OPEC9553X



RU Духовой шкаф

Инструкция по эксплуатации

Electrolux

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ....3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ....5
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ....9
4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ....10
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ....11
6. КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО....12
7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ....13
8. ПОМОЩЬ В ПРИГОТОВЛЕНИИ....25
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ....30
10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ....32
11. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ....33
12. УХОД И ОЧИСТКА....50
13. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ....54

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.

- Перед выполнением пиролитической очистки необходимо убрать явные загрязнения. Извлеките все детали из духового шкафа.
- Для извлечения направляющих для противня вытяните сначала переднюю, а затем заднюю часть направляющей для противня из боковой стенки движением, направленным от стенки. Установка направляющих производится в обратном порядке.
- Используйте только термощуп, рекомендованный для данного прибора.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

ВНИМАНИЕ!
Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

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

2.2 Подключение к электросети

ВНИМАНИЕ!
Существует риск пожара и поражения электрическим током.

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

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

2.3 Эксплуатация

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

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

ВНИМАНИЕ!
Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
  - не помещайте непосредственно на дно прибора посуду и иные предметы.
  - не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
  - не наливайте в нагретый прибор воду.
  - не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
  - соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали не влияет на эффективность работы прибора.

- Для приготовления тортов, содержащих большое количество влаги, используйте противень для жарки. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.
- Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, за дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Нагрев и влажность, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могу привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до окончательного остывания прибора после использования.

2.4 Уход и очистка

ВНИМАНИЕ!
Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

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

2.5 Пиролитическая очистка

В режиме пиролитической чистки существует опасность травмы / пожара / выделения химических соединений (паров).

- Перед выполнением функции пиролитической самоочистки или перед первым использованием удалите из камеры духового шкафа:
  - какие бы то ни было остатки пищи, брызги/отложения масла или жира.
  - какие бы то ни было извлекаемые предметы (включая полки, боковые направляющие и т.д., поставляемые вместе с изделием), особенно кастрюли с антипригарным покрытием, сковороды, противни, кухонные принадлежности и т.д.
- Внимательно ознакомьтесь с инструкциями по пиролитической очистке.
- Не подпускайте детей к прибору в ходе пиролитической очистки. Прибор сильно нагревается, и из передних вентиляционных отверстий выходит горячий воздух.
- Пиролитическая очистка представляет собой разогрев до высокой температуры, что может приводить к высвобождению испарений от остатков пищи и материалов прибора. Поэтому потребителям настоятельно рекомендуется:

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

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.

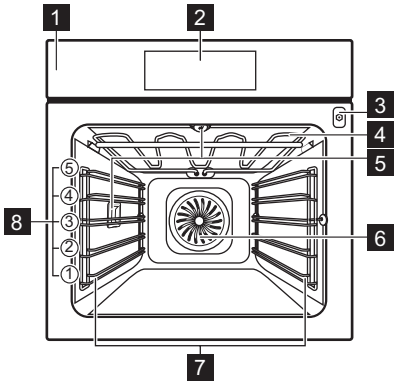
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы дети или домашние животные не оказались заблокированными в приборе.

2.8 Сервис

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

3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

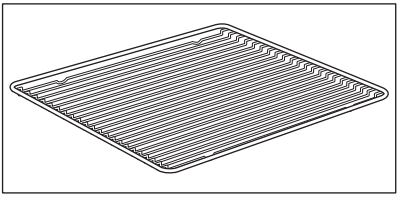
3.1 Общий обзор



1 Панель управления
2 Электронный программатор
3 Гнездо для термощупа
4 Нагревательный элемент
5 Лампа освещения
6 Вентилятор
7 Съемная направляющая для противня
8 Положение противней

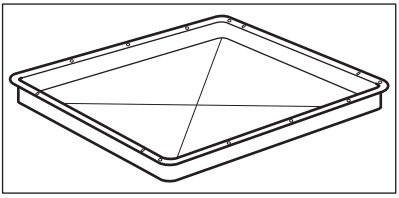
3.2 Аксессуары

Решетка



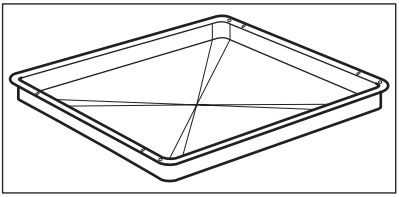
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.

Глубокий противень



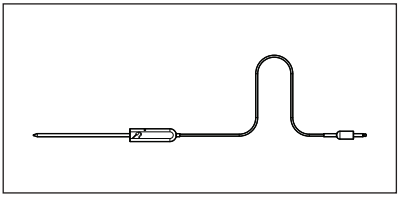
Для тортов и печенья.

Противень для жарки



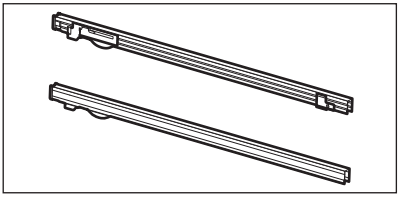
Для выпекания и жарки или в качестве поддона для сбора жира.

Термощуп



Для определения готовности блюда.

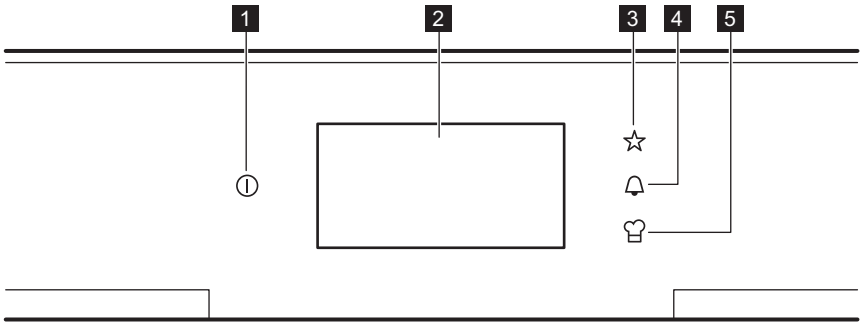
Телескопические направляющие



Для полок и противней.

4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

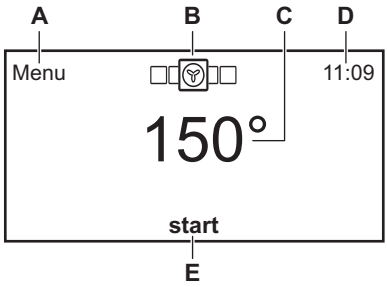
4.1 Электронный программатор



Управление прибором осуществляется с помощью сенсорных полей.

	Сенсорное поле	Описание	Комментарий
1	⏻	ВКЛ/ВЫКЛ	Включение и выключение прибора.
2	-	Дисплей	Вывод на дисплей текущих установок прибора.
3	☆	Любимая программа	Вывод списка избранных программ приготовления, созданных самим пользователем.
4	🔔	Таймер	Установка функции Таймер. Прямой доступ к функциям часов.
5		Помощь в приготовлении	Прямой доступ к меню Поваренная книга и Автоприготовление ВариоГид, если прибор включен.

Сенсорные поля Любимая программа, Таймер и Помощь в приготовлении видны, только если прибор включен.



4.2 Дисплей

После включения прибор отображает базовый режим нагрева.

A. Возврат в меню
B. Текущий установленный режим нагрева
C. Текущая установленная температура
D. Часы
E. Пуск

Другие индикаторы дисплея:

Символ	Режим
	Изменение размера шрифта
	Дополнительные режимы
	Термощуп
	Сохранение тепла
	Блокир. кнопок

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

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

5.1 Первая чистка

Извлеките из прибора все принадлежности и съемные направляющие для противней.

См. Главу «Уход и очистка».

Перед первым использованием прибор и принадлежности следует очистить.

Установите принадлежности и съемные направляющие для полок обратно на место.

