OKF5C70X

**RU** Духовой шкаф

Инструкция по эксплуатации

# Бытовая техника, способная на большее

Получите быстрый доступ к инструкциям, обучающим видео и техподдержке с помощью фото-регистрации по ссылке
**electrolux.com/register**

Electrolux

# СОДЕРЖАНИЕ

**1.** СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ....3
**2.** УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ....5
**3.** ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ....8
**4.** ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ....9
**5.** ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ....9
**6.** ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ....10
**7.** ФУНКЦИИ ЧАСОВ....11
**8.** ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ....13
**9.** ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ....14
**10.** ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ....15
**11.** УХОД И ОЧИСТКА....33
**12.** ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ....36
**13.** ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ....37
**14.** ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ....37

# МЫ ДУМАЕМ О ВАС

Благодарим вас за приобретение прибора Electrolux. Вы выбрали изделие, за которым стоят десятилетия профессионального опыта и инноваций. Уникальное и стильное, оно создавалось с заботой о вас. Поэтому когда бы вы ни воспользовались им, вы можете быть уверены: результаты всегда будут превосходными.
Добро пожаловать в Electrolux!
**На нашем веб-сайте вы сможете:**



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



Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:
**www.promo.electrolux.ru**



Приобрести дополнительные принадлежности, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:
**www.electrolux-1.ru**

# ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

⚠ Внимание / Важные сведения по технике безопасности.

ⓘ Общая информация и рекомендации

Информация по охране окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

# 1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

## 1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми, если их возраст превышает 8 лет, и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией.
- Детям в возрасте от 3 до 8 лет, а также лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор.
- Детям младше 3 лет запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор взрослых.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте материалы надлежащим образом.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает.

Доступные для контакта части могут сильно нагреваться во время эксплуатации.

- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должно производиться детьми без присмотра.

## **1.2** Общие правила техники безопасности

- Установка прибора и замена кабеля должна осуществляться только квалифицированным персоналом!
- ВНИМАНИЕ: Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Перед любым обслуживанием отключите прибор от сети питания.
- ВНИМАНИЕ: Перед тем, как менять лампочку, убедитесь, что прибор отключен от электропитания, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки в мебель, в которую он должен быть встроен.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.
- В случае повреждения кабеля электропитания во избежание поражения электрическим током он должен быть заменен изготовителем,

авторизованным сервисным центром или специалистом с соответствующей квалификацией.

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

# **2.** УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

## **2.1** Установка

**ВНИМАНИЕ!**
Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте приложенной к прибору Инструкции по установке.
- Никогда не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении: прибор имеет большой вес. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Для ее работы требуется подключение к электросети.
- Запас устойчивости встроенного духового шкафа должен соответствовать стандарту DIN 68930

| | |
|---|---|
| Минимальная высота шкафа (минимальная высота шкафа под столешницей) | 600 (600) мм |
| Ширина шкафа | 550 мм |
| Глубина шкафа | 605 (580) мм |
| Высота передней стороны прибора | 594 мм |
| Высота задней стороны прибора | 576 мм |
| Ширина передней стороны прибора | 549 мм |
| Ширина задней стороны прибора | 548 мм |
| Глубина прибора | 567 мм |
| Глубина встраивания прибора | 546 мм |
| Глубина с открытой дверцей | 1017 мм |
| Минимальный размер отверстия для вентиляции. Отверстие сзади в нижней части | 550 x 20 мм |
| Длина кабеля электропитания. Кабель находится в правом углу сзади | 1500 мм |

| | |
|---|---|
| Винты крепления | 4 x 12 мм |

## **2.2** Подключение к электросети

**ВНИМАНИЕ!**
Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электророзетку с защитным контактом.
- Не используйте тройники и удлинители.
- Позаботьтесь о том, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура она должна быть выполнена нашим авторизованным сервисным центром.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей или их приближения к дверце прибора или нише под прибором, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только по окончании установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке электропитания имеется свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за саму вилку.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

## **2.3** Эксплуатация

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

- Данный прибор предназначен только для бытового применения.
- Не вносите изменения в параметры данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками; не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не используйте прибор в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. При

использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь.
- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Не помещайте на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся вещества или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.

**ВНИМАНИЕ!**
Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
  - не помещайте непосредственно на дно прибора посуду и иные предметы.
  - не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
  - не наливайте в нагретый прибор воду.
  - не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
  - соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.
- Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, за дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Нагрев и влажность, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могу привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до окончательного остывания прибора после использования.

## **2.4** Уход и очистка

**ВНИМАНИЕ!**
Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

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

## 2.5 Внутреннее освещение

**ВНИМАНИЕ!**
Существует опасность поражения электрическим током.

- В приборе используется модуль подсветки или галогеновая лампа, предназначенная только для бытовых приборов. Не используйте ее для освещения дома.
- Перед заменой лампы отключите электропитание прибора.
- Используйте только лампы того же типоразмера.

