



RU Духовой шкаф

Инструкция по эксплуатации



СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| 1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ..... | 3 |
| 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ..... | 5 |
| 3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ..... | 9 |
| 4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ..... | 10 |
| 5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ..... | 10 |
| 6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ..... | 11 |
| 7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ..... | 13 |
| 8. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ..... | 15 |
| 9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ..... | 19 |
| 10. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ..... | 20 |
| 11. УХОД И ОЧИСТКА..... | 38 |
| 12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ..... | 42 |
| 13. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ..... | 46 |
| 14. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ..... | 46 |

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, продуктовый номер (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, если их возраст превышает 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.
- Детям в возрасте от 3 до 8 лет, а также лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор.
- Детям младше 3 лет запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор взрослых.
- 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 детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должно производиться детьми без присмотра.

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.
- Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные перчатки.
- Перед любым обслуживанием отключите прибор от сети питания.
- 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 пиролизической 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 (датчик температуры внутри продукта), 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 параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- 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 Е.Е.С.
- 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 выброс 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 внутри него легковоспламеняющиеся вещества или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

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.
- 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 или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.

- Для приготовления тортов, содержащей 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, могут 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 указаниям по безопасности на его упаковке.
- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.

2.5 Пиролитическая очистка



ВНИМАНИЕ!

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

Не запускайте функцию пиролитической чистки при нажатой кнопке «Плюс Пар».

- 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, хухонные 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



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

- В приборе используется модуль подсветки или галогеновая лампа, предназначенная только для бытовых приборов. Не используйте ее для освещения дома.
- Перед заменой лампы отключите электропитание прибора.
- Используйте только лампы той же спецификации.

2.7 Сервис

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

2.8 Утилизация



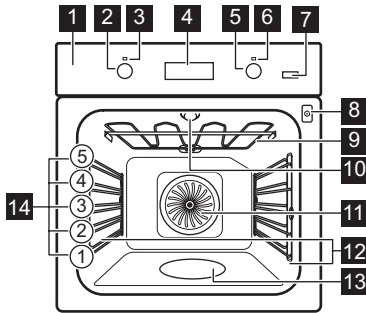
ВНИМАНИЕ!

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.

3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

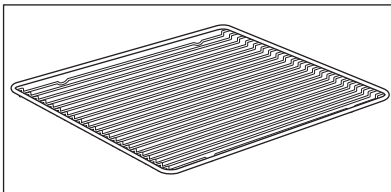
3.1 Общий обзор



- 1** Панель управления
- 2** Ручка выбора режимов нагрева
- 3** Световой индикатор/символ включения
- 4** Дисплей
- 5** Ручка регулировки температуры
- 6** Индикатор/символ температуры
- 7** Кнопка «Плюс Пар»
- 8** Гнездо для термощупа
- 9** Нагревательный элемент
- 10** Лампа освещения
- 11** Вентилятор
- 12** Съёмная направляющая для противня
- 13** Выемка духового шкафа
- 14** Положение противней

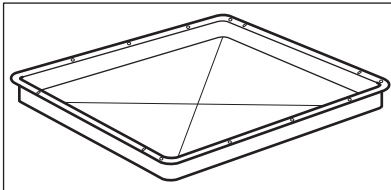
3.2 Аксессуары

Решетка



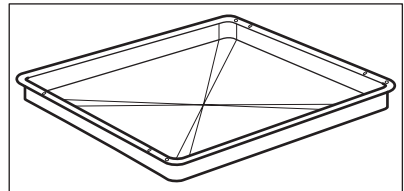
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.

Эмалированный противень



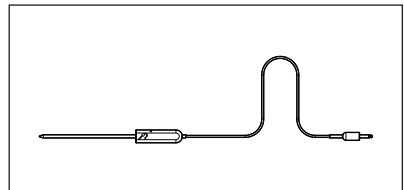
Для тортов и печенья.

Глубокий эмалированный противень для гриля



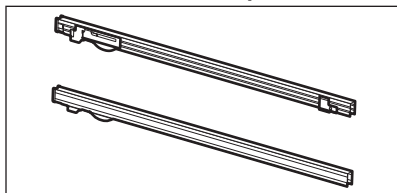
Для выпекания и жарки или в качестве поддона для сбора жира.

Термощуп



Для измерения температуры внутри продукта.





