избежание образования чрезмерного количества дыма при жарке мяса налейте немного воды в противень для сбора жира. Во избежание конденсации дыма доливайте воду в противень для сбора жира по мере испарения воды.

11.9 Время приготовления

Время приготовления зависит от типа приготовляемых продуктов, их консистенции и количества.
Приступая к использованию прибора, следите за ходом приготовления. Подберите оптимальные настройки (мощность нагрева, время приготовления и т.д.) для кухонной посуды, своих рецептов, количества продуктов.

11.10 Низкотемпературное приготовление

Используйте эту функцию для приготовления нежного постного мяса и рыбы, где температура внутри продукта не превышает 65°C. Низкотемпературное приготовление не подходит к таким рецептам, как тушение в горшочке или жарка жирной свинины. Чтобы удостовериться, что температура внутри мяса соответствует требуемому значению, можно воспользоваться термощупом (см. Таблицу приготовления с использованием термощупа).
В первые 10 минут можно установить температуру прибора в пределах от 80°C до 150°C. Значение по умолчанию – 90°C. После установки температуры прибор продолжает приготовления при 80°C. Не используйте функцию автоматического низкотемпературного приготовления для птицы.

При использовании данной функции всегда готовьте без крышки.

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. Воткните термощуп в мясо.
4. Выберите функцию Низкотемпературное приготовление и задайте нужную конечную температуру внутри продукта.

Приготавливаемое блюдо	Вес (г)	Положение противня	Температура, °C	Время в мин
Ростбиф	1000 - 1500	1	120	120 - 150
Говяжье филе	1000 - 1500	3	120	90 - 150
Жареная телятина	1000 - 1500	1	120	120 - 150
Стейки	200 - 300	3	120	20 - 40

11.11 Пицца

Вид выпечки	Положение противня	Температура, °C	Время (мин)
Пицца (на тонкой основе)	2	200 - 230 1)2)	15 - 20
Пицца (с множеством начинок)	2	180 - 200	20 - 30
Открытые пироги	1	180 - 200	40 - 55
Открытый пирог со шпинатом	1	160 - 180	45 - 60
Открытый Пирог	1	170 - 190	45 - 55
Швейцарский флан (открытый пирог)	1	170 - 190	45 - 55
Яблочный пирог, закрытый	1	150 - 170	50 - 60
Овощной пирог	1	160 - 180	50 - 60
Пресный хлеб	2	230 - 250 1)	10 - 20
Открытый слоеный пирог	2	160 - 180 1)	45 - 55
Эльзасский пирог «Фламмкухен»	2	230 - 250 1)	12 - 20
Пироги	2	180 - 200 1)	15 - 25

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

2) Используйте противень для жарки.

11.12 Жарка

Посуда для жарки

- 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.

11.13 Жарка в режиме «Турбогриль»

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	на см толщины	Турбогриль	1	190 - 200 1)	5 - 6
Ростбиф или филе: средней прожаренности	на см толщины	Турбогриль	1	180 - 190 1)	6 - 8
Ростбиф или филе: хорошей прожаренности	на см толщины	Турбогриль	1	170 - 180 1)	8 - 10

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	Турбогриль	1	160 - 180	90 - 120
Свиная отбивная / свиные ребрышки	1 кг - 1,5 кг	Турбогриль	1	170 - 180	60 - 90
Мясной рулет	750 г - 1 кг	Турбогриль	1	160 - 170	50 - 60
Свиная ножка, предварительно отваренная	750 г - 1 кг	Турбогриль	1	150 - 170	90 - 120

Телятина

Вид мяса	Количество	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура, °C	Время (мин)
Жареная телятина	1 кг	Турбогриль	1	160 - 180	90 - 120

Вид мяса	Количество	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура, °C	Время (мин)
Телячья рулька	1,5 кг - 2 кг	Турбогриль	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	Турбогриль	1	150 - 170	100 - 120
Седло барашка	1 кг - 1,5 кг	Турбогриль	1	160 - 180	40 - 60

Дичь

Вид мяса	Количество	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура, °C	Время (мин)
Седло зайца / заячья нога	до 1 кг	Верхний +нижний нагрев	1	230 1)	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

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Птица

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

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	40 - 60

11.14 Малый гриль

При использовании гриля всегда выбирайте максимальный уровень мощности.
Решетку устанавливайте на уровне, рекомендованном в таблице приготовления на гриле.
Всегда устанавливайте емкость для сбора жира на первом уровне.
Готовьте на гриле только плоские куски мяса или рыбы.

