Thinking of you
Electrolux

EOY55851A

RU ДУХОВОЙ ШКАФ

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ 3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ 5
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ 8
4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ 9
5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ 10
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ 12
7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ 16
8. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ 17
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ 18
10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ 20
11. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ 22
12. УХОД И ОЧИСТКА 43
13. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ 46
14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ 47

МЫ ДУМАЕМ О ВАС

Благодарим Вас за приобретение прибора Electrolux. Вы выбрали изделие, за которым стоят десятилетия профессионального опыта и инноваций. Уникальное и стильное, оно создавалось с заботой о Вас. Поэтому когда бы Вы ни воспользовались им, Вы можете быть уверены: результаты всегда будут превосходными.

Добро пожаловать в Electrolux!

На нашем веб-сайте Вы сможете:



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



Зарегистрировать свое изделия для улучшения обслуживания:
www.RegisterElectrolux.com



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

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

 Внимание / Важные сведения по технике безопасности.

 Общая информация и рекомендации

 Информация по защите окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

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

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

1.2 Общие правила техники безопасности

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

- Во время работы прибора его внутренняя камера сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора. Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Перед выполнением операций о очистке и уходу отключите прибор от сети электропитания.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.
- Перед выполнением пиролитической очистки необходимо убрать явные загрязнения. Извлеките все детали из духового шкафа.
- Используйте только термосенсор для мяса, рекомендованный для данного прибора.
- Для извлечения направляющих для противня вытяните сначала переднюю, а затем заднюю часть направляющей противня из боковой стенки - движением, направленным от стенки. Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.
- В случае повреждения шнура питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с равнозначной квалификацией.
- Перед тем, как менять лампочку, убедитесь, что прибор отключен от электропитания, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.

2. ⚠ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

ВНИМАНИЕ!
Установка прибора должна производиться только квалифицированным персоналом.

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

Подключение к электросети

ВНИМАНИЕ!
Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор необходимо заземлить.
- Убедитесь, что указанные на табличке с техническими данными параметры электропитания соответствуют параметрам электросети. В противном случае обратитесь к электрику.
- Для подключения прибора необходимо использовать установленную надлежащим образом электробезопасную розетку.
- Не используйте тройники и удлинители.
- Позаботьтесь о том, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь в сервисный центр или к электрику.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только по окончании установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке электропитания имеется свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Не тяните за кабель электропитания для отключения прибора от электросети. Всегда беритесь за вилку сетевого кабеля.
- Используйте только подходящие устройства для изоляции: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители, выкручивающиеся из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и замыкатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

2.2 Использование

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

- Используйте данный прибор в бытовых помещениях.
- Не вносите изменения в параметры данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия ничем не загорожены.
- Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может

произойти высвобождение горячего воздуха.

- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками; не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не используйте прибор в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.
- При работе прибора его дверца должна быть закрыта.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. Использование ингредиентов, содержащих алкоголь, может привести к образованию воздушно-спиртовой смеси.
- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Не помещайте на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся вещества или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.

ВНИМАНИЕ!
Существует риск повреждения прибора.

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

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

  – не кладите алюминиевую фольгу непосредственно на дно прибора.

  – Не наливайте в нагретый прибор воду.

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

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

2.3 Уход и очистка

ВНИМАНИЕ!
Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца имеет большой вес!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральное моющее средство. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.
- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.

Пиролитическая очистка

ВНИМАНИЕ!
В режиме пиролитической очистки существует опасность травмы / пожара / выделения химических соединений (паров)

- Перед выполнением пиролитической самоочистки или перед первым использованием прибора извлеките из камеры духового шкафа:
  – Какие бы то ни было остатки пищи, брызги/отложения масла или жира.
  – Какие бы то ни было извлекаемые предметы (включая полки, боковые направляющие и т.д., поставляемые вместе с изделием), особенно, кастрюли с антипригарным покрытием, сковороды, противни, кухонные принадлежности и т.д.
- Не подпускайте детей к прибору в ходе пиролитической очистки. Прибор очень сильно нагревается.
- Не подпускайте детей к прибору в ходе пиролитической очистки. Прибор сильно нагревается, и из передних вентиляционных отверстий выходит горячий воздух.

- Пиролитическая очистка представляет собой разогрев до высокой температуры, что может приводить к высвобождению испарений от остатков пищи и материалов прибора. Поэтому потребители обязаны:
  - Обеспечить хорошую вентиляцию во время и после первого использования прибора при максимальной температуре.
  - Во время и после каждой пиролитической очистки обеспечить хорошую вентиляцию.
- В отличие от людей, некоторые птицы и рептилии могут быть особенно чувствительными к испарениям, исходящим от всех духовых шкафов, оснащенных функцией пиролитической очистки.
  - Во время первого нагрева прибора до максимальной рабочей температуры, а также, во время и после пиролитической очистки вблизи места установки прибора не должны находиться домашние животные (и, особенно, птицы): перенесите их в хорошо вентилируемое помещение.
- Небольшие домашние животные также могут быть крайне восприимчивыми к локальным перепадам температуры вблизи всех духовых шкафов с функцией пиролитической очистки.
- Высокая температура, достигаемая в ходе пиролитической очистки всеми духовыми шкафами с функцией пиролитической очистки, может стать причиной повреждения антипригарных покрытий кастрюль, сковород, противней, кухонных принадлежностей и т.д., а также превратить их в источники небольшого количества химических испарений.
- Описанные испарения от всех пиролитических духовых шкафов / остатков пищи не представляют опасности для человека, включая грудных детей и лиц с медицинскими заболеваниями.

2.4 Внутреннее освещение

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

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность поражения электрическим током.

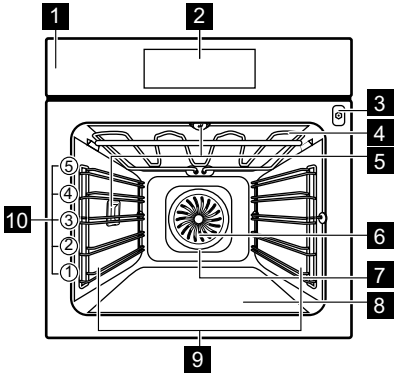
- Перед заменой лампы отключите электропитание прибора.
- Используйте только лампы той же спецификации.

2.5 Утилизация

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность травмы или удушья.

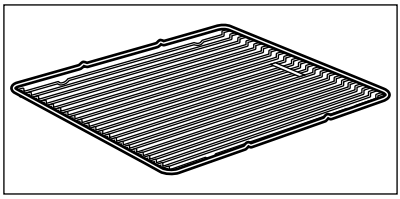
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Отрежьте кабель электропитания и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы предотвратить риск ее запирания на случай, если внутри прибора окажутся дети и домашние животные.