Телескопические направляющие



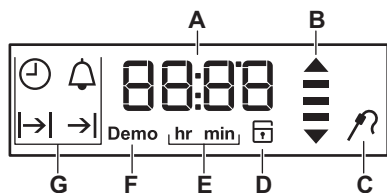
Для полок и противней.

4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

4.1 Кнопки

| Сенсор / Кнопка | Функция | Описание |
|---|-------------|--|
|  | ТАЙМЕР | Установка ТАЙМЕРА. Нажмите и удерживайте эту кнопку дольше 3 секунд для включения или выключения лампы освещения духового шкафа. |
|  | ЧАСЫ | Включение функции часов. |
|  | ТЕМПЕРАТУРА | Проверка температуры духового шкафа или термощупа (если он имеется). Используйте только если работает один из режимов нагрева. |
|  | ПЛЮС ПАР | Включение функции «Конвекция ПЛЮС». |

4.2 Дисплей



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

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.



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

5.1 Первая чистка

Извлеките из духового шкафа все аксессуары и съемные направляющие для противней.



См. Главу «Уход и очистка».

Перед первым использованием духовой шкаф и аксессуары следует очистить. Установите аксессуары и съемные направляющие для полок обратно на место.

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ







ВНИМАНИЕ!





См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.





6.1 Утапливаемые ручки


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

6.2 Режимы нагрева

| Режимы на-грева | Применение |
|--|---|
|  Положение «Выкл» | Духовой шкаф выключен. |
|  Быстрый нагрев | Сокращение времени нагрева. |
|   Горячий воздух ПЛЮС | Повышение влажности в ходе приготовления. Получение подходящего цвета и хрустящей корочки в ходе приготовления. Придание большей сочности в ходе разогрева. |

| Режимы на-грева | Применение |
|---|--|
|  Пирца | 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». |
|  Верхн/нижн. 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. |

| Режимы нагрева | Применение |
|---|---|
|  <p data-bbox="172 256 311 309">Влажный горячий воздух</p> | <p data-bbox="328 197 560 1007">Данная функция специально разработана для обеспечения экологии электроэнергетики. Подробнее см. Главу «Указания и рекомендации», Раздел «Влажный горячий воздух». Дверца духового шкафа не должна открываться, так как это прервет работу функции и не позволит духовому шкафу достичь максимальной энергоэффективности. При использовании данной функции температура внутри камеры может отличаться от заданной температуры. Благодаря использованию остаточного тепла мощность нагрева может быть уменьшена. Общие рекомендации по энергосбережению приведены в Разделе «Энергосбережение» Главы «Экономия электроэнергии».</p> |
|  <p data-bbox="210 1086 273 1112">Гриль</p> | <p data-bbox="328 1027 560 1102">Приготовление на гриле продуктов плоской формы и стостов.</p> |
|  <p data-bbox="176 1192 306 1217">Турбо-гриль</p> | <p data-bbox="328 1133 560 1256">Жарка крупных кусков мяса или птицы на одном уровне, а также запекание и обжаривание.</p> |
|  <p data-bbox="176 1335 306 1383">Пирол. очистка</p> | <p data-bbox="328 1276 560 1473">Включение автоматической пиролитической очистки духового шкафа. Данная функция производит выжигание загрязнений в камере духового шкафа.</p> |

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


6.3 Включение и выключение духового шкафа

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

Лампа включается, когда духовой шкаф работает.


6.4 Выбор функции: Горячий воздух ПЛЮС

Данная функция позволяет улучшить влажность в ходе приготовления.

 **ВНИМАНИЕ!**
Существует риск получения ожогов и повреждения прибора.

Высвобождаемая влага может привести к получению ожогов:

- Не открывайте дверцу духового шкафа во время работы данной функции.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу духового шкафа по окончании выполнения функции.

 См. Главу «Указания и рекомендации».



1. Наполните выемку камеры водопроводной водой. Максимальная емкость выемки для воды составляет 250 мл. Наполняйте выемку камеры духового шкафа водой, только когда прибор холодный.




ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не наполняйте выемку камеры духового шкафа водой во время приготовления или когда прибор горячий.

2. Поместите продукты в духовой шкаф и закройте дверцу духового шкафа.


3. Выберите в меню:  .