5.2 Лицензия на программное обеспечение

Используемое в данном изделии программное обеспечение (ПО) защищено авторским правом с лицензией BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0 , LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY и других авторов.

Имеется возможность вывести полный текст лицензий в изделии на ЖК-экран. Для этого следует выбрать в меню следующие пункты: **Основные Установки / Сервис / Лицензия**..

Имеется возможность загрузки исходного кода ПО с открытым исходным кодом, использованного в изделии. Для этого необходимо воспользоваться гиперссылкой на веб-странице изделия.

5.3 Первое подключение

При первом подключении прибора к сети электропитания необходимо:

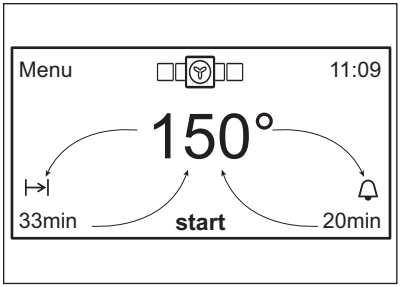
- произвести выбор языка
- bремя
- выбрать формат отображения времени
- установить дату
- задать функцию быстрого нагрева
- фильтр запахов

Выбранное имя или номер можно задать двумя способами. Прокрутив меню до требуемой отметки или коснувшись выбранного варианта. Настройку можно изменить в меню Основные Установки.

6. КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО

6.1 Использование сенсорного экрана

- Для прокрутки меню используйте быстрый жест или проведите пальцем по дисплею.
- Сила давления при выполнении жеста определяет скорость прокрутки экрана.
- Прокрутка может прекратиться автоматически, а также можно прервать ее немедленно, коснувшись дисплея.
- Выбранная функция запускается при отрыве пальца от дисплея.
- Для включения функции меню коснитесь выбранной функции на дисплее.
- Любой параметр на дисплее можно изменить, коснувшись его.
- Для выбора требуемой функции, значения времени или температуры можно прокрутить список или коснуться параметра, который требуется изменить.
- При включении режима нагрева на дисплее не отображается **Menu**. Коснитесь дисплея в любом месте, чтобы снова вызвать **Menu**.
- Если при включенном приборе какие-либо символы исчезли с дисплея, коснитесь дисплея в любом месте. Все символы снова появятся на дисплее.
- После установки ряда функций на дисплей выводится всплывающее окно с дополнительными сведениями.
- Значение температуры может менять местоположение на дисплее с другими функциями, расположенными в его нижних углах справа и слева.



Если нажать и удерживать в меню пункт с какой-либо функцией, отображается короткое описание функции.

6.2 Меню: краткое руководство

Меню	
Функции	Режимы Нагрева
	Особые
	Очистка
	Любимая программа
Таймеры	Установка таймера
	Продолжительность приготовления
	Время выключения
	Время старта
	Время работы

Меню	
Опции	Лампа освещения
	Защита от детей
	Блокировка экрана
	Сохранение тепла
	Функция Set+Go
Помощь в приготовлении	Поваренная книга
	Автоприготовление ВариоГид
Последний и популярный	Последний режим
	Популярный режим

Меню	
Основные Установки	Быстрый нагрев
	Напоминание о чистке
	Дисплей
	Звук
	Язык
	Дата и время
	ДЕМОРЕЖИМ
	Сервис

7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

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

7.1 Эксплуатация прибора

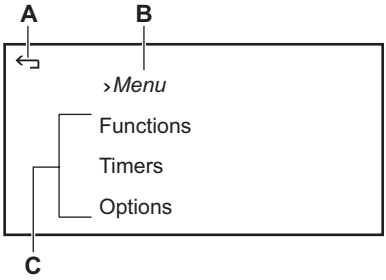
Для эксплуатации прибора можно использовать:

- **ручной режим** – для установки вручную режима нагрева, температуры и времени приготовления.
- **автоматические программы (Помощь в приготовлении)** — для приготовления блюд при отсутствии достаточного опыта и знаний в области кулинарии.

7.2 Использование меню

1. Для включения прибора коснитесь ⏻.
2. Коснитесь **Menu**.
3. Прокрутите меню, чтобы найти функцию, которую требуется включить.
4. Для включения функции коснитесь ее названия на дисплее.
5. Для возврата в предыдущее меню коснитесь ↩ или **Menu**.
6. Для выключения прибора коснитесь ⏻.

7.3 Обзор меню

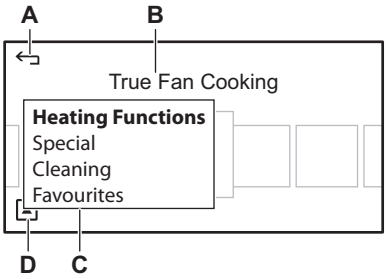


A. Возврат в меню
B. Текущий уровень меню
C. Список функций

Главное меню

Элемент меню	Описание
Функции	Список режимов нагрева, а также функций «Особые», «Очистка» и «Любимые программы».
Таймеры	Список функций часов.
Опции	В нем содержится список других дополнительных функций, связанных с обеспечением безопасности, функции включения лампы, Сохранение тепла и Функция Set+Go.
Помощь в приготовлении	Вывод списка программ автоматического приготовления.
Последний и популярный	Отображение функции, которая использовалась в последний раз, а также отображение наиболее часто используемых функций.
Основные Установки	Список основных установок.

7.4 Подменю для меню: Функции



A. Возврат в меню
B. Список режимов нагрева
C. Список доступных параметров
D. Дополнительные параметры

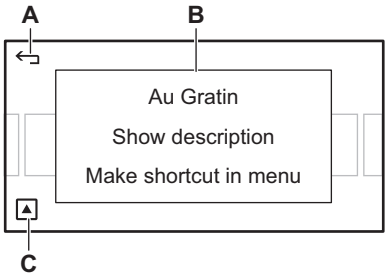
7.5 Установка режима нагрева

1. Прокрутите меню, чтобы найти функцию, которую требуется включить, и коснитесь ее названия.
2. Для изменения температуры коснитесь значения температуры на дисплее и прокрутите список, выбрав нужное значение.
3. Коснитесь температуры для подтверждения.
4. Для включения функции коснитесь пункта **Start**.

При достижении температуры, близкой к заданной, прибор выдает звуковой сигнал. По окончании приготовления снова звучит звуковой сигнал.

Чтобы вернуться назад в предыдущее меню, коснитесь сенсорного поля **Menu**..

Имеется возможность просмотреть описание режима нагрева или создать режим по умолчанию во всплывающем окне. Задержите палец на выбранном режиме нагрева дольше, чем на 2 секунды. Если задать требуемый режим нагрева для использования его по умолчанию, при дальнейшем включении прибора он будет отображается первым в списке функций.



A. Возврат в меню
B. Всплывающее окно
C. Дополнительные параметры

7.6 Подменю для меню: Режимы Нагрева

	Хлеб	Выпекание хлеба с хрустящей корочкой.
	Нижний нагрев	Разогрев пирогов для получения хрустящей нижней корочки и консервирование 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.
	Низкотемпературное приготовление	Медленная жарка для приготовления очень нежного и сочного жаркого.
	Пицца	Выпечка на одном уровне духового шкафа блюд с хрустящей основой, например, пиццы или киша. Задавайте температуру на 20°C – 40°C ниже, чем при использовании функции «Традиционное приготовление».
	Традиционное приготовление	Верхний и нижний нагрев для выпекания и жарки на одном уровне.
	Конвекция	Горячий воздух для одновременного приготовления нескольких блюд максимум на трех уровнях. Задавайте температуру духового шкафа на 20°C – 40°C ниже, чем при использовании функции «Традиционное приготовление».
	Турбо-гриль	Жарка с горячим воздухом крупных кусков мяса или птицы (не филе) на одном уровне, а также запекание и подрумянивание.
	Большой гриль	Приготовление на гриле продуктов плоской формы и тостов.
	Гриль	Приготовление на гриле продуктов больших размеров, например, ростбифа.
	Эко жарка	Оптимизация энергопотребления в ходе жарки. Необходимо установить время приготовления. В ходе работы этой функции лампа освещения выключена. Она включается снова через меню или при открывании дверцы духового шкафа.
	Замороженные продукты	Приготовление полуфабрикатов с золотистой хрустящей корочкой, например, картофеля фри или картофеля по-деревенски.
	Запеканка	Создание румяной корочки для таких блюд, как лазанья или картофельная запеканка. Также для запекания и подрумянивания.

