OPEB6641X



RU Духовой шкаф с функцией пара

Инструкция по эксплуатации

Electrolux

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ....3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ....5
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ....8
4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ....8
5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ....9
6. ФУНКЦИИ ЧАСОВ....13
7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ....15
8. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ....18
9. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ....19
10. УХОД И ОЧИСТКА....34
11. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ....38
12. УСТАНОВКА....41
13. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ....42

МЫ ДУМАЕМ О ВАС

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



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



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



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

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

⚠ Внимание / Важные сведения по технике безопасности.

ⓘ Общая информация и рекомендации

Информация по охране окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

1. ⚠СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

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

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

1.2 Общие правила техники безопасности

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

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

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

ВНИМАНИЕ!
Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

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

2.2 Подключение к электросети

ВНИМАНИЕ!
Существует риск пожара и поражения электрическим током.

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

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

2.3 Эксплуатация

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

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

ВНИМАНИЕ!
Существует риск повреждения прибора.

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

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

2.4 Приготовление на пару

ВНИМАНИЕ!
Существует риск получения ожогов и повреждения прибора.

- Высвобождаемый пар может привести к получению ожогов:
  - Не открывайте дверцу прибора во время приготовления на пару.
  - Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора после приготовления на пару.

2.5 Уход и очистка

ВНИМАНИЕ!
Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

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

2.6 Внутреннее освещение

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

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность поражения электрическим током.

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

2.7 Утилизация

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность травмы или удушья.

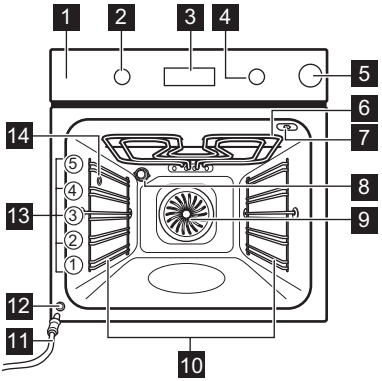
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы дети или домашние животные не оказались заблокированными в приборе.

2.8 Сервис

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

3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

3.1 Общий обзор



1 Панель управления
2 Ручка выбора режимов духового шкафа
3 Электронный программатор
4 Ручка регулировки температуры
5 Выдвижной резервуар для воды
6 Нагревательный элемент
7 Гнездо для термощупа
8 Лампа освещения
9 Вентилятор
10 Съемная направляющая для противня
11 Сливной шланг
12 Клапан для слива воды
13 Положение противней
14 Входное отверстие для пара

3.2 Принадлежности

- **Решетка**
  Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.
- **Эмалированный противень**
  Для тортов и печенья.
- **Противень для жарки / гриля**
  Для выпекания и жарки или в качестве поддона для сбора жира.
- **Термощуп**
  Для определения готовности блюда.
- **Телескопические направляющие**
  Для полок и противней.

4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

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

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

4.1 Первая чистка

Извлеките из прибора все принадлежности и съемные направляющие для противней.

См. Главу «Уход и очистка».

Перед первым использованием прибор и принадлежности следует очистить.

Установите принадлежности и съемные направляющие для полок обратно на место.

4.2 Предварительный нагрев

Нагрейте пустой прибор для того, чтобы дать выгореть остаткам смазки.

1. Выберите режим и задайте максимальную температуру.
2. Дайте прибору поработать примерно один час.
3. Выберите режим и задайте максимальную температуру.
4. Дайте прибору поработать примерно 15 минут.

Дополнительные принадлежности могут нагреться сильнее обычного. Из прибора могут появиться неприятные запахи или дым. Это нормально. Убедитесь, что в помещении имеется достаточная циркуляция воздуха.

5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

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

5.1 Утапливаемые ручки

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

5.2 Включение и выключение прибора

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

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

1. Для выбора режима воспользуйтесь ручкой выбора режимов духового шкафа.
2. Поворотом ручки термостата выберите нужную температуру.
3. Для выключения прибора переведите ручки выбора режимов и температуры духового шкафа в положение «Выкл».

5.3 Режимы духового шкафа

Режимы нагрева		Применение
0	Положение «Выкл»	Прибор выключен.

Режимы нагрева		Применение
	Быстрый прогрев	Сокращение времени нагрева.
	Конвекция	Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов максимум на трех уровнях.Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима «Верхний + нижний нагрев».
	Пицца	Выпекание на одном уровне духового шкафа, когда требуется более интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка. Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима «Верхний + нижний нагрев».
	Верхний/ нижний нагрев	Выпекание и жарка продуктов на одном уровне духового шкафа.
	Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей основой и консервирование продуктов.
	Размораживание	Данная функция может использоваться для размораживания замороженных продуктов, таких как овощи и фрукты. Время размораживания зависит от объема и размеров замороженных продуктов.
	Эко-режим	Выпекание в формах на одном уровне духового шкафа. Экономия электроэнергии в ходе приготовления. Для достижения желаемого результата приготовления данную функцию необходимо использовать согласно Таблицам для приготовления пищи. Более подробные сведения о рекомендованных настройках находятся в Таблицах для приготовления пищи. Данная функция использовалась при определении класса энергоэффективности в соответствии с EN 60350-1.
	Большой гриль	Приготовление на гриле большого количества продуктов плоской формы, а также приготовление тостов.
	Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы на одном уровне, А также запекание и обжаривание.
	Горячий воздух + Пар	Приготовление блюд на пару. Используйте данную функцию для сокращения времени приготовления и сохранения витаминов и питательных веществ в продуктах. Выберите данную функцию и задайте температуру в пределах от 130°C до 230°C.

5.4 Функция «Быстрый нагрев»

Режим быстрого нагрева позволяет уменьшить время нагрева.

Не ставьте продукты в духовой шкаф во время работы режима быстрого нагрева.

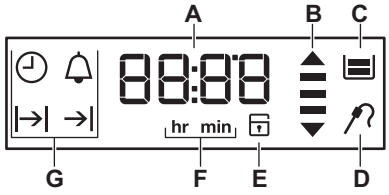
1. Задайте режим быстрого нагрева. См. Таблицу «Режимы духового шкафа».
2. Поворотом ручки термостата задайте нужную температуру.

При достижении заданной температуры прибор выдает звуковой сигнал.

После выдачи звукового сигнала быстрый нагрев не отключается. Данная функция должна быть отключена вручную.

3. Задайте режим духового шкафа.

5.5 Дисплей



A. Таймер
B. Индикация нагрева / остаточного тепла
C. Резервуар для воды (только в ряде моделей)
D. Термощуп (только для отдельных моделей)
E. Блокировка дверцы (только в ряде моделей)
F. Часы/минуты
G. Функции часов

5.6 Кнопки

Кнопка	Описание	Описание
	ЧАСЫ	Включение функции часов.
—	МИНУС	Установка времени.
	ТАЙМЕР	Установка ТАЙМЕРА. Нажмите и удерживайте эту кнопку дольше 3 секунд для включения или выключения лампы освещения духового шкафа.
+	ПЛЮС	Установка времени.
°C	ТЕМПЕРАТУРА	Проверка температуры духового шкафа или термощупа (если он имеется). Используется только во время работы духового шкафа.