При использовании гриля всегда предварительно прогревайте прибор в течение 5 минут.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Приготовление на гриле всегда выполняйте при закрытой дверце прибора.

Малый гриль

Продукт для гриля	Положение противня	Температура	Время (мин)	
			Первая сторона	Вторая сторона
Ростбиф	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Филе говядины	3	230	20 - 30	20 - 30
Свиная вырезка	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Телячья вырезка	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Спинка барашка	3	210 - 230	25 - 35	20 - 25
Рыба, целиком, 500 г – 1000 г	3 / 4	210 - 230	15 - 30	15 - 30

Быстрое грилирование

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

[1)] Предварительно разогрейте духовой шкаф.

11.15 Размораживание

Удалите упаковку продукта и положите его на тарелку.

Не накрывайте его глубоким блюдом или тарелкой, так как это может увеличить время размораживания.
Выберите первое положение противня снизу.

Блюдо	Время размораживания (мин)	Время остаточного размораживания (мин)	Комментарий
Цыпленок, 1000 г	100 - 140	20 - 30	Положите цыпленка на перевернутое блюдце, поставленное в большую тарелку. Переверните по истечении половины времени.
Мясо, 1000 г	100 - 140	20 - 30	Переверните по истечении половины времени.
Мясо, 500 г	90 - 120	20 - 30	Переверните 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	Сливки также хорошо взбиваются, если их немного охладить.
Торт, 1400 г	60	60	-

11.16 Продукты быстрого приготовления

Горячий воздух

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 порезанный	3	200 - 220	20 - 30
Картофель фри, крупно порезанный	3	200 - 220	25 - 35
Крокеты	3	220 - 230	20 - 35
Картофельные биточки	3	210 - 230	20 - 30

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

Замороженные готовые блюда

Приготавливаемое блюдо	Режимы духового шкафа	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
Замороженная пицца	Верхний+нижний нагрев	3	согласно инструкциям производителя	согласно инструкциям производителя
Картофель фри [1] (300 г - 600 г)	Верхний+нижний нагрев или Турбогриль	3	200 - 220	согласно инструкциям производителя
Багеты	Верхний+нижний нагрев	3	согласно инструкциям производителя	согласно инструкциям производителя
Открытые фруктовые пироги	Верхний+нижний нагрев	3	согласно инструкциям производителя	согласно инструкциям производителя

[1] Во время приготовления переверните картофель фри 2–3 раза

11.17 Высушивание

Накройте полки прибора бумагой для выпечки.

Для наилучших результатов выключите прибор на середине приготовления. Откройте дверцу прибора и дайте ему остыть. Затем завершите процесс подсушивания.

Овощи

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

Фрукты

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

11.18 Консервирование

Обратите внимание:

- 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 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 приборе было достаточно влаги.
- Когда жидкость в первых банках начнет медленно кипеть (для литровых банок примерно через 35–60 минут), выключите прибор или уменьшите температуру до 100°C (см. таблицу).

Ягоды

Консервирование	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

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

Овощи

Консервирование	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.