4. Нажмите на кнопку «Плюс Пар» .

Кнопка «Плюс Пар» действует только с данной функцией.

Загорится соответствующий индикатор.

5. Поворотом ручки управления задайте нужную температуру.

6. Для выключения духового шкафа нажмите на кнопку «Плюс Пар»  и переведите ручки в положение «Выкл».

Индикатор кнопки «Плюс Пар» погаснет.

7. Удалите воду из выемки камеры.



ВНИМАНИЕ!

Перед удалением остатков воды из выемки камеры убедитесь, что духовой шкаф холодный.

6.5 Быстрый нагрев

Быстрый нагрев позволяет уменьшить время разогрева.



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


1. Поверните ручку выбора режима духового шкафа, выбрав быстрый нагрев.

2. Поворотом ручки термостата задайте нужную температуру.

При достижении духовым шкафом заданной температуры прибор выдает звуковой сигнал.


3. Задайте режим нагрева.



6.6 Индикация нагрева



При работе данной функции на дисплее одна за другой загораются полоски  по мере того, как температура духового шкафа повышается, и гаснут, когда она понижается.

7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

7.1 Таблица функций часов


| Функция часов | Применение |
|--|--|
|  ВРЕМЯ СУТОК | Отображение или изменение времени суток. Изменить текущее время суток можно только тогда, когда духовой шкаф выключен. |

| Функция часов | Применение |
|--|---|
|  ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ | Установка продолжительности работы духового шкафа. Используется, только если задан режим нагрева. |
|  ОКОНЧАНИЕ | Служит для выбора времени выключения духового шкафа. Используется, только если задан режим нагрева. |


| Функция часов | Применение |
|---|--|
|  ОТСРОЧКА ПУСКА | Сочетание функций «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ» и «ОКОНЧАНИЕ». |
|  ТАЙМЕР | Используйте его, чтобы задать время обратного отсчета. Эта функция не влияет на работу духового шкафа. Таймер можно включить в любое время, даже если духовой шкаф выключен. |



7.2 Установка и изменение текущего времени

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



1. Поворотом ручки выбора температуры вправо или влево задайте значение часов.
2. Нажмите  для подтверждения и перехода к установке значения минут.




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

3. 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 .

7.3 Установка функции «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ»



1. Задайте режим нагрева.
2. Нажимайте на кнопку  до тех пор, пока не замигает символ .

3. Поверните ручку термостата вправо или влево, чтобы задать значение минут, и нажмите  для подтверждения. Поверните ручку термостата вправо или влево, чтобы задать значение часов, и нажмите  для подтверждения. По истечении времени, заданного для функции «Продолжительность», в течение двух минут выдается звуковой сигнал. На дисплее при этом будет мигать символ  и показание текущего времени. Духовой шкаф автоматически выключится.
4. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите любую кнопку или откройте дверцу духового шкафа.
5. Установите ручку выбора режима нагрева в положение «Выкл».


7.4 Установка функции «ОКОНЧАНИЕ»




1. Задайте режим нагрева.
2. Нажимайте на кнопку  до тех пор, пока не замигает символ .
3. Поверните ручку термостата вправо или влево, чтобы задать значение часов, и нажмите  для подтверждения. Поверните ручку термостата вправо или влево, чтобы задать значение минут, и нажмите  для подтверждения. В момент, заданный функцией «Окончание», в течение двух минут выдается звуковой сигнал. На дисплее при этом будет мигать символ  и показание текущего времени. Духовой шкаф автоматически выключится.
4. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите любую кнопку или откройте дверцу духового шкафа.
5. Установите ручку выбора режима нагрева в положение «Выкл».

7.5 Установка функции «ОТСРОЧКА ПУСКА»

1. Задайте режим нагрева.
2. Нажимайте на кнопку  до тех пор, пока не замигает символ .

3. Поверните ручку термостата вправо или влево, чтобы задать значение минут для функции «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ» и нажмите  для подтверждения. Поверните ручку термостата вправо или влево, чтобы задать значение часов для функции «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ» и нажмите  для подтверждения.

На дисплее замигает .