## 2.6 Сервис

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

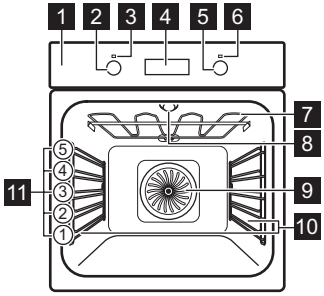
## 2.7 Утилизация

**ВНИМАНИЕ!**
Существует опасность травмы или удушья.

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

# 3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

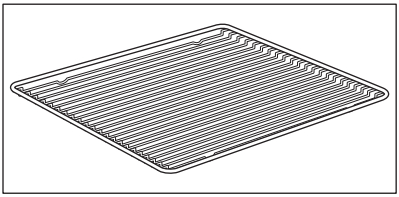
## 3.1 Общий обзор




1 Панель управления
2 Ручка выбора режимов нагрева
3 Световой индикатор/символ включения
4 Дисплей
5 Ручка управления (термостата)
6 Индикатор/символ температуры
7 Нагревательный элемент
8 Лампа освещения
9 Вентилятор
10 Съемная направляющая для противня
11 Положение противней

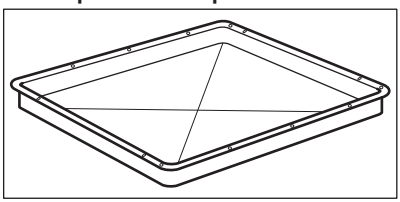
## 3.2 Аксессуары

**Решетка**



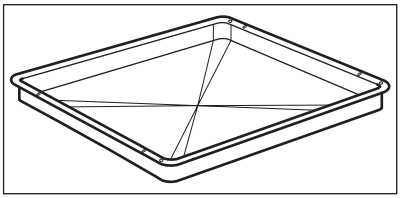
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.

**Эмалированный противень**



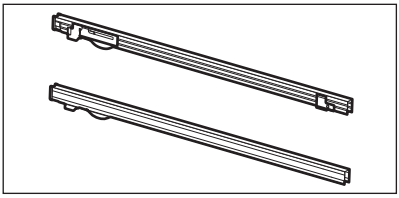
Для тортов и печенья.

**Глубокий эмалированный противень для гриля**



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

**Телескопические направляющие**



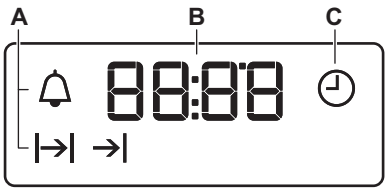
Облегчение установка и извлечения противней и решеток.

# **4.** ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

## **4.1** Кнопки

| Сенсор / Кнопка | Функция | Описание |
|---|---|---|
| — | МИНУС | Установка времени. |
| ⏲ | ЧАСЫ | Включение функции часов. |
| + | ПЛЮС | Установка времени. |

## **4.2** Дисплей




**A.** Функции часов
**B.** Таймер
**C.** Функция часов

# **5.** ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

**ВНИМАНИЕ!**
См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Порядок установки времени суток описан в Главе «Функции часов».

## **5.1** Первая чистка

Извлеките из духового шкафа все аксессуары и съемные направляющие для противней.

См. Главу «Уход и очистка».

Перед первым использованием духовой шкаф и аксессуары следует очистить.
Установите аксессуары и съемные направляющие для полок обратно на место.

# 6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

**ВНИМАНИЕ!**
См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

## 6.1 Утапливаемые ручки

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

## 6.2 Установка режима нагрева

1. Поверните ручку выбора режимов нагрева для выбора режима нагрева.
2. Поворотом ручки управления задайте нужную температуру.

Лампа включается, когда духовой шкаф работает.

3. Для выключения духового шкафа поверните ручку выбора режима в положение «Выкл».

## 6.3 Режимы нагрева

| Режим духового шкафа | Применение |
|---|---|
| 0 Положение «Выкл» | Духовой шкаф выключен. |
| Освещение | Включение лампы освещения без использования каких-либо режимов приготовления. |
| Горячий воздух | Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов максимум на трех уровнях. Установите температуру на 20°C - 40°C меньше, чем для режима Традиционное приготовл.. |
| Режим "Пицца" | Выпечка пиццы. Интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка. |
| Традиционное приготовл. | Выпекание и жарка продуктов на одном уровне духового шкафа. |
| Нижний нагрев | Выпекание пирогов с хрустящей основой и консервирование продуктов. |
| Размораживание | Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размеров замороженных продуктов. |

| Режим духового шкафа | Применение |
|---|---|
|  Влажный горячий воздух | Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. Инструкции по приготовлению приведены в разделе Влажный горячий воздух главы «Указания и рекомендации». Дверца духового шкафа не должна открываться, так как это прервет работу функции и не позволит духовому шкафу достичь максимально возможной энергоэффективности. При использовании данной функции температура внутри камеры может отличаться от заданной температуры. Уровень мощности может быть снижен. Общие рекомендации по энергосбережению приведены в разделе «Энергосбережение» главы «Экономия электроэнергии». |

| Режим духового шкафа | Применение |
|---|---|
|  Гриль | Приготовление на гриле продуктов плоской формы и тостов. |
|  Турбо-гриль | Жарка крупных кусков мяса или птицы на одном уровне, Приготовление гратенов и обжаривание. |



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

# 7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

## 7.1 Таблица функций часов

| Функция часов | | Применение |
|---|---|---|
|  | ВРЕМЯ СУТОК | Установка, изменение или контроль времени суток. |
|  | ДЛИТЕЛЬНОСТЬ | Установка продолжительности работы прибора. |
|  | ОКОНЧАНИЕ | Установка момента окончания работы прибора. |
|  | ОТСРОЧКА ПУСКА | Включение и выключение функций «ДЛИТЕЛЬНОСТЬ» и «ОКОНЧАНИЕ». |

| Функция часов | | Применение |
|---|---|---|
| | ТАЙМЕР | Установка таймера обратного отсчета. Эта функция не влияет на работу прибора. Таймер можно включить в любое время, даже если прибор выключен. |

## 7.2 Установка текущего времени. Изменение времени

Для того, чтобы начать пользоваться духовым шкафом, следует задать текущее время.