3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

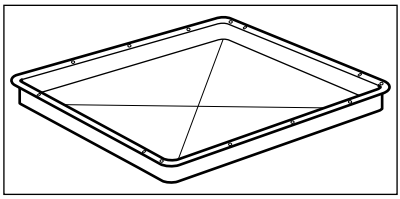


1 Панель управления
2 Электронный программатор
3 Гнездо для термощупа для мяса
4 Нагревательный элемент
5 Лампа освещения
6 Вентилятор
7 Нагревательный элемент задней стенки
8 Нижний нагрев
9 Съемная направляющая для противня
10 Положения противней

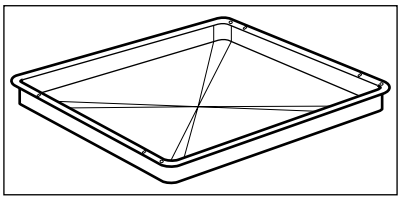
3.1 Аксессуары



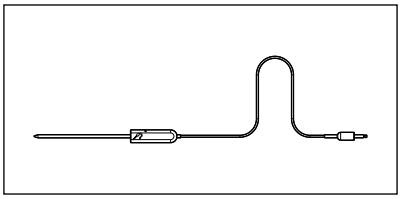
Решетка
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.



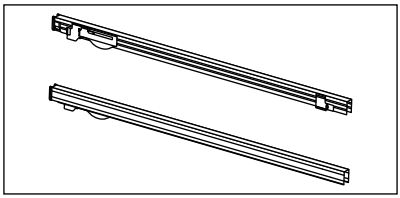
Глубокий противень
Для тортов и бисквитов.



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



Термощуп для мяса
Для определения готовности блюда.



Телескопические направляющие
Для полок и противней.

4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

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

4.1 Первая чистка

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

См. Главу «Уход и очистка».

4.2 Первое подключение

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

4.3 Установка параметров

Для получения наилучших результатов при использовании функции Автоматическ Программы , необходимо установить параметры устройства. Время установки параметров - 4 часа.

При использовании только ручного режима приготовления данную операцию можно не выполнять.

Условия:

- Температура воздуха на кухне должна быть не выше 35°C.
- Установите устройство на постоянное место.
- Подключите устройство к источнику электропитания и не отключайте.
- При изменении места установки устройства или источника электропитания эти операции необходимо выполнить заново.

Установка параметров.

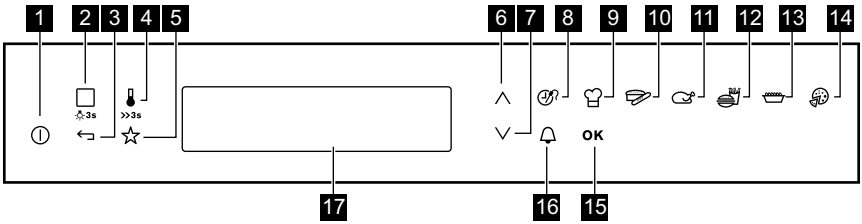
1. Включите прибор.
2. Выберите Основные Установки и нажмите на кнопку **OK**.
3. Выберите Установка параметров и нажмите на кнопку **OK**.

Если это первая установка параметров, для начала процедуры можно выбрать на панели управления категорию или воспользоваться пунктом Автоматическ Программы в главном меню.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Прежде чем использовать прибор, убедитесь что он остыл.

5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Электронный программатор

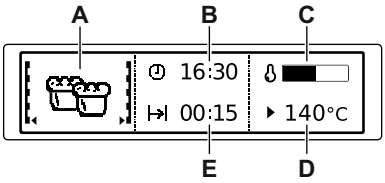


Для управления прибором используются сенсорные поля.

Номер	Сенсорное поле	Функция	Комментарий
1	⏻	«ВКЛ/ВЫКЛ»	Включение и выключение прибора.
2	□ ☼3s	Режимы Нагрева или Помощь в Приготовлении	Выбор режима нагрева или функции Помощь в Приготовлении . Для вызова требуемой функции нажмите один или два раза на сенсорное поле включенного прибора. Для включения или выключения освещения нажмите и удерживайте поле в течение 3 секунд.
3	⮌	Кнопка «Возврат»	Возврат на один уровень в меню функций. Для вызова главного меню нажмите и удерживайте поле в течение 3 секунд.
4	>>3s	Выбор температуры	Установка температуры или отображение текущей температуры прибора. Для включения или выключения режима Быстрый нагрев удерживайте поле в течение 3 секунд.
5	☆	Любимая программа	Сохранение и вызов любимых программ.
6	∧	Стрелка вверх	Перемещение вверх по меню.
7	∨	Стрелка вниз	Перемещение вниз по меню.
8		Время и дополнительные функции	Установка различных функций. При работе режима нагрева нажатие на данное сенсорное поле позволяет установить такие функции, как «Таймер», «Защита от детей», запись функции Любимая программа , БЛОКИР. КНОПОК , Сохранение Тепла , Set + Go («Включил и иди»), или изменить настройки термосенсора для мяса.

Номер	Сенсорное поле	Функция	Комментарий
9		Автоматическ Программы	Выбор категории готовых рецептов.
10		Выпекание	Категория автоматических программ.
11		Жарка	Категория автоматических программ.
12		Быстрое приготовление	Категория автоматических программ.
13		Тушение/запекание	Категория автоматических программ.
14		Пицца	Категория автоматических программ.
15	OK	OK	Подтверждение выбора или параметра настройки.
16		Таймер	Установка функции Таймер .
17	-	Дисплей	На дисплее отображаются текущие настройки прибора.

Дисплей



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

Другие индикаторы дисплея.

Символ		Функция
	Таймер	Режим включен.
	Время суток	Отображение текущего времени.
|→|	Продолж.	Отображение времени, необходимого для приготовления блюда.
→|	Окончание	Отображение времени окончания цикла приготовления.
	Индикация времени	Отображение времени, прошедшего с начала работы режима нагрева. Для сброса отсчета одновременно нажмите на ∨ и на ∧ .
	Индикатор нагрева	Отображение температуры внутри прибора.
	Индикация быстрого нагрева	Режим включен. При этом сокращается время нагрева.

Символ		Функция
	Вес, автоматич.	Подтверждение того, что система автоматического взвешивания включена или что вес может быть изменен.
	Сохранение Тепла	Режим включен.

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

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

6.1 Навигация по пунктам меню

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

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

6.2 Обзор меню

Главное меню

Символ	Элемент меню	Описание
	Режимы Нагрева	Содержит перечень режимов нагрева духового шкафа.
	Автоматическ Программы	Содержит перечень категорий готовых рецептов.
	Пиролиз	Пиролитическая очистка.
	Основные Установки	Содержит перечень остальных режимов.
	Любимая программа	Содержит список избранных программ приготовления, сохраненных пользователем.
☆	Особые	Содержит перечень дополнительных режимов нагрева духового шкафа.