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

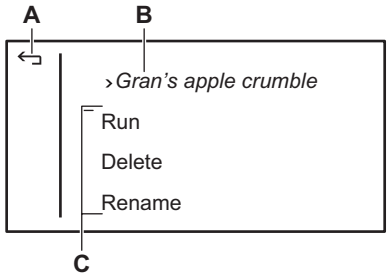
7.7 Подменю для меню: Особые

	Высушивание	Подсушивание тонко нарезанных фруктов, например, яблок, слив, персиков, и овощей, например, помидоров, цуккини или грибов.
	Размораживание	Размораживание замороженных продуктов.
	Поддержание тепла	Сохранение пищи в теплом виде.
	Подогрев тарелок	Предварительный подогрев тарелок перед подачей на стол.
	Подготовка теста	Контролируемая расстойка теста перед выпеканием.
	Консервирование	Консервирование продуктов, например, маринование различных овощей в стеклянной посуде.

7.8 Подменю для меню: Очистка

	Быстрая пиролитическая очистка	1 час для низкой степени загрязненности. Пиролитическая очистка устранит стойкие загрязнения, превратив их в золу, которую затем можно будет с легкостью убрать тряпкой из духового шкафа.
	Обычная пиролитическая очистка	1 час 30 мин для стандартной степени загрязненности. Пиролитическая очистка устранит стойкие загрязнения, превратив их в золу, которую затем можно будет с легкостью убрать тряпкой из духового шкафа.
	Интенсивная пиролитическая очистка	2 час 30 мин для высокой степени загрязненности. Пиролитическая очистка устранит стойкие загрязнения, превратив их в золу, которую затем можно будет с легкостью убрать тряпкой из духового шкафа.

7.9 Подменю для меню: Любимая программа



A. Возврат в меню
B. Любимая программа
C. Список функций

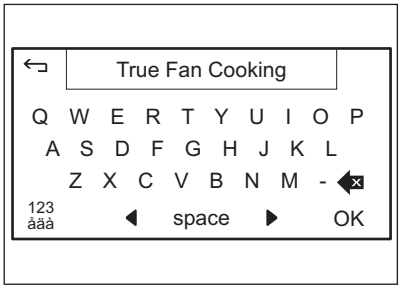
Список предварительно сохраненных настроек. Вы также можете сохранить в памяти прибора текущие настройки, например, продолжительность, температуру или режим нагрева.

Можно задать до 20 программ, которые будут отображаться в списке в алфавитном порядке.

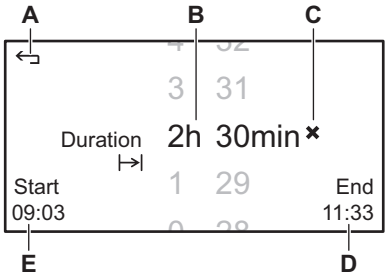
Элемент меню	Описание
Выполнить	Запустите заранее сохраненную любимую программу.
Удалить	Удалить данную любимую программу без возможности дальнейшего восстановления.
Переименовать	Изменить или исправить ранее сохраненное название.

7.10 Сохранение любимой программы

1. Для сохранения текущих настроек режима нагрева коснитесь ☆.
2. Выберите Создать на основе текущих настроек.
3. Введите название любимой программы и коснитесь **OK**.



7.11 Подменю для меню: Таймеры



A. Возврат в меню
B. Текущее установленное значение продолжительности
C. Сброс продолжительности приготовления
D. Время окончания
E. Время начала

Элемент меню	Описание
Установка таймера	Для удобства настройки и запуска обратного отсчета на основном экране отображается таймер, а по завершении обратного отсчета подается звуковой сигнал. Работа данного таймера не прерывает процесс приготовления; функция таймера доступна, даже когда духовой шкаф выключен. Прокрутите для установки, и таймер автоматически начнет обратный отсчет.
Продолжительность приготовления	Для удобства настройки и запуска обратного отсчета на основном экране отображается таймер, а по завершении обратного отсчета духовой шкаф прекращает работу и подает звуковой сигнал.
Время выключения	Установка времени выключения уже заданных настроек прибора.
Время старта	Установка времени включения при уже заданных настройках прибора.
Время работы	Отображение, скрытие или сброс таймера, который начинает отсчет при нажатии на кнопку «Пуск». Функция «Время работы» доступна, только если духовой шкаф работает.

7.12 Установка функций часов

При использовании термощупа функции «Продолжительность» и «Окончание» не действуют.

При включенном приборе можно изменить время и дату, коснувшись значка часов на дисплее.

1. Перейдите к пункту Режимы Нагрева.
2. Выберите режим нагрева и задайте температуру.
3. Коснитесь или перейдите к пункту: Таймеры.
4. Выберите функцию часов.
5. Пролистайте список, чтобы задать требуемое значение времени. Подождите несколько секунд, пока время не будет задано автоматически, или коснитесь для

подтверждения **h** или **min**. Настройку можно удалить, коснувшись **x**.

По окончании действия функции часов раздастся звуковой сигнал, а на дисплее отобразится сообщение. Можно прервать или увеличить продолжительность процесса приготовления.

7.13 Подменю для меню: Опции

Другие индивидуальные настройки, относящиеся к безопасности, удобству эксплуатации и к лампе освещения духового шкафа.

Элемент меню	**Индикаторов**
Лампа освещения Вкл / Выкл	Включение или выключение лампы освещения духового шкафа.
Защита от детей Вкл / Выкл	Включенная функция блокирует экран, все кнопки и дверцу. Они остаются заблокированными как при включенном, так и при выключенном приборе. Для разблокировки коснитесь дисплея и следуйте инструкциям. Для повторной блокировки после разблокировки необходимо снова воспользоваться меню.
Блокировка экрана	Блокировка экрана временно «блокирует» сенсорный экран и все кнопки, кроме кнопки включения. Для разблокировки коснитесь дисплея и следуйте инструкциям.
Сохранение тепла	Режим «Сохранение тепла» доступен только если установлена длительность приготовления. Духовой шкаф не выключится автоматически, а сохраняет пищу в подогретом состоянии в течение 30 минут. Он сочетается не со всеми программами. Если он включен, на дисплее высвечивается значок.
Функция Set+Go	«Set+Go» позволяет задать режим духового шкафа и продолжительность его работы, и включить его позже одним касанием экрана. При начале приготовления включается блокировка экрана. Функция отображается в меню только если задана продолжительность.

7.14 Сохранение тепла

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

Функция несовместима с режимом низкотемпературного приготовления, автоматическими функциями «Указать вес», автоматическими программами с использованием пара, всеми режимами из меню: Особые и режимами обработки паром из меню Режимы Нагрева.

Условия для этой функции:

- Был выбран режим нагрева или автоматическая программа.
- Установленная температура должна превышать 80°C.
- Была задана функция Продолжительность приготовления.
- Была включена функция Сохранение тепла в меню Опции.
- На дисплее отображается .

При использовании термощупа символ на дисплее не отображается.

При нажатии на ⏻ функция отключается.

7.15 Функция Set+Go

Данная функция позволяет задать режим нагрева (или программу) и включать ее позже одним нажатием на сенсорное поле или касанием сообщения на дисплее.

Данная функция совместима с функциями «Продолжительность приготовления» и «Термощуп».
Данная функция несовместима с функцией очистки.