При подключении прибора к электросети, после перебоя электроснабжения или в случае, если текущее время не установлено, мигает .

С помощью + или — установите надлежащее время суток.
Примерно через пять секунд мигание прекратится, и на дисплее отобразится установленное время суток.
Для изменения времени суток нажимайте до тех пор, пока не замигает .

## 7.3 Установка функции «ДЛИТЕЛЬНОСТЬ»

1. Выберите режим нагрева и задайте температуру духового шкафа.
2. Нажимайте на кнопку до тех пор, пока не замигает символ |→|.
3. С помощью + или — задайте значение времени «ДЛИТЕЛЬНОСТЬ».

На дисплее отображается |→|.

4. По истечении установленного времени замигает |→| и раздастся звуковой сигнал. Прибор отключится автоматически.
5. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.
6. Переведите переключатель режимов духового шкафа и ручку термостата в положение «Выкл».

## 7.4 Установка функции «ОКОНЧАНИЕ»

1. Выберите режим нагрева и задайте температуру духового шкафа.
2. Нажимайте на кнопку до тех пор, пока не замигает символ →|.
3. Чтобы установить текущее время, нажмите + или —.

На дисплее отображается →|.

4. По истечении установленного времени замигает →| и раздастся звуковой сигнал. Прибор отключится автоматически.
5. Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку.
6. Переведите переключатель режимов духового шкафа и ручку термостата в положение «Выкл».

## 7.5 Установка функции «ОТСРОЧКА ПУСКА»

1. Выберите режим нагрева и задайте температуру духового шкафа.
2. Нажимайте на кнопку до тех пор, пока не замигает символ |→|.
3. С помощью + или — задайте значение функции «ДЛИТЕЛЬНОСТЬ».
4. Нажмите на .
5. С помощью + или — задайте необходимое значение функции «ОКОНЧАНИЕ».
6. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на .

Позже прибор автоматически включится, проработает в течение времени, заданного функцией «ДЛИТЕЛЬНОСТЬ» и завершит работу во время, заданное функцией

«ОКОНЧАНИЕ». В заданное время выдается звуковой сигнал.

7. Прибор отключится автоматически. Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку.
8. Переведите переключатель режимов духового шкафа и ручку термостата в положение «Выкл».

## 7.6 Установка ТАЙМЕРА

1. Нажимайте на кнопку ⏲ до тех пор, пока не замигает символ 🔔.
2. С помощью + или — задайте необходимое значение времени.

Таймер начнет работу автоматически через пять секунд.

3. По истечении времени раздастся звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.
4. Переведите переключатель режимов духового шкафа и ручку термостата в положение «Выкл».

## 7.7 Отмена функций часов.

1. Нажимайте на кнопку ⏲ до тех пор, пока не замигает символ требуемой функции.
2. Нажмите и удерживайте — в нажатом положении.

Через несколько секунд соответствующая функция будет отключена.

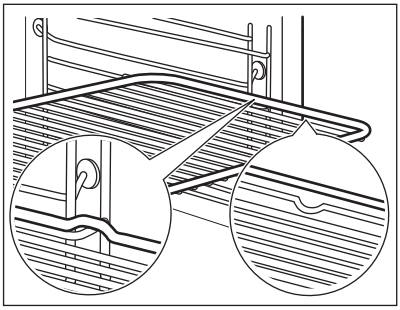
# 8. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

**ВНИМАНИЕ!**
См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

## 8.1 Установка аксессуаров

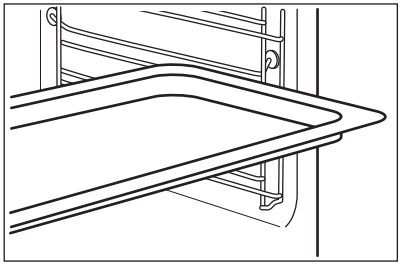
Решетка:

Вставьте решетку между направляющими, .



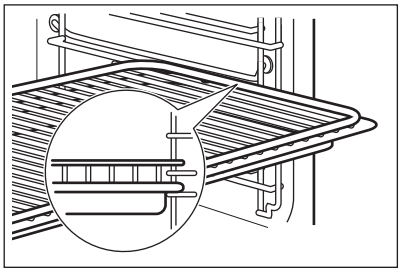
Эмалированный противень/ Сотейник:

Вставьте эмалированный противень / сотейник между направляющими планками.



Одновременная установка решетки и эмалированного противня /сотейника:

Вставьте эмалированный противень / сотейник между направляющими для противня и решеткой на направляющих выше.



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

## **8.2** Телескопические направляющие – установка аксессуаров

Телескопические направляющие облегчают установку и снятие полок.

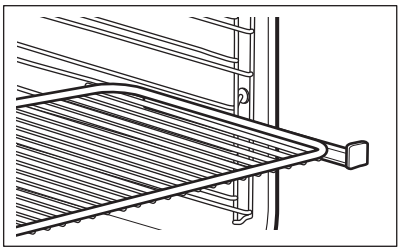
**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**
Не мойте телескопические направляющие в посудомоечной машине. Не смазывайте телескопические направляющие.

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

Решетка:

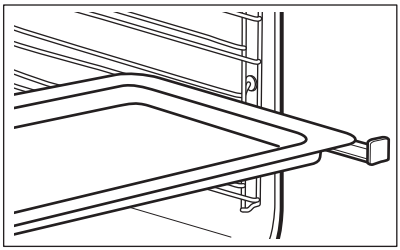
Установите решетку на телескопические направляющие так, чтобы ее опоры были направлены вниз.

Высокий ободок решетки предназначен для защиты посуды от соскальзывания.



