EOA95551AV



RU Духовой шкаф

Инструкция по эксплуатации

Electrolux

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ....3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ....5
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ....8
4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ....9
5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ....9
6. ФУНКЦИИ ЧАСОВ....11
7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ....13
8. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ....15
9. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ....15
10. УХОД И ОЧИСТКА....31
11. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ....33
12. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ....34

МЫ ДУМАЕМ О ВАС

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



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



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



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

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

⚠ Внимание / Важные сведения по технике безопасности.

ⓘ Общая информация и рекомендации

Информация по охране окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

1. ⚠СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте материалы надлежащим образом.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Если прибор оснащен устройством защиты от детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должно производиться детьми без присмотра.

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

1.2 Общие правила техники безопасности

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

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

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

ВНИМАНИЕ!
Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

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

2.2 Подключение к электросети

ВНИМАНИЕ!
Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что указанные на табличке с техническими данными параметры электропитания соответствуют параметрам электросети. В противном случае обратитесь к электрику.
- Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электророзетку с защитным контактом.
- Не используйте тройники и удлинители.
- Позаботьтесь о том, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура она должна быть выполнена нашим авторизованным сервисным центром.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора или приближения к ней, особенно, если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.

- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только по окончании установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке электропитания имеется свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за саму вилку.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Данный прибор соответствует директивам E.E.C.

2.3 Эксплуатация

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

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

ВНИМАНИЕ!
Существует риск повреждения прибора.

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

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

2.4 Уход и очистка

ВНИМАНИЕ!
Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

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

2.5 Внутреннее освещение

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

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность поражения электрическим током.

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

2.6 Утилизация

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность травмы или удушья.

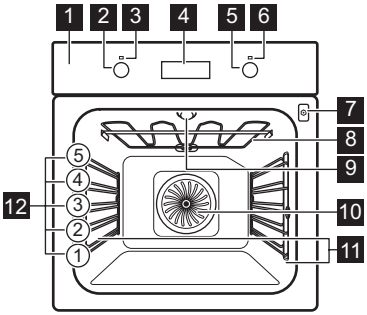
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы дети или домашние животные не оказались заблокированными в приборе.

2.7 Сервис

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

3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

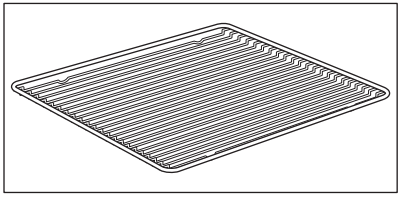
3.1 Общий обзор



1. Панель управления
2. Ручка выбора режимов духового шкафа
3. Световой индикатор/символ включения
4. Электронный программатор
5. Ручка регулировки температуры
6. Индикатор/символ температуры
7. Гнездо для термощупа
8. Нагревательный элемент
9. Лампа освещения
10. Вентилятор
11. Съемная направляющая для противня
12. Положение противней

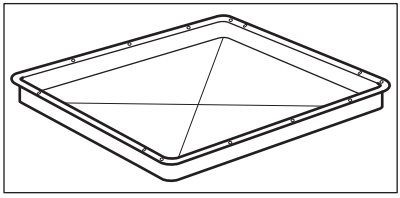
3.2 Аксессуары

Решетка



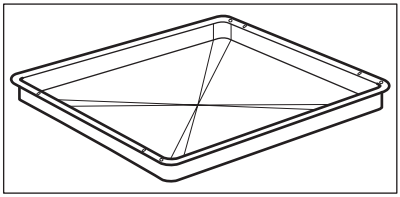
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.

Глубокий противень



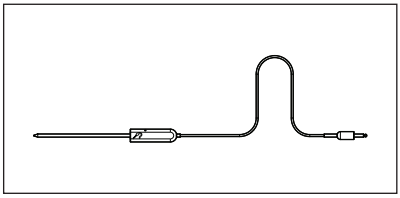
Для тортов и печенья.

Противень для жарки



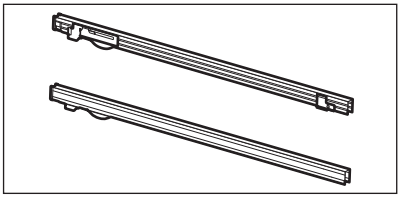
Для выпекания и жарки или в качестве поддона для сбора жира.

Термощуп



Для определения готовности блюда.

Телескопические направляющие



Для полок и противней.

4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

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

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

4.1 Первая чистка

Извлеките из прибора все принадлежности и съемные направляющие для противней.