4. Поверните ручку термостата вправо или влево, чтобы задать значение часов для функции «ОКОНЧАНИЕ» и нажмите  для подтверждения. Поверните ручку термостата вправо или влево, чтобы задать значение минут для функции «ОКОНЧАНИЕ» и нажмите  для подтверждения. Позже духовой шкаф автоматически включится, проработает в течение времени, заданного функцией «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ» и завершит работу во время, заданное функцией «ОКОНЧАНИЕ». В момент, заданный функцией «ОКОНЧАНИЕ», в течение двух минут выдается звуковой сигнал. На дисплее при этом будет мигать символ  и показание текущего времени. Духовой шкаф выключится.


5. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите любую кнопку или откройте дверцу духового шкафа.
6. Установите ручку выбора режима нагрева в положение «Выкл».

7.6 Установка ТАЙМЕРА

Таймер можно использовать когда духовой шкаф как включен, так и выключен.

1. Нажмите   3s.

На дисплее замигают  и «00».

2. Поворотом ручки выбора температуры вправо или влево задайте сначала 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 течение двух минут выдается звуковой сигнал. "На дисплее мигают «00:00» и ». Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку.

8. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

8.1 Термошуп

Термошуп служит для измерения температуры внутри продукта. Когда температура продукта достигает заданного значения, духовой шкаф выключается.

Необходимо задать два значения температуры:

- температуру духового шкафа (минимум 120°C),
- температуру внутри продукта.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

Указания для достижения оптимальных результатов:

- Ингредиенты должны иметь комнатную температуру.

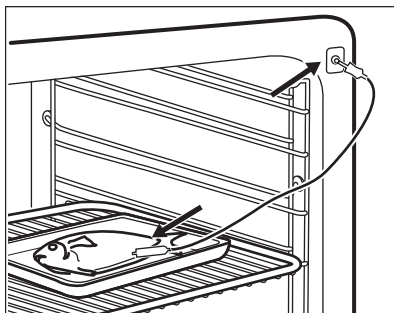
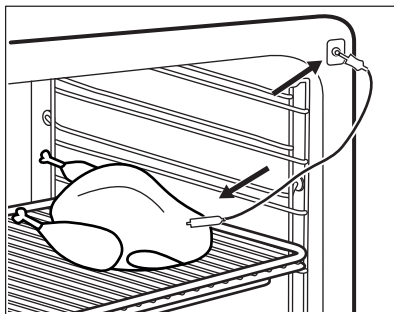
- Термощуп не подходит для использования с жидкими блюдами.
- В ходе приготовления термощуп должен находиться внутри блюда, а его штекер – включен в гнездо.
- Используйте рекомендуемые настройки температуры внутри продукта. См. Главу «Указания и рекомендации».

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

i Духовой шкаф рассчитывает примерное время приготовления, которое может меняться.


Категории блюд: мясо, птица и рыба


1. Выберите режим нагрева и задайте температуру духового шкафа
2. Вставьте наконечник термощупа в центр куска мяса или рыбы, по возможности выбрав самую толстую его часть. Убедитесь, что как минимум 3/4 термощупа находится внутри блюда.
3. Вставьте штекер термощупа в гнездо, расположенное на передней раме прибора.




На дисплее отобразится символ термощупа.

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 начнет мигать значение температуры внутри продукта и . В течение двух минут будет звучать звуковой сигнал.

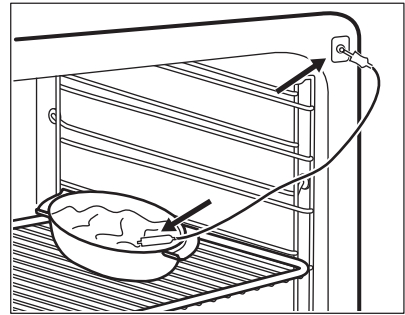
5. Для выключения звукового сигнала нажмите на любую кнопку или откройте дверцу духового шкафа.

6. Извлеките термощуп из гнезда и достаньте блюдо прибора.



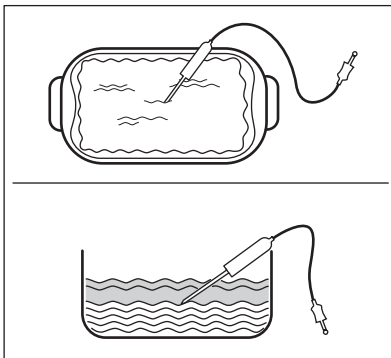
ВНИМАНИЕ!