Подменю для меню: Основные Установки

Символ	Подменю	Применение
	Установка Времени Суток	Установка текущего времени суток.
	Индикация Времени	Если функция включена, то на дисплее отображается текущее время даже после выключения прибора.
	SET + GO	Если данная функция включена, после включения какого-либо режима нагрева ей можно будет воспользоваться.

Символ	Подменю	Применение
	Сохранение Тепла	Если данная функция включена, после включения какого-либо режима нагрева ей можно будет воспользоваться.
	Коррекция Времени	Включение и выключение функции данной функции.
	Контрастность Дисплея	Изменение контрастности дисплея в процентах.
	Яркость Дисплея	Изменение яркости дисплея в процентах.
	Выбрать Язык	Выбор языка выводимых на дисплей сообщений.
	Громкость Звук. Сигнала	Регулировка в процентах громкости как звуковых сигналов, звучащих при нажатии на сенсорные поля, так и других сигналов.
	Тоны Кнопок	Включение и выключение тоновых звуковых сигналов при нажатии на сенсорные поля. Отключение звуковых сигналов, выдаваемых при нажатии на поле «Вкл/ Выкл», невозможно.
	Сигналы Тревоги/Ошибки	Включение и выключение сигналов тревоги.
	Помощь при Чистке	Инструкции по выполнению процесса очистки.
	Напоминание о Чистке	Напоминание о необходимости проведения очистки прибора.
	Фильтр запахов	Включение и выключение функции, а также предотвращение появления запахов во время приготовления. В отключенном состоянии периодически выполняет самоочистку.
	Установка параметров	Включение установки параметров.
i	Сервис	Отображение версии и конфигурации программного обеспечения.
	Заводские Установки	Восстановление всех заводских установок.

6.3 Режимы нагрева

Подменю для меню: Режимы Нагрева

Режимы нагрева		Применение
	Горячий воздух	Одновременное выпекание на трех уровнях духового шкафа и подсушивание продуктов. Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима Верхний + нижний нагрев .

Режимы нагрева		Применение
	Пицца	Выпекание на 1 уровне духового шкафа, когда требуется более интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка. Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима Верхний + нижний нагрев .
	Верхний + нижний нагрев	Выпекание и жарка на одном уровне духового шкафа.
	Низкот. приготовление	Приготовление постных продуктов с сочной прожаркой.
	Нижний нагрев	Для выпекания пирогов с хрустящей нижней корочкой.
	Влажный горячий воздух	Экономия электроэнергии при приготовлении выпечки, в том числе, и выпечки с низким содержанием влаги. Также используется для выпекания в формах на 1 уровне духового шкафа.
	ЭКО жарка	Функции ЭКОНОМ позволяют оптимизировать энергопотребление во время приготовления продуктов. Сначала необходимо установить время приготовления. Более подробные сведения о рекомендованных настройках содержатся в таблицах для приготовления пищи: в них приведены эквивалентные стандартные режимы нагрева.
	Замороженные продукты	Приготовление полуфабрикатов, например, картофеля фри, картофельных ломтиков, блинчиков с фаршем с образованием хрустящей корочки.
	Малый гриль	Приготовление на гриле продуктов плоской формы и тостов.
	Быстрое грилирование	Приготовление на гриле большого количества тонких кусков продуктов. Приготовление хлебных тостов.
	Турбо гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы (не филе) на одном уровне, а также запекание до румяной корочки и обжаривание.

Подменю для меню: Особые

Режим нагрева		Применение
	Хлеб	Выпечка хлеба.
	Запеканка	Приготовление таких блюд, как лазанья или картофельная запеканка. Запекание.

Режим нагрева		Применение
	Подготовка теста	Подготовка дрожжевого теста перед выпечкой.
	Подогрев Тарелок	Предварительный подогрев тарелок перед подачей их на стол.
	Консервирование	Консервирование (например, соленых огурцов).
	Высушивание	Подсушивание тонко нарезанных фруктов (напр., яблок, слив, персиков) и овощей (например, помидоров, цукини или грибов).
	Поддержание Тепла	Поддержание приготовленных блюд в теплом виде.
	Размораживание	Размораживание замороженных продуктов.

6.4 Включение режима нагрева

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

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

6.5 Индикация нагрева

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

Индикация быстрого нагрева

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

Остаточное тепло

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

6.6 Экономия электроэнергии

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

- **Остаточное тепло:**
  - При работе режима нагрева или программы нагревательные элементы отключаются раньше 10% раньше (лампа и вентилятор продолжают работать). Для работы этой функции время приготовления должно превышать 30 минут, или должна использоваться одна из функций часов (Продолж. или Окончание).
  - Если прибор выключен, можно использовать тепло для поддержания блюд в теплом состоянии. На дисплее отобразится сохранившаяся температура.
- **Выключение лампы** – нажмите и удерживайте в течение 3 секунд , чтобы выключить лампу освещения во время приготовления.
- При использовании функции **Влажный горячий воздух** лампа выключается через 30 секунд. Лампа включается снова при касании на 3 секунды или открывании дверцы прибора.
- **Функции ЭКОНОМ** – см. раздел «Режимы нагрева» (имеется в ограниченном ряде моделей).

7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

Символ	Функция	Описание
🔔	Таймер	Установка обратного отсчета времени (макс. 2 часа 30 минут). Эта функция не влияет на работу прибора. Чтобы включить эту функцию, нажмите на 🔔 . Установите значение минут при помощи ∧ или ∨ и нажмите на **OK** для пуска.
|→|	Продолж.	Установка продолжительности работы прибора (макс. 23 часа 59 минут).
→|	Окончание	Установка времени отключения режима нагрева (макс. 23 часа 59 минут).

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

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

Установка функций часов

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

Полезные сведения:

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

7.1 Сохранение Тепла

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

- Включение и выключение данной функции производится в меню Основные Установки .
- Условия для этой функции:
  - Установленная температура должна превышать 80°C.
  - Установлена функция Продолж. .

Включение функции

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

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

7.2 Коррекция Времени

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

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

Включение функции:

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

8. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ

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

8.1 Автоматические программы

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

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

Приготовление при помощи функции Вес, автоматич.
Жареная Свинина
Жареная Телятина
Тушеное мясо
Жареная Дичь
Жареный Ягненок

Приготовление при помощи функции Вес, автоматич.
Цыпленок, целиком
Индейка, целиком
Утка, целиком
Гусь, целиком

Приготовление при помощи функции Автоматич. Термощуп
Свиная Вырезка
Ростбиф
Говядина по-скандинав.
Мясо Дичи
Седло Ягненка, среднее
Куриное Филе
Рыба, целиком

8.2 Автоматическ Программы

В приборе предусмотрены автоматические программы для приготовления блюд. Выберите категории на панели управления. Категории приготовления и примеры блюд приведены в прилагаемой к прибору брошюре «Список продуктов». Используйте ее в качестве вспомогательного материала для приготовления блюд. В автоматических программах используются заранее заданные температура, режим нагрева и время приготовления.