См. Главу «Уход и очистка».

Перед первым использованием прибор и принадлежности следует очистить.

Установите принадлежности и съемные направляющие для полок обратно на место.

5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

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

5.1 Утапливаемые ручки

Для использования прибора нажмите на ручку выбора режима. Ручка выйдет из утопленного положения.

5.2 Включение и выключение прибора

Наличие у прибора ламп, отметок для поворотной ручки или индикаторов варьируется от модели к модели:

- Лампа включается, когда прибор работает.
- Символ показывает на то, чем управляет ручка: режимами духового шкафа или температурой.
- Индикатор включается, когда духовой шкаф нагревается.

1. Для выбора режима воспользуйтесь ручкой выбора режимов духового шкафа.
2. Поворотом ручки термостата выберите нужную температуру.

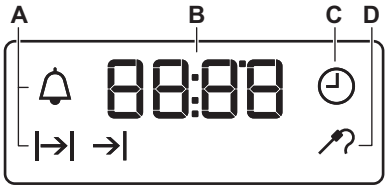
3. Для выключения прибора переведите ручки выбора режимов и температуры духового шкафа в положение «Выкл».

5.3 Режимы духового шкафа

Режимы нагрева		Применение
0	Положение «Выкл»	Прибор выключен.
	Освещение	Включение лампы освещения без использования каких-либо режимов приготовления.
	Конвекция	Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов максимум на трех уровнях.Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима «Верхний + нижний нагрев».
	Пицца	Выпекание на одном уровне духового шкафа, когда требуется более интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка. Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима «Верхний + нижний нагрев».
	Верхний/ нижний нагрев	Выпекание и жарка продуктов на одном уровне духового шкафа.
	Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей основой и консервирование продуктов.
	Размораживание	Данная функция может использоваться для размораживания замороженных продуктов, таких как овощи и фрукты. Время размораживания зависит от объема и размеров замороженных продуктов.
	Гриль	Приготовление на гриле продуктов плоской формы и тостов.
	Большой гриль	Приготовление на гриле большого количества продуктов плоской формы, а также приготовление тостов.
	Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы на одном уровне, А также запекание и обжаривание.

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

5.4 Дисплей



A. Индикаторы режимов
B. Дисплей времени
C. Индикатор режимов
D. Индикатор термощупа

5.5 Кнопки

Кнопка	Описание	Цикла
—	МИНУС	Установка времени.
⏲	ЧАСЫ	Включение функции часов.
+	ПЛЮС	Установка времени.

6. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

6.1 Таблица функций часов

Функция часов		Применение
⏲	ВРЕМЯ СУТОК	Установка, изменение или контроль времени суток.
|→|	ДЛИТЕЛЬ-НОСТЬ	Установка продолжительности работы прибора.
→|	ОКОНЧАНИЕ	Установка момента окончания работы прибора.
|→|→|	ОТСРОЧКА ПУСКА	Включение и выключение функций «ДЛИТЕЛЬ-НОСТЬ» и «ОКОНЧАНИЕ».
🔔	ТАЙМЕР	Установка таймера обратного отсчета. Эта функция не влияет на работу прибора.

6.2 Установка и изменение текущего 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 ⏲.

6.3 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».

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

6.5 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. Переведите переключатель режимов духового шкафа и ручку термостата в положение «Выкл».
8. Прибор отключится автоматически.

6.6 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 в положение «Выкл».

6.7 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.

7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

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

7.1 Использование термощупа

Термощуп предназначен для измерения температуры внутри мяса.

Необходимо задать два значения температуры:

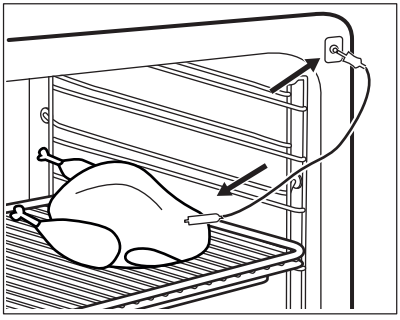
- Температуру духового шкафа. См. таблицу «Жарка».
- Температуру внутри продукта. См. Таблицу «Термощуп».

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Используйте только термощуп, поставляемый вместе с прибором, или заказывайте его только там, где продаются оригинальные запасные части.

1. Вставьте штекер термощупа в гнездо спереди прибора.

На дисплее замигает значок датчика термощупа.

2. Вставьте кончик термощупа в центр куска мяса.