5.7 Индикация нагрева

Когда Вы включаете функции духового шкафа, на дисплее по одной загораются полоски . Полосками отображается повышение или понижение температуры духового шкафа.

5.8 Приготовление на пару

1. Установите режим .
2. Нажмите на крышку, чтобы открыть выдвижной резервуар для воды. Наливайте в выдвижной резервуар воду до тех пор, пока не загорится индикатор «Резервуар для воды полон».
   Максимальная емкость резервуара для воды составляет 900 мл. Этого достаточно для приготовления в течение приблизительно 55–60 минут.

   В качестве жидкости используйте только воду. Не используйте фильтрованную (деминерализованную) или дистиллированную воду. Не используйте другие жидкости.
   Не заливайте в выдвижной резервуар для воды горючие или спиртосодержащие жидкости (граппу, виски, коньяк и пр.).
3. Установите выдвижной резервуар для воды в исходное положение.
4. Подготовьте продукты, поместив их в подходящую кухонную посуду.
5. Установите температуру между 130°C и 230°C.
   При температуре более 230°C приготовление на пару не дает хороших результатов.

ВНИМАНИЕ!
По окончании каждого использования функции приготовления на пару следует выждать не менее 60 минут, чтобы из клапана для слива воды не вытекала горячая вода.

После окончания процесса приготовления на пару слейте из резервуара для воды оставшуюся там воду.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Прибор может сильно нагреваться. Существует риск получения ожогов. Будьте осторожны при сливе воды из выдвижного резервуара.

5.9 Индикатор состояния резервуара для воды

При приготовлении на пару на дисплее отображается индикатор состояния емкости для воды. Индикатор состояния емкости для воды отображает уровень воды в емкости.

- – Резервуар для воды полон. Если резервуар для воды полон, выдается звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала нажмите на любую кнопку.
- – Резервуар для воды заполнен наполовину.
- – Резервуар для воды пуст. Если требуется наполнить емкость для воды, выдается звуковой сигнал.

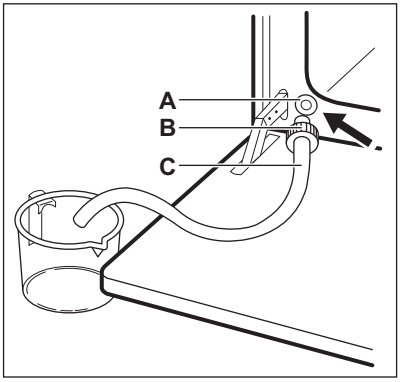
Если в резервуар для воды залить слишком много воды, ее избыток будет отведен на дно камеры духового шкафа через переливное отверстие. Удалите вылившуюся воду с помощью тряпки или губки.

5.10 Слив воды из резервуара для воды

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Перед сливом воды убедитесь, что прибор остыл.

1. Приготовьте сливной шланг (C) из пакета с руководством пользователя. Наденьте на один из концов сливного шланга штуцер (B).

2. Поместите другой конец сливного шланга (C) в резервуар. Он должен находиться ниже клапана для слива воды (A).



3. Откройте дверцу духового шкафа и вставьте штуцер (B) в клапан для слива воды (A).

4. При сливе воды из резервуара прижимайте штуцер, не отпускайте его.

При появлении символа ⌴ в резервуаре может оставаться некоторое количество воды. Подождите, пока из клапана для слива воды перестанет течь вода.

5. Когда вода прекратит вытекать, отсоедините штуцер от клапана.

Не используйте вытекшую воду для повторного заполнения резервуара.

6. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

6.1 Таблица функций часов

Функция часов		Применение
◷	ВРЕМЯ СУТОК	Отображение или изменение времени суток. Изменение времени суток возможно только если прибор выключен.
|→|	ДЛИТЕЛЬНОСТЬ	Установка продолжительности работы прибора. Используется, только если задан режим нагрева.
→|	ОКОНЧАНИЕ	Установка момента окончания работы прибора. Используется, только если задан режим нагрева.
|→|→|	ОТСРОЧКА ПУСКА	Включение и выключение функций «ДЛИТЕЛЬНОСТЬ» и «ОКОНЧАНИЕ».
🔔	ТАЙМЕР	Используйте его, чтобы задать время обратного отсчета. Эта функция не влияет на работу прибора. Таймер можно включить в любое время, даже если прибор выключен.
00:00	ТАЙМЕР ПРЯМОГО ОТСЧЕТА	Если никакая иная функция часов не задана, «ТАЙМЕР ПРЯМОГО ОТСЧЕТА» автоматически зазфиксирует продолжительность работы прибора. Отсчет включается, как только духовой шкаф начинает нагреваться. Функцию отсчета времени с начала приготовления невозможно использовать одновременно со следующими режимами духового шкафа: «ДЛИТЕЛЬНОСТЬ», «ОКОНЧАНИЕ»и «ТЕРМОЩУП».

6.2 Установка и изменение текущего времени

После первого подключения к сети электропитания дождитесь появления на дисплее **hr** и «**12:00**». "«**12**» замигает.

1. Чтобы установить значение часов, нажмите на + или на —.
2. Нажмите ⏲ для подтверждения и перехода к установке значения минут.

На дисплее отобразится **min** и установленное значение часов. "«**00**» замигает.

3. Для установки минут нажмите на + или на —.
4. Нажмите ⏲ для подтверждения, или установленное текущее время будет автоматически сохранено через 5 секунд.

На дисплее отобразится новое заданное время суток.
Для изменения времени суток нажимайте на ⏲ до тех пор, пока не замигает индикатор времени суток 🕘.

6.3 Установка функции «ДЛИТЕЛЬНОСТЬ»

1. Задайте режим нагрева.
2. Нажимайте на кнопку ⏲ до тех пор, пока не замигает символ |→|.
3. Установите значение минут и часов для функции «ДЛИТЕЛЬНОСТЬ» при помощи + или —.
4. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ⏲.

По истечении заданного времени в течении двух минут выдается звуковой сигнал. На дисплее при этом будет мигать символ |→| и показание текущего времени. Прибор отключится автоматически.

5. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.
6. Установите ручку выбора режима нагрева в положение «Выкл».

6.4 Установка функции «ОКОНЧАНИЕ»

1. Задайте режим нагрева.
2. Нажимайте на кнопку ⏲ до тех пор, пока не замигает символ →|.
3. Установите значение часов и минут для функции «ОКОНЧАНИЕ» при помощи + или —.
4. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ⏲.