Присутствует опасность ожога, так как термощуп сильно нагревается. Будьте осторожны при извлечении штекера из гнезда и наконечника из блюда.




Категория блюд: запеканки

1. Выберите режим нагрева и задайте температуру духового шкафа
2. Поместите ингредиентов в форму для выпечки.
3. Вставьте наконечник термощупа точно в центр запеканки. Во время запекания термощуп не должен менять своего положения в блюде. Для этого зафиксируйте его при помощи одного из более твердых ингредиентов. Для фиксации силиконовой ручки термощупа воспользуйтесь краем посуды, в которой производится запекание. Наконечник термощупа не должен касаться дна посуды для запекания.




4. Выложите поверх термощупа другие ингредиенты.
5. Вставьте штекер термощупа в гнездо, расположенное на передней раме прибора.

На дисплее отобразится символ термощупа.

6. 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 начнет мигать значение температуры внутри продукта и . В течение двух минут будет звучать звуковой сигнал.

7. Для выключения звукового сигнала нажмите на любую кнопку или откройте дверцу духового шкафа.
8. Извлеките термощуп из гнезда и достаньте блюдо прибора.



ВНИМАНИЕ!

Присутствует опасность ожога, так как термощуп сильно нагревается. Будьте осторожны при извлечении штекера из гнезда и наконечника из блюда.

Изменение температуры во время приготовления

Во время приготовления можно в любой момент изменить значение температуры:

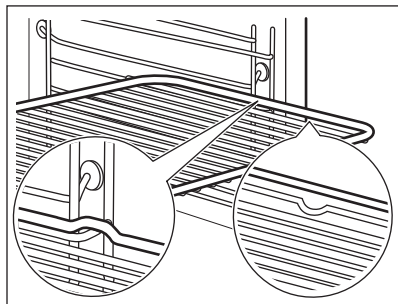
1. Нажмите **°C**:

- одно нажатие вызывает отображение заданной температуры внутри продукта, которое каждые 10 секунд сменяется значением фактической температуры внутри продукта.
 - два нажатия вызывают отображение текущей температуры духового шкафа, которое каждые 10 секунд сменяется значением заданной температуры духового шкафа.
 - три нажатия вызывают отображение заданной температуры духового шкафа.
2. При помощи ручки термостата задайте нужную температуру.

8.2 Установка аксессуаров

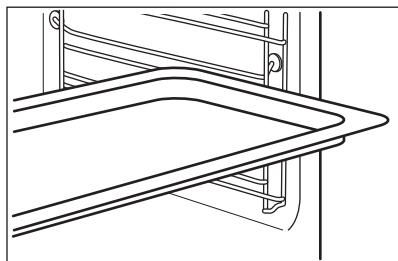
Решетка:

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



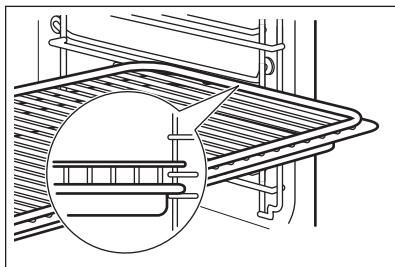
Эмалированный противень/ Сотейник:

Вставьте эмалированный противень / сотейник между направляющими планками.



Одновременная установка решетки и эмалированного противня /сотейника:

Вставьте эмалированный противень / сотейник между направляющими для противня и решеткой на направляющих выше.



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

8.3 Телескопические направляющие – установка аксессуаров

Телескопические направляющие облегчают установку и снятие полок.

- !** **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**
Не мойте телескопические направляющие в посудомоечной машине. Не смазывайте телескопические направляющие.

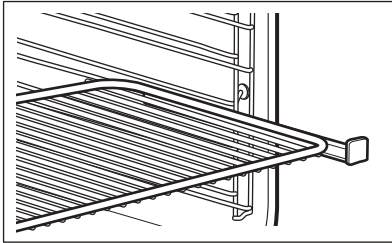
- !** **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**
Обязательно полностью задвиньте телескопические направляющие внутрь духового шкафа перед тем, как закрыть дверцу духового шкафа.