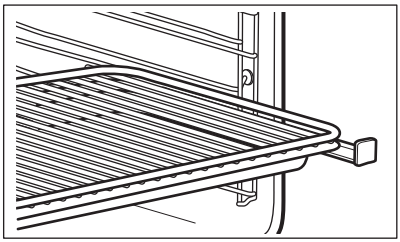
Противень для жарки:

Установите противень для жарки на телескопические направляющие.



Одновременная установка решетки и противня для жарки:

Установите решетку и противень для жарки на телескопические направляющие.



# **9.** ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

## **9.1** Вентилятор охлаждения

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

# 10. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

**ВНИМАНИЕ!**
См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

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

## 10.1 Рекомендации по приготовлению

Ваш духовой шкаф может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. В таблицах ниже приводятся рекомендуемые настройки температуры, времени приготовления и положения противней для определенных видов продуктов.

Если найти установки для конкретного рецепта не удается, поищите похожий рецепт.

## 10.2 Выпечка

В первый раз используйте низкую температуру.

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

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

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

## 10.3 Советы по выпечке

| Результат выпекания/жарки | Возможная причина | Решение |
|---|---|---|
| Низ торта недостаточно подрумянен. | Неверный выбор положения противня. | Выберите для торта более низкий уровень. |
| Торт опадает и остается сырым или частично непропеченным. | Слишком высокая температура духового шкафа. | В следующий раз немного понизьте температуру духового шкафа. |
| | Слишком малое время выпекания. | В следующий раз увеличьте время выпечки и понизьте температуру духового шкафа. |
| Торт слишком сухой. | Слишком низкая температура духового шкафа. | В следующий раз повысьте температуру духового шкафа. |
| | Слишком большое время выпекания. | В следующий раз уменьшите время выпекания. |

| Результат выпекания/жарки | Возможная причина | Решение |
|---|---|---|
| Торт подрумянивается неравномерно. | Температура духового шкафа слишком высока, а время выпекания слишком мало. | Понизьте температуру духового шкафа и увеличьте время выпекания. |
| | Тесто для пирога распределено неравномерно. | В следующий раз равномерно распределите тесто по эмалированному противню. |
| Торт не готов по истечении заданного в рецепте времени. | Слишком низкая температура духового шкафа. | В следующий раз немного повысьте температуру духового шкафа. |

## **10.4** Выпекание на одном уровне

**ВЫПЕЧКА В ФОРМАХ**

| | | (°C) | (мин) | |
|---|---|---|---|---|
| Коржи для открытого пирога из песочного теста, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф | Горячий воздух | 170 - 180 | 10 - 25 | 2 |
| Флан из бисквитного теста | Горячий воздух | 150 - 170 | 20 - 25 | 2 |
| Пирог-кольцо / Сдобная булочка | Горячий воздух | 150 - 160 | 50 - 70 | 1 |
| Песочное пирожное / Пироги с фруктами | Горячий воздух | 140 - 160 | 70 - 90 | 1 |
| Сырный торт (чизкейк) | Традиционное приготовл. | 170 - 190 | 60 - 90 | 1 |

**ПИРОГИ / ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ**

**Используйте третье положение противня.**

**Использование функции: Горячий воздух.**

**Используйте эмалированный противень.**

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

**ПИРОГИ / ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ**

**Используйте третье положение противня.**

**Использование функции: Горячий воздух.**

**Используйте эмалированный противень.**

| | (°C) | (мин) |
|---|---|---|
| Открытые фруктовые пироги из песочного теста | 160 - 170 | 40 - 80 |

**ПИРОГИ / ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ**

**Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.**

**Использование функции: Традиционное приготовл..**

**Используйте эмалированный противень.**

| | (°C) | (мин) | |
|---|---|---|---|
| Швейцарский рулет | 180 - 200 | 10 - 20 | 3 |

**ПИРОГИ / ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ**

**Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.**

**Использование функции: Традиционное приготовл..**

**Используйте эмалированный противень.**

| | **(°C)** | **(мин)** | |
|---|---|---|---|
| Пшенично-ржаной хлеб: | сначала 230 | 20 | 1 |
| | затем 160°C – 180°C | 30 - 60 | |
| Сливочный миндальный торт / Сахарные пирожные | 190 - 210 | 20 - 30 | 3 |
| Заварные пирожные / Эклеры | 190 - 210 | 20 - 35 | 3 |
| Батон-плетенка / Батон-венок | 170 - 190 | 30 - 40 | 3 |
| Для режима Фруктовые фланы (из дрожжевого / сдобного теста) используйте противень для жарки | 170 | 35 - 55 | 3 |
| Дрожжевые пироги с деликатной начинкой (например, творогом, сливками, заварным кремом) | 160 - 180 | 40 - 80 | 3 |
| Рождественский кекс | 160 - 180 | 50 - 70 | 2 |

**ПЕЧЕНЬЕ**

**Используйте третье положение противня.**

| | | (°C) | (мин) |
|---|---|---|---|
| Печенье из песочного теста | Горячий воздух | 150 - 160 | 10 - 20 |
| Рулеты, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф | Горячий воздух | 160 | 10 - 25 |
| Печенье из сдобного теста | Горячий воздух | 150 - 160 | 15 - 20 |
| Печенье из слоеного теста, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф | Горячий воздух | 170 - 180 | 20 - 30 |
| Печенье из дрожжевого теста | Горячий воздух | 150 - 160 | 20 - 40 |
| Минд. печенье | Горячий воздух | 100 - 120 | 30 - 50 |
| Выпечка с яичным белком / Безе | Горячий воздух | 80 - 100 | 120 - 150 |
| Рулеты, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф | Традиционное приготовл. | 190 - 210 | 10 - 25 |