1. Включите прибор.
2. Выберите режим нагрева или автоматическую программу.
3. Выберите в меню: Продолжительность приготовления.
4. Выберите Опции / Функция Set+Go.

Коснитесь сообщения на дисплее или нажмите на любое сенсорное поле (за исключением ⏻). Будет включен установленный режим нагрева.

При нажатии на ⏻ перед запуском функции она отключается.

По окончании действия режима нагрева будет выдан звуковой сигнал.

- Функция Защита от детей работает, если действует какой-либо режим нагрева, а также после выключения прибора. Для отключения функции следуйте указаниям на дисплее.
- Меню Опции позволяет включать и выключать режим Функция Set+Go.

7.16 Защита от детей

Menu / Опции / Защита от детей

Данная функция предотвращает случайное включение прибора.

Включение функции: Защита от детей

В случае выполнения пиролитической очистки дверца блокируется. При касании любого сенсорного поля на дисплее отображается сообщение.

1. Установите переключатель режимов на Вкл.
2. Выключите прибор.

Выберите в меню: Защита от детей

1. Включите прибор.
2. Коснитесь дисплея.
3. Следуйте указаниям на дисплее.

7.17 Блокировка экрана

Menu / Опции / Блокировка экрана

Данная функция предотвращает случайное включение прибора. Данную функцию можно включить, только когда прибор работает.

Включение функции: Блокировка экрана

1. Включите прибор.
2. Задайте какой-либо режим нагрева или параметр.
3. Перейдите к пункту: Блокировка экрана.
4. Для включения функции коснитесь пункта Блокировка экрана.

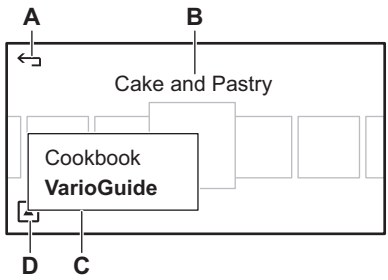
Прибор заблокирован.

При выключении прибора данная функция отключается автоматически.

Выберите в меню: Блокировка экрана

1. Коснитесь дисплея.
2. Следуйте указаниям на дисплее.

7.18 Подменю для меню: Помощь в приготовлении



A. Возврат в меню
B. Категория блюда
C. Поваренная книга и Автоприготовление ВариоГид
D. Дополнительные режимы

Поваренная книга, задача которой – вдохновить и мотивировать Вас. В ней содержатся готовые рецепты, а также функция автоприготовления VarioGuide с рекомендованными настройками духового шкафа для Ваших собственных рецептов. Время и температуру автоприготовления VarioGuide можно настроить согласно Вашим требованиям. Рекомендованные настройки появляются, если коснуться колпака шеф-повара на блюде.

7.19 Подменю для меню: Последний и популярный

Легкодоступный список последних и наиболее часто используемых функций, рецептов и режимов «Быстрый пуск».

Элемент меню	Описание
Последний режим	Отображается 5 использовавшихся последними режимов.
Популярный режим	Отображается 5 наиболее часто использующихся режимов.

7.20 Подменю для меню: Основные Установки

Заданные установки оказываются выбранными при каждом включении прибора.

Элемент меню	Индикаторов
Быстрый нагрев Вкл / Выкл	При включении время разогрева духового шкафа для некоторых режимов нагрева будет сокращено. Включенная функция выделяется на экране значком «**>>**».
Вкл / Выкл	Аромафильтр для устранения неприятного запаха из выбрасываемого из прибора воздуха.
Напоминание о чистке Вкл / Выкл	Включение или выключение напоминания о необходимости запуска цикла очистки.
Дисплей Выбор настроек дисплея.	**Яркость** Можно выбрать 4 режима яркости. Установка яркости дисплея в режиме «ВКЛ». В режиме «ВЫКЛ» изменить установленное время невозможно.
	Заставки Вкл / Выкл Отобразить или скрыть фоновые изображения.
Звук Настройки звука.	**Объем**
	Тип (Сигнал / Щелчок / Без звука)
Язык	Выбор требуемого языка.
Дата и время Выбор даты, времени и других параметров отображения времени.	**Время** Установка или изменение времени.
	Дата Установка или изменение даты.
	Формат Выберите требуемый формат отображения времени: ЧЧ:ММ или AM/PM.
	Стиль отображения времени Выберите вид часов, когда духовой шкаф выключен.

Элемент меню	Индикаторов
ДЕМОРЕЖИМ Для использования только в магазинах. При включении функции нагревательные элементы отключены, а на экране отображается «ДЕМО».	**Код запуска**: 2468
Сервис Отображение на дисплее версии и конфигурации программного обеспечения.	**Версия ПО (программного обеспечения)** Отображение версии ПО духового шкафа.
	Сброс всех настроек Восстановление всех заводских настроек.
	Лицензия Отобразить лицензию на английском языке.

7.21 Экономия электроэнергии

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

Общие рекомендации
Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы прибора была плотно закрыта. Во время приготовления дверца должна быть закрыта как можно большую часть времени.

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду.

Если это возможно, не разогревайте духовой шкаф перед помещением в него продуктов.

Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру духового шкафа до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления в зависимости от продолжительности приготовления. Приготовление продолжится благодаря остаточному теплу внутри духового шкафа.

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.

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

Остаточное тепло
В ряде функций духового шкафа при использовании программ, для которых была выбрана опция «Продолжительность» или «Окончание», а время работы более 30 минут, нагревательные элементы автоматически выключаются на 10% раньше.

Вентилятор и лампа освещения продолжают работать.

Сохранение продуктов теплыми
Для использования остаточного тепла для сохранения пищи в теплом состоянии выбирайте максимально низкое значение температуры и сохраняйте блюдо в тепле. На дисплее будет отображаться индикатор остаточного тепла или текущая температура.

Приготовление с выключенной лампой освещения
Выключите лампу освещения на время приготовления и включайте ее только когда она вам нужна.

Эко-режим
Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. В ходе его

работы температура в камере духового шкафа может отличаться от температуры, выводимой на дисплей во время цикла приготовления, а время приготовления может отличаться от времени приготовления при выборе других программ.

При использовании Эко-режим лампа выключается через 30 секунд.Лампу можно включить снова, но данное действие сократит ожидаемый эффект от экономии электроэнергии.

8. ПОМОЩЬ В ПРИГОТОВЛЕНИИ

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

8.1 Помощь в приготовлении

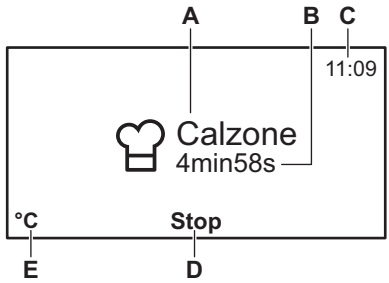
Menu / Помощь в приготовлении или коснитесь

Можно выбрать функцию Поваренная книга или Автоприготовление ВариоГид.

8.2 Включение функции

1. Прокрутите список категории продуктов и коснитесь пункта, который Вы хотели бы выбрать.
2. Прокрутите список блюд и коснитесь пункта, который Вы хотели бы выбрать.
3. Для включения функции коснитесь пункта **Start**.

По окончании работы функции на дисплей выводится сообщение.



A. Рецепт
B. Оставшееся время
C. Часы
D. Стоп
E. Темп.

8.3 Подменю для меню: Поваренная книга

Menu / Помощь в приготовлении / Поваренная книга или коснитесь:

Данная функция содержит список рецептов с оптимальными настройками прибора. Изменение рецептов пользователем невозможно. Ингредиенты и метод приготовления для каждого рецепта отображаются на дисплее.

Для возврата к списку ингредиентов и метода приготовления после выбора рецепта коснитесь названия рецепта.

Рецепты, присвоенные такой функции конкретного прибора, можно найти на нашем веб-сайте. Для выбора подходящей книги рецептов проверьте PNC (код изделия) на табличке с техническими данными на передней рамке внутренней камеры прибора.