11.19 Таблица «Термощуп»

Говядина

Продукты	Температура внутри продукта, °C
Ребрышки / бифштекс из вырезки: с кровью	45 - 50
Ребрышки / бифштекс из вырезки: средней прожаренности	60 - 65
Ребрышки / бифштекс из вырезки: хорошей прожаренности	70 - 75

Свинина

Продукты	Температура внутри продукта, °C
Свиная лопатка / окорок / шейная часть	80 - 82
Свиная отбивная (спинка) / копченое свиное филе	75 - 80
Мясной рулет	75 - 80

Телятина

Продукты	Температура внутри продукта, °C
Жареная телятина	75 - 80
Телячья рулька	85 - 90

Баранина/ягненок

Продукты	Температура внутри продукта, °C
Баранья нога	80 - 85
Седло барашка	80 - 85
Жареный ягненок / ножка ягненка	70 - 75

Дичь

Продукты	Температура внутри продукта, °C
Седло зайца	70 - 75
Заячьи лапки	70 - 75
Заяц целиком	70 - 75
Седло оленя/косули	70 - 75
Окорок оленя/косули	70 - 75

Рыба

Продукты	Температура внутри продукта, °C
Лосось	65 - 70
Форель	65 - 70

Информация об акриламидах

ВАЖНО! Согласно самым последним научным исследованиям жарка пищевых продуктов (в частности, крахмалосодержащих) может представлять опасность для здоровья из-за образования акриламидов. Поэтому мы рекомендуем жарить продукты при минимально возможной температуре и не обжаривать их до образования корочки интенсивного коричневого цвета.

12. УХОД И ОЧИСТКА

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

Примечание относительно очистки:

- Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной теплой водой с моющим средством.
- Для очистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Внутреннюю камеру прибора необходимо очищать от загрязнений после каждого использования. Так загрязнения легче удалить и они не будет пригорать.
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами 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, для их чистки не следует использовать агрессивные средства, предметы с острыми краями или посудомоечную машину. Это может привести к повреждению антипригарного покрытия.

12.1 Пиролитическая очистка

Функция Пиролиз используется для очистки прибора с помощью пиролиза. Выберите в меню функцию Очистка .

ВНИМАНИЕ!
Прибор очень сильно нагревается. Существует опасность получения ожогов.

Перед выполнением очистки с помощью функции Пиролиз удалите из прибора все съемные детали (направляющие для противней, принадлежности и т.п.)

1. Включите прибор.
2. Коснитесь < или >, чтобы выбрать меню Очистка . Нажмите **OK**.
3. Коснитесь ∧ или ∨, чтобы выбрать функцию Пиролиз . Нажмите **OK**.
4. Коснитесь ∧ или ∨, чтобы установить продолжительность очистки.
   - **Авто** - прибор автоматически выбирает, какой цикл пиролитической очистки использовать.
   - **Короткая** – для низкой степени загрязнения (1 час)
   - **Средняя** – для средней степени загрязнения (1 час 30 мин)
   - **Интенсивная** – для высокой степени загрязнения (2 час 30 мин)
5. На дисплей будут выводиться сообщения. Прикасайтесь к сенсорному полю **OK** после каждого сообщения.

   Если прибор работает при предварительно заданной температуре, дверца блокируется.

Когда включается цикл пиролитической очистки лампа освещения духового шкафа не работает, охлаждающий вентилятор вращается с более высокой скоростью.

Не открывайте дверцу во время нагрева. Если открыть дверцу, то цикл пиролитической очистки будет отменен.
Чтобы остановить цикл пиролитической очистки, коснитесь ⏻ .
Не используйте прибор, пока не погаснет символ блокировки дверцы.

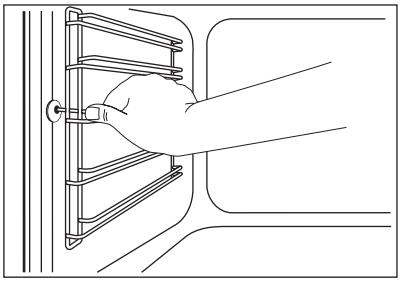
12.2 Напоминание об очистке

Выводит напоминание о времени очистки духового шкафа. Через несколько часов работы прибора на дисплей выводится сообщение.

Включение и выключение функции Напоминание об очистке производится в меню Очистка . Функция Напоминание об очистке выключается при сбросе настроек прибора к заводским установкам.