## **10.5** Выпечка и запеканки

**Используйте первое положение противня.**

| | | (°C) | (мин) |
|---|---|---|---|
| Багеты с плавленым сыром | Горячий воздух | 160 - 170 | 15 - 30 |
| Запеканка из овощей, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф | Турбо-гриль | 160 - 170 | 15 - 30 |

**Используйте первое положение противня.**

| | | (°C) | (мин) |
|---|---|---|---|
| Лазанья | Традиционное приготовл. | 180 - 200 | 25 - 40 |
| Выпечка с рыбой | Традиционное приготовл. | 180 - 200 | 30 - 60 |
| Фаршированные овощи | Горячий воздух | 160 - 170 | 30 - 60 |
| Сладкая выпечка | Традиционное приготовл. | 180 - 200 | 40 - 60 |
| Запеканка из макаронных изделий | Традиционное приготовл. | 180 - 200 | 45 - 60 |

## **10.6** Выпекание на нескольких уровнях

Использование функции: Горячий воздух.

Используйте эмалированные противни.

**ПИРОГИ / ВЫПЕЧКА**

| | (°C) | (мин) | 2 уровня |
|---|---|---|---|
| Заварные пирожные / Эклеры, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф | 160 - 180 | 25 - 45 | 1 / 4 |
| Пирог с сухой обсыпкой | 150 - 160 | 30 - 45 | 1 / 4 |

**ПЕЧЕНЬЕ/МЕЛКОЕ ПЕЧЕНЬЕ/МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ/РУЛЕТЫ**

| | (°C) | (мин) | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | 2 уровня | 3 уровня |
| Рулеты | 180 | 20 - 30 | 1 / 4 | - |
| Печенье из песочного теста | 150 - 160 | 20 - 40 | 1 / 4 | 1 / 3 / 5 |
| Печенье из сдобного теста | 160 - 170 | 25 - 40 | 1 / 4 | - |
| Печенье из слоеного теста, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф | 170 - 180 | 30 - 50 | 1 / 4 | - |
| Печенье из дрожжевого теста | 160 - 170 | 30 - 60 | 1 / 4 | - |
| Минд. печенье | 100 - 120 | 40 - 80 | 1 / 4 | - |
| Выпечка с яичным белком / Безе | 80 - 100 | 130 - 170 | 1 / 4 | - |

## 10.7 Рекомендации по жарке

Используйте жаростойкую посуду.

При жарке постного мяса накрывайте его крышкой.

Жарьте большие куски мяса непосредственно на противне или на решетке, помещенной над противнем.

Во избежание пригорания капающего жира добавьте в противень немного воды.

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

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

Несколько раз в течение жарки поливайте жаркое выделяющимся соком.

## 10.8 Жарка

Используйте первое положение противня.

## ГОВЯДИНА

| | | | (°C) | (мин) |
|---|---|---|---|---|
| Мясо, тушенное одним крупным куском | 1 кг – 1,5 кг | Традиционное приготовл. | 230 | 120 - 150 |
| Ростбиф или филе с кровью, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф | на см толщины | Турбо-гриль | 190 - 200 | 5 - 6 |
| Ростбиф или филе средней прожаренности, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф | на см толщины | Турбо-гриль | 180 - 190 | 6 - 8 |
| Ростбиф или филе, хорошо прожаренные, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф | на см толщины | Турбо-гриль | 170 - 180 | 8 - 10 |

## СВИНИНА

**Использование функции: Турбо-гриль.**

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

## ТЕЛЯТИНА

**Использование функции: Турбо-гриль.**

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

## БАРАНИНА

**Использование функции: Турбо-гриль.**

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

## ДИЧЬ

**Использование функции: Традиционное приготовл..**

| | (кг) | (°C) | (мин) |
|---|---|---|---|
| Седло / Заячья нога, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф | до 1 | 230 | 30 - 40 |
| Седло оленя/ косули | 1.5 - 2 | 210 - 220 | 35 - 40 |
| Окорок оленя/ косули | 1.5 - 2 | 180 - 200 | 60 - 90 |

## ПТИЦА

**Использование функции: Турбо-гриль.**

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

## РЫБА (НА ПАРУ)

**Использование функции: Традиционное приготовл..**

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

## **10.9** Хрустящая выпечка при выборе режима: Режим "Пицца"

**ПИЦЦА**

**Используйте первое положение противня.**

| | (°C) | (мин) |
|---|---|---|
| Открытые пироги | 180 - 200 | 40 - 55 |
| Открытый пирог со шпинатом | 160 - 180 | 45 - 60 |
| Открытый пирог / Швейцарский флан | 170 - 190 | 45 - 55 |
| Сырный торт (чизкейк) | 140 - 160 | 60 - 90 |
| Овощной пирог | 160 - 180 | 50 - 60 |

**ПИЦЦА**

**Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.**

**Используйте второе положение противня.**

| | (°C) | (мин) |
|---|---|---|
| Для режима Пицца, тонкая основа используйте противень для жарки | 200 - 230 | 15 - 20 |
| Пицца, пышная основа | 180 - 200 | 20 - 30 |
| Пресный хлеб | 230 - 250 | 10 - 20 |
| Открытый слоеный пирог | 160 - 180 | 45 - 55 |
| Фламмкухен | 230 - 250 | 12 - 20 |
| Пирожки | 180 - 200 | 15 - 25 |

## **10.10** Гриль

Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.

Готовьте на гриле только тонкие куски мяса или рыбы.