В заданное время в течении двух минут будет выдаваться звуковой сигнал. На дисплее при этом будет мигать символ →| и показание текущего времени. Прибор отключится автоматически.

5. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.
6. Установите ручку выбора режима нагрева в положение «Выкл».

6.5 Установка функции «ОТСРОЧКА ПУСКА»

1. Задайте режим нагрева.
2. Нажимайте на кнопку ⏲ до тех пор, пока не замигает символ |→|.
3. Установите значение минут и часов для функции «ДЛИТЕЛЬНОСТЬ» при помощи + или —.
4. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ⏲. На дисплее замигает →|.
5. Установите значение часов и минут для функции «ОКОНЧАНИЕ» при помощи + или —.
6. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ⏲.

Позже прибор автоматически включится, проработает в течение времени, заданного функцией «ДЛИТЕЛЬНОСТЬ» и завершит работу во время, заданное функцией «ОКОНЧАНИЕ». В заданное время в течении двух минут будет выдаваться

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

7. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.
8. Установите ручку выбора режима нагрева в положение «Выкл».

6.6 Установка ТАЙМЕРА

1. Нажмите на 🔔.

На дисплее замигают 🔔 и «**00**».

2. Для установки таймера воспользуйтесь кнопками + или —.
   Сначала установите секунды, а затем минуты.
   Если заданное значение времени превышает 60 минут, на дисплее мигает символ **hr**.
3. Задайте значение часов.
4. Таймер начнет работу автоматически через пять секунд. По истечении 90% заданного времени раздастся звуковой сигнал.
5. По истечении установленного времени в течении двух минут раздается звуковой сигнал. "На дисплее мигают «**00:00**» и «🔔». Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.

6.7 ТАЙМЕР ПРЯМОГО ОТСЧЕТА

Для сброса отсчета времени с начала приготовления нажмите и удерживайте кнопки + и —. Начинается новый отсчет времени с начала приготовления.

7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

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

7.1 Использование термощупа

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

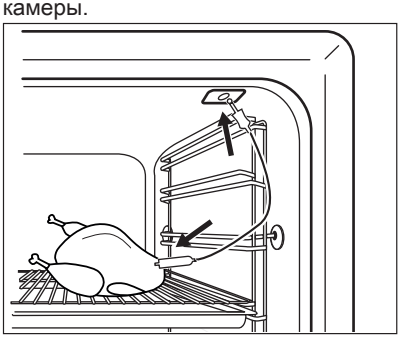
Необходимо задать два значения температуры:

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

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

1. Выберите режим и задайте температуру духового шкафа.
2. Установите кончик термощупа (с символом на рукоятке) в середину куска мяса.
3. Вставьте штекер термощупа в гнездо наверху внутренней

камеры.



Убедитесь, что в ходе приготовления термощуп находится внутри куска мяса, а его штекер вставлен в гнездо.
По умолчанию при первом использовании термощупа заданная температура внутри продукта составляет 60°C. Пока мигает , можно изменить заданную по умолчанию температуру внутри продукта при помощи ручки.

На дисплее отображается символ термощупа и температура внутри продукта.

4. Нажмите на для сохранения новой температуры внутри продукта или подождите 10 секунд, и новое значение будет сохранено автоматически.

Новое значение температуры внутри продукта высветится на дисплее при следующем использовании термощупа.
При достижении заданной температуры внутри продукта значение температуры внутри продукта и символ термощупа начнут мигать. В течение двух минут будет подаваться звуковой сигнал.

5. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.
6. Извлеките штекер термощупа из его гнезда. Выньте мясо из прибора.
7. Выключите прибор.

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

При каждой установке штекера термощупа в его гнездо необходимо снова задать значение температуры. Выбрать длительность и время окончания невозможно.

В то время как прибор впервые рассчитывает приблизительную продолжительность хода приготовления, на дисплее мигает символ —. По окончании вычисления на дисплее отобразится продолжительность приготовления.
Вычисления производятся в многозадачном режиме в ходе всего процесса приготовления и при необходимости значение продолжительности обновляется на экране прибора.

В ходе приготовления можно в любой момент изменить значение температуры:

1. Нажмите на °C:
   - одно нажатие - на дисплей выводится заданная температура внутри продукта; при необходимости ее можно изменить в течение 5 секунд.
   - два нажатия - на дисплей выводится текущая температура духового шкафа.
   - три нажатия - на дисплей выводится заданная температура духового шкафа; при необходимости ее можно изменить в течение 5 секунд.

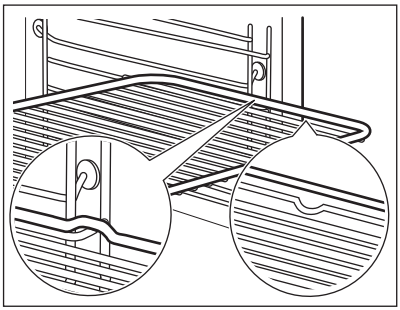
Эта функция доступна только при работе этапа разогрева.

2. При помощи ручки термостата задайте нужную температуру.

7.2 Установка аксессуаров

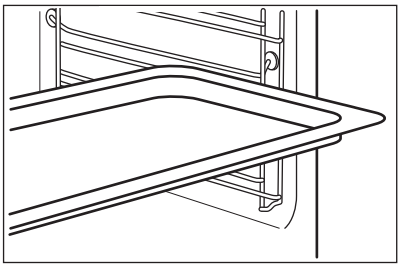
Решетка:

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



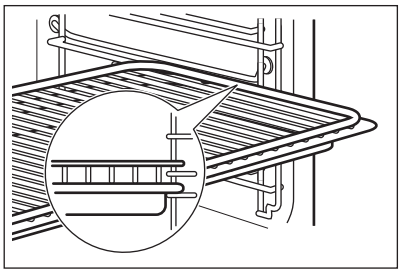
Противень для жарки:

Вставьте противень для жарки между направляющими планками духового шкафа.



Одновременная установка решетки и глубокого противня:

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



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

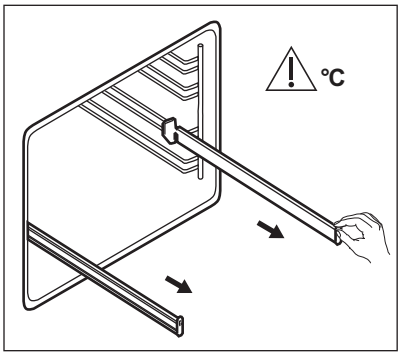
7.3 Телескопические направляющие

Сохраните инструкции по установке телескопических направляющих для использования в будущем.