Решетка:

Установите решетку на телескопические направляющие так,

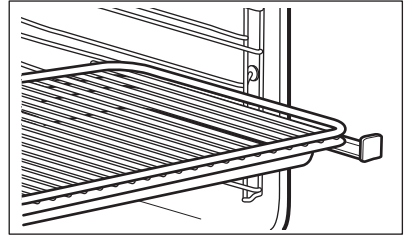
чтобы ее опоры были направлены вниз.

- i** Высокий ободок решетки предназначен для защиты посуды от соскальзывания.



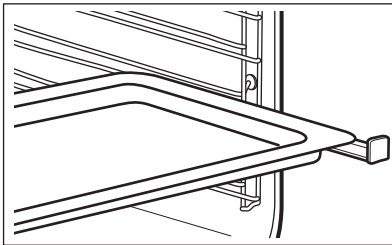
Одновременная установка решетки и противня для жарки:

Установите решетку и противень для жарки на телескопические направляющие.



Противень для жарки:

Установите противень для жарки на телескопические направляющие.



9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

9.1 Использование функции «Защита от детей».

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

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

Будет выдан звуковой сигнал. На дисплее появятся **SAFE** и .

- i** Эти символы также появляются на дисплее при работе функции пиролиза.


Для выключения функции «Защита от детей» повторите действие 2.

9.2 Использование блокировки кнопок


Режим «Блокировка кнопок» можно включить только когда духовой шкаф работает.

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

1. Выберите режим нагрева духового шкафа и установите его согласно своим предпочтениям.



2. Одновременно нажмите и удерживайте  и $^{\circ}\text{C}$ в течение двух секунд.

Будет выдан звуковой сигнал. На дисплее на 5 секунд появится Loc.

-  Когда включена функция блокировки кнопок, при повороте ручки выбора температуры или нажатии на любую кнопку на дисплее появляется Loc.


При повороте ручки для выбора режимов духового шкафа прибор будет выключаться.

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

-  При выполнении функции «Пир.чистка» дверца блокируется, а на дисплей выводится .

Для выключения функции «Блокировка кнопок» повторите действие 2.

9.3 Индикация остаточного тепла


Если после выключения духового шкафа температура внутри духового шкафа превышает 40°C , на дисплее высвечивается индикация остаточного тепла . Поверните ручку управления влево или вправо для проверки температуры духового шкафа.

9.4 Автоматическое отключение

В целях безопасности духовой шкаф автоматически отключается через определенное время в случае, если какой-либо режим нагрева продолжает выполняться, а изменения температуры духового шкафа пользователем не производится.

| Температура ($^{\circ}\text{C}$) | Время отключения (час) |
|------------------------------------|------------------------|
| 30 - 115 | 12.5 |
| 120 - 195 | 8.5 |
| 200 - 245 | 5.5 |
| 250 - максимум | 1.5 |

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

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

9.5 Вентилятор охлаждения

Во время работы духового шкафа вентилятор автоматически включается, чтобы охлаждать поверхность духового шкафа. При выключении духового шкафа вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

10. 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.

10.1 Рекомендации по приготовлению

Ваш духовой шкаф может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. Таблицы ниже содержат стандартные настройки температуры, времени приготовления и уровня полка духового шкафа.

Если найти установки для конкретного рецепта не удастся, поищите похожий рецепт.

10.2 Внутренняя сторона дверцы

На внутренней стороне дверцы находится:

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

10.3 Горячий воздух ПЛЮС

Пироги / выпечка / хлеб

Разогрейте пустой духовой шкаф в течение 5 минут.

Используйте эмалированный противень.

Используйте второе положение противня.

Используйте 150 мл воды.

| Продукты | Температура (°C) | Время (мин) |
|-----------------------------|------------------|-------------|
| Печенье, лепешки, круассаны | 150 - 180 | 10 - 20 |
| Фокачча | 200 - 210 | 10 - 20 |
| Пицца | 230 | 10 - 20 |
| Хлеб/Булочки | 200 | 20 - 25 |

| Продукты | Температура (°C) | Время (мин) |
|---|------------------|-------------|
| Хлеб | 180 | 35 - 40 |
| Вишневый пирог, яблочный пирог, булочки с корицей в форме для выпечки | 160 - 180 | 30 - 60 |

Замороженные готовые блюда

Разогрейте пустой духовой шкаф в течение 10 минут.

Используйте второе положение противня.