При выборе функции Поваренная книга прибором используются автоматические установки.

Категория блюда	Блюдо	
Рыба и морепродукты	Треска Рыбное филе Рыба в соли	Лосось, филе Фаршированные Кальмары
Птица	Куриные Окорочка Петух в Вине	Жареная Утка с Апельсинами
Мясо	Говядина тушеная Маринованная Говядина Митлоф Свиная Ножка Свиная Лопатка Шведское жаркое Телячья Ножка	Оссобуко Фаршированная Телятина Ножка Ягненка Кролик Кролик с Горчицей Кабан
Блюда в духовке	Лазанья Запеканка из пасты Мусака Картофельная Запеканка	Французские кнедли Запеканка с Цикорием Запеканка с Анчоусами
Пицца и киш	Пицца Луковый Пирог Киш Лоран Сырный флан	Русские пирожки Пирожки с сыром Флан из Козьего Сыра
Пироги и выпечка	Миндальный Торт Брауни Морковный Пирог Чизкейк Фруктовый Торт Фруктовый Тарт Бабушкин пирог Лимонный Бисквит	Маффины Пирог-Кольцо Пирог Саварен Бисквит Хрустящий Пирог Шведский Торт Сладкий Тарт Швейцарский пирог
Хлеб и булочки	Сдобные рулеты Домашний Хлеб Белый Хлеб	Косичка Пирог-косичка

8.4 Подменю для меню: Автоприготовление ВариоГид

Menu / Помощь в приготовлении / Автоприготовление ВариоГид или коснитесь:

Значения температуры и времени выпекания являются ориентировочными значениями для получения оптимальных результатов. Они зависят от рецепта, а также от качества и количества используемых ингредиентов. Для проверки заданных настроек коснитесь (выбрав название блюда) пункта .

Для смены температуры или установки требуемого времени коснитесь значения температуры или минут на дисплее.

Функция Автоприготовление ВариоГид содержит набор автоматических программ с оптимальными настройками для каждого типа мяса.

- Программы для мяса с автоматической функцией «Указать вес» – данная функция автоматически рассчитывает время жарки. Чтобы использовать эту функцию, необходимо указать вес

продукта. Время при этом задается автоматически. Для коснитесь значения минут под названием блюда и введите верное значение.

- Программы приготовления для мяса с автоматической функцией «Термощуп» – данная функция автоматически рассчитывает время жарки. По окончании программы выдается звуковой сигнал.

Категория блюда: Рыба и морепродукты

Блюдо	
Рыба	Выпечка
	Рыбные палочки
	Филе, замороженное
	Мелкая рыба, целиком
	Мелкая рыба гриль, целиком
	Рыба на гриле, целиком
	Форель
	Лосось, целиком

Категория блюда: Птица

Блюдо	
Куриное Филе	-
Куриное Филе	-
Цыпленок	Крылышки, свежие
	Крылышки, замороженные
	Ножки, свежие
	Ножки, замороженные
	Половина
	Целиком
Утка	-
Гусь	-
Индейка	-

Категория блюда: Мясо

Блюдо	
Говядина	Тушеная
	Митлоф
Ростбиф	С Кровью
	С Кровью
	Медиум
	Медиум
	Прожаренная
	Прожаренная
Говядина по-скандинавски	С Кровью
	Медиум
	Прожаренная

Блюдо	
Свинина	Ребрышки
	Ножка, полуфабрикат
	Окорок
	Вырезка
	Вырезка
	Копченое свиное филе
	Шейная часть
	Лопатка
	Жаркое
Телятина	Ножка
	Вырезка
	Жаркое
Баранина	Ножка
	Жаркое
	Седло
	Окорок, медиум
	Окорок, медиум
Заяц	Ножка
	Седло
	Седло
Оленина	Окорок
	Седло
Жареная дичь	-
Вырезка дичи	-

Категория блюда: Блюда в духовке

Блюдо
Лазанья
Лазанья/Каннелони, замороженные
Запеченная Паста
Картофельная Запеканка
Овощная запеканка
Сладкие Блюда

Категория блюда: Пицца и киш

Блюдо	
Пицца	Тонкая основа
	Дополнительная начинка
	Замороженный
	Американская, замороженная
	В охлажденном виде
	Снеки, замороженные
Багет с сыром	-
Тарт фламбе	-
Швейцарский тарт	-
Киш Лоран	-
Пикантный пирог	-

Категория блюда: Пироги и выпечка

Блюдо	
Пирог-Кольцо	-
Яблочный пирог, закрытый	-
Бисквит	-
Яблочный пирог	-
Чизкейк в форме	-
Бриошь	-
Пирог "Мадейра"	-

Блюдо	
Сладкий швейцарский тарт	-
Миндальный Торт	-
Маффины	-
Выпечка	-
Язычки	-
Профитроли	-
Выпечка	-
Эклеры	-
Макарони	-
Песочное печенье	-
Рождественский кекс	-
Яблочный Штрудель, замороженный	-
Пирог	Бисквит
	Дрожжевое тесто
Чизкейк большой	-
Брауни	-
Швейцарский рулет	-
Дрожжевой пирог	-
Песочный пирог	-
Сахарное печенье	-
Флан	Изделия из песочного теста
	Бисквитное тесто
Фруктовый флан	Изделия из песочного теста
	Бисквитное тесто
	Дрожжевое тесто

Категория блюда: Хлеб и булочки

Блюдо	
Рулеты	Рулеты
	Рулеты, полуфабрикаты
	Рулеты, замороженные
Чиабатта	-
Багет	Багеты, готовые
	Багет, замороженный
Хлеб	Калач
	Белый Хлеб
	Косичка
	Черный хлеб
	Ржаной хлеб
	Мультизерновой хлеб
	Пресный хлеб

Категория блюда: Гарниры

Блюдо
Картофель фри, тонкий
Картофель фри, крупный
Фри, замороженный
Крокеты
Картофель по-деревенски
Хашбраун

Автоматическая функция «Термощуп»

Автоматическая функция «Указать вес»

9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

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

9.1 Термощуп

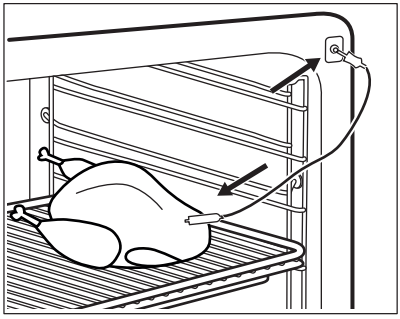
Следует задать два значения температуры: температуру духового шкафа и температуру внутри продукта.

Термощуп для мяса предназначен для измерения температуры внутри мяса. При достижении мясом заданной температуры прибор выключается.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Используйте только термощуп, идущий в комплекте с прибором, или фирменные запасные части.

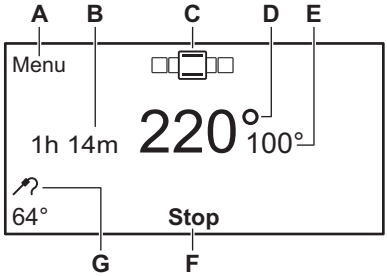
В ходе приготовления термощуп для мяса должен находиться внутри куска мяса и быть включен в свое гнездо.

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



На дисплее отобразится символ термощупа .

4. Установите температуру внутри продукта.
5. Задайте режим нагрева и, при необходимости, температуру духового шкафа.
   Для изменения температуры внутри продукта коснитесь значения температуры на дисплее.



- **A.** Возврат в меню
- **B.** Время работы функции
- **C.** Текущий установленный режим нагрева
- **D.** Текущая установленная температура
- **E.** Текущая температура духового шкафа
- **F.** Стоп
- **G.** Текущая установленная температура для функции «Термощуп»

При достижении заданной температуры внутри продукта раздастся звуковой сигнал. Прибор отключится автоматически.