Установите на первом уровне противень для сбора жира.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ**

**Использование функции: Гриль**

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

## **10.11** Замороженные продукты

**РАЗМОРАЖИВАНИЕ**

**Использование функции: Горячий воздух.**

| | (°C) | (мин) | |
|---|---|---|---|
| Пицца, заморож. | 200 - 220 | 15 - 25 | 2 |
| Пицца Америк., заморож. | 190 - 210 | 20 - 25 | 2 |
| Пицца, охлажденная | 210 - 230 | 13 - 25 | 2 |
| Мини-пиццы, заморож. | 180 - 200 | 15 - 30 | 2 |
| Карт. фри, тонк. | 200 - 220 | 20 - 30 | 3 |
| Карт. фри, крупн. | 200 - 220 | 25 - 35 | 3 |
| Картофель, ломтики / Крокеты | 220 - 230 | 20 - 35 | 3 |
| Картофельные биточки | 210 - 230 | 20 - 30 | 3 |

**РАЗМОРАЖИВАНИЕ**

**Использование функции: Горячий воздух.**

| | (°C) | (мин) | |
|---|---|---|---|
| Лазанья / Каннеллони, свежие | 170 - 190 | 35 - 45 | 2 |
| Лазанья / Каннеллони, замороженные | 160 - 180 | 40 - 60 | 2 |
| Запеченный сыр | 170 - 190 | 20 - 30 | 3 |
| Куриные крылья | 190 - 210 | 20 - 30 | 2 |

## **10.12** Размораживание

Удалите упаковку продукта и положите его на тарелку.

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

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

**Используйте первое положение противня.**

| | (кг) | (мин) Время оттаивания | (мин) Время дальнейшего размораживания | |
|---|---|---|---|---|
| Цыпленок | 1 | 100 - 140 | 20 - 30 | Переверните по истечении половины времени приготовления. |
| Мясо, перевернуть по истечении половины времени приготовления | 1 | 100 - 140 | 20 - 30 | Переверните по истечении половины времени приготовления. |
| Форель | 0.15 | 25 - 35 | 10 - 15 | - |

**Используйте первое положение противня.**

| | (кг) | (мин) Время оттаивания | (мин) Время дальнейшего размораживания | |
|---|---|---|---|---|
| Клубника | 0.3 | 30 - 40 | 10 - 20 | - |
| Сливочное масло | 0.25 | 30 - 40 | 10 - 15 | - |
| Сливки, взбейте сливки, немного их охладив | 2 x 0,2 | 80 - 100 | 10 - 15 | Взбейте сливки, немного их охладив. |
| Пирожные | 1.4 | 60 | 60 | - |

## **10.13** Консервирование

Используйте для консервирования только стандартные банки одного размера.

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

Используйте первое положение противня.

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

Наполните банки до одного уровня и закатайте крышки.

*Банки не должны касаться друг друга.

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

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

Установите температуру 160°C - 170°C.

**ЯГОДЫ**

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

**КОСТОЧКОВЫЕ ПЛОДЫ**

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

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

## **10.14** Высушивание - Горячий воздух

Выложить противень пергаментной или пекарской бумагой.

Для наилучших результатов выключить духовой шкаф по истечении половины времени подсушивания, открыть дверцу и дать ему остыть в течение ночи для завершения высушивания.

При использовании одного противня выбирайте третье положение противня.

При использовании двух противней выбирайте первое и четвертое положения противней.

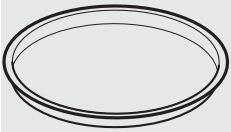
| ОВОЩИ | (°C) | (час) |
|---|---|---|
| Фасоль | 60 - 70 | 6 - 8 |
| Перец | 60 - 70 | 5 - 6 |
| Суповая зелень | 60 - 70 | 5 - 6 |
| Грибы | 50 - 60 | 6 - 8 |
| Зелень | 40 - 50 | 2 - 3 |

Установите температуру 60°C - 70°C.

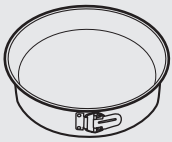
| ФРУКТЫ | (час) |
|---|---|
| Сливы | 8 - 10 |
| Абрикосы | 8 - 10 |
| Яблоки, дольками | 6 - 8 |
| Груши | 6 - 9 |

## **10.15** Влажный горячий воздух - рекомендуемые аксессуары

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



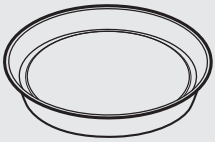
**Сковорода для пиццы**



**Емкость для запекания**



**Горшочки**



**Форма для флана**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Темная, неотражающая диаметр 28 см | Темная, неотражающая диаметр 26 см | Стеклокерамическая диаметр 8 см, высота 5 см | Темная, неотражающая диаметр 28 см |

## **10.16** Влажный горячий воздух

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

| | | (°C) | | (мин) |
|---|---|---|---|---|
| Сдобные булочки, 16 шт. | эмалированный противень или поддон | 190 | 3 | 45 - 55 |
| Пицца, заморож., 0,35 кг | решетка | 190 | 2 | 45 - 50 |
| Швейцарский рулет | эмалированный противень или поддон | 180 | 2 | 45 - 55 |
| Шоколадный торт | эмалированный противень или поддон | 180 | 2 | 55 - 60 |
| Бискв. осн. для откр. пир. | форма для основы флана на решетке | 180 | 2 | 40 - 50 |
| Отварная рыба, 0,3 кг | эмалированный противень или поддон | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Рыба, целиком, 0,2 кг | эмалированный противень или поддон | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Рыбн. филе, 0,3 кг | сковорода для пиццы на решетке | 180 | 3 | 40 - 50 |
| Отварное мясо, 0,25 кг | эмалированный противень или поддон | 190 | 3 | 40 - 50 |
| Шашлык, 0,5 кг | эмалированный противень или поддон | 190 | 3 | 35 - 45 |
| Сахарное печенье, 16 шт. | эмалированный противень или поддон | 160 | 2 | 40 - 50 |
| Минд. печенье, 24 шт. | эмалированный противень или поддон | 150 | 2 | 35 - 45 |
| Маффины, 12 шт. | эмалированный противень или поддон | 160 | 2 | 35 - 45 |