Для использования автоматических программ необходимо установить параметры прибора.

Использование рекомендованных дополнительных принадлежностей. См. таблицы для приготовления пищи, находящиеся в Главе «Полезные советы».

Категории функции Автоматическ Программы

Символ	Категория
	Выпекание
	Жарка
	Быстрое приготовление
	Тушение/запекание
	Пицца

Автоматическ Программы:

1. Включите прибор.
2. Выберите блюдо и категорию и списка продуктов.
3. Выберите категорию на панели управления.
4. Воспользуйтесь появляющейся на дисплее информацией.

9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

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

9.1 Термощуп для мяса

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

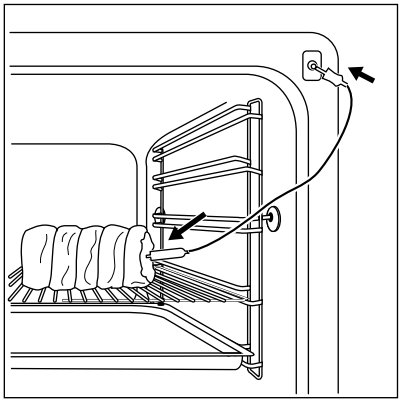
Необходимо задать два значения температуры:

- температуру духового шкафа
- температуру внутри продукта

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

Использование термощупа для мяса:

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



На дисплее отобразится датчик термощупа для мяса.

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

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

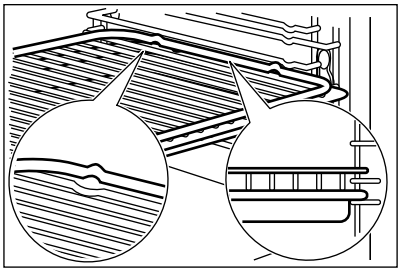
   В ходе приготовления термощуп для мяса должен находиться внутри куска мяса, а его штекер – включен в гнездо.

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

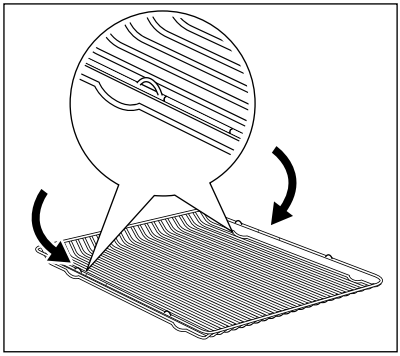
   Нажмите на , чтобы изменить температуру внутри продукта.

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

9.2 Установка дополнительных принадлежностей



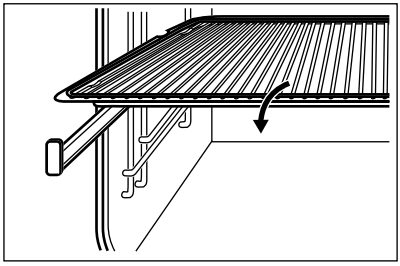
Одновременная установка решетки и противня для жарки:
Сотейник и решетка имеют боковые кромки. Эти кромки и форма направляющих служат защитой от соскальзывания посуды.



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

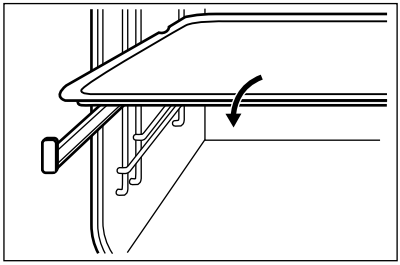
- Для повышения уровня безопасности в верхней части левого и правого краев всех дополнительных принадлежностей духового шкафа имеются небольшие выступы. Выступы также служат защитой от опрокидывания.
- Высокий ободок по периметру решетки служит для предотвращения соскальзывания кухонной посуды.

9.3 Одновременное размещение решетки и противня для жарки

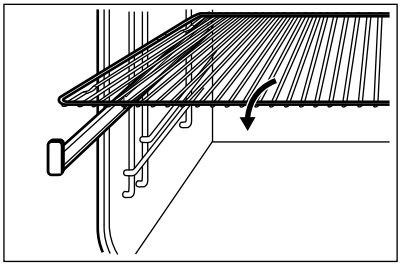


Уложите решетку на противень для жарки. Установите решетку и противень для жарки на телескопические направляющие.

9.4 Телескопические направляющие – установка аксессуаров для духовки



Установите глубокий противень или противень для жарки на телескопические направляющие.



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

Высокий ободок решетки предназначен для защиты посуды от соскальзывания.

10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

10.1 Меню Любимая программа

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

Сохранение программы

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

5. Введите название программы. Начнет мигать первая буква. Для ее изменения нажимайте на ⋁ или на ⋀ . Нажмите кнопку **OK**.
6. Воспользуйтесь ⋁ или ⋀ для перемещения курсора вправо и влево. Нажмите кнопку **OK**. Замигает следующая буква. Повторите действия 5 и 6 необходимое число раз.
7. Нажмите и удерживайте **OK** для сохранения.

Полезные сведения:

- Можно изменить записи во всех ячейках памяти. Когда на дисплее отобразится первая свободная ячейка памяти, нажмите на ⋁ или на ⋀ , а затем на **OK** для перезаписи существующей программы.
- Можно изменить имя программы в меню Изменить Имя Программы .

Включение программы

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

10.2 Функция «Защита от детей»

Функция «Защита от детей» предотвращает случайное включение прибора.

Включение и выключение функции «Защита от детей»:

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

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

10.3 БЛОКИР. КНОПОК

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

Включение функции БЛОКИР. КНОПОК :

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

Если прибор оснащен функцией пиролитической очистки, на время работы функции дверца блокируется.

Включение функции БЛОКИР. КНОПОК :

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

10.4 SET + GO

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

Включение функции:

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

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

Полезные сведения:

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

10.5 Автоматическое отключение

Из соображений безопасности прибор автоматически выключается по истечении определенного времени:

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

Температура	Время отключения
30°C – 115°C	12,5 часа
120°C – 195°C	8,5 часа
200°C – 245°C	5,5 часа
250°C – максимальная температура	3 часа

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

10.6 Вентилятор охлаждения

Когда прибор включен, автоматически включается вентилятор охлаждения для охлаждения поверхностией прибора. При выключении прибора вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

11. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

11.1 Автоматическ Программы

Выпекание

Продукт для выпекания	Посуда	Дополнительные принадлежности	Примечания
Бисквит	Разъемная форма	Решетка	Используйте сливочное масло без жира или с низким содержанием жира.
Дрожжев. Пирог с Медом	-	Глубокий противень	1 шт
Пирог	-	На противне	Полностью заполните противень: не используйте сотейник
Кекс	Кекс	Полка	Различные типы кексов, которые выпекаются в форме.
Открытый Пирог	Открытый пирог Разъемная форма	Полка	Пироги с минимальным количеством начинки, например, джемом.

Продукт для выпекания	Посуда	Дополнительные принадлежности	Примечания
Пирог	Форма для киша (пирог с заварным кремом). Разъемная форма Открытый пирог	Полка	-
Штрудель	-	На противне	1 шт
Фруктовый Торт	В форме Разъемная форма	Полка	С сухофруктами
Выпечка :			
- Сладкий	-	На противне	Несколько штук
- Постный, несладкий	-	На противне	Несколько штук
Хлеб :			
- В форме	В форме для хлеба	Полка	1 форма
- На противне	-	На противне	1 форма
- Тонкий Хлеб	-	На противне	1 или 2 шт. (например, багеты)
Рулеты :			
- Несладкие Рулеты	-	На противне	Несколько штук небольшого размера
- Сладкий	-	На противне	Несколько небольших изделий, например, сладких рулетов из дрожжевого теста
Кекс Особый :			
- Английский бисквит	-	-	Английское традиционное блюдо

11.2 Жарка

Говядина/Баранина/Дичь

Тип	Посуда	Дополнительные принадлежности	Примечания
Ростбиф	Противень для жарки	Термощуп для мяса и противень для жарки	Выберите необходимую степень готовности (с кровью, средней прожаренности или сильной прожаренности).
Говядина по-сканди-нав.	Противень для жарки	Термощуп для мяса и противень для жарки	Выберите необходимую степень готовности (с кровью, средней прожаренности или сильной прожаренности).
Braised meat	Противень для жарки	Противень для жарки	Задайте вес и накройте блюдо крышкой.
Седло Ягненка, среднее	Противень для жарки	Термощуп для мяса и противень для жарки	-
Жареный Ягненок	Сотейник	Противень для жарки	Задайте вес.
Мясо Дичи	Сотейник	Термощуп для мяса и противень для жарки	-
Жареная Дичь	Сотейник	Противень для жарки	Задайте вес и накройте блюдо крышкой.

Птица/Рыба

Тип	Посуда	Дополнительные принадлежности	Примечания
Куриное Филе	Противень для жарки	Термощуп для мяса и сотейник	-
Цыпленок, целиком	Противень для жарки	Сотейник	Задайте вес.
Куриные Крылья	Противень для жарки	Сотейник	Задайте вес.
Куриные Окорочка	Противень для жарки	Сотейник	Задайте вес.
Индейка, целиком	Противень для жарки	Сотейник	Задайте вес.
Утка, целиком	Противень для жарки	Сотейник	Задайте вес.
Гусь, целиком	Противень для жарки	Сотейник	Задайте вес.
Рыба, целиком	Противень для жарки	Термощуп для мяса и сотейник	-

Свинина/Телятина

Тип	Посуда	Дополнительные принадлежности	Примечания
Свиная Вырезка	Противень для жарки	Термощуп для мяса и сотейник	-
Жареная Свинина	Противень для жарки	Сотейник	Задайте вес.
Телячья Вырезка	Противень для жарки	Термощуп для мяса и сотейник	-
Жареная Телятина	Противень для жарки	Сотейник	Задайте вес и накройте блюдо крышкой.

11.3 Быстрое приготовление

Тип	Посуда	Дополнительные принадлежности	Примечания
Замороженный Картофель	-	На противне	Полуфабрикаты из картофеля, такие как чипсы, дольки или крокеты.
Замороженная Выпечка :			
- Сладкий	-	На противне	Несколько штук небольшого размера
- Постный, несладкий	-	На противне	Несколько штук небольшого размера
Свежая Выпечка			
- Сладкий	-	На противне	Несколько штук небольшого размера
- Постный, несладкий	-	На противне	Несколько штук небольшого размера
Батоны/Багет			Несколько штук небольшого размера
- Замороженн.	-	На противне	Несколько штук небольшого размера
- Незамороженный	-	На противне	-
Замороженная Рыба/Мясо :			
- Рыбная Запеканка	Жаростойкое блюдо	Полка	-

Тип	Посуда	Дополнительные принадлежности	Примечания
- Рыба / Мясо в панировке	-	На противне	Несколько штук небольшого размера, например, рыбные палочки или кордон блю
Замороженный Пирог	-	На противне	-
Блюда из Картофеля :			
- Замороженн.	Жаростойкое блюдо	Полка	-
- Свеж.	Жаростойкое блюдо	Полка	-
Паста :			
- Замороженн.	Жаростойкое блюдо	Полка	-
- Свеж.	Жаростойкое блюдо	Полка	-
Блюда из Риса :			
- Замороженн.	Жаростойкое блюдо	Полка	Пропаренный рис
- Свеж.	Жаростойкое блюдо	Полка	Пропаренный рис
Блюда из Овощей :			
- Замороженн.	Жаростойкое блюдо	Полка	-
- Свеж.	Жаростойкое блюдо	Полка	-
Замороженный Штрудель	-	На противне	1 или 2 шт.
Закуска	-	На противне	Несколько штук небольшого размера

11.4 Запеченные блюда

Тип	Посуда	Дополнительные принадлежности	Примечания
Рыбная Запеканка :			
- Высокая Запеканка	Жаростойкое блюдо	Полка	Ниже 4 см
- Тонкая Запеканка	Жаростойкое блюдо	Полка	Ниже 4 см
Блюда из Картофеля	Жаростойкое блюдо	Полка	-
Паста	Жаростойкое блюдо	Полка	В конце процесса приготовления посыпать сыром «Пармезан»
Блюда из Овощей	Жаростойкое блюдо	Полка	-
Блюда из Риса	Жаростойкое блюдо	Полка	Пропаренный рис

Тип	Посуда	Дополнительные принадлежности	Примечания
Сладкие Запеканки	Жаростойкое блюдо	Полка	-
Суфле :			
- Большая порция	Жаростойкое блюдо	Полка	-
- Маленькие порции	В небольших формах	Полка	Несколько форм
Запеканка	Жаростойкое блюдо	Полка	В конце процесса приготовления посыпать сыром «Пармезан»

11.5 Пицца

Тип	Дополнительные принадлежности	Примечания
Свежая Пицца :		
- толстая	На противне	Пышная основа, много начинки (по-американски)
- тонкая	На противне	Тонкая основа и мало начинки (по-итальянски)
- Закрытая Пицца	На противне	-
Замороженная Пицца :	На противне	Частично выпеченная основа для пиццы без дополнительной начинки
- Готовый	На противне	Частично выпеченная основа для пиццы без дополнительной начинки
- Сырой	На противне	Без дополнительной начинки
- Закрытая Пицца	На противне	-
Свежая Пицца Готовый	На противне	-
Пицца порционная	На противне	-

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

11.6 Особые режимы нагрева духового шкафа

Поддержание Тепла

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

Подогрев Тарелок

Используйте данный режим для подогрева тарелок.