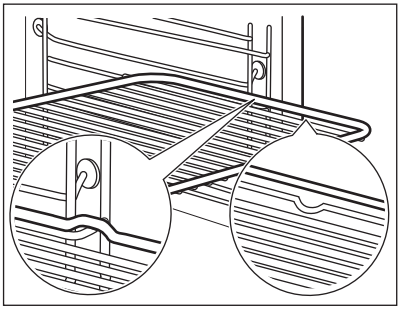
6. Нажмите на сенсорное поле, чтобы выключить звуковой сигнал.
7. Извлеките штекер термощупа из гнезда и достаньте мясо из духового шкафа.

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

9.2 Установка аксессуаров

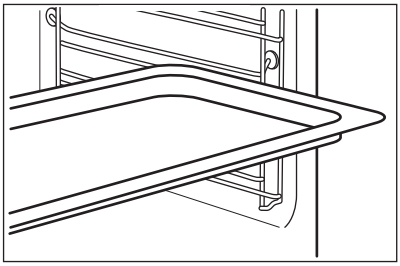
Решетка:

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



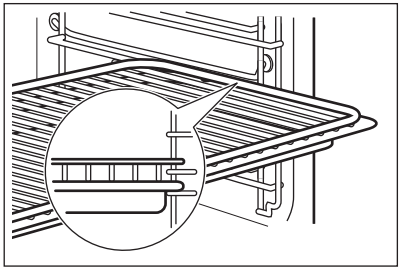
Противень для жарки:

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.

9.3 Телескопические направляющие – установка принадлежностей

Телескопические направляющие облегчают установку и снятие полок.

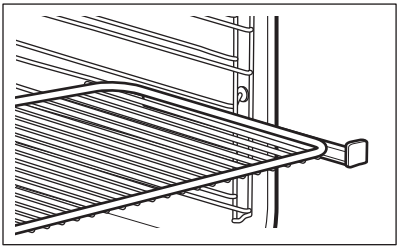
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Не мойте телескопические направляющие в посудомоечной машине. Не смазывайте телескопические направляющие.

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

Решетка:

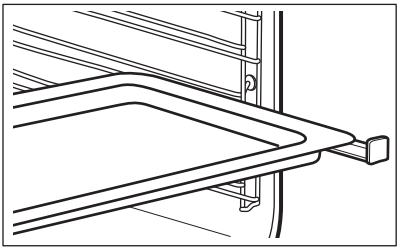
Установите решетку на телескопические направляющие так, чтобы ее опоры были направлены вниз.

Высокий ободок решетки предназначен для защиты посуды от соскальзывания.



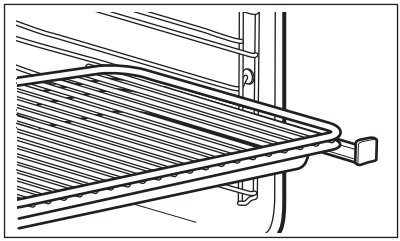
Противень для жарки:

Установите противень для жарки на телескопические направляющие.



Одновременная установка решетки и противня для жарки:

Установите решетку и противень для жарки на телескопические направляющие.



10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

10.1 Автоматическое отключение

В целях безопасности прибор автоматически отключается через определенное время в случае, если какой-либо режим нагрева продолжает выполняться и Вы не меняете температуру духового шкафа.

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

Температура (°C)	Время отключения (час)
250 – максимум	3

Автоматическое отключение не действует, если выбраны следующие функции: термощуп, Продолжительность, Окончание.

10.2 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.

11. 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.

11.1 Внутренняя сторона дверцы

В некоторых моделях на внутренней стороне дверцы имеется:

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

11.2 Рекомендации по использованию особых режимов нагрева духового шкафа

Поддержание тепла

Используйте данный режим, если требуется поддерживать блюдо горячим.

Автоматически поддерживается температура 80°C.

Подогрев тарелок

Для подогрева тарелок.

Равномерно разместите тарелки по всей решетке. Переверните стопки по истечении половины времени подогрева.

Автоматически поддерживается температура 70°C.

Рекомендуемое положение противня: 3.

Подготовка теста

Данная автоматическая функция может использоваться с любым рецептом, в котором присутствует дрожжевое тесто. В условиях, которые создает этот режим, тесто хорошо поднимается. Положите тесто в достаточно большую миску, чтобы тесто могло подняться, и накройте его влажным полотенцем или полиэтиленовой пленкой. Установите решетку на первый уровень и поставьте на нее миску. Закройте дверцу и выберите функцию Подготовка теста. Установите необходимое время.

11.3 Выпечка

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

10 минут до окончания программы и использовать ее остаточное тепло.

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

11.4 Советы по выпечке

Результат выпекания/ жарки	Возможная причина	Решение
Низ торта недостаточно подрумянен.	Неверный выбор положения противня.	Выберите для торта более низкий уровень.
Торт опадает и остается сырым, комковатым или частично непропеченным.	Слишком высокая температура духового шкафа.	При следующем приготовлении немного уменьшите температуру духового шкафа.
Торт опадает и остается сырым, комковатым или частично непропеченным.	Слишком малое время выпекания.	Установите более длинное время выпекания. **Время выпекания нельзя уменьшить, увеличив температуру.**
Торт опадает и остается сырым, комковатым или частично непропеченным.	Слишком много жидкости в тесте.	Используйте меньшее количество жидкости. Соблюдайте требования по времени размешивания, особенно при использовании кухонных комбайнов.
Торт слишком сухой.	Слишком низкая температура духового шкафа.	При следующем приготовлении немного увеличьте температуру духового шкафа.
Торт слишком сухой.	Слишком большое время выпекания.	При следующем приготовлении немного уменьшите время выпекания.
Торт подрумянивается неравномерно.	Температура духового шкафа слишком высокая, а время выпекания слишком мало.	Понизьте температуру духового шкафа и увеличьте время выпекания.
Торт подрумянивается неравномерно.	Тесто распределено неравномерно.	Равномерно распределите тесто по глубокому противню.
Торт не готов по истечении установленного времени.	Слишком низкая температура духового шкафа.	При следующем приготовлении немного увеличьте температуру духового шкафа.

11.5 Выпекание на одном уровне:

Выпечка в формах

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

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Торты / выпечка / хлеб в глубоких противнях

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

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

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

2) Используйте противень для жарки.

Печенье

Продукты	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Песочн. печенье	Конвекция	150 - 160	10 - 20	3
Short bread / Песочное печенье / полоски из теста	Конвекция	140	20 - 35	3
Short bread / Песочное печенье / полоски из теста	Традиционное приготовление	160 1)	20 - 30	3
Печенье из сдобного теста	Конвекция	150 - 160	15 - 20	3
Выпечка с яичным белком / безе	Конвекция	80 - 100	120 - 150	3
Минд. печенье	Конвекция	100 - 120	30 - 50	3
Печенье из дрожжевого теста	Конвекция	150 - 160	20 - 40	3
Печенье из слоеного теста	Конвекция	170 - 180 1)	20 - 30	3
Рулеты	Конвекция	160 1)	10 - 25	3
Рулеты	Традиционное приготовление	190 - 210 1)	10 - 25	3

Продукты	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Small cakes/ Мелкое печенье (20 шт на противне)	Конвекция	150[1)]	20 - 35	3
Small cakes/ Мелкое печенье (20 шт на противне)	Традиционное приготовление	170[1)]	20 - 30	3

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

11.6 Выпечка и запеканки

Продукты	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Запеканка из пасты	Традиционное приготовление	180 - 200	45 - 60	1
Лазанья	Традиционное приготовление	180 - 200	25 - 40	1
Овощная запеканка[1)]	Турбо-гриль	160 - 170	15 - 30	1
Багеты с плавленым сыром сверху	Конвекция	160 - 170	15 - 30	1
Сладкие блюда	Традиционное приготовление	180 - 200	40 - 60	1
Запеканки с рыбой	Традиционное приготовление	180 - 200	30 - 60	1
Фаршированные овощи	Конвекция	160 - 170	30 - 60	1

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

11.7 Эко-режим

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Запеченная паста (макаронные изделия)	200 - 220	35 - 45	3
Картофельная запеканка	180 - 200	60 - 75	3
Мусака	170 - 190	55 - 70	3

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Лазанья	180 - 200	60 - 75	3
Каннелони	170 - 190	55 - 70	3
Хлебный пудинг	180 - 200	45 - 60	3
Рисовый пудинг	170 - 190	40 - 55	3
Бисквитный пирог с яблоками (в круглой форме для выпечки)	160 - 170	55 - 70	3
Белый хлеб	190 - 200	40 - 50	3

11.8 Выпекание на нескольких уровнях

Использование функции: Конвекция.

Торты / выпечка / хлеб в глубоких противнях

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

[1)] Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Бисквиты / small cakes / маленькие торты / выпечка / рулеты

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	
			2 положения	3 положения
Печенье из песочного теста	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Short bread / Песочное печенье / полоски из теста	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Печенье из сдобного теста	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Выпечка с яичным белком, безе	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	
			2 положения	3 положения
Миндальное печенье	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Печенье из дрожжевого теста	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Печенье из слоеного теста	170 - 180**1)**	30 - 50	1 / 4	-
Рулеты	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes/ Мелкое печенье (20 шт на противне)	150**1)**	23 - 40	1 / 4	-

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

11.9 Пицца

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Пицца (на тонкой основе)	200 - 230**1)2)**	15 - 20	2
Пицца (с обильной начинкой)	180 - 200	20 - 30	2
Открытые пироги	180 - 200	40 - 55	1
Открытый пирог со шпинатом	160 - 180	45 - 60	1
Открытый Пирог	170 - 190	45 - 55	1
Швейцарский открытый пирог	170 - 190	45 - 55	1
Ябл. пир., закр.	150 - 170	50 - 60	1
Овощной пирог	160 - 180	50 - 60	1
Пресный хлеб	230 - 250**1)**	10 - 20	2
Открытый слоеный пирог	160 - 180**1)**	45 - 55	2
Эльзасский пирог «Фламмкухен»	230 - 250**1)**	12 - 20	2

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Пироги	180 - 200[1)]	15 - 25	2

[1)] Предварительно разогрейте духовой шкаф.

[2)] Используйте противень для жарки.

11.10 Жарка

- Для жарки используйте жаростойкую кухонную посуду (см. инструкции изготовителя).
- Большие куски мяса можно жарить непосредственно в противне для жарки (если прибор им укомплектован) или на решетке над противнем для жарки.
- Постные куски мяса следует готовить в сотейнике под крышкой. Тогда мясо будет более сочным.
- Для получения поджаристой корочки все виды мяса можно жарить в сотейнике без крышки.
- Рекомендуется готовить в приборе мясо и рыбу весом 1 кг и выше.
- Чтобы избежать пригорания к противню выделяющихся мясных соков, добавьте в него немного жидкости.
- При необходимости переворачивайте обжариваемый продукт по истечении 1/2–2/3 времени приготовления.
- Несколько раз в течение жарки поливайте выделяющимся соком крупное жаркое и птицу. Это позволяет получить прекрасное жаркое.
- Прибор можно выключить приблизительно за 10 минут до завершения жарки и воспользоваться его остаточным теплом.

11.11 Таблицы с информацией по жарке

Говядина

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

Продукты	Количество	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Ростбиф или филе: хорошей прожаренности	на см толщины	Турбо-гриль	170 - 180[1)]	8 - 10	1

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Свинина

Продукты	Количество	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Лопатка / ошеек / окорок	1 кг – 1,5 кг	Турбо-гриль	160 - 180	90 - 120	1
Свиная отбивная / свиные ребрышки	1 кг – 1,5 кг	Турбо-гриль	170 - 180	60 - 90	1
Мясной рулет	750 г - 1 кг	Турбо-гриль	160 - 170	50 - 60	1
Свиная ножка (предварительно отваренная)	750 г - 1 кг	Турбо-гриль	150 - 170	90 - 120	1

Телятина

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

Баранина

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

Дичь

Продукты	Количество	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Седло зайца / заячьи окорочка	до 1 кг	Традиционное приготовление	230 **1)**	30 - 40	1
Седло оленя/косули	1,5 кг – 2 кг	Традиционное приготовление	210 - 220	35 - 40	1
Окорок оленя/косули	1,5 кг – 2 кг	Традиционное приготовление	180 - 200	60 - 90	1

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Птица

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

Рыба (на пару)

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

11.12 Гриль

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

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

Гриль

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

Большой гриль

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

11.13 Замороженные продукты

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Пицца, заморож.	200 - 220	15 - 25	2

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Пицца америк., заморож.	190 - 210	20 - 25	2
Пицца, охлажденная	210 - 230	13 - 25	2
Мини-пиццы, заморож.	180 - 200	15 - 30	2
Карт. фри, тонк.	200 - 220	20 - 30	3
Карт. фри, крупн.	200 - 220	25 - 35	3
Крокеты	220 - 230	20 - 35	3
Картофельные биточки	210 - 230	20 - 30	3
Лазанья / Каннелони, свежие	170 - 190	35 - 45	2
Лазанья/Каннелони, заморож.	160 - 180	40 - 60	2
Запеченный в духовом шкафу сыр	170 - 190	20 - 30	3
Куриные крылья	190 - 210	20 - 30	2

Замороженные готовые блюда

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

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

11.14 Низкотемпературное приготовление

Используйте эту функцию для приготовления нежного постного мяса и рыбы не допуская превышения температуры внутри продукта более 65°C.. Данная функция не подходит к таким рецептам, как тушение в горшочке или жарка жирной свинины. Чтобы удостовериться, что температура внутри мяса соответствует требуемому значению температуры внутри продукта, можно воспользоваться термощупом (см. Таблицу приготовления с использованием термощупа).

В первые 10 минут можно установить температуру духового шкафа в пределах от 80°C до 150°C. Значение по умолчанию 90°C. После установки температуры духовой шкаф продолжает приготовления при 80°C. Не используйте данную функцию для приготовления птицы.

Всегда готовьте без крышки при использовании данной функции.

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

Продукты	Количество (кг)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Ростбиф	1 - 1.5	120	120 - 150	1
Говяжье филе	1 - 1.5	120	90 - 150	3
Жареная телятина	1 - 1.5	120	120 - 150	1
Стейки	0.2 - 0.3	120	20 - 40	3

11.15 Размораживание

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

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

Продукты	Количество	Время размораживания (мин)	Время остаточного размораживания (мин)	Комментарии
Мясо	1 кг	100 - 140	20 - 30	Перевернуть по истечении половины времени.
Мясо	500 г	90 - 120	20 - 30	Перевернуть по истечении половины времени.
Форель	150 г	25 - 35	10 - 15	-
Клубника	300 г	30 - 40	10 - 20	-
Сливочное масло	250 г	30 - 40	10 - 15	-
Сливки	2 x 200 г	80 - 100	10 - 15	Взбейте сливки, немного их охладив.
Пирожные	1,4 кг	60	60	-

11.16 Консервирование

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

Ягоды

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

Фрукты с косточками

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

Овощи

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

1) Оставьте стоять в духовом шкафу после его выключения.

11.17 Высушивание

- 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

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

11.18 Хлеб

Не рекомендуется производить предварительный разогрев.