| | | (°C) | | (мин) |
|---|---|---|---|---|
| Несладкие изделия, 20 шт. | эмалированный противень или поддон | 170 | 2 | 35 - 45 |
| Печенье из песочного теста, 20 шт. | эмалированный противень или поддон | 150 | 2 | 40 - 45 |
| Тарталетки, 8 шт. | эмалированный противень или поддон | 170 | 2 | 35 - 45 |
| Овощи, отварные, 0,4 кг | эмалированный противень или поддон | 180 | 3 | 45 - 55 |
| Вегетарианский омлет | сковорода для пиццы на решетке | 190 | 3 | 40 - 50 |

## **10.17** Информация для тестирующих организаций

Испытания согласно EN 60350, IEC 60350.

**ВЫПЕКАНИЕ НА ОДНОМ УРОВНЕ. Выпечка в формах**

| | | (°C) | (мин) | |
|---|---|---|---|---|
| Нежирный бисквитный пирог | Горячий воздух | 140 - 150 | 35 - 50 | 2 |
| Нежирный бисквитный пирог | Традиционное приготовл. | 160 | 35 - 50 | 2 |
| Яблочный пирог, две формы Ø20 см | Горячий воздух | 160 | 60 - 90 | 2 |
| Яблочный пирог, две формы Ø20 см | Традиционное приготовл. | 180 | 70 - 90 | 1 |

## ВЫПЕКАНИЕ НА ОДНОМ УРОВНЕ. Бисквит

**Используйте третье положение противня.**

| | | (°C) | (мин) |
|---|---|---|---|
| Песочное печенье / Полоски из теста | Горячий воздух | 140 | 25 - 40 |
| Песочное печенье / Полоски из теста, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф | Традиционное приготовл. | 160 | 20 - 30 |
| Мелкое печенье, 20 шт на противне, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф | Горячий воздух | 150 | 20 - 35 |
| Мелкое печенье, 20 шт на противне, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф | Традиционное приготовл. | 170 | 20 - 30 |

## ВЫПЕКАНИЕ НА НЕСКОЛЬКИХ УРОВНЯХ. Бисквит

| | | (°C) | (мин) | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | 2 уровня | 3 уровня |
| Песочное печенье / Полоски из теста | Горячий воздух | 140 | 25 - 45 | 1 / 4 | 1 / 3 / 5 |
| Мелкое печенье, 20 шт на противне, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф | Горячий воздух | 150 | 23 - 40 | 1 / 4 | - |

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ**

**Разогрейте пустой духовой шкаф в течение 5 минут.**

**При приготовлении на гриле выбирайте максимальный уровень температуры**

| | | (мин) | |
|---|---|---|---|
| Тосты | Гриль | 1 - 3 | 5 |
| Говяжий стейк, перевернуть по истечении половины времени приготовления | Гриль | 24 - 30 | 4 |

# 11. УХОД И ОЧИСТКА

**ВНИМАНИЕ!**
См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

## 11.1 Примечание относительно очистки

| | |
|---|---|
| **Чистящие средства** | Переднюю часть духового шкафа протирайте мягкой тканью, смоченной в теплой воде с мягким моющим средством. |
| | Для очистки металлических поверхностей используйте специальное чистящее средство. |
| | Стойкие пятна удаляйте при помощи специальных чистящих средств для духовых шкафов. Не наносите средства для очистки духовых шкафов на каталитические панели. |

| | |
|---|---|
| **Ежедневное использование** | Камеру духового шкафа следует очищать после каждого использования. Накопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию. При приготовлении на сковороде гриль этот риск увеличивается. |
| | После каждого использования вытирайте камеру насухо мягкой тряпкой. |

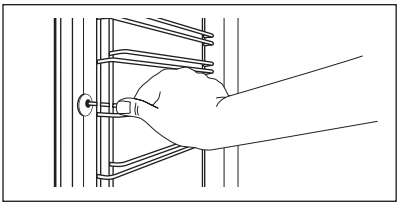
| | |
|---|---|
| | После каждого использования все дополнительные аксессуары духового шкафа следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине. |
| **Аксессуары** | Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием агрессивные чистящие средства, предметы с острыми краями или посудомоечную машину. |

## **11.2** Снятие направляющих для противней

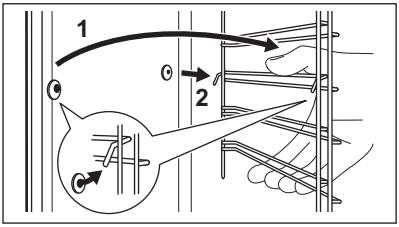
Для очистки камеры духового шкафа извлеките направляющие для противней.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**
При извлечении направляющих для противней соблюдайте осторожность.

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



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




Установите извлеченные аксессуары в обратном порядке.

Удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.

## **11.3** Каталитическая очистка

Внутренняя камера с каталитической очисткой очищаются самостоятельно. Она поглощает жир.