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

Подготовка теста

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

11.7 Выпечка

Общие указания

- Ваш новый духовой шкаф может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. Адаптируйте свои обычные настройки (температура, время приготовления) и положения противней к значениям, приведенным в таблице.
- При продолжительном времени выпекания Вы можете отключить духовой шкаф приблизительно за 10 минут до окончания программы и использовать ее остаточное тепло.

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

Пояснения к таблицам приготовления выпечки

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

11.8 Советы по выпечке

Результат выпечки	Возможная причина	Решение
Низ торта недостаточно подрумянен.	Неверный выбор положения противня.	Выберите для торта более низкий уровень.
Торт опадает и остается сырым, комковатым или частично непропеченным.	Слишком высокая температура духового шкафа.	При следующем приготовлении немного уменьшите температуру духового шкафа.
Торт опадает и остается сырым, комковатым или частично непропеченным.	Слишком малое время выпекания.	Установите более длинное время выпекания. **Время выпекания нельзя сократить, увеличив температуру.**
Торт опадает и остается сырым, комковатым или частично непропеченным.	Слишком много жидкости в тесте.	Используйте меньше жидкости. Соблюдайте требования по времени размешивания, особенно при использовании кухонных комбайнов.
Торт слишком сухой.	Слишком низкая температура духового шкафа.	При следующем приготовлении немного увеличьте температуру духового шкафа.

Результат выпечки	Возможная причина	Решение
Торт слишком сухой.	Слишком большое время выпекания.	При следующем приготовлении немного уменьшите время выпекания.
Торт подрумянивается неравномерно.	Температура духового шкафа слишком высока, а время выпекания слишком мало.	Понизьте температуру духового го шкафа и увеличьте время выпекания.
Торт подрумянивается неравномерно.	Тесто распределено неравномерно.	Равномерно распределите тесто по глубокому противню.
Торт не готов по истечении установленного времени.	Слишком низкая температура духового шкафа.	При следующем приготовлении немного увеличьте температуру духового шкафа.

11.9 Выпекание на одном уровне:

Выпекание в формах

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

Вид выпечки	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
Apple pie / Яблочный пирог (2 формы по Ø 20 см, установленные по диагонали)	Верхний + нижний нагрев	1	180	70 - 90
Сырный торт (чизкейк)	Верхний + нижний нагрев	1	170 - 190	60 - 90

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

Торты / выпечка / хлеб на глубоких противнях

Вид выпечки	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
Батон-плетенка / батон-венок	Верхний + нижний нагрев	3	170 - 190	30 - 40
Рождественские кексы с изюмом и орехами	Верхний + нижний нагрев	2	160 - 180 1)	50 - 70
Хлеб (ржаной): 1. Первая часть процесса выпекания. 2. Вторая часть процесса выпекания.	Верхний + нижний нагрев	1	1. 230 1) 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60
Пирожные «буше» / эклеры	Верхний + нижний нагрев	3	190 - 210 1)	20 - 35
Швейцарский рулет	Верхний + нижний нагрев	3	180 - 200 1)	10 - 20
Сладкий торт с обсыпкой (сухой)	Горячий воздух	3	150 - 160	20 - 40
Сливочный миндальный торт / сахарные торты	Верхний + нижний нагрев	3	190 - 210 1)	20 - 30
Открытые фруктовые пироги из дрожжевого / бисквитного теста 2)	Горячий воздух	3	150	35 - 55

Вид выпечки	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
Открытые фруктовые пироги из дрожжевого / бисквитного теста 2)	Верхний + нижний нагрев	3	170	35 - 55
Открытые фруктовые пироги из песочного теста	Горячий воздух	3	160 - 170	40 - 80
Дрожжевые пироги с деликатной начинкой (например, творогом, сливками, заварным кремом)	Верхний + нижний нагрев	3	160 - 180 1)	40 - 80

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

2) Используйте противень для жарки.

Бисквиты

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

Вид выпечки	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
Рулеты	Горячий воздух	3	160[1)]	10 - 25
Рулеты	Верхний + нижний нагрев	3	190 - 210[1)]	10 - 25
Small cakes / Мелкое печенье (по 20 шт на противне)	Горячий воздух	3	150[1)]	20 - 35
Small cakes / Мелкое печенье (по 20 шт на противне)	Верхний + нижний нагрев	3	170[1)]	20 - 30

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

Выпечка и запеканки

Блюдо	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
Запеканка из макаронных изделий	Верхний + нижний нагрев	1	180 - 200	45 - 60
Лазанья	Верхний + нижний нагрев	1	180 - 200	25 - 40
Запеканка из овощей[1)]	Турбо-гриль или выпекание в режиме «Горячий воздух»	1	160 - 170	15 - 30
Багеты с плавленым сыром сверху	Турбо-гриль или выпекание в режиме «Горячий воздух»	1	160 - 170	15 - 30
Сладкая выпечка	Верхний + нижний нагрев	1	180 - 200	40 - 60
Выпечка с рыбой	Верхний + нижний нагрев	1	180 - 200	30 - 60
Фаршированные овощи	Турбо-гриль или выпекание в режиме «Горячий воздух»	1	160 - 170	30 - 60

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

Влажный горячий воздух

Вид продуктов	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
Запеканка из макаронных изделий	2	180 - 200	45 - 60
Лазанья	2	180 - 200	45 - 60
Картофельная запеканка	2	190 - 210	55 - 80
Сладкие запеканки	2	180 - 200	45 - 60
Кольцевой пирог или бриошь	1	160 - 170	50 - 70
Батон-плетенка/батон-венок	2	170 - 190	40 - 50
Сладкий торт с обсыпкой (сухой)	3	160 - 170	20 - 40
Печенье из дрожжевого теста	2	160 - 170	20 - 40

11.10 Выпекание на нескольких уровнях

Торты / выпечка / хлеб на глубоких противнях

Вид выпечки	Горячий воздух		Температура (°C)	Время (мин)
	Положение противня			
	2 положения противней	3 положения противней		
Пирожные «буше» / эклеры	1 / 4	-	160 - 180 [1)]	25 - 45
Пирог с сухой обсыпкой	1 / 4	-	150 - 160	30 - 45