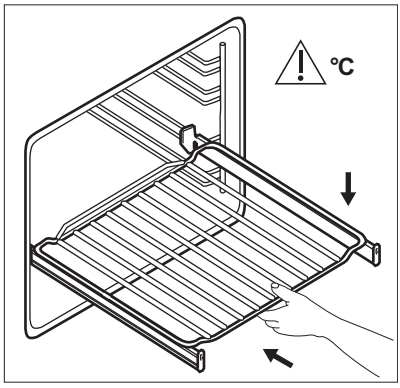
Телескопические направляющие облегчают установку и снятие полок.

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

1. Полностью выдвиньте правую и левую телескопические направляющие.



2. Установите на телескопические направляющие решетку и аккуратно задвиньте их внутрь прибора.



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

8. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

8.1 Использование функции «Защита от детей».

Когда установлена функция «Защита от детей», случайное включение прибора становится невозможным.

1. Поверните ручку выбора режима духового шкафа в положение «Выкл».
2. Одновременно нажмите и удерживайте в течение двух секунд ⏲ и +.

Прозвучит звуковой сигнал. На дисплее отобразится SAFE .
Для выключения функции «Защита от детей» повторите действие 2.

8.2 Использование блокировки кнопок

Режим «Блокировка кнопок» можно включить только когда прибор работает.

Блокировка кнопок позволяет предотвратить случайное изменение настроек температуры и времени текущего режима духового шкафа.

1. Выберите режим духового шкафа и установите его согласно своим предпочтениям.
2. Одновременно нажмите и удерживайте около двух секунд ⏲ и +.

Прозвучит звуковой сигнал. На дисплее отобразится Loc.
Для выключения функции «БЛОКИР. КНОПОК» повторите действие 2.

При при повороте ручки или нажатии на любую кнопку на дисплее будет появляться символ Loc. При повороте ручки для выбора режима духового шкафа прибор будет выключаться.

Если включена функция блокировки кнопок, при выключении прибора она автоматически заменяется функцией «Защита от детей». См. «Отключение функции «Защита от детей».

8.3 Индикация остаточного тепла

Если температура внутри духового шкафа превышает 40°C, после выключения прибора на дисплее

высвечивается индикация остаточного тепла . Поверните ручку термостата влево или вправо для вывода на дисплей значения температуры духового шкафа.

8.4 Автоматическое отключение

В целях безопасности прибор автоматически отключается через определенное время в случае, если какой-либо режим духового шкафа продолжает выполняться, а изменения каких-либо настроек пользователем не производится.

Температура (°C)	Время отключения (час)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - максимум	1.5

Чтобы снова включить прибор после автоматического отключения, нажмите на любую кнопку.

Автоматическое отключение не работает со следующими функциями: Термощуп, Освещение, Продолж., Окончание.

8.5 Вентилятор охлаждения

Когда прибор включен, вентилятор включается автоматически, чтобы охлаждать поверхности прибора. При выключении прибора вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

8.6 Предохранительный термостат

Неправильная эксплуатация или неисправность какого-либо компонента может привести к опасному перегреву прибора. Для предотвращения этого духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, при необходимости отключающим электропитание. При снижении температуры духовой шкаф снова включается; включение происходит автоматически.

9. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

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

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

9.1 Внутренняя сторона дверцы

В некоторых моделях на внутренней стороне дверцы имеется:

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

9.2 Общая информация

- В приборе предусмотрено пять положений противней. Положения противней отсчитываются от дна прибора.
- Прибор оснащен специальной системой для циркуляции воздуха и постоянной переработки пара. Эта система позволяет готовить под воздействием пара и получать хорошо прожаренные, хрустящие снаружи и мягкие внутри блюда. Она позволяет сократить время

приготовления и потребление электроэнергии до минимума.
- Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы может конденсироваться влага. Это нормально. Всегда отходите от прибора при открывании дверцы во время приготовления. Для уменьшения конденсации прогрейте прибор в течение 10 минут перед началом приготовления.
- Всегда вытирайте влагу после каждого использования прибора.
- Запрещается помещать какие-либо предметы непосредственно на дно прибора и закрывать его компоненты алюминиевой фольгой во время приготовления. Это может изменить результаты приготовления и повредить эмалевое покрытие.

9.3 Приготовление выпечных блюд

- Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 времени приготовления.
- При одновременном использовании эмалированных противней оставляйте между ними пустой уровень.

9.4 Приготовление мяса и рыбы

- При приготовлении очень жирных блюд используйте противень для жарки во избежание образования пятен, удаление которых может оказаться невозможным.
- По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его – тогда оно останется сочным.
- Во избежание образования чрезмерного количества дыма при жарке мяса налейте немного воды в противень для жарки. Во избежание конденсации дыма доливайте воду в противень для сбора жира по мере испарения воды.

9.5 Время приготовления

Время приготовления зависит от типа приготовляемых продуктов, их консистенции и количества.

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

9.6 Таблица выпечки и жарки

Торты

Продукты	Верхний/Нижний нагрев		Горячий воздух		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня	Температура (°C)	Положение противня		
Изделия из взбитого теста	170	2	160	3 (2 и 4)	45 - 60	В форме для выпечки

Продукты	Верхний/Нижний нагрев		Горячий воздух		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня	Температура (°C)	Положение противня		
Песочное тесто	170	2	160	3 (2 и 4)	20 - 30	В форме для выпечки
Сырный сливочный торт (чизкейк)	170	1	165	2	60 - 80	В форме для выпечки диаметром 26 см
Яблочный торт (яблочный пирог)[1)]	170	2	160	2 (лев. +прав.)	80 - 100	В двух 20 см формах для выпечки на решетке
Штрудель	175	3	150	2	60 - 80	В эмалированном противне
Пирог с джемом	170	2	165	2 (лев. +прав.)	30 - 40	В форме для выпечки диаметром 26 см
Бисквит	170	2	160	2	50 - 60	В форме для выпечки диаметром 26 см
Рождественский торт / торт с большим количеством фруктов[1)]	160	2	150	2	90 - 120	В форме для выпечки диаметром 20 см
Сливовый торт[1)]	175	1	160	2	50 - 60	В форме для хлеба

Продукты	Верхний/Нижний нагрев		Горячий воздух		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня	Температура (°C)	Положение противня		
Небольшие пирожные – в одном противне	170	3	140 - 150	3	20 - 30	В эмалированном противне
Небольшие пирожные – на двух противнях	-	-	140 - 150	2 и 4	25 - 35	В эмалированном противне
Небольшие пирожные – на трех противнях	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	30 - 45	В эмалированном противне
Бисквиты / полоски из теста – один уровень	140	3	140 - 150	3	30 - 35	В эмалированном противне
Бисквиты / полоски из теста – два уровня	-	-	140 - 150	2 и 4	35 - 40	В эмалированном противне
Бисквиты / полоски из теста – три уровня	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	35 - 45	В эмалированном противне
Безе – один уровень	120	3	120	3	80 - 100	В эмалированном противне
Безе – два уровня[1)]	-	-	120	2 и 4	80 - 100	В эмалированном противне