Используйте 200 мл воды.

| Продукты | Температура (°C) | Время (мин) |
|----------|------------------|-------------|
| Пицца | 200 - 210 | 10 - 20 |
| Круасаны | 170 - 180 | 15 - 25 |
| Лазанья | 180 - 200 | 35 - 50 |

Освежить продукты

Используйте второе положение противня.

Используйте 100 мл воды.

Установите температуру 110°C.

| Продукты | Время (мин) |
|--------------|-------------|
| Хлеб/Булочки | 10 - 20 |
| Хлеб | 15 - 25 |
| Фокачча | 15 - 25 |
| Мясо | 15 - 25 |
| Паста | 15 - 25 |
| Пицца | 15 - 25 |

| Продукты | Время (мин) |
|----------|-------------|
| Рис | 15 - 25 |
| Овощи | 15 - 25 |

Жарка

Используйте стеклянную глубокую емкость.

Используйте второе положение противня.

Используйте 200 мл воды.

| Продукты | Температура (°C) | Время (мин) |
|-----------------|------------------|-------------|
| Ростбиф | 200 | 50 - 60 |
| Цыпленок | 210 | 60 - 80 |
| Жареная свинина | 180 | 65 - 80 |

10.4 Выпечка

- В первый раз используйте низкую температуру.
- При выпекании пирогов более чем на одном положении противня время выпекания можно увеличить на 10–15 минут.
- Пирог и выпечка, расположенные на разной высоте, не всегда подрумяниваются равномерно. В случае неравномерного подрумянивания нет необходимости менять настройки температуры. Разница выровняется в ходе выпекания.
- В ходе приготовления противни могут деформироваться. После остывания противней эти деформации исчезают.

10.5 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. |
| | Слишком малое время выпекания. | Установите более длинное время выпекания. Время выпекания нельзя уменьшить, увеличив температуру. |
| | Слишком много жидкости в тесте. | Используйте меньшее количество жидкости. Соблюдайте требования по времени размешивания, особенно при использовании кухонных комбайнов. |

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

10.6 Выпекание на одном уровне:

Выпечка в формах

| Продукты | Функция | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|---|-----------------------|-------------------------|-------------|--------------------|
| Пирог-кольцо / Сдобная булочка | Горячий воздух | 150 - 160 | 50 - 70 | 1 |
| Пирог «Мадейра» / Фруктовый кекс | Горячий воздух | 140 - 160 | 70 - 90 | 1 |
| Коржи для открытого пирога из песочного теста | Горячий воздух | 170 - 180 ¹⁾ | 10 - 25 | 2 |
| Флан из бисквитного теста | Горячий воздух | 150 - 170 | 20 - 25 | 2 |
| Чизкейк | Верхний/нижний нагрев | 170 - 190 | 60 - 90 | 1 |

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Торты / выпечка / хлеб в эмалированных противнях

| Продукты | Функция | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|--|-----------------------|--------------------------------------|---------------------|---------------------------|
| Батон-плетенка / батон-венчик | Верхний/нижний нагрев | 170 - 190 | 30 - 40 | 3 |
| Рождественские коврижки | Верхний/нижний нагрев | 160 - 180 ¹⁾ | 50 - 70 | 2 |
| Хлеб (ржаной): 1. Первая часть процесса выпекания. 2. Вторая часть процесса выпекания. | Верхний/нижний нагрев | 1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180 | 1. 20 2. 30 - 60 | 1 |
| Пирожн. из заварн. теста/ эклеры | Верхний/нижний нагрев | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 35 | 3 |
| Швейц. рулет | Верхний/нижний нагрев | 180 - 200 ¹⁾ | 10 - 20 | 3 |
| Сладкий пирог с обсыпкой (сухой) | Горячий воздух | 150 - 160 | 20 - 40 | 3 |
| Сливочный миндальный торт / сахарные торты | Верхний/нижний нагрев | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Открытые фруктовые пироги из дрожжевого / сдобного теста ²⁾ | Горячий воздух | 150 | 35 - 55 | 3 |
| Открытые фруктовые пироги из дрожжевого / сдобного теста ²⁾ | Верхний/нижний нагрев | 170 | 35 - 55 | 3 |
| Открытые фруктовые пироги из песочного теста | Горячий воздух | 160 - