Thinking of you
Electrolux

EVY9741AAX
EVY9741AOX

RU ДУХОВОЙ ШКАФ С ФУНКЦИЕЙ ПАРА

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ 3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ 4
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ 6
4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ 8
5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ 8
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ 10
7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ 13
8. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ 15
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ 16
10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ 18
11. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ 20
12. УХОД И ОЧИСТКА 36
13. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ 39
14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ 40

МЫ ДУМАЕМ О ВАС

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

Добро пожаловать в Electrolux!

На нашем веб-сайте Вы сможете:



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



Зарегистрировать свое изделия для улучшения обслуживания:
www.electrolux.com/productregistration



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

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

⚠ Внимание / Важные сведения по технике безопасности.

ⓘ Общая информация и рекомендации

Информация по защите окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

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

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

1.2 Общие правила техники безопасности

- Во время работы прибора его внутренняя камера сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора. Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные рукавицы.

- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Перед выполнением операций очистки и ухода отключите прибор от сети электропитания.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.
- Используйте только термосенсор для мяса, рекомендованный для данного прибора.
- Для извлечения направляющих для противня вытяните сначала переднюю, а затем заднюю часть направляющей противня из боковой стенки - движением, направленным от стенки. Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.

2. ⚠ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

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

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

Подключение к электросети

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

- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор необходимо заземлить.
- Убедитесь, что указанные на табличке с техническими данными параметры электропитания соответствуют параметрам электросети. В противном случае обратитесь к электрику.
- Для подключения прибора необходимо использовать установленную надлежащим образом электробезопасную розетку.
- Не используйте тройники и удлинители.
- Позаботьтесь о том, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь в сервисный центр или к электрику.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны

быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.

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

2.2 Использование

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

- Используйте данный прибор в бытовых помещениях.
- Не вносите изменения в параметры данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия ничем не загорожены.
- Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Во время работы прибора его внутренняя камера сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора. Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками; не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не используйте прибор в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.
- При работе прибора его дверца должна быть закрыта.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. Использование ингредиентов, содержащих алкоголь, может привести к образованию воздушно-спиртовой смеси.
- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Не помещайте на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся вещества или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.

ВНИМАНИЕ!
Существует риск повреждения прибора.

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

  – Не помещайте непосредственно на дно прибора посуду и иные предметы.

  – Не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.

  – Не наливайте в нагретый прибор воду.

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

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

Приготовление на пару

ВНИМАНИЕ!
Существует риск получения ожогов и повреждения прибора.

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

2.3 Уход и очистка

ВНИМАНИЕ!
Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

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

2.4 Внутреннее освещение

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

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность поражения электрическим током.

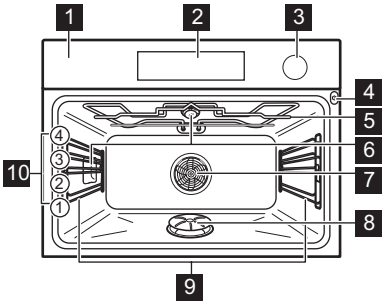
- Перед заменой лампы отключите электропитание прибора.
- Используйте только лампы той же спецификации.

2.5 Утилизация

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность травмы или удушья.

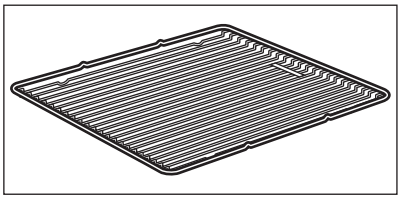
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Отрежьте кабель электропитания и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы предотвратить риск ее запирания на случай, если внутри прибора окажутся дети и домашние животные.

3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

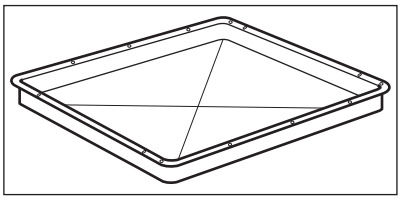


1 Панель управления
2 Электронный программатор
3 Выдвижной резервуар для воды
4 Гнездо для термощупа для мяса
5 Гриль и нагревательный элемент
6 Лампа освещения духового шкафа
7 Вентилятор и нагревательный элемент
8 Парогенератор с защитным колпаком
9 Съемная направляющая для противня
10 Положение противней

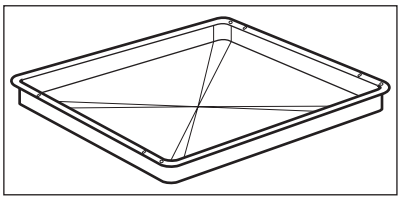
3.1 Аксессуары



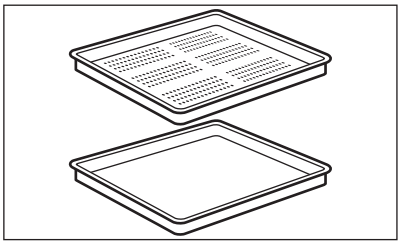
Решетка
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.



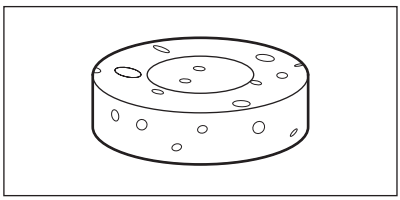
Глубокий противень
Для тортов и бисквитов.



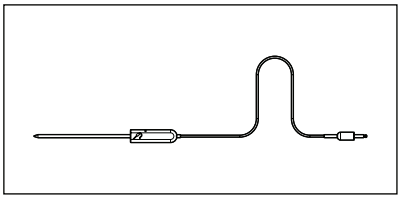
Противень для жарки / гриля
Для выпекания и жарки или в качестве противня для сбора жира.



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



Губка
Для сбора остатков воды из парогенератора.



Термощуп для мяса
Для определения готовности блюда.

4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

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

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

4.1 Первая чистка

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

См. Главу «Уход и очистка».

4.2 Установка и изменение текущего времени

При первом подключении к сети на дисплее на несколько секунд высветятся все его символы. В течение последующих нескольких секунд на дисплее будет отображаться версия встроенного программного обеспечения. После того, как на дисплее перестанет отображаться версия программного обеспечения, на нем появятся символы времени «h» (час) и «12:00».

Установка времени суток:

1. С помощью ∧ или ∨ установите значение часов.
2. Нажмите на OK .
3. С помощью кнопок ∧ или ∨ установите значение минут.
4. Нажмите на OK или на ◷ .

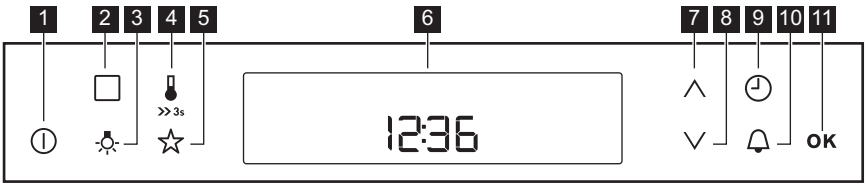
На дисплее температуры/времени отобразится новое текущее время.

Изменение времени суток

Изменение времени суток возможно только если прибор выключен. Нажмите на ◷ . На дисплее замигает ◷ . Для установки нового значения времени используйте описанную выше процедуру.

5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

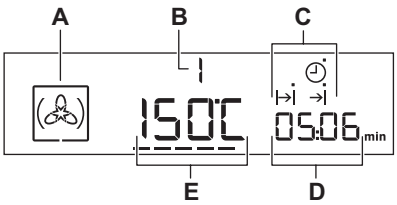
5.1 Электронный программатор



Управление прибором осуществляется при помощи сенсорных полей.

	Сенсорное поле	Функция	Описание
1		«ВКЛ/ВЫКЛ»	Включение и выключение прибора.
2		РЕЖИМЫ	Выбор режима духового шкафа, автоматической программы или функции очистки.
3		ОСВЕЩЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА	Включение или выключение лампы освещения духового шкафа.
4	>>3s	ТЕМПЕРАТУРА / БЫСТРЫЙ НАГРЕВ	Установка и контроль температуры внутри камеры или температуры датчика температуры внутри продукта. Если нажать и удерживать в течение трех секунд, включается и выключается функция быстрого нагрева.
5		МОЯ ЛЮБИМАЯ ПРОГРАММА	Запись Вашей любимой программы. Обеспечивает непосредственный доступ к Вашей любимой программе, даже когда прибор выключен.
6	-	ДИСПЛЕЙ	На дисплее отображаются текущие настройки прибора.
7		ВВЕРХ	Перемещение вверх по меню.
8		ВНИЗ	Перемещение вниз по меню.
9		ЧАСЫ	Включение функций часов.
10		ТАЙМЕР	Установка функции «Таймер».
11	OK	OK	Подтверждение выбора или параметра настройки. Перемещение вниз по меню.

5.2 Дисплей



A) Символ режима духового шкафа
B) Номер режима/программы духового шкафа
C) Индикаторы функций часов (см. Таблицу «Функции часов»)
D) Дисплей часов/остаточного тепла (а также таймера и времени суток)
E) Дисплей температуры/времени

5.3 Другие индикаторы дисплея.

Символ	Название	Описание
	Автоматическая программа	Выбор автоматической программы.
☆	**Моя любимая программа**	Выполняется любимая программа.
kg / g	**кг / г**	Работает автоматическая программа с функцией приготовления по весу.
h / min	**час/мин**	Работает функция часов.
___	**Индикация нагрева / остаточного тепла**	Отображение температуры внутри прибора.
	Температура / быстрый нагрев	Выполняется указанная функция.
	Температура	Можно проверить или изменить температуру.
	Датчик температуры внутри продукта	Датчик температуры внутри продукта вставляется в гнездо для датчика температуры внутри продукта.
	Таймер	Функция таймера включена.

5.4 Индикация нагрева

При включении функции духового шкафа на дисплее появляются полоски ___ . Полоски отражают повышение или понижение температуры внутри прибора.
При достижении прибором заданной температуры полоски пропадают с дисплея.

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

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

Для эксплуатации прибора можно использовать:

- **ручной режим** – для ручной установки режимов нагрева, температуры и времени приготовления.
- **автоматические программы** – для приготовления блюд при отсутствии опыта и знаний в кулинарии.

6.1 Режимы духового шкафа

Режим духового шкафа			Применение
1	MAX	Влажный пар	Приготовление овощей, рыбы, картофеля, риса, макаронных изделий и особых гарниров.
2	MED	Интенсивный пар	Приготовление продуктов с высоким содержанием влаги и приготовление на пару рыбы, заварного крема и терринов (блюд в горшочке).

Режим духового шкафа		Применение
3	Горячий пар	Выпекание хлеба, жарка больших кусков мяса или разогрев охлажденных или замороженных продуктов.
4	ЭКОНОМ-режим для готовки на пару	Оптимизация энергопотребления в ходе приготовления. Сначала необходимо установить время приготовления. Более подробные сведения о рекомендованных настройках находятся в таблицах для приготовления пищи, где приведены эквивалентные стандартные режимы духового шкафа.
5	Влажный горячий воздух	Экономия электроэнергии при приготовлении сухой выпечки, а также выпекание в формах на одном уровне духового шкафа.
6	Низкотемпературное приготовление	Приготовление постных продуктов с сочной прожаркой.
7	Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей основой и консервирование продуктов.
8	Размораживание	Размораживание замороженных продуктов.
9	Поддержание тепла	Сохранение приготовленной пищи в теплом виде.
10	Приготовление на гриле	Приготовление продуктов плоской формы в центре решетки. Приготовление тостов.
11	Гриль быстрого приготовления	Приготовление на гриле большого количества продуктов плоской формы. Приготовление тостов.
12	«Турбо-гриль»	Жарка крупных кусков мяса или птицы (не филе) на одном уровне, а также запекание и обжаривание.
13	Верхний + нижний нагрев	Выпекание и жарка продуктов на одном уровне духового шкафа.
14	Настройка для пиццы	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 Конвекция.
15	Горячий воздух	Одновременное выпекание максимум на 2 уровнях духового шкафа, а также подсушивание. Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима Конвекция.

6.2 Выбор режимов духового шкафа

1. Включите прибор, нажав на ⏻. На дисплее отобразится предварительно заданная температура, символ и номер режима духового шкафа.
2. Нажмите на ∧ или на ∨, чтобы задать режим духового шкафа.
3. Нажмите на OK или прибор автоматически начнет работу через пять секунд.

Если включить прибор и не выбрать ни одного режима или программы, через 20 секунд прибор автоматически отключится.

6.3 Изменение температуры

Нажимайте ∧ / ∨ для последовательного изменения температуры с шагом в 5°C.
При достижении прибором заданной температуры раздаются три звуковых сигнала, и индикатор нагрева гаснет.

6.4 Проверка температуры

В ходе выполнения режима или программы прибора можно проверить температуру внутри прибора.

1. Нажмите на 🌡 >>3s. На дисплее температуры/времени отобразится температура внутри прибора. При необходимости изменить температуру нажмите на 🌡 >>3s еще раз, а затем воспользуйтесь сенсорными полями ∨ и ∧.
2. Нажмите на OK, чтобы вернуться в режим установки температуры, или она начнет автоматически отображаться на дисплее через пять секунд.

6.5 Режим быстрого нагрева

Режим быстрого нагрева позволяет уменьшить время нагрева.
Включение режима быстрого нагрева: Нажмите и удерживайте 🌡 >>3s более трех секунд.
После включения режима быстрого нагрева горизонтальные полоски на дисплее начинают мигать, обозначая таким образом работу режима.
Дополнительные сведения:

- Не ставьте продукты в духовой шкаф во время работы режима быстрого нагрева.
- Ряд режимов духового шкафа не допускает одновременное включение быстрого нагрева. Если быстрый нагрев недоступен для выбранного режима, выдается звуковой сигнал.

6.6 Приготовление на пару

Крышка выдвижного резервуара для воды находится внутри панели управления.

1. Нажмите на крышку, чтобы открыть выдвижной резервуар для воды.
2. Налейте в выдвижной резервуар для воды 800 мл воды.

   Этого количества воды достаточно примерно на 50 минут.

Не заливайте воду непосредственно в парогенератор!
В качестве жидкости используйте только воду. Не используйте фильтрованную (деминерализованную) или дистиллированную воду.

3. Включите прибор.
4. Выберите режим приготовления на пару (см. «Режимы духового шкафа») и задайте температуру.
5. Нажмите на 🕘, чтобы задать режим «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ» или «ОКОНЧАНИЕ» (см. разделы «Установка режима «ОКОНЧАНИЕ» или «Установка режима «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ»). Пар начнет вырабатываться примерно через 2 минуты. При достижении температуры, близкой к заданной, прибор выдает звуковой сигнал. После окончания приготовления снова прозвучит звуковой сигнал.
6. Нажмите на ⏻ для отключения звукового сигнала и для выключения прибора.

Когда в парогенераторе закончится вода, раздастся звуковой сигнал.

После остывания прибора промокните губкой всю оставшуюся в парогенераторе воду. При необходимости протрите парогенератор с небольшим количеством уксуса. Для окончательной просушки оставьте дверцу прибора открытой.

6.7 Экономия электроэнергии

Данный прибор оснащен функциями, которые позволят Вам сэкономить электроэнергию в ходе каждодневного приготовления блюд:

- **Остаточное тепло:**
  - При работе режима нагрева или программы приготовления нагревательные элементы отключаются раньше на время, равное 10% продолжительности приготовления. Лампа и вентилятор при этом продолжают работать. Для работы данной функции время приготовления должно быть более 30 минут, или должна быть включена одна функций часов («Продолжительность», «Окончание», «Отсрочка пуска»). Данная функция не применима к режимам гриля.
  - Если прибор выключен, его тепло может использоваться для поддержания блюд в теплом состоянии. На дисплее часов/остаточного тепла отображается температура; полоски также отображают уровень температуры по мере ее снижения.
- **Использование прибора с выключенной лампой освещения** – нажмите на -☼- , чтобы выключить лампу освещения во время работы.
- **Выключение дисплея** - при необходимости можно полностью выключить прибор. Одновременно нажмите на кнопки ◷ и ∧ и удерживайте их до момента выключения дисплея. Это же действие используется для включения прибора.
- **Функции ЭКОНОМ** - см. «Режимы духового шкафа».

7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

СИМВОЛ	ФУНКЦИЯ	ОПИСАНИЕ
◷	ВРЕМЯ СУТОК	Просмотр времени суток. Процедура изменения времени суток описана в разделе «Установка и изменение текущего времени».
|→|	ПРОДОЛЖ.	Установка продолжительности работы прибора.
→|	ОКОНЧАНИЕ	Установка момента окончания работы прибора. При одновременном использовании функций «Продолжительность» и «Окончание» (отсрочка пуска) можно задать время для автоматического включения и выключения прибора в более позднее время.

7.1 Отсчет времени с начала приготовления

Таймер отсчета времени с момента приготовления позволяет узнать, как долго работает прибор. Он включается, как только прибор начинает нагреваться.

Сброс таймера отсчета времени с начала приготовления:Одновременно нажмите и удерживайте ∧ и ∨ , пока на дисплее не высветится «00:00». Таймер снова начнет прямой отсчет времени с нуля.

ⓘ Таймер прямого отчета нельзя использовать, если задана продолжительность или время окончания.

7.2 Установка функции «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ»

1. Включите прибор и выберите режим и температуру духового шкафа.
2. Нажимайте на ◷ до тех пор, пока на дисплее не высветится |→| . На дисплее начнет мигать |→| .
3. Нажмите на ∧ или на ∨ , чтобы установить значение минут для функции «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ».
4. Нажмите на OK для подтверждения.
5. Нажмите на ∧ или на ∨ , чтобы установить значение часов для функции «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ».

Если во время установки значения часов для функции «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ» нажать на ⏲ или OK, прибор перейдет к настройке функции «ОКОНЧАНИЕ».

6. По истечении установленного времени в течение двух минут выдается звуковой сигнал.

   На дисплее при этом будет мигать символ |→| и показание текущего времени. Прибор выключается.

   Для отключения звукового сигнала нажмите на любое сенсорное поле или откройте дверцу духового шкафа.
7. Выключите прибор.

7.3 Установка функции «ОКОНЧАНИЕ»

1. Включите прибор и выберите режим и температуру духового шкафа.
2. Нажимайте на ⏲ до тех пор, пока на дисплее не высветится →|. На дисплее начнет мигать →|.
3. Нажмите на ∧ или на ∨, чтобы установить время для функции «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ» (задайте сначала минуты, а затем часы), и нажмите на OK или на ⏲ для подтверждения.
4. По истечении установленного времени в течение двух минут выдается звуковой сигнал.

   На дисплее при этом будет мигать символ →| и показание текущего времени. Прибор выключается.
5. Для отключения звукового сигнала нажмите на любое сенсорное поле или откройте дверцу духового шкафа.
6. Выключите прибор.

7.4 Проверка результата (только в ряде моделей)

В случае выбора функции «ОКОНЧАНИЕ» или «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ» за две минуты до окончания приготовления выдается звуковой сигнал и включится лампа освещения. Прибор переходит в режим установки функции «ОКОНЧАНИЕ» или «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ». В течение этих двух минут можно проверить результат приготовления и при необходимости увеличить время для функций «ОКОНЧАНИЕ» или «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ».

7.5 Установка функции «ТАЙМЕРА»

Функция ТАЙМЕР предназначена для обратного отсчета времени (максимум 2 час 30 мин). Эта функция не влияет на работу духового шкафа. Таймер можно включить в любое время – даже тогда, когда сам прибор выключен.

1. Нажмите на 🔔. На дисплее замигает значок 🔔 и «00».
2. Для установки функции «ТАЙМЕР» воспользуйтесь сенсорными полями ∧ или ∨. Сначала задаются секунды, а затем – минуты и часы.
3. Нажмите на OK, или ТАЙМЕР начнет работу автоматически спустя пять секунд.
4. По истечении установленного времени в течение двух минут будет звучать звуковой сигнал, а на дисплее будет мигать «00:00» и 🔔.
5. Для отключения звукового сигнала нажмите на любое сенсорное поле или откройте дверцу духового шкафа.

7.6 Установка функции отсрочки пуска

Если необходимо, чтобы духовой шкаф автоматически включился и выключился в заданное время, можно одновременно использовать функции «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ» |→| и «ОКОНЧАНИЕ» →|. В этом случае сначала задайте функцию «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ» |→|, а затем – «ОКОНЧАНИЕ» →| (см. «Установка функции ОКОНЧАНИЕ» или «Установка функции «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ»).
Когда включена отсрочка пуска, на дисплее отображается символ режима духового шкафа, « |→| » с точкой и « →| ». Точка используется для того, чтобы указать на включенную функцию часов на дисплее часов/остаточного тепла.

8. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ

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

Имеется 9 автоматических программ и рецептов. Автоматическую программу и соответствующий рецепт приготовления рекомендуется использовать в том случае, когда у пользователя нет достаточного знания и опыта в кулинарном искусстве. Рецепты для автоматических программ можно найти в книге рецептов.

Есть три типа автоматических программ:

- Готовые рецепты
- Автоматические программы приготовления по весу
- Автоматические программы с использованием датчика температуры внутри продукта.

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

8.1 Готовые рецепты

Выбор готового рецепта:

1. Включите прибор.
2. Нажмите на ☐. На дисплее отобразится номер автоматической программы (P1–P9).
3. Для выбора готового рецепта нажмите на ∧ или на ∨.
4. Нажмите на OK, или через пять секунд автоматически начнется выполнение готового рецепта.
5. По истечении установленного времени в течение двух минут выдается звуковой сигнал. Символ ⊢→| мигает. Прибор выключается.
6. Для выключения звукового сигнала нажмите на любое сенсорное поле или откройте дверцу.

8.2 Автоматические программы с вводом веса.

При задании веса мяса прибор автоматически рассчитывает время жарки.

1. Включите прибор.
2. Нажмите на ☐.
3. Нажмите на ∧ или на ∨ для настройки программы приготовления с вводом веса продуктов (см. книгу рецептов).

   На дисплее отобразятся: время приготовления, символ продолжительности ⊢→|, вес по умолчанию и единица измерения («кг», г»).
4. Нажмите на OK, или через пять секунд настройки будут автоматически сохранены.
5. Прибор включится. На дисплее замигает обозначение единицы измерения веса. В это время можно изменить установленный по умолчанию вес с помощью ∧ или ∨. Нажмите на OK.
6. По истечении установленного времени в течение двух минут выдается звуковой сигнал. Мигает ⊢→|. Прибор выключается.
7. Для выключения звукового сигнала нажмите на любое сенсорное поле или откройте дверцу.

8.3 Автоматические программы с использованием термощупа для мяса.

Температура внутри продукта задана по умолчанию и сохранена в программах, в которых используется термощуп для мяса. Когда температура внутри продукта достигнет заданного значения, выполнение программы завершается.

1. Включите прибор.
2. Нажмите на ☐.
3. Установите термощуп для мяса (см. «Термощуп для мяса»).
4. Нажмите на ∧ или на ∨ для настройки программы, использующей термощуп для мяса.

   На дисплее отобразится время приготовления, ⊢→| и .

5. Нажмите на OK , или через пять секунд настройки будут автоматически сохранены.
6. По истечении установленного времени в течение двух минут выдается звуковой сигнал. Мигает ⊢→| . Прибор выключается.
7. Для выключения звукового сигнала нажмите на любое сенсорное поле или откройте дверцу.

9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

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

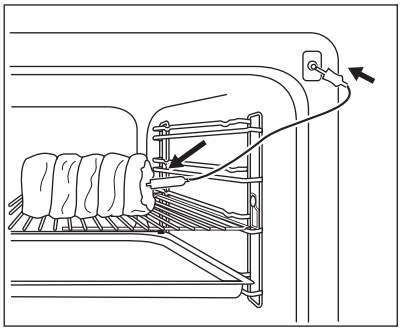
9.1 Термощуп для мяса

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: см. Таблицу для жарки в книге рецептов;
- Температуру внутри продукта: см. Таблицу для термощупа для мяса в книге рецептов.

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

1. Включите прибор.
2. 

   Вставьте наконечник термощупа для мяса (с на рукоятке) в центр куска мяса.
3. Вставьте штекер термощупа для мяса в гнездо на передней панели прибора.

   На дисплее отобразится и заданная по умолчанию температура внутри продукта. При первом использовании это температура равна 60°C, при последующих – последнему сохраненному значению.
4. Для установки температуры внутри продукта нажмите на ∧ или на ∨ .
5. Нажмите на OK или настройки будут автоматически сохранены через пять секунд.

   Полезные сведения:

   Задать температуру внутри продукта можно только пока мигает . Если до установки температуры внутри продукта на дисплее постоянно отображается, но не мигает символ , введите новое значение при помощи , ∧ или ∨ .
6. Задайте режим и, по необходимости, температуру духового шкафа.

   На дисплее отобразится текущая температура внутри продукта и температурная шкала, показывающая соотношение заданной температуры духового шкафа и текущей температуры духового шкафа.

   Полезные сведения:

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

   Пока прибор рассчитывает приблизительное время приготовления, на дисплее таймера/остаточного тепла высвечивается значение функции отсчета времени с начала приготовления. По окончании первого расчета на дисплее таймера/остаточного тепла высвечивается символ -, а после этого – приблизительная продолжительность приготовления. Прибор продолжает процесс расчета продолжительности и во время приготовления

блюда. Значение времени приготовления на дисплее периодически обновляется.

7. При достижении заданной температуры внутри продукта начнет мигать значение температуры внутри продукта и . В течение двух минут будет звучать звуковой сигнал. Нажмите на любое сенсорное поле, чтобы выключить звуковой сигнал.
8. Извлеките штекер термощуп для мяса из его гнезда и достаньте мясо из прибора.

ВНИМАНИЕ!
Будьте осторожны при извлечении термощупа для мяса. Он - горячий. Существует опасность получения ожогов.

9. Выключите прибор.

При включении термощупа для мяса в гнездо все установки времени для духового шкафа отменяются.

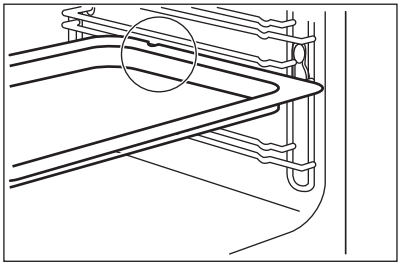
При приготовлении с термощупом для мяса температуру, которая отображается на дисплее температуры/времени, можно изменять. После включения термощупа для мяса в его гнездо и выбора режима духового шкафа и температуры на дисплее отображается текущая температура внутри продукта.

Нажимайте на до тех пор, пока не появятся три другие значения температуры:

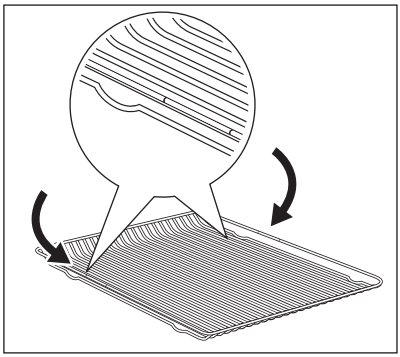
- Установите температуру внутри продукта.
- Текущая температура духового шкафа
- Текущая температура внутри продукта

Заданная температура внутри продукта сменяется текущей температурой внутри продукта, а текущая температура духового шкафа сменяется заданной температурой духового шкафа.

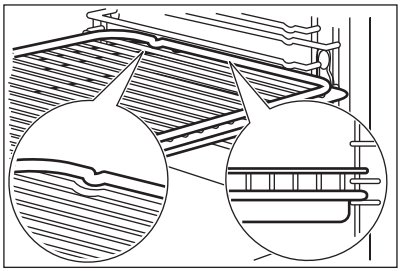
9.2 Установка принадлежностей



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



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



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

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

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

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

10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

10.1 Функция «Любимая программа»

Данная функция предназначена для сохранения избранных настроек температуры и времени приготовления при использовании отдельно взятого режима или программы духового шкафа.

1. Задайте температуру и время приготовления в выбранных Вами режиме или программе духового шкафа.
2. Нажмите и удерживайте ☆ более трех секунд. Прозвучит звуковой сигнал.
3. Выключите прибор.

Использование функции «Любимая программа»:

- **Для включения функции** нажмите на ☆. Прибор включит Вашу любимую программу.
- **Для выключения функции** нажмите на ⏻. Прибор выключит Вашу любимую программу.

В ходе выполнения функции Вы можете изменять время и температуру.

10.2 Функция «Защита от детей»

Функция «Защита от детей» предотвращает случайное включение духового шкафа.

Включение и выключение функции «Защита от детей»:

1. Выключите прибор нажатием на ⏻. Не устанавливайте каких-либо режимов духового шкафа.
2. Одновременно нажмите и удерживайте ◷ и ∨ около двух секунд. Прозвучит звуковой сигнал.

На дисплее отобразится и погаснет «SAFE».

10.3 Блокир. кнопок

Данную функцию можно включить только когда прибор работает. Блокировка кнопок позволяет предотвратить случайное изменение режима духового шкафа.

Включение и выключение блокировки кнопок.

1. Включите прибор.
2. Включите режим или дополнительный параметр духового шкафа.
3. Одновременно нажмите и удерживайте ◷ и ∨ около двух секунд. Прозвучит звуковой сигнал.

на дисплее отобразится и погаснет «Loc». При включенной блокировке кнопок прибор можно выключить. При выключении прибора блокировка кнопок выключается.

10.4 Меню «Настройки»

Меню «Настройки» позволяет добавлять к основному меню отдельные функции, или удалять их (например, можно включить или выключить индикацию остаточного тепла). Всего в меню «Настройки» имеется шесть установок (с SET1 по SET6). В таблице ниже приведены возможные значения для каждой настройки.

Меню «Настройки»

Индикация меню «Настройки»	Описание	Допустимое значение
SET1	ИНДИКАЦИЯ ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА	ON / OFF
SET2	ТОНЫ КНОПОК	CLIC / BEEP / OFF
SET3	ТОНЫ НЕИСПРАВНОСТИ	ON / OFF
SET4	СЕРВИС	---
SET5	ВОЗВРАТ ЗАВОДСКИХ УСТАНОВОК	YES / NO
SET6[1)]	УВЕЛИЧЕНИЕ ВРЕМЕНИ	ON / OFF

1) Только в ряде моделей

Регулировка меню настроек возможна только при выключенном приборе.

Вызов меню настроек:

1. При необходимости выключите прибор при помощи ⏻ .
2. Нажмите и удерживайте ☐ в течение трех секунд. При этом на дисплее отобразится SET1 («НАСТР1») и замигает «1».
3. Для выбора настройки воспользуйтесь сенсорными полями ∧ / ∨ .
4. Нажмите на OK .
5. Для изменения значения настройки воспользуйтесь сенсорными полями ∧ / ∨ .
6. Нажмите на OK .

10.5 Автоматическое отключение

По соображениям безопасности через определенное время через определенное время производится автоматическое отключение прибора, если:

- не включен ни один режим духового шкафа;
- пользователь не изменяет температуру духового шкафа.

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

Для включения духового шкафа после его автоматического отключения нажмите на любое сенсорное поле.

Автоматическое отключение работает со всеми режимами духового шкафа, за исключением режимов «Низкотемпературное приготовление», «Термощуп для мяса», «Продолжительность», «Окончание» и «Отсрочка пуска».

10.6 Яркость дисплея

Имеются два режима яркости дисплея:

- Яркость ночного времени суток: когда прибор выключен, яркость дисплея в период с 22:00 до 06:00 снижается.
- Яркость светлого времени суток используется:
  - когда прибор включен;
  - если в режиме яркости ночного времени суток нажать на любое сенсорное поле (за исключением ВКЛ/ВЫКЛ), дисплей на следующие 10 секунд переходит в режим яркости светлого времени суток;
  - прибор выключен, но был задан режим таймера: по завершении работы таймера дисплей возвращается в режим ночного времени суток.

10.7 Вентилятор охлаждения

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

11. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

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

11.1 Приготовление на пару

Кухонная посуда для приготовления на пару

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

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

Уровни духового шкафа

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

Общие замечания

- Если продолжительность приготовления составляет более 30 минут или требуется приготовить большое количество продуктов, при необходимости добавляйте воду.
- Продукты, подлежащие приготовлению, необходимо помещать в соответствующую посуду и размещать на соответствующих уровнях. Полки должны располагаться на некотором расстоянии одна от другой, чтобы пар мог беспрепятственно достигать всех продуктов.
- Если духовой шкаф долго не используется, то удалите воду из поддона для воды, шлангов и парогенератора (см. «Уход и очистка»).

Примечание к таблицам приготовления на пару

- В таблице приведены данные для стандартных блюд.

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

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

- Можно готовить мясо, овощи и гарнир последовательно друг за другом, сочетая режимы. Все компоненты будут готовы к подаче на стол одновременно.
- Воспользуйтесь режимом «Горячий воздух» для жарки.
- Поместите овощи и гарниры в жаростойкую посуду. Поместите их в духовой шкаф вместе с жарким.

- Дайте духовому шкафу остыть примерно до 80°C. Для ускорения охлаждения прибора откройте дверцу духового шкафа до первого фиксированного положения примерно на 15 минут.
- Включите режим «Влажный пар» и доведите до конца приготовление всех продуктов одновременно.

Максимальный объем воды 650 мл.

11.3 Таблицы для приготовления на пару

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

Режим подходит для всех продуктов, как свежих, так и замороженных. При этом можно готовить, разогревать, оттаивать, поршировать и бланшировать овощи, мясо, рыбу, изделия из муки и теста, рис, кукурузу, манную крупу и яйца.

Приготовление наборов блюд: За один прием можно приготовить полный набор блюд. Чтобы избежать недоваривания или переваривания блюд, выбирайте блюда со сходным временем приготовления. Для каждого отдельного компонента меню используйте максимальное количества воды. Помещайте блюда на полки духового шкафа в подходящей кухонной посуде. Обеспечьте рассстояние между блюдами для циркуляции пара.

Стерилизация

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

Овощи

Продукты	Температура, °C	Количество воды, мл	Время[1)] в минутах.	Положение противня
Артишоки	96	800	50 - 60	1
Баклажан	96	450	15 - 25	1
Цветная капуста, целиком	96	600	35 - 45	1
Цветная капуста, соцветия	96	500	25 - 30	1
Брокколи, целиком	96	550	30- 40	1
Брокколи, соцветия	96	400	20 - 25	1
Нарезанные грибы	96	400	15 - 20	1
Горох	96	450	20 - 25	1
Фенхель	96	600	35 - 45	1
Морковь	96	600	35 - 45	1
Кольраби, полосками	96	550	30 - 40	1
Сладкий перец, полосками	96	400	15 - 20	1

Продукты	Температура, °C	Количество воды, мл	Время[1] в минутах.	Положение противня
Лук-порей, кольцами	96	500	25 - 35	1
Зеленая фасоль	96	550	35 - 45	1
Маш-салат, соцветия	96	450	20 - 25	1
Брюссельская капуста	96	550	30 - 40	1
Свекла	96	800 + 400	70 - 90	1
Скорцонера (листовая капуста)	96	600	35 - 45	1
Сельдерей, кубиками	96	500	20 - 30	1
Спаржа, зеленая	96	500	25 - 35	1
Спаржа, белая	96	600	35 - 45	1
Свежий шпинат	96	350	15	1
Очищенные помидоры	96	350	15	1
Белая фасоль	96	500	25 - 35	1
Савойская капуста	96	400	20 - 25	1
Цукини, резаные	96	350	15	1

1) Указано ориентировочное время

Гарниры

Продукты	Температура, °C	Количество воды, мл	Время[1] в минутах.	Положение противня
Клецки из дрожжевого теста	96	600	30 - 40	1
Картофельные клецки	96	600	35 - 45	1
Картофель в мундире, средний	96	750	45 - 55	1
Рис (соотношение воды/риса 1,5:1)	96	600	35 - 40	1

Продукты	Температура, °C	Количество воды, мл	Время[1)] в минутах.	Положение противня
Отварной картофель, четверти	96	600	35 - 40	1
Хлебные клецки	96	600	35 - 45	1
Тальятелле, свежая	96	450	20 - 25	1
Полента (соотношение воды/поленты 3:1)	96	750	40 - 45	1

1) Указано ориентировочное время

Рыба

Продукты	Температура, °C	Количество воды, мл	Время[1)] в минутах.	Положение противня
Форель, прибл. 250 г	85	550	30 - 40	1
Креветки, свежие	85	450	20 - 25	1
Креветки, замороженные	85	550	30 - 40	1
Филе лосося	85	500	25 - 35	1
Лосось-таймень (кумжа), прибл. 1000 г	85	600	40 - 45	1
Мидии	96	500	20 - 30	1
Рыбное филе, плоское	80	350	15	1

1) Указано ориентировочное время

Мясо

Продукты	Температура, °C	Количество воды, мл	Время[1)] в минутах.	Положение противня
Вареная ветчина, 1 кг	96	800 + 150	55 - 65	1
Вареная куриная грудка	90	500	25 - 35	1
Вареная курица, 1-1,2 кг.	96	800 + 150	60 - 70	1
Телячья/свиная корейка без кости, 0,8-1 кг	90	800 + 300	80 - 90	1

Продукты	Температура, °C	Количество воды, мл	Время[1] в минутах.	Положение противня
Жаркое из копченой присоленной свинины «Касслер»	90	800 + 300	70 - 90	1
Тафельшпиц (вареная говядина по-венски)	96	800 + 700	110 - 120	1
Чиполата (свиные охотничьи колбаски)	80	400	15 - 20	1

1) Указано ориентировочное время

Яйца

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

1) Указано ориентировочное время

11.4 Таблица данных для приготовления на пару

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

1) Указано ориентировочное время

11.5 Таблица для приготовления в режиме «Интенсивный пар»

Вид блюда	Интенсивный пар (количество воды – около 300 мл)		
	Температура, °C	Время в мин.	Положение противня
Заварной крем / открытый пирог с фруктами в порционных чашках[1]	90	40 - 45	1
Печеные яйца [1]	90	35 - 45	1

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

1) Оставьте на полчаса с закрытой дверцей

11.6 Таблица режима «Горячий пар»

Вид блюда	Горячий пар (количество воды: около 300 мл)			
	Количество	Температура, °C	Время 1) в минутах.	Положение противня
Жареная свинина	1 кг	160 - 180	90 - 100	1
Ростбиф	1 кг	180 - 200	60 - 90	1
Жареная телятина	1 кг	180	80 - 90	1
Мясной Рулет, сырой, 500 г	0,5 кг	180	30 - 40	1
Копченое филе из свинины (вымачивать 2 часа)	0,6 - 1 кг	160 - 180	60 - 70	1
Цыпленок	1 кг	180 - 200	50 - 60	1
Утка	1,5-2 кг	180	70 - 90	1
Картофельная запеканка	-	160 - 170	50 - 60	1
Запеканка из макаронных изделий	-	190	40 - 50	1
Лазанья	-	180	45 - 55	1

Вид блюда	Горячий пар (количество воды: около 300 мл)			
	Количество	Температура, °C	Время[1] в минутах.	Положение противня
Различные виды хлеба	0,5 - 1 кг	180 - 190	45 - 60	1
Булочки	40 - 60 г	180 - 210	30 - 40	2
Булочки-полуфабрикаты	-	200	20 - 30	2
Багеты-полуфабрикаты	40 - 50 г	200	20 - 30	2
Замороженные багеты-полуфабрикаты	40 - 50 г	200	25 - 35	2

1) Указано ориентировочное время

11.7 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.**

Результат выпечки	Возможная причина	Решение
Торт опадает и остается сырым, комковатым или частично непропеченным.	Слишком много жидкости в тесте.	Используйте меньше жидкости. Соблюдайте требования по времени размешивания, особенно при использовании кухонных комбайнов.
Торт слишком сухой.	Слишком низкая температура духового шкафа.	При следующем приготовлении немного увеличьте температуру духового шкафа.
Торт слишком сухой.	Слишком большое время выпекания.	При следующем приготовлении немного уменьшите время выпекания.
Торт подрумянивается неравномерно.	Температура духового шкафа слишком высока, а время выпекания слишком мало.	Понизьте температуру духового го шкафа и увеличьте время выпекания.
Торт подрумянивается неравномерно.	Тесто распределено неравномерно.	Равномерно распределите тесто по глубокому противню.
Торт не готов по истечении установленного времени.	Слишком низкая температура духового шкафа.	При следующем приготовлении немного увеличьте температуру духового шкафа.

11.9 Выпекание на одном уровне

Общие инструкции

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

При продолжительном времени выпекания духовой шкаф можно использовать остаточное тепло и отключить примерно за 10 минут до окончания приготовления.
При использовании замороженных продуктов противни в духовом шкафу во время выпекания могут деформироваться. Когда противни остынут, деформация исчезнет.

Пояснения к таблицам приготовления выпечки

- При первом использовании рекомендуется использовать самую низкую температуру.

Если не удалось найти данные для конкретного кулинарного рецепта, ориентируйтесь на схожий с ним рецепт.
При выпекании пирогов более, чем на одном уровне, время выпекания можно увеличить на 10–15 минут.
Пироги и выпечка, расположенные на разной высоте, сначала подрумяниваются не всегда равномерно. В этом случае не меняйте заданную температуру. Разница выровняется в процессе выпекания.

Выпечка в формах

Вид выпечки	Режим духового шкафа	Уровень духового шкафа	Температура, °C	Время в мин
Пирог-кольцо или бриошь	Горячий воздух	1	150 - 160	50 - 70

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

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

2) Используйте противень для жарки.

Торты / выпечка / хлеб в глубоких противнях

Вид выпечки	Режим духового шкафа	Уровень духового шкафа	Температура, °C	Время в мин
Батон-плетенка/батон-венок	Верхний + нижний нагрев	1	170 - 190	30 - 40
Рождественские кексы с изюмом и орехами 1)	Верхний + нижний нагрев	1	160 - 180	50 - 70
Хлеб (ржаной) 1)	Верхний + нижний нагрев	1		
сначала			230	20
затем			160 - 180	30 - 60
Пирожные со взбитыми сливками/эклеры 1)	Верхний + нижний нагрев	2	190 - 210	20 - 35
Швейцарский рулет 1)	Верхний + нижний нагрев	2	180 - 200	10 - 20

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

Печенье

Продукты	Режим духового шкафа	Уровень духового шкафа	Температура, °C	Время в мин
Печенье из песочного теста	Горячий воздух	2	150 - 160	10 - 20
Short bread / Песочное печенье / полоски из теста	Горячий воздух	2	140	20 - 35
Short bread / Песочное печенье / полоски из теста 1)	Верхний + нижний нагрев	2	160	20 - 30
Печенье из сдобного теста	Горячий воздух	2	150 - 160	15 - 20
Выпечка с яичным белком, безе	Горячий воздух		80 - 100	120 - 150
Миндальное печенье	Горячий воздух	2	100 - 120	30 - 50
Печенье из дрожжевого теста	Горячий воздух	2	150 - 160	20 - 40

Продукты	Режим духового шкафа	Уровень духового шкафа	Температура, °C	Время в мин
Мелкоштучные хлебобулочные изделия из слоеного теста 1)	Горячий воздух	2	170 - 180	20 - 30
Рулеты 1)	Горячий воздух	2	160	10 - 25
Рулеты 1)	Верхний + нижний нагрев	2	190 - 210	10 - 25
Small cakes / маленькие торты 1)	Горячий воздух	2	160	20 - 35
Small cakes / маленькие торты 1)	Верхний + нижний нагрев	2	170	20 - 35

11.10 Выпекание на нескольких уровнях

Торты / выпечка / хлеб в глубоких противнях

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

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Торты / выпечка / хлеб на глубоких противнях

Вид выпечки	Горячий воздух Положения противней, начиная снизу 2 уровня	Температура, °C	Время, мин.
Печенье из песочного теста	1 / 4	150 - 160	20 - 40
Short bread / Песочное печенье / полоски из теста	1 / 4	140	25 - 45
Бисквиты из сдобного теста	1 / 4	160 - 170	25 - 40
Выпечка с яичным белком / безе	1 / 4	80 - 100	130 - 170
Миндальное печенье	1 / 4	100 - 120	40 - 80

Вид выпечки	Горячий воздух Положения противней, начиная снизу 2 уровня	Температура, °C	Время, мин.
Бисквит из дрожжевого теста	1 / 4	160 - 170	30 - 60

Влажный горячий воздух

Вид блюда	Температура, °C	Время в мин	Уровень духового шкафа
Запеканка из макаронных изделий	170 - 190	45 - 60	1
Лазанья	170 - 190	45 - 60	1
Картофельная запеканка	180 - 200	50 - 60	1
Сладкие Запеканки	170 - 190	45 - 60	1
Пирог-кольцо или бриошь	150 - 160	50 - 70	1
Батон-плетенка/батон-венок	160 - 180	40 - 50	1
Сладкий пирог с обсыпкой (сухой)	150 - 160	20 - 30	2
Сливочный миндальный торт/сахарные пирожные 1)	180 - 200	20 - 30	2
Печенье из дрожжевого теста	150 - 160	20 - 40	2

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

11.11 Таблица низкотемпературного приготовления

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

Таблица низкотемпературного приготовления

Приготавливаемое блюдо	Вес	Температура (°C)	Положение противня	Время (мин)
Ростбиф	1 - 1,5 кг	150	1	120 - 150
Говяжье филе	1 - 1,5 кг	150	1	90 - 110
Жареная телятина	1 - 1,5 кг	150	1	120 - 150
Стейки	200 - 300 г	120	1	20 - 40

11.12 Пицца

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

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

2) Используйте противень для жарки.

11.13 Таблица жарки

Посуда для жарки

Для жарки использовать жаростойкую кухонную посуду (см. инструкции изготовителя).

- Большие куски мяса можно жарить непосредственно в сотейнике или на решетке над сотейником (если имеется).
- Постные куски мяса жарить в сотейнике под крышкой. Тогда мясо будет более сочным.
- Для получения поджаристой корочки все виды мяса можно жарить в сотейнике без крышки.

Говядина

Вид мяса	Количество	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура, °C	Время в мин
Тушеное мясо	1 кг – 1,5 кг	Верхний + нижний нагрев	1	230	120 - 150

Вид мяса	Количество	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура, °C	Время в мин
Ростбиф или филе					
с кровью 1)	на см толщины	Турбо гриль	1	190 - 200	5-6 на см толщины
средней прожаренности	на см толщины	Турбо гриль	1	180 - 190	6-8 на см толщины
хорошей прожаренности	на см толщины	Турбо гриль	1	170 - 180	8-10 на см толщины

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Свинина

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

Телятина

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

Баранина

Вид мяса	Количество	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура, °C	Время в мин
Ножка ягненка, жареный ягненок	1 кг – 1,5 кг	Турбо гриль	1	150 - 180	100- 120

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

Дичь

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

Птица

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

Рыба (на пару)

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

11.14 Малый гриль

При использовании гриля всегда выбирайте максимальный уровень мощности.

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

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

- Решетку устанавливайте на уровне, рекомендованном в таблице приготовления на малом гриле.

- Всегда устанавливайте емкость для сбора жира на первом уровне.
- Готовьте на гриле только плоские куски мяса или рыбы.

Малый гриль

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

Быстрое грилирование

Продукт для гриля	Уровень духового шкафа 1)	Время на гриле (мин)	
		Первая сторона	Вторая сторона
Burgers / Рубленый бифштекс 1)	3	9 - 13	8 - 10
Филе свинины	3	10 - 12	6 - 10
Сосиски	3	10 - 12	6 - 8
Стейки из говяжьей вырезки, стейки из телятины	3	7 - 10	6 - 8
Toast / Тосты 1)	4	1 - 3	1 - 3
Тосты с открытой начинкой	3	6 - 8	-

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

11.15 Размораживание

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

Таблица размораживания

Продукты	Количество	Время размораживания (мин)	Время остаточного размораживания (мин)	Комментарий
Цыпленок	1 кг	100 - 140	20 - 30	Положите цыпленка на перевернутое блюдце, поставленное в большую тарелку. Переверните по истечении половины времени приготовления
Мясо	1 кг	100 - 140	20 - 30	Переверните по истечении половины времени приготовления
Мясо	0,5 кг	90 - 120	20 - 30	Переверните по истечении половины времени приготовления
Форель	150 г	25 - 35	10 - 15	---
Клубника	300 г	30 - 40	10 - 20	---
Сливочное масло	250 г	30 - 40	10 - 15	---
Сливки	2 x 200 г	80 - 100	10 - 15	Взбивайте сливки, пока они находятся еще в охлажденном состоянии
Пирожные	1,4 кг	60	60	---

Информация об акриламидах

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

12. УХОД И ОЧИСТКА



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

Примечание относительно очистки:

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

12.1 Очистка паром

1. Удалите наиболее серьезные загрязнения вручную.
2. Налейте приблизительно 250 мл воды и 3 столовых ложки уксуса непосредственно в парогенератор.
3. Нажимайте на ▢, пока на дисплее не отобразится ⠿.
4. На дисплее отобразится продолжительность (15 минут) и температура по умолчанию. Нажмите на OK для начала очистки.
5. По окончании очистки паром выдается звуковой сигнал. Нажмите на сенсорное поле, чтобы выключить звуковой сигнал.
6. Очистите прибор мягкой тряпкой. Удалите из парогенератора воду губкой и насухо его вытрите.