Продукты	Верхний/Нижний нагрев		Горячий воздух		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня	Температура (°C)	Положение противня		
Булочки[1)]	190	3	190	3	12 - 20	В эмалированном противне
Эклеры – один уровень	190	3	170	3	25 - 35	В эмалированном противне
Эклеры – два уровня	-	-	170	2 и 4	35 - 45	В эмалированном противне
Открытые пироги	180	2	170	2	45 - 70	В форме для выпечки диаметром 20 см
Торт с большим количеством фруктов	160	1	150	2	110 - 120	В форме для выпечки диаметром 24 см
Бисквитный торт	170	1	160	2 (лев. +прав.)	50 - 60	В форме для выпечки диаметром 20 см

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

Хлеб и пицца

Продукты	Верхний/Нижний нагрев		Горячий воздух		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня	Температура (°C)	Положение противня		
Белый хлеб[1)]	190	1	190	1	60 - 70	1-2 шт. по 500 г/шт
Ржаной хлеб	190	1	180	1	30 - 45	В форме для хлеба

Продукты	Верхний/Нижний нагрев		Горячий воздух		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня	Температура (°C)	Положение противня		
Хлеб/ Булочки[1)]	190	2	180	2 (2 и 4)	25 - 40	6-8 штук в эмалированном противне
Пицца[1)]	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	В эмалированном противне или в сотейнике
Сконы (пшеничные или ячменные лепешки)[1)]	200	3	190	3	10 - 20	В эмалированном противне

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

Открытые пироги

Продукты	Верхний/Нижний нагрев		Горячий воздух		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня	Температура (°C)	Положение противня		
Открытый пирог с макаронными изделиями	200	2	180	2	40 - 50	В форме
Флан с овощами (открытый пирог с овощами)	200	2	175	2	45 - 60	В форме
Киш (открытый пикантный пирог с начинкой)[1)]	180	1	180	1	50 - 60	В форме
Лазанья[1)]	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	В форме

Продукты	Верхний/Нижний нагрев		Горячий воздух		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня	Температура (°C)	Положение противня		
Каннелони[1)]	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	В форме

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

Мясо

Продукты	Верхний/Нижний нагрев		Горячий воздух		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня	Температура (°C)	Положение противня		
Говядина	200	2	190	2	50 - 70	На решетке
Свинина	180	2	180	2	90 - 120	На решетке
Телятина	190	2	175	2	90 - 120	На решетке
Английский ростбиф, с кровью	210	2	200	2	50 - 60	На решетке
Английский ростбиф, Средн	210	2	200	2	60 - 70	На решетке
Английский ростбиф, хорошо прожаренный	210	2	200	2	70 - 75	На решетке
Свиная лопатка	180	2	170	2	120 - 150	Со шкуркой
Свиная рулька	180	2	160	2	100 - 120	2 шт
Баранина	190	2	175	2	110 - 130	Нога
Цыпленок	220	2	200	2	70 - 85	Целиком
Индейка	180	2	160	2	210 - 240	Целиком

Продукты	Верхний/Нижний нагрев		Горячий воздух		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня	Температура (°C)	Положение противня		
Утка	175	2	220	2	120 - 150	Целиком
Гусь	175	2	160	1	150 - 200	Целиком
Кролик	190	2	175	2	60 - 80	Разрезанный на куски
Заяц	190	2	175	2	150 - 200	Разрезанный на куски
Фазан	190	2	175	2	90 - 120	Целиком

Рыба

Продукты	Верхний/Нижний нагрев		Горячий воздух		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня	Температура (°C)	Положение противня		
Форель / морской лещ	190	2	175	2	40 - 55	3-4 Рыба
Тунец / лосось	190	2	175	2	35 - 60	4-6 кусочков филе

9.7 Малый гриль

Перед началом приготовления прогрейте пустой духовой шкаф в течение примерно 3 минут.

Продукты	Количество		Температура (°C)	Время (мин)		Положение противня
	Штук	(г)		Первая сторона	Вторая сторона	
Вырезка	4	800	макс.	12 - 15	12 - 14	4
Бифштекс	4	600	макс.	10 - 12	6 - 8	4
Сосиски	8	-	макс.	12 - 15	10 - 12	4

Продукты	Количество		Температура (°C)	Время (мин)		Положение противня
	Штук	(г)		Первая сторона	Вторая сторона	
Свиные отбивные	4	600	макс.	12 - 16	12 - 14	4
Цыпленок (разрезанный пополам)	2	1000	макс.	30 - 35	25 - 30	4
Кебабы	4	-	макс.	10 - 15	10 - 12	4
Грудка цыпленка	4	400	макс.	12 - 15	12 - 14	4
Гамбургер	6	600	макс.	20 - 30	-	4
Куски рыбного филе	4	400	макс.	12 - 14	10 - 12	4
Поджаренные сэндвичи	4 - 6	-	макс.	5 - 7	-	4
Тосты	4 - 6	-	макс.	2 - 4	2 - 3	4

9.8 Турбо-гриль

Говядина

Продукты	Количество	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Ростбиф или филе с кровью[1)]	на см толщины	190 - 200	5 - 6	1 или 2
Говяжье филе или филе средней прожаренности[1)]	на см толщины	180 - 190	6 - 8	1 или 2
Говяжье филе или филе, хорошо прожаренное[1)]	на см толщины	170 - 180	8 - 10	1 или 2

[1)] Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Свинина

Продукты	Количество (кг)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Лопатка, ошеек, окорок	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 или 2
Свиная отбивная, свиные ребрышки	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 или 2
Мясной рулет	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 или 2
Свиная ножка, предварительно отваренная	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 или 2

Телятина

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

Баранина

Продукты	Количество (кг)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Ножка ягненка, жареный ягненок	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 или 2
Седло барашка	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 или 2

Птица

Продукты	Количество (кг)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Части птицы	по 0,2 - 0,25	200 - 220	30 - 50	1 или 2
Половинка цыпленка	по 0,4 - 0,5	190 - 210	35 - 50	1 или 2
Цыпленок, курица	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 или 2
Утка	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 или 2
Гусь	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 или 2
Индейка	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 или 2
Индейка	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 или 2

Рыба (на пару)

Продукты	Количество (кг)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Рыба, целиком	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 или 2

9.9 Эко-режим

Не открывайте дверцу прибора во время приготовления, если в этом нет необходимости.

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Запеканка из пасты	190 - 200	45 - 55	2
Картофельная запеканка	160 - 170	60 - 75	2
Мусака	180 - 200	75 - 90	2
Лазанья	160 - 170	55 - 70	2
Каннеллони	170 - 190	65 - 75	2
Хлебный пудинг	150 - 160	75 - 90	2
Рисовый пудинг	170 - 190	45 - 60	2
Яблочный пирог	150 - 160	75 - 85	2
Белый хлеб	180 - 190	50 - 60	2

9.10 Размораживание

Продукты	Количество (г)	Время размораживания (мин)	Время остаточного размораживания (мин)	Комментарии
Цыпленок	1000	100 - 140	20 - 30	Выложите цыпленка в большую тарелку на перевёрнутое блюдце. Перевернуть по истечении половины времени.
Мясо	1000	100 - 140	20 - 30	Перевернуть по истечении половины времени.
Мясо	500	90 - 120	20 - 30	Перевернуть по истечении половины времени.

Продукты	Количество (г)	Время размораживания (мин)	Время остаточного размораживания (мин)	Комментарии
Форель	150	25 - 35	10 - 15	-
Клубника	300	30 - 40	10 - 20	-
Сливочное масло	250	30 - 40	10 - 15	-
Сливки	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Сливки также хорошо взбиваются, если их немного охладить.
Пирожные	1400	60	60	-

9.11 Высушивание – Горячий воздух

- Выложить противень пергаментной или пекарской бумагой.
- Для наилучших результатов выключить духовой шкаф по истечении половины времени подсушивания, открыть дверцу и дать ему остыть в течение ночи для завершения высушивания.

Овощи

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

Фрукты

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

9.12 Горячий воздух + Пар

Пироги и выпечка

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Комментарии
Яблочный торт[1)]	160	60 - 80	2	В форме для выпечки диаметром 20 см
Открытые пироги	175	30 - 40	2	В форме для выпечки диаметром 26 см
Фруктовый кекс	160	80 - 90	2	В форме для выпечки диаметром 26 см
Бисквит	160	35 - 45	2	В форме для выпечки диаметром 26 см
Панеттоне (итальянский рождественский кекс)[1)]	150 - 160	70 - 100	2	В форме для выпечки диаметром 20 см
Сливовый торт[1)]	160	40 - 50	2	В форме для хлеба
Мелкое печенье	150 - 160	25 - 30	3 (2 и 4)	В глубоком противне
Печенье	150	20 - 35	3 (2 и 4)	В глубоком противне
Сладкие булочки[1)]	180 - 200	12 - 20	2	В глубоком противне
Бриоши (сдобные булочки)[1)]	180	15 - 20	3 (2 и 4)	В глубоком противне

[1)] Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

Хлеб и пицца

Продукты	Количество (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Комментарии
Белый хлеб[1)]	1000	180 - 190	45 - 60	2	1-2 шт. по 500 г/шт
Рулеты [1)]	500	190 - 210	20 - 30	2 (2 и 4)	6-8 штук в глубоком противне
Пицца[1)]	-	200 - 220	20 - 30	2	В глубоком противне

[1)] Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

Открытые пироги

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Комментарии
С овощной начинкой	170 - 180	30 - 40	1	В форме
Лазанья	170 - 180	40 - 50	2	В форме
Картофельная запеканка	160 - 170	50 - 60	1 (2 и 4)	В форме

Мясо

Продукты	Количество (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Комментарии
Жареная свинина	1000	180	90 - 110	2	На решетке
Телятина	1000	180	90 - 110	2	На решетке
Ростбиф с кровью	1000	210	45 - 50	2	На решетке
Ростбиф средней прожаренности	1000	200	55 - 65	2	На решетке
Ростбиф (хорошо прожаренный)	1000	190	65 - 75	2	На решетке
Баранина	1000	175	110 - 130	2	Нога
Цыпленок	1000	200	55 - 65	2	Целиком
Индейка	4000	170	180 - 240	2	Целиком
Утка	2000 - 2500	170 - 180	120 - 150	2	Целиком
Гусь	3000	160 - 170	150 - 200	1	Целиком
Кролик	-	170 - 180	60 - 90	2	Разрезанный на куски

Рыба

Продукты	Количество (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Комментарии
Форель	1500	180	25 - 35	2	3-4 рыбы
Тунец	1200	175	35 - 50	2	4-6 кусочков филе
Хек	-	200	20 - 30	2	-

Разогрев паром

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Комментарии
Запеканки[1)]	140	15 - 25	2	Разогрев на тарелке
Макаронные изделия и соусы[1)]	140	10 - 15	2	Разогрев на тарелке
Гарниры (например, рис, картофель, макаронные изделия)[1)]	140	10 - 15	2	Разогрев на тарелке
Порционные блюда[1)]	140	10 - 15	2	Разогрев на тарелке
Мясо[1)]	140	10 - 15	2	Разогрев на тарелке
Овощи[1)]	140	10 - 15	2	Разогрев на тарелке

[1)] Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

9.13 Таблица термощупа

Продукты	Температура внутри продукта (°C)
Жареная телятина	75 - 80
Телячья ножка	85 - 90
Английский ростбиф с кровью	45 - 50
Английский ростбиф средней прожаренности	60 - 65
Английский ростбиф, хорошо прожаренный	70 - 75
Свиная лопатка	80 - 82
Свиная рулька	75 - 80
Баранина	70 - 75
Цыпленок	98
Заяц	70 - 75
Форель / морской лещ	65 - 70
Тунец / лосось	65 - 70

10. УХОД И ОЧИСТКА

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

10.1 Примечание относительно очистки

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

10.2 Модели из нержавеющей стали или алюминия

Очистку дверцы духового шкафа можно производить только влажной тряпкой или губкой. Протрите ее насухо мягкой тряпкой. Никогда не используйте абразивные средства, металлические губки или средства, содержащие кислоты, т.к. они могут повредить поверхность духового шкафа. Выполняйте чистку панели управления духового шкафа с соблюдением аналогичных предосторожностей.

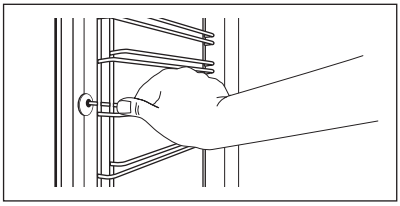
10.3 Очистка уплотнения дверцы

- Регулярно проверяйте состояние уплотнения дверцы. Уплотнение дверцы проходит по периметру рамки камеры духового шкафа. В случае повреждения уплотнения дверцы не используйте прибор. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Для очистки уплотнения дверцы ознакомьтесь с общей информацией о чистке прибора.

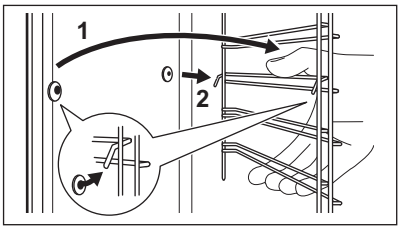
10.4 Снятие направляющих для противней, а также снятие

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

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



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



Установка направляющих производится в обратном порядке.

Удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.

10.5 Чистка резервуара для воды

ВНИМАНИЕ!
Не заливайте воду в резервуар для воды во время процесса очистки.

В ходе процесса очистки некоторое количество воды может вытечь из входного отверстия для пара в камеру духового шкафа. Во избежание попадания воды на дно камеры духового шкафа установите поддон на уровне, находящемся непосредственно под входным отверстием для пара.

С течением времени в духовом шкафе может появиться накипь. Для предотвращения образования накипи необходимо периодически чистить детали парогенератора духового шкафа. После каждого процесса приготовления на пару сливайте воду из резервуара.

Типы воды

- **Мягкая вода с низким содержанием солей** – рекомендуется, поскольку при ее использовании очистка требуется реже.
- **Водопроводная вода** – можно использовать, если водопроводная система снабжена очистителем или устройством смягчения воды.
- **Жесткая вода с высоким содержанием солей** – не оказывает негативного влияния на работу прибора, но при ее использовании необходимо чаще производить очистку.

ТАБЛИЦА СОДЕРЖАНИЯ КАЛЬЦИЯ СОГЛАСНО ВОЗ (Всемирной организации здравоохранения)

Содержание кальция	Жесткость воды		Тип воды	Выполнять удаление накипи каждые
	(градусы по французскому стандарту)	(градусы по немецкому стандарту)		
0 - 60 мг/л	0 - 6	0 - 3	Мягкая	75 циклов – 2,5 мес.
60-120 мг/л	6 - 12	3 - 7	Средней жесткости	50 циклов – 2 мес.
120 - 180 мг/л	12 - 18	8 - 10	Жесткая или известковая	40 циклов – 1,5 мес.
более 180 мг/л	более 18	более 10	Очень жесткая	30 циклов – 1 мес.

1. Залейте в бак 850 мл воды и добавьте 50 мл столовых ложки лимонной кислоты (пять чайных ложек). Выключите духовой шкаф и подождите примерно 60 минут.
2. Включите духовой шкаф и выберите функцию «Горячий воздух + Пар». Задайте температуру 230°C. Через 25 минут выключите прибор и дайте ему остыть в течение 15 минут.
3. Включите духовой шкаф и выберите функцию «Горячий воздух + Пар». Установите температуру между 130°C и 230°C. Выключите прибор через 10 минут работы.

Дайте прибору остыть, а затем слейте содержимое резервуара. См. Главу «Слив воды из резервуара для воды».

4. Несколько раз сполосните резервуар для воды и удалите тряпкой оставшуюся внутри духового шкафа накипь.
5. Промойте сливной шланг вручную теплой водой с мылом. Во избежание повреждений не используйте кислоты, спреи и аналогичные чистящие средства.

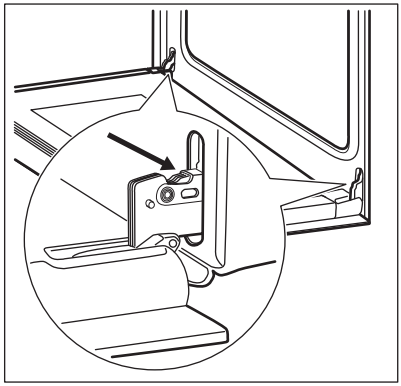
10.6 Очистка дверцы духового шкафа

В дверце духового шкафа имеются три стеклянные панели.Дверца духового шкафа и внутренние стеклянные панели снимаются для чистки.

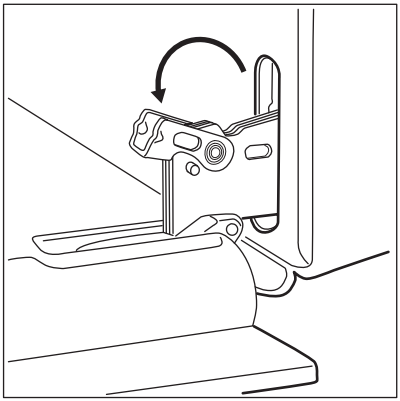
Если предварительно не снять дверцу духового шкафа, она может захлопнуться при попытке извлечь стеклянные панели.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Не используйте прибор без стеклянных панелей.

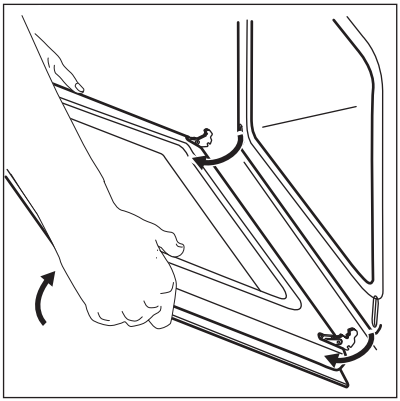
1. Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



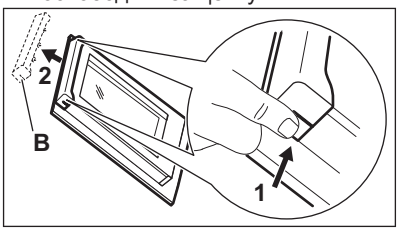
2. Поднимите и поверните рычажки, расположенные в обеих петлях.



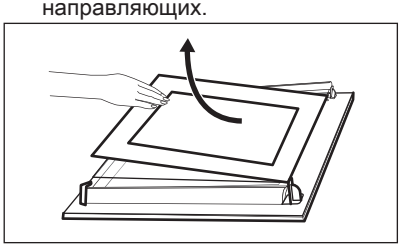
3. Прикройте дверцу наполовину до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вперед из ее гнезда.



4. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань.
5. Возьмитесь за дверную планку (B) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.



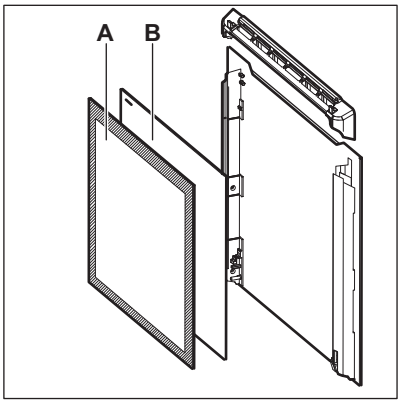
6. Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.
7. Берясь за верхний край каждой стеклянной панели, осторожно вытащите их по одной. Начинайте с верхней панели. Убедитесь, что стекло полностью выдвинуто из направляющих.



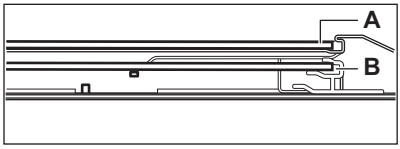
8. Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Тщательно вытрите стеклянные панели.