3. С помощью кнопок + или − задайте нужную температуру внутри продукта. Температуру можно задавать в диапазоне от 30°C до 99°C.
4. Выберите режим и задайте температуру духового шкафа.

При достижении заданной температуры внутри продукта в течение двух минут будет выдаваться звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала нажмите на любую кнопку.

5. Выключите прибор.
6. Извлеките штекер термощупа из его гнезда. Выньте мясо из прибора.

Если мясо недостаточно готово, повторите описанные выше шаги и установите более высокую температуру внутри продукта.

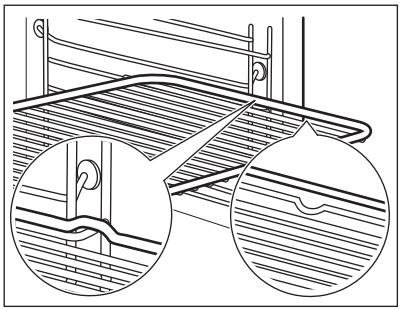
В ходе приготовления можно в любой момент изменить значение температуры. Нажмите на ⏲ чтобы установить температуру внутри продукта.

ВНИМАНИЕ!
Будьте осторожны при извлечении наконечника и штекера термощупа. Термощуп сильно нагревается. Существует риск получения ожогов.

7.2 Установка аксессуаров

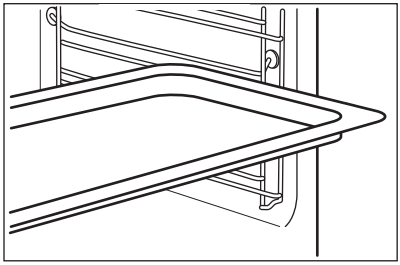
Решетка:

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



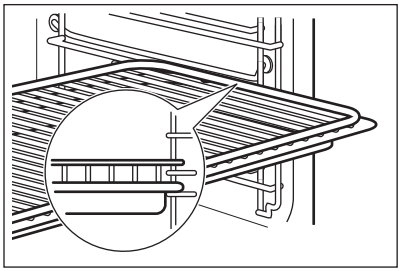
Противень для жарки:

Вставьте противень для жарки между направляющими планками духового шкафа.



Одновременная установка решетки и глубокого противня:

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



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

7.3 Телескопические направляющие – установка принадлежностей

Телескопические направляющие облегчают установку и снятие полок.

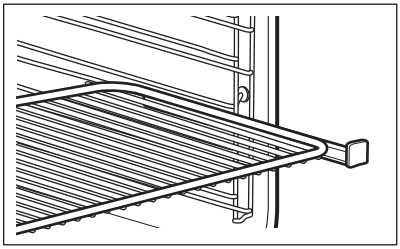
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Не мойте телескопические направляющие в посудомоечной машине. Не смазывайте телескопические направляющие.

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

Решетка:

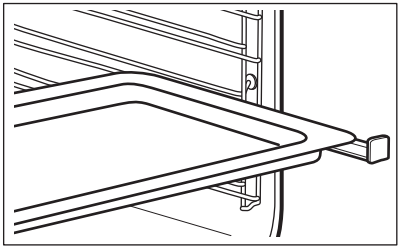
Установите решетку на телескопические направляющие так, чтобы ее опоры были направлены вниз.

Высокий ободок решетки предназначен для защиты посуды от соскальзывания.



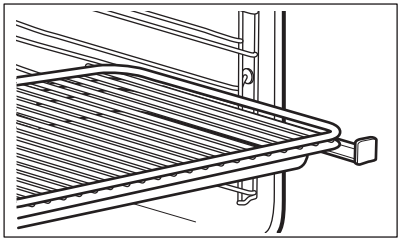
Противень для жарки:

Установите противень для жарки на телескопические направляющие.



Одновременная установка решетки и противня для жарки:

Установите решетку и противень для жарки на телескопические направляющие.



8. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

8.1 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.

9. 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.

9.1 Внутренняя сторона дверцы

В некоторых моделях на внутренней стороне дверцы имеется:

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

9.2 Выпечка

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

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

9.3 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, комковатым или частично непропеченным.	Слишком высокая температура духового шкафа.	При следующем приготовлении немного уменьшите температуру духового шкафа.
Торт опадает и остается сырым, комковатым или частично непропеченным.	Слишком малое время выпекания.	Установите более длинное время выпекания. **Время выпекания нельзя уменьшить, увеличив температуру.**
Торт опадает и остается сырым, комковатым или частично непропеченным.	Слишком много жидкости в тесте.	Используйте меньшее количество жидкости. Соблюдайте требования по времени размешивания, особенно при использовании кухонных комбайнов.
Торт слишком сухой.	Слишком низкая температура духового шкафа.	При следующем приготовлении немного увеличьте температуру духового шкафа.
Торт слишком сухой.	Слишком большое время выпекания.	При следующем приготовлении немного уменьшите время выпекания.
Торт подрумянивается неравномерно.	Температура духового шкафа слишком высокая, а время выпекания слишком мало.	Понизьте температуру духового шкафа и увеличьте время выпекания.
Торт подрумянивается неравномерно.	Тесто распределено неравномерно.	Равномерно распределите тесто по глубокому противню.
Торт не готов по истечении установленного времени.	Слишком низкая температура духового шкафа.	При следующем приготовлении немного увеличьте температуру духового шкафа.

9.4 Выпекание на одном уровне:

Выпечка в формах

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

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Торты / выпечка / хлеб в глубоких противнях

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

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

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

2) Используйте противень для жарки.

Печенье

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

Продукты	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Рулеты	Верхний/ Нижний нагрев	190 - 210[1)]	10 - 25	3
Small cakes/ Мелкое печенье (20 шт на противне)	Горячий воздух	150[1)]	20 - 35	3
Small cakes/ Мелкое печенье (20 шт на противне)	Верхний/ Нижний нагрев	170[1)]	20 - 30	3

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

9.5 Выпечка и запеканки

Продукты	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Запеканка из макаронных изделий	Верхний/ Нижний нагрев	180 - 200	45 - 60	1
Лазанья	Верхний/ Нижний нагрев	180 - 200	25 - 40	1
Овощн. запеканка[1)]	Турбо-гриль	160 - 170	15 - 30	1
Багеты с плавленым сыром сверху	Горячий воздух	160 - 170	15 - 30	1
Сладкая выпечка	Верхний/ Нижний нагрев	180 - 200	40 - 60	1
Запеканки с рыбой	Верхний/ Нижний нагрев	180 - 200	30 - 60	1
Фаршированные овощи	Горячий воздух	160 - 170	30 - 60	1

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

9.6 Выпекание на нескольких уровнях

Используйте функцию «Горячий воздух».

Торты / выпечка / хлеб в глубоких противнях

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

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Бисквиты / small cakes / маленькие торты / выпечка / рулеты

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	
			2 положения	3 положения
Песочн. печенье	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Short bread / Песочное печенье / полоски из теста	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Печенье из сдобного теста	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Выпечка с яичным белком, безе	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Миндальное печенье	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Печенье из дрожжевого теста	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Печенье из слоеного теста	170 - 180[1)]	30 - 50	1 / 4	-
Рулеты	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes / Мелкое печенье (20 шт на противне)	150[1)]	23 - 40	1 / 4	-

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

9.7 Пицца

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Пицца (на тонкой основе)	200 - 230 **1)2)**	15 - 20	2
Пицца (с большим количеством начинки)	180 - 200	20 - 30	2
Открытые пироги	180 - 200	40 - 55	1
Флан со шпинатом	160 - 180	45 - 60	1
Киш Лоран	170 - 190	45 - 55	1
Швейцарский флан	170 - 190	45 - 55	1
Чизкейк	140 - 160	60 - 90	1
Закрытый яблочный пирог	150 - 170	50 - 60	1
Овощной пирог	160 - 180	50 - 60	1
Пресный хлеб	230 - 250 **1)**	10 - 20	2
Флан из слоеного теста	160 - 180 **1)**	45 - 55	2
«Фламмкухен» (похожее на пиццу блюдо из Эльзаса)	230 - 250 **1)**	12 - 20	2
Пироги	180 - 200 **1)**	15 - 25	2

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

2) Используйте противень для жарки.

9.8 Жарка

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

- Прибор можно выключить приблизительно за 10 минут до завершения жарки и воспользоваться его остаточным теплом.

9.9 Таблицы с информацией по жарке

Говядина

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

[1)] Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Свинина

Продукты	Количество (кг)	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Лопатка / ошеек / окорок	1 - 1.5	Турбогриль	160 - 180	90 - 120	1
Свиная отбивная / свиные ребрышки	1 - 1.5	Турбогриль	170 - 180	60 - 90	1
Мясной рулет	0.75 - 1	Турбогриль	160 - 170	50 - 60	1
Свиная ножка (предварительно отваренная)	0.75 - 1	Турбогриль	150 - 170	90 - 120	1

Телятина

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

Баранина

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

Дичь

Продукты	Количество (кг)	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Седло зайца / заячьи окорочка	до 1	Верхн/нижн. нагрев	230 **1)**	30 - 40	1
Седло оленя/косули	1.5 - 2	Верхн/нижн. нагрев	210 - 220	35 - 40	1
Окорок оленя/косули	1.5 - 2	Верхн/нижн. нагрев	180 - 200	60 - 90	1

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Птица

Продукты	Количество (кг)	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Части птицы	по 0,2 - 0,25	Турбо-гриль	200 - 220	30 - 50	1
Половина цыпленка	по 0,4 - 0,5	Турбо-гриль	190 - 210	35 - 50	1
Цыпленок, курица	1 - 1.5	Турбо-гриль	190 - 210	50 - 70	1
Утка	1.5 - 2	Турбо-гриль	180 - 200	80 - 100	1
Гусь	3.5 - 5	Турбо-гриль	160 - 180	120 - 180	1
Индейка	2.5 - 3.5	Турбо-гриль	160 - 180	120 - 150	1

Продукты	Количество (кг)	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Индейка	4 - 6	Турбо-гриль	140 - 160	150 - 240	1

Рыба (на пару)

Продукты	Количество (кг)	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Рыба, целиком	1 - 1.5	Верхн/нижн. нагрев	210 - 220	40 - 60	1

9.10 Малый гриль

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

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

Малый гриль

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

Быстрое грилирование

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

9.11 Замороженные продукты

Используйте функцию «Горячий воздух».

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Пицца, замороженная	200 - 220	15 - 25	2
Пицца америк., заморож.	190 - 210	20 - 25	2
Пицца, охлажденная	210 - 230	13 - 25	2
Мини-пиццы, замороженные	180 - 200	15 - 30	2
Картофель фри, тонко нарезанный	200 - 220	20 - 30	3
Картофель фри, крупно нарезанный	200 - 220	25 - 35	3
Крокеты	220 - 230	20 - 35	3
Картофельные биточки	210 - 230	20 - 30	3
Лазанья / Каннелони, свежие	170 - 190	35 - 45	2
Лазанья/Каннелони, заморож.	160 - 180	40 - 60	2

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Запеченный в духовом шкафу сыр	170 - 190	20 - 30	3
Куриные крылья	190 - 210	20 - 30	2

Замороженные готовые блюда

Продукты	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Замороженная пицца	Верхн/нижн. нагрев	согл. инструкциям производителя	согл. инструкциям производителя	3
Картофель фри[1] (300 г – 600 г)	Верхний + нижний нагрев или Турбогриль	200 - 220	согл. инструкциям производителя	3
Багеты	Верхн/нижн. нагрев	согл. инструкциям производителя	согл. инструкциям производителя	3
Открытые фруктовые пироги	Верхн/нижн. нагрев	согл. инструкциям производителя	согл. инструкциям производителя	3

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

9.12 Размораживание

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

Продукты	Количество (кг)	Время размораживания (мин)	Время остаточного размораживания (мин)	Комментарии
Цыпленок	1	100 - 140	20 - 30	Положите цыпленка на перевернутое блюдце в большую тарелку. Перевернуть по истечении половины времени.
Мясо	1	100 - 140	20 - 30	Перевернуть по истечении половины времени.
Мясо	0.5	90 - 120	20 - 30	Перевернуть по истечении половины времени.

Продукты	Количество (кг)	Время размораживания (мин)	Время остаточного размораживания (мин)	Комментарии
Форель	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Клубника	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Сливочное масло	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Сливки	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Взбейте сливки, немного их охладив.
Пирожные	1.4	60	60	-

9.13 Консервирование – нижний нагрев

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

Ягоды

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

Фрукты с косточками

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

Овощи

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

1) Оставьте стоять в духовом шкафу после его выключения.

9.14 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.

Овощи

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

Фрукты

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

9.15 Таблица термощупа

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

10. УХОД И ОЧИСТКА

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

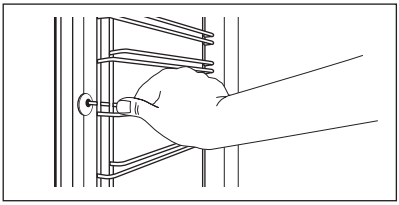
10.1 Примечание относительно очистки

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

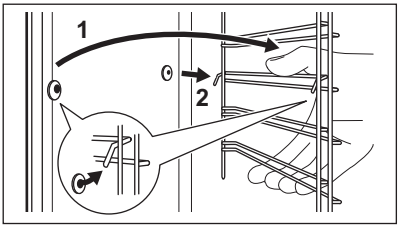
10.2 Снятие направляющих для противней, а также снятие

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

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



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



Установка направляющих производится в обратном порядке.

Удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.

10.3 Каталитическая очистка

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Не следует чистить каталитические панели с помощью аэрозолей для духовых шкафов, абразивных чистящих средств, мыла и прочих чистящих средств. Это может повредить каталитические панели.

Появление пятен или изменение цвета каталитических панелей не влияет на каталитические свойства.

ВНИМАНИЕ!
Не допускайте детей к духовому шкафу в то время, когда идет очистка при высокой температуре. Поверхность духового шкафа становится крайне горячей; существует риск ожогов.

Перед запуском каталитической очистки извлеките из духового шкафа все принадлежности.

Стенки с каталитической очисткой очищаются самостоятельно. Они поглощают жир, который собирается на стенках во время работы прибора.

Для поддержания процесса самоочистки регулярно нагревайте пустой духовой шкаф.

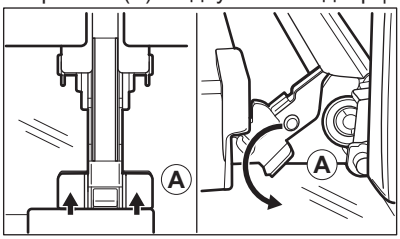
1. Очистите дно духового шкафа теплой водой и моющим средством, а затем вытрите досуха.
2. Установите функцию .
3. Установите температуру духового шкафа на 250°C и дайте ему поработать в течение 1 часа.
4. После остывания прибора очистите его мягкой влажной губкой.

10.4 Снятие и установка дверцы

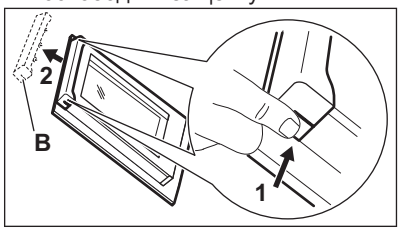
Как дверца, так и внутренние стеклянные панели снимаются для чистки. Количество стеклянных панелей зависит от конкретной модели.

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

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

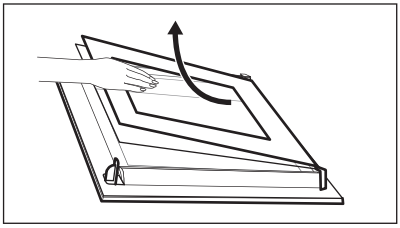


3. Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (приблизительно на угол 70°).
4. Возьмитесь за дверцу с обеих сторон и потяните ее от прибора под углом вверх.
5. Положите дверцу наружной стороной вниз на мягкую ткань, расстеленную на ровной поверхности. Это предотвратит появление царапин.
6. Возьмитесь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



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

вытащите их по одной по направлению вверх.



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

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

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

10.5 Замена лампы

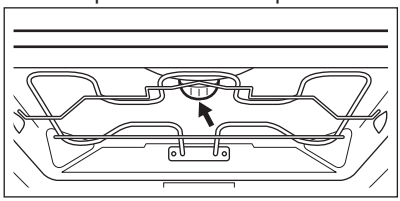
Положите на дно прибора кусок ткани. Он защитит от повреждения плафон лампы и поверхность духового шкафа.

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

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

Верхняя лампа

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



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

11. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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

11.1 Что делать, если...

Неисправность	Возможная причина	Решение
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.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Духовой шкаф не нагревается.	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.
Лампа не горит.	Лампа перегорела.	Замените лампу освещения.
Пар и конденсат оседают на продуктах и внутри камеры духового шкафа.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу дольше, чем на 15-20 минут.
Дисплей показывает «12.00»	Имел место сбой энергоснабжения.	Заново установите текущее время.
На дисплее отображается код «F11».	Штекер термощупа не вставлен в свое гнездо надлежащим образом.	Вставьте штекер термощупа в гнездо до упора.

11.2 Информация для обращения в сервис-центр

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

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

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

12. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

12.1 Технические данные

Напряжение	220 - 240 В
Частота	50 Гц

13. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом ♺ следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.

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

Класс энергопотребления: A

Электролюкс Ротенбург ГмбХ

Боделшвингштрассе 1, 91541, Ротенбург,

Германия

www.electrolux.com/shop



867314618-C-412016