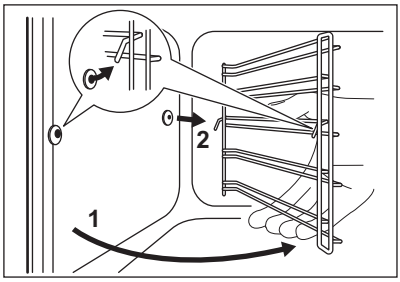
12.3 Направляющие для противня

Снятие направляющих для противня



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

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



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

Установка направляющих для противня

Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.

Данное указание относится к телескопическим направляющим:
Удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.

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 или отключите рубильник на электрощите.

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

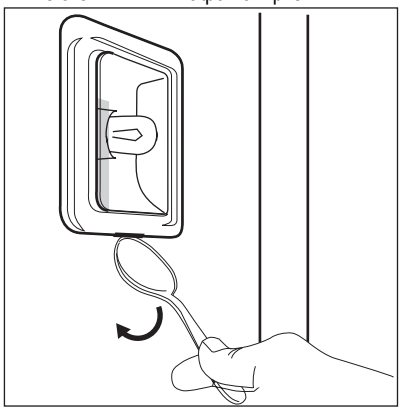
Замена лампы на потолке внутренней камеры:

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.

Замена лампы на левой стороне камеры прибора.

1. Снимите левую направляющую полок.
2. Снимите стеклянный плафон, воспользовавшись для этого узким тупым предме-

том (например, чайной ложкой). Очистите стеклянный плафон от грязи.



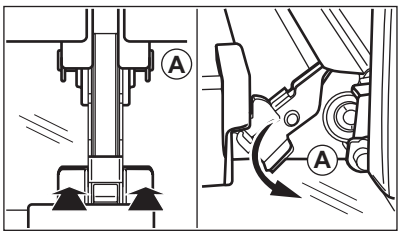
3. Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300°C.
4. Установите плафон.
5. Установите левую направляющую полок.

12.5 Очистка дверцы духового шкафа

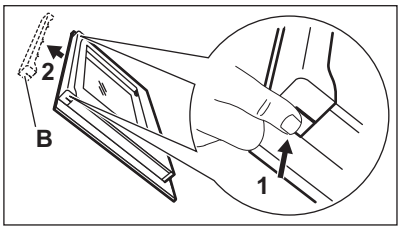
Извлечение дверцы духового шкафа и стеклянных панелей

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

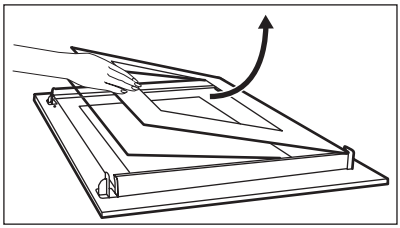
ВНИМАНИЕ!
Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверь имеет большой вес.



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 под углом по направлению 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. Тщательно вытрите стеклянную панель.

Установка дверцы духового шкафа и стеклянных панелей на место

После окончания очистки установите стеклянные панели и дверцу духового шкафа. Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности. Вставьте сначала 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 заданы необходимые установки.	Проверьте установки.
Прибор не производит нагрев.	Функция блокировки от детей включена.	См. «Включение и выключение функции Блокировка от детей ».
Прибор не производит нагрев.	Сработал автоматический прерыватель на электрощите.	Проверьте предохранитель. В случае повторного срабатывания прерывателя обратитесь к квалифицированному электрику.
На дисплее отображается сообщение об ошибке с символом «F...»	Ошибка электронного блока.	Обратитесь в сервисный центр.
Не работает освещение духового шкафа.	Лампа перегорела.	См. «Замена лампы».
На продуктах и внутренней поверхности прибора осаждаются пар и конденсат.	Блюда находились в приборе слишком долго.	По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу более, чем на 15–20 минут.

Если самостоятельно справиться с проблемой не удается, обратитесь к продавцу или в сервисный центр.
Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке внутренней камеры прибора.

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

14. 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 номера – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 11012345 означает, что изделие произведено на десятой неделе 2011 года.

www.electrolux.com/shop



892948576-A-332012

CE