Перед запуском каталитической очистки:

- извлеките все аксессуары и съемные направляющие для полок.
- вымойте дно и духового шкафа теплой водой с моющим средством.
- очистите внутреннее стекло дверцы мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде.

1. Включите функцию .
2. Установите температуру духового шкафа на 250°C и дайте ему поработать в течение 1 часа.
3. Выключите духовой шкаф.
4. После остывания духового шкафа очистите внутреннюю камеру мягкой влажной тряпкой.

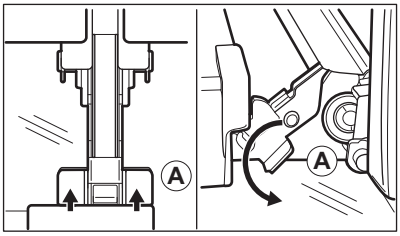
Появление пятен или изменение цвета каталитических панелей не влияет качество каталитической очистки.

## **11.4** Снятие и установка дверцы

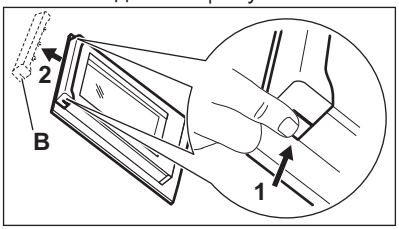
Как дверца, так и внутренние стеклянные панели снимаются для чистки. Количество стеклянных панелей зависит от конкретной модели.

**ВНИМАНИЕ!**
Дверца имеет большой вес.

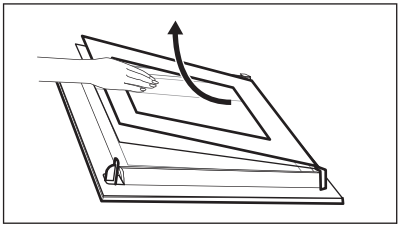
1. Полностью откройте дверцу.
2. Нажмите до упора стопорные рычаги (A) на двух петлях дверцы.




3. Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (приблизительно на угол 70°).
4. Возьмитесь за дверцу с обеих сторон и потяните ее от духового шкафа под углом вверх.
5. Положите дверцу наружной стороной вниз на мягкую ткань, расстеленную на ровной поверхности.
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 стеклянной панели, вытащите их по одной по направлению вверх.



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

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

Одна из петель (как правило, правая) свободно двигается. Убедитесь, что обе петли находятся в одном положении (примерно под углом 70°).

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

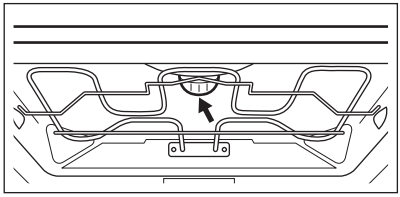
## 11.5 Замена лампы

**ВНИМАНИЕ!**
Существует опасность поражения электрическим током.
Лампа может быть горячей.

1. Выключите духовой шкаф. Подождите, пока духовой шкаф не остынет.
2. Отключите духовой шкаф от сети электропитания.
3. Положите ткань на дно внутренней камеры.

### Верхняя лампа

1. Чтобы снять плафон, поверните его.



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

# 12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

**ВНИМАНИЕ!**
См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

## 12.1 Что делать, если...

| Неисправность | Возможная причина | Решение |
|---|---|---|
| Духовой шкаф не включается или не работает. При этом на дисплее отображается код «400» и выдается звуковой сигнал. | Духовой шкаф не подключен к сети электропитания надлежащим образом. | Проверьте правильность подключения духового шкафа и наличие напряжение в сети (см. Схему подключения). |
| Духовой шкаф не нагревается. | Духовой шкаф выключен. | Включите духовой шкаф. |
| Духовой шкаф не нагревается. | Не установлено текущее время. | Установите часы. |
| Духовой шкаф не нагревается. | Не заданы необходимые установки. | Убедитесь, что настройки выбраны верно. |
| Духовой шкаф не нагревается. | Сработал предохранитель. | Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает повторно снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику. |
| Лампа не горит. | Лампа перегорела. | Замените лампу освещения. |
| Пар и конденсат осаждаются на продуктах и внутри камеры духового шкафа. | Блюда находились в духовом шкафу слишком долго. | По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу более чем на 15-20 минут. |

## 12.2 Информация для обращения в сервис-центр

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

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

| Рекомендуем записать их здесь: | |
|---|---|
| Модель (MOD.) | ..... |
| Продуктовый номер (PNC) | ..... |
| Серийный номер (S.N.) | ..... |

# 13. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

## 13.1 Технические данные

| | |
|---|---|
| Напряжение | 220-240 В |
| Частота | 50 Гц |

# 14. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

## 14.1 Экономия электроэнергии

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

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

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду..

При возможности не производите предварительный разогрев духового шкафа перед приготовлением.

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

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

**Остаточное тепло**
Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру духового шкафа до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления. Приготовление продолжится благодаря остаточному теплу внутри духового шкафа.

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.

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

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

# **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.

Класс энергетической эффективности в Российской Федерации: A

Дата изготовления изделия указана в его серийном номере, где первая цифра номера соответствует последней цифре года изготовления, а вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 84512345 означает, что изделие изготовлено на сорок пятой неделе 2018 года.

Изготовитель: Electrolux Appliances AB, St. Göransgatan 143, 105 45 Stockholm, Швеция

Импортёр и уполномоченная изготовителем организация: ООО ”Электролюкс Рус”, Кожевнический проезд 1, 115114, Москва, тел.: 8-800-200-3589

Изготовлено в Германии

**www.electrolux.com/shop**



867352659-C-212019