[1)] Предварительно разогрейте духовой шкаф

Бисквиты/small cakes/мелкое печенье/мучные изделия/рулеты

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

Вид выпечки	Горячий воздух		Температура (°C)	Время (мин)
	Положение противня			
	2 положения противней	3 положения противней		
Выпечка с яичным белком / безе	1 / 4	-	80 - 100	130 - 170
Миндальное печенье	1 / 4	-	100 - 120	40 - 80
Бисквит из дрожжевого теста	1 / 4	-	160 - 170	30 - 60
Печенье из слоеного теста	1 / 4	-	170 - 180 1)	30 - 50
Рулеты	1 / 4	-	180	30 - 55
Small cakes / Мелкое печенье (по 20 шт на противне)	1 / 4	-	150 1)	25 - 40

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

11.11 Низкотемпературное приготовление

Используйте данную функцию для приготовления постных нежных кусков мяса и рыбы. Температура внутри продукта при этом не превысит 65°C. Низкотемпературное приготовление не подходит для приготовления жаркого в горшочках или жарки жирной свинины. Использование термощупа для мяса позволит добиться нужной температуры внутри продукта (см. Таблицу «Термощуп для мяса».
В первые 10 минут можно задать температуру духового шкафа в пределах от 80°C до 150°C. Значение по умолчанию – 90°C. После установки температуры духовой шкаф продолжит приготовление при температуре 80°C. Не используйте функцию автоматического низкотемпературного приготовления для птицы.

При использовании данной функции всегда готовьте без крышки.

1. Обжарьте мясо с каждой стороны в течение 1–2 минут в сковороде на варочной панели на высоком уровне нагрева.
2. Поместите мясо вместе с горячим противнем для жарки внутрь духового шкафа на решетку.
3. Вставьте в мясо термощуп для мяса.
4. Выберите функцию низкотемпературного приготовления и задайте нужную конечную температуру внутри продукта.

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

11.12 Пицца

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

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

2) Используйте противень для жарки.

11.13 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.
- Мясо и рыбу весом 1 кг и выше рекомендуется жарить в духовом шкафу.
- Чтобы избежать пригорания к противню выделяющихся мясных соков, добавьте в него немного жидкости.
- При необходимости переворачивайте обжариваемый продукт по истечении 1/2–2/3 времени приготовления.
- Несколько раз в течение жарки поливайте выделяющимся соком крупное жаркое и птицу. Это позволяет получить прекрасное жаркое.
- Духовой шкаф можно выключить приблизительно за 10 минут до завершения жарки и воспользоваться его остаточным теплом.

11.14 Жарка в режиме Турбо-гриль

Говядина

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

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

Свинина

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

Телятина

Вид мяса	Количество	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура, °C	Время (мин)
Жареная телятина	1 кг	Турбо-гриль	1	160 - 180	90 - 120
Телячья рулька	1,5-2 кг	Турбо-гриль	1	160 - 180	120 - 150

Баранина

Вид мяса	Количество	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура, °C	Время (мин)
Ножка ягненка / жареный ягненок	1-1,5 кг	Турбо-гриль	1	150 - 170	100 - 120

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

Дичь

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

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

Птица

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

Рыба (на пару)

Вид мяса	Количество	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура, °C	Время (мин)
Рыба, целиком	1-1,5 кг	Верхний + нижний нагрев	1	210 - 220	40 - 60

11.15 Малый гриль

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

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

Малый гриль

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

Большой гриль

Продукт для гриля	Положение противня	Время (мин)	
		1-я сторона	2-я сторона
Burgers / Рубленый бифштекс	4	8 - 10	6 - 8
Филе свинины	4	10 - 12	6 - 10
Сосиски	4	10 - 12	6 - 8
Вырезка / телячий бифштекс	4	7 - 10	6 - 8
Toast / Тосты 1)	5	1 - 3	1 - 3
Тосты с начинкой сверху	4	6 - 8	-

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

11.16 Продукты быстрого приготовления

Горячий воздух

Продукты быстрого приготовления	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
Пицца, заморож.	2	200 - 220	15 - 25
Пицца Америк., заморож.	2	190 - 210	20 - 25
Пицца, охлажденная	2	210 - 230	13 - 25
Мини-пиццы, заморож.	2	180 - 200	15 - 30

Продукты быстрого приготовления	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
Картофель фри, тонко порезанный	3	200 - 220	20 - 30
Картофель фри, крупно порезанный	3	200 - 220	25 - 35
Крокеты	3	220 - 230	20 - 35
Картофельные биточки	3	210 - 230	20 - 30
Лазанья / каннелони, свежие	2	170 - 190	35 - 45
Лазанья / Каннелони, замороженные	2	160 - 180	40 - 60
Запеченный в духовом шкафу сыр	3	170 - 190	20 - 30
Куриные крылышки	2	190 - 210	20 - 30

Замороженные готовые блюда

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

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

11.17 Размораживание

Удалите упаковку продукта и положите его на тарелку.

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

Блюдо	Время размораживания (мин)	Время остаточного размораживания (мин)	Комментарий
Цыпленок, 1000 г	100 - 140	20 - 30	Положите цыпленка на перевернутое блюдце, поставленное в большую тарелку. Переверните по истечении половины времени.
Мясо, 1000 г	100 - 140	20 - 30	Переверните по истечении половины времени.
Мясо, 500 г	90 - 120	20 - 30	Переверните по истечении половины времени.
Форель, 150 г	25 - 35	10 - 15	-
Клубника, 300 г	30 - 40	10 - 20	-
Сливочное масло, 250 г	30 - 40	10 - 15	-
Сливки, 2 x 200 г	80 - 100	10 - 15	Сливки также хорошо взбиваются, если их немного охладить.
Торт, 1400 г	60	60	-

11.18 Консервирование

Обратите внимание:

- Используйте для консервирования только стандартные банки одного размера.
- Не используйте металлические банки и банки с винтовыми крышками или байонетными замками.
- В этом режиме используйте первую полку снизу.
- Не ставьте на противень более шести литровых банок для консервирования.
- Наполните банки до одного уровня и закатайте крышки.
- Банки не должны касаться друг друга.
- Налейте в глубокий противень приблизительно 1/2 литра воды, чтобы в 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).

Ягоды

Варенье	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

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

Овощи

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

1) Оставьте стоять в духовом шкафу после его выключения.

11.19 Высушивание

Накройте полки духового шкафа бумагой для выпечки.