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Белый Хлеб	180 - 200	40 - 60	2
Багет	200 - 220	35 - 45	2
Сдобная булочка	180 - 200	40 - 60	2
Чиабатта	200 - 220	35 - 45	2
Ржаной хлеб	190 - 210	50 - 70	2
Черный хлеб	180 - 200	50 - 70	2
Цельнозерновой хлеб	170 - 190	60 - 90	2

11.19 Таблица термощупа

Говядина

Продукты	Температура внутри продукта (°C)
Ребрышки / бифштекс из вырезки: с кровью	45 - 50
Ребрышки / бифштекс из вырезки: средней прожаренности	60 - 65
Ребрышки / бифштекс из вырезки: хорошей прожаренности	70 - 75

Свинина

Продукты	Температура внутри продукта (°C)
Свиная лопатка / окорок / шейная часть	80 - 82
Свиная отбивная (спинка) / копченое свиное филе	75 - 80
Мясной рулет	75 - 80

Телятина

Продукты	Температура внутри продукта (°C)
Жареная телятина	75 - 80
Телячья рулька	85 - 90

Баранина/ягненок

Продукты	Температура внутри продукта (°C)
Баранья нога	80 - 85
Седло барашка	80 - 85
Жареный ягненок / ножка ягненка	70 - 75

Дичь

Продукты	Температура внутри продукта (°C)
Седло зайца	70 - 75
Заячьи лапки	70 - 75
Заяц целиком	70 - 75
Седло оленя/косули	70 - 75
Окорок оленя/косули	70 - 75

Рыба

Продукты	Температура внутри продукта (°C)
Лосось	65 - 70
Форель	65 - 70

12. УХОД И ОЧИСТКА

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

12.1 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,

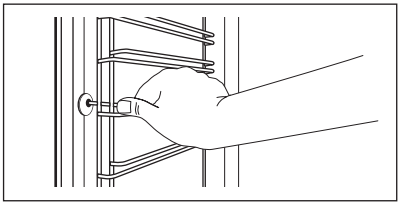
предметы с острыми краями или посудомоечную машину. Это может привести к повреждению антипригарного покрытия.

12.2 Снятие направляющих для противня

Перед уходом и очисткой убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность получения ожогов.

Снимите направляющие для противня, чтобы вымыть прибор.

1. Осторожно приподнимите направляющие вверх и снимите их с переднего держателя.



2. Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону, противоположную боковой стенке.
3. Потяните направляющие на себя и снимите их с задних держателей.

Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.

12.3 Пиролитическая очистка

Menu / Функции / Очистка

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Извлеките все дополнительные принадлежности.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Если в той же мебельной нише или шкафу установлены другие приборы, не используйте их одновременно с функцией пиролитической очистки. Это может привести к повреждению прибора.

Возможно произвести очистку прибора с помощью функции «Пиролитическая очистка».

ВНИМАНИЕ!
Прибор при этом очень сильно нагревается. Существует опасность получения ожогов.

1. Для выбора режима очистки прокрутите меню до пункта Очистка.
2. Для включения режима очистки коснитесь нужного режима.

Доп. реж.	Описание
Быстрая пиролитическая очистка	для низкой степени загрязнения (1 час)
Обычная пиролитическая очистка	для средней степени загрязнения (1 час 30 мин)
Интенсивная пиролитическая очистка	для высокой степени загрязнения (2 час 30 мин)

Когда включается цикл пиролитической очистки, лампа освещения духового шкафа не работает, а охлаждающий вентилятор вращается с более высокой скоростью.

Не открывайте дверцу во время нагрева. Если открыть дверцу, то цикл пиролитической очистки будет отменен.

3. Чтобы остановить цикл пиролитической очистки, коснитесь ⏻.

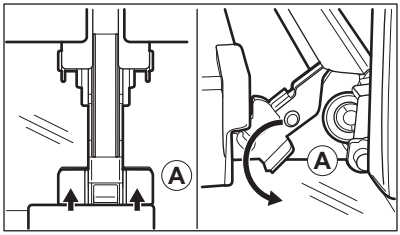
Не используйте прибор, пока не погаснет символ блокировки дверцы.

12.4 Снятие и установка дверцы

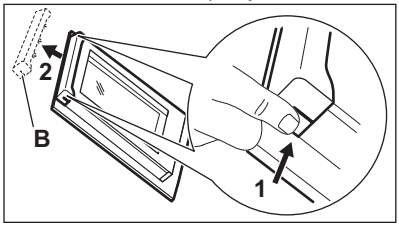
Как дверца, так и внутренние стеклянные панели снимаются для чистки. Количество стеклянных панелей зависит от конкретной модели.

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

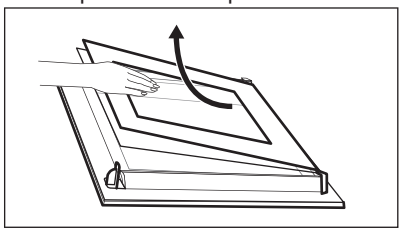
1. Полностью откройте дверцу.
2. Нажмите до упора стопорные рычаги (A) на двух петлях дверцы.



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



7. Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.
8. Берясь каждый раз за верхний край стеклянных панелей, вытащите их по одной по направлению вверх.

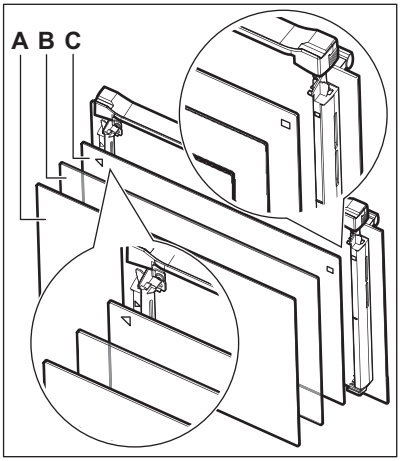


9. Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянную панель досуха.

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

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

Убедитесь, что стекла (C, B и A) вставлены в правильном порядке. Сначала вставьте панель C: на ее левой стороне имеется отметка в виде квадрата, а на правой – в виде треугольника. Такие же символы находятся на рамке дверцы. Значок в виде треугольника на стекле должен совпасть с треугольником на рамке дверцы, а значок в виде квадрата – с квадратом. Затем установите две другие стеклянные панели.



12.5 Замена лампы

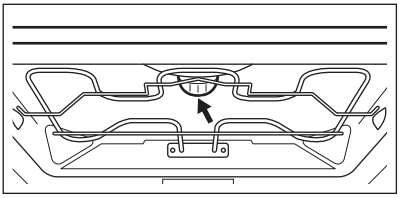
Положите на дно прибора кусок ткани. Он защитит от повреждения плафон лампы и поверхность духового шкафа.

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

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

Верхняя лампа

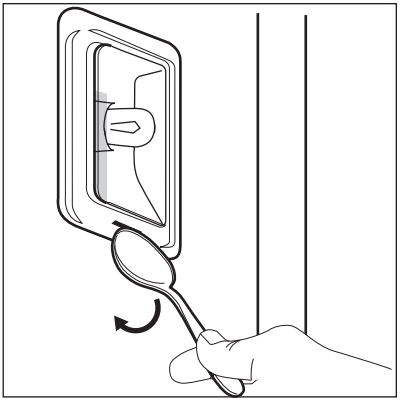
1. Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.



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

Боковая лампа

1. Снимите левую направляющую для противня, чтобы получить доступ к лампе освещения.
2. Снимите стеклянный плафон, воспользовавшись для этого узким тупым предметом (например, чайной ложкой).



3. Очистите стеклянный плафон от грязи.
4. Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300°C.
5. Установите плафон.
6. Установите левую направляющую полок.

13. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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

13.1 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 заданы необходимые установки.	Убедитесь, что настройки выбраны верно.
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.
На дисплее отображается сообщение об ошибке с символом «F...»	Ошибка электронного блока.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
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.

13.2 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.)	.....

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.

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

Класс энергопотребления: A

Электролюкс Ротенбург ГмбХ

Боделшвингштрассе 1, 91541, Ротенбург,

Германия

www.electrolux.com/shop



867326868-C-412016

EAC CE