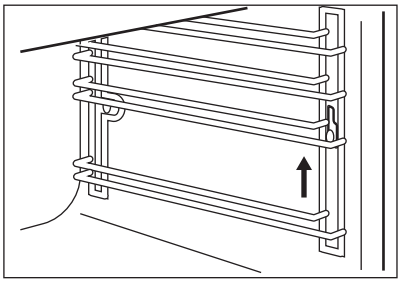
Чтобы духовой шкаф полностью высох, оставьте его дверцу открытой приблизительно на 1 час.

Для отсрочки запуска режима очистки выберите функцию «Окончание». См. раздел «Установка режима «Окончание».

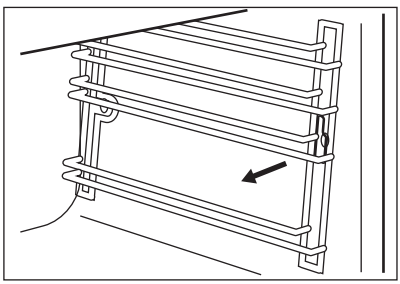
12.2 Направляющая для противня

Снятие направляющих

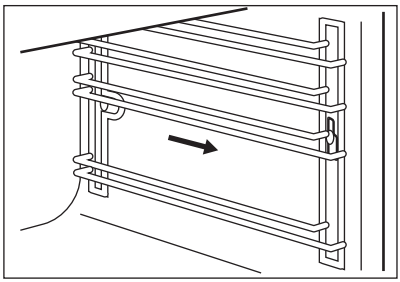
Для очистки боковых стенок духового шкафа направляющие для противня можно снять.



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



2. Слегка сдвиньте направляющую у переднего упора внутрь.



3. Извлеките направляющую из заднего упора.

Установка направляющих

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

12.3 Система приготовления на пару

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

Удаляйте накипь с помощью воды с уксусом.

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

Очистка выдвижного резервуара для воды и парогенератора:

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

12.4 Лампа освещения

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

Перед заменой лампы:

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

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

Замена лампы на потолке внутренней камеры:

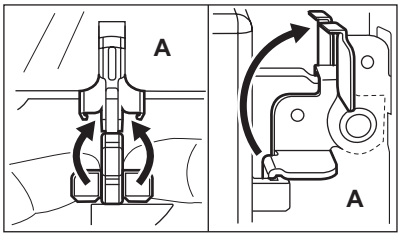
1. Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.
2. Снимите металлическое кольцо и очистите плафон от грязи.
3. Замените лампу освещения на подходящую лампу с жаростойкостью 300°C.
4. Установите на плафон металлическое кольцо.
5. Установите стеклянный плафон.

Замена лампы на левой стороне камеры:

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

12.5 Дверца и стеклянные панели

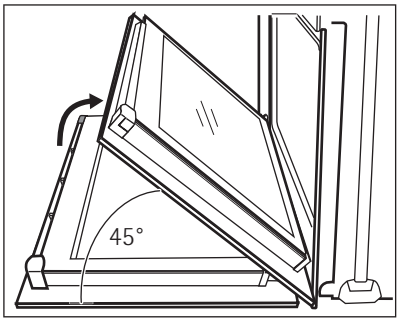
Чтобы очистить дверцу, снимите ее.



Снятие дверцы

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

1. Полностью откройте дверцу.
2. Полностью поднимите стопорные рычаги (A) на двух петлях дверцы.

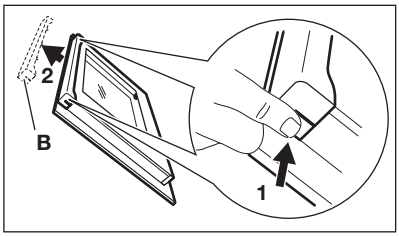


3. Прикройте дверцу приблизительно до угла в 45°.
4. Возьмитесь за дверцу с обеих сторон и потяните ее от прибора под углом вверх.

Чтобы не поцарапать дверцу, положите ее внешней стороной вниз на мягкую и ровную поверхность.

5. Теперь можно снять внутренние стеклянные панели и очистить их.

Для установки дверцы на место выполните указанные выше действия в обратном порядке.

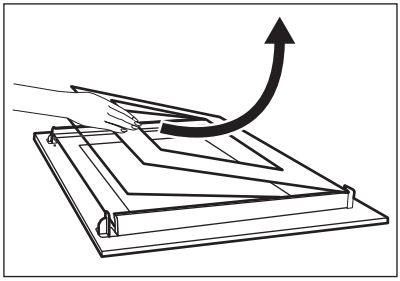


Снятие и очистка стекол дверцы

Дверца духового шкафа имеет 2, 3 или 4 стеклянные панели (количество зависит модели).

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
При грубом обращении (это особенно касается кромок передней панели) стекло может разбиться.

1. Возьмитесь за дверную планку (B) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.
2. Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.
3. Возьмитесь за верхние края стеклянных панелей и вытащите их по одной вверх.
4. Очистите стекла дверцы духового шкафа.



Для установки панелей произведите указанные выше действия в обратном порядке. Вставьте сначала меньшую панель, а затем большую.

13. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ...

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

Неисправность	Возможная причина	Решение
Прибор не производит нагрев.	Прибор выключен.	Включите прибор.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Прибор не производит нагрев.	Не установлено время на часах.	Установите часы. См. раздел «Установка текущего времени».
Прибор не производит нагрев.	Не заданы необходимые настройки.	Убедитесь, что выставлены правильные настройки.
Прибор не производит нагрев.	Задано автоматическое отключение.	См. «Автоматическое отключение».
Прибор не производит нагрев.	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель сработает повторно, обратитесь к квалифицированному электрику.
Лампа не горит.	Лампа перегорела.	Замените лампу.
На дисплее отображается код ошибки, не указанный в этом списке.	Имел место сбой электроники.	• Выключите и снова включите прибор с помощью предохранителя домашней электропроводки или предохранительного выключателя на электрощите. • Если на дисплее снова отобразится сообщение об ошибке, обратитесь в сервисный центр.

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.

ME10

Дата производства данного изделия указана в серийном номере (serial number), где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры номера – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 11012345 означает, что изделие произведено на десятой неделе 2011 года.

www.electrolux.com/shop



892947400-C-352012

CE