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

Овощи

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

Фрукты

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

11.20 Хлеб

Вид выпечки	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура, °C	Время (мин)
Белый Хлеб	Хлеб	2	180 - 200	40 - 60
Багет	Хлеб	2	200 - 220	35 - 45
Бриошь	Хлеб	2	180 - 200	40 - 60
Чиабатта	Хлеб	2	200 - 220	35 - 45

Вид выпечки	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура, °C	Время (мин)
Ржаной хлеб	Хлеб	2	190 - 210	50 - 70
Черный хлеб	Хлеб	2	180 - 200	50 - 70
Цельнозерновой хлеб	Хлеб	2	170 - 190	60 - 90

11.21 Таблица «Термощуп для мяса»

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
Заячья нога	70 - 75
Заяц целиком	70 - 75
Седло оленя	70 - 75

Продукты	Температура внутри продукта, °C
Оленья нога	70 - 75

Рыба

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

12. УХОД И ОЧИСТКА

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

Примечание относительно очистки:

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

12.1 Пиролитическая очистка

1. Извлеките из прибора съемные направляющие для противней (если они есть) и дополнительные принадлежности.

Пиролитическая очистка не начнется:

– Не извлечен из гнезда штекер термощупа.
– Дверца не закрыта надлежащим образом.

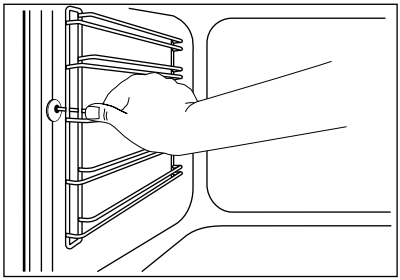
2. Удалите вручную наиболее крупные загрязнения.
3. Очистите внутреннюю сторону дверцы горячей водой, чтобы избежать пригорания остатков пищи при нагревании воздуха до высокой температуры.
4. Включите прибор и в главном меню задайте функцию Пиролиз . Нажмите **OK** для подтверждения.
5. Задайте продолжительность процедуры очистки:
   – **Короткий** – 1 час для низкой степени загрязнения
   – **Нормальн.** – 1 час 30 мин для обычной степени загрязнения
   – **Интенсив.** – 2 час 30 мин для высокой степени загрязнения
6. Нажмите на **OK** для подтверждения.

В момент начала процедуры пиролитической очистки дверца прибора блокируется. После завершения очистки дверца остается заблокированной, пока прибор не остынет. Некоторые функции прибора недоступны в период остывания.

ВНИМАНИЕ!
По окончании процедуры пиролитической очистки дверца прибора остается крайне горячей. Дайте ей остыть. Существует опасность получения ожогов.

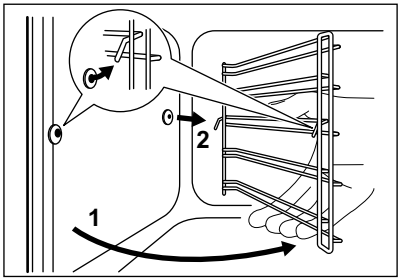
12.2 Направляющие для противня

Снятие направляющих для противня



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

1. Потяните переднюю часть направляющей для противня по направлению от боковой стенки.



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

Установка направляющих для противня

Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.

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

12.3 Лампа освещения

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

Перед заменой лампы:

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

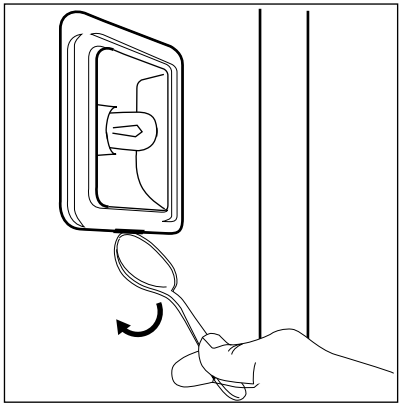
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Положите на дно внутренней камеры прибора кусок ткани. Он защитит плафон лампы и поверхность духового шкафа от повреждений.
Всегда используйте лампу освещения того же типа.

Замена лампы на потолке внутренней камеры:

1. Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.
2. Очистите стеклянный плафон.
3. Замените лампу освещения на подходящую лампу с жаростойкостью 300°C.
4. Верните стеклянный плафон на место.

Замена лампы на левой стороне камеры прибора.

1. Снимите левую направляющую для противня.
2. Снимите стеклянный плафон, воспользовавшись для этого узким тупым предметом (например, чайной ложкой). Очистите стеклянный плафон.



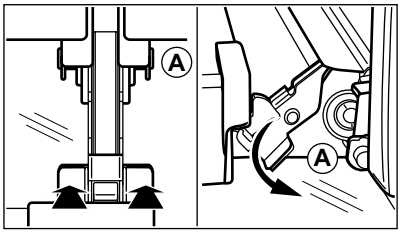
3. Замените лампу освещения на подходящую лампу с жаростойкостью 300°C.
4. Верните стеклянный плафон на место.
5. Установите левую направляющую для противня на место.

12.4 Очистка дверцы духового шкафа

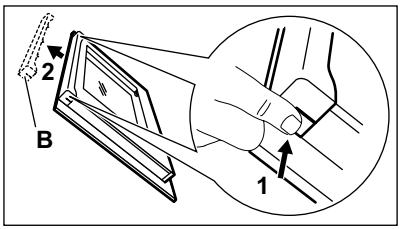
Извлечение дверцы духового шкафа и стеклянных панелей

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

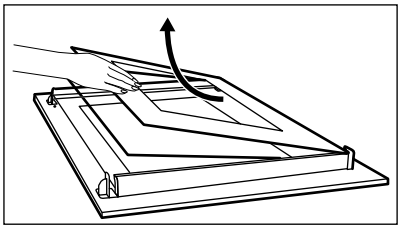
ВНИМАНИЕ!
Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверь имеет большой вес.



1. Полностью откройте дверцу.
2. Нажмите до упора стопорные рычаги (A) на двух петлях дверцы.
3. Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (приблизительно на угол 70°).
4. Возьмитесь за дверцу с обеих сторон и потяните ее под углом по направлению вверх.
5. Положите дверцу наружной стороной вниз на мягкую ткань, расстеленную на ровной поверхности. Это предотвратит появление царапин.



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



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

Установка дверцы духового шкафа и стеклянных панелей на место

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

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

13. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ...

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

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

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

Рекомендуем записать эти данные здесь:

Модель (MOD.) .....

Код изделия (PNC)	.....
Серийный номер (S.N.)	.....

14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Напряжение	220 - 240 В
Частота	50 Гц

15. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

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

Класс энергопотребления: A

Электролюкс Ротенбург ГмбХ

Боделшвингштрассе 1, 91541, Ротенбург

Германия

www.electrolux.com/shop



867316354-A-492014