После окончания очистки установите стеклянные панели и дверцу духового шкафа. Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности.

Убедитесь, что стекла (A и B) вставлены в правильном порядке.Первая панель (A) имеет декоративную рамку. Сторона с надписями должна быть обращена к внутренней стороне дверцы. Убедитесь, что после установки поверхность рамки стеклянной панели (A) в области надписей не является грубой на ощупь.



Проверьте, чтобы средняя стеклянная панель находилась в своих направляющих.



10.7 Замена лампы

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

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Всегда держите галогеновую лампу в перчатках или тканью, чтобы не оставить на лампе жировые следы, которые могут выгореть и оставить пятна.

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

Задняя лампа

1. Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.
2. Очистите стеклянный плафон от грязи.
3. Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300°C.
4. Установите плафон.

11. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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

11.1 Что делать, если...

Неисправность	Возможная причина	Решение
Духовой шкаф не включается или не работает.	Духовой шкаф не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения духового шкафа и наличие напряжение в сети (см. Схему подключения).
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф выключен.	Включите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается.	Не установлено текущее время.	Установите часы.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые установки.	Убедитесь, что настройки выбраны верно.
Духовой шкаф не нагревается.	Сработала функция автоматического отключения.	См. «Автоматическое отключение».
Духовой шкаф не нагревается.	Включена функция «Защита от детей».	См. «Отключение функции «Защита от детей».
Духовой шкаф не нагревается.	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.
Лампа не горит.	Лампа перегорела.	Замените лампу освещения.
Не работает термощуп.	Штекер термощупа не вставлен в свое гнездо надлежащим образом.	Вставьте штекер термощупа в гнездо до упора.
Вода внутри духового шкафа.	Слишком много воды в резервуаре.	Выключите прибор и вытрите воду тряпкой или губкой.
Духовой шкаф не работает в режиме «Пар».	Отверстие забито накипью.	Проверьте, не засорено ли входное отверстие для пара. Удалите накипь.
Духовой шкаф не работает в режиме «Пар».	В резервуаре отсутствует вода.	Заполните резервуар водой.
Для удаления воды из резервуара для воды требуется более трех минут, или из входного отверстия для пара вытекает вода.	В духовом шкафу имеются отложения накипи.	Произведите очистку резервуара для воды. См. Главу «Очистка резервуара для воды».
На приготовление продуктов уходит слишком много или слишком мало времени.	Слишком высокая или слишком низкая температура.	При необходимости измените температуру. Следуйте указаниям Руководства пользователя.
Пар и конденсат оседают на продуктах и внутри камеры духового шкафа.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу дольше, чем на 15-20 минут.

Неисправность	Возможная причина	Решение
На дисплее отображается код «C2».	Вы намереваетесь включить функцию размораживания, но не извлекли штекер термощупа из его гнезда.	Извлеките штекер термощупа из его гнезда.
На дисплее отображается код ошибки, не указанный в данной Таблице.	Имел место сбой электроники.	• Выключите и снова включите духовой шкаф с помощью предохранителя домашней электропроводки или предохранительного выключателя на электрощите. • Если на дисплее снова отображается код ошибки, обратитесь в сервисный центр.
Прибор включен, но не нагревается. Не работает вентилятор. На дисплее отображается **"Demo"**.	Включен деморежим.	1. Выключите духовой шкаф. 2. Нажмите и удерживайте в нажатом положении кнопку +. 3. Первая цифра на дисплее и индикатор **Demo** начнет мигать. 4. Введите код «2468», нажав на кнопки + или — для смены значений, или нажмите на ⏲ для подтверждения. 5. Начнет мигать следующая цифра. 6. Режим **Demo** выключится после подтверждения последней цифры, если код введен верно.

11.2 Информация для обращения в сервис-центр

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

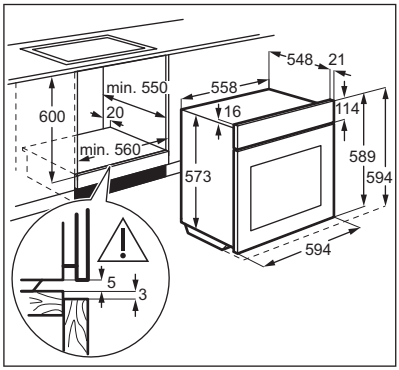
Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке внутренней камеры прибора. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры прибора.

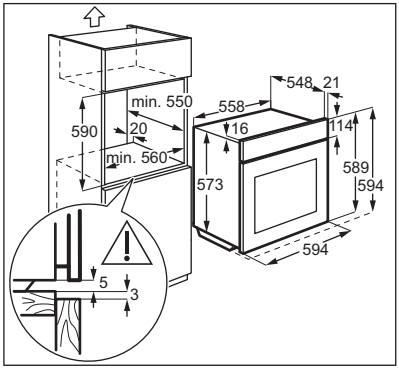
Рекомендуем записать их здесь:	
Модель (MOD.)	.....
Код изделия (PNC)	.....
Серийный номер (S.N.)	.....

12. УСТАНОВКА

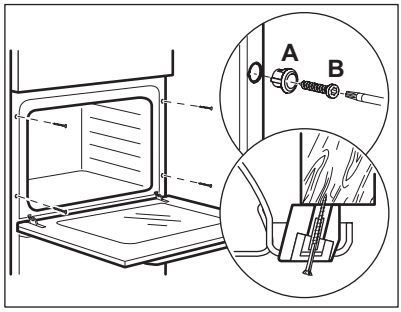
ВНИМАНИЕ!
См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

12.1 Встраивание





12.2 Крепление прибора к мебели



12.3 Электрическое подключение

Производитель не несет ответственности при несоблюдении мер предосторожности, приведенных в Главах, содержащих Сведения по технике безопасности.

Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

12.4 Сетевой кабель

Типы кабелей, пригодные для установки или замены:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

При выборе сечения кабеля используйте значение полной мощности (см. табличку с техническими данными). Также можно воспользоваться Таблицей:

Полная мощность (Вт)	Сечение сетевого кабеля (мм²)
максимум 1380	3 x 0.75
максимум 2300	3 x 1

Полная мощность (Вт)	Сечение сетевого кабеля (мм²)
максимум 3680	3 x 1.5

Провод заземления (желто-зеленого цвета) должен быть на 2 см длиннее проводов фазы и нейтрали (синий и коричневый провода).

13. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

13.1 Технические данные

Напряжение	220 - 240 В
Частота	50 / 60 Гц

14. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

Класс энергетической эффективности: A

Дата производства данного изделия указана в серийном номере, где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 73012345 означает, что изделие произведено на тридцатой неделе 2017 года.

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

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

Изготовлено в Италии

www.electrolux.com/shop



867340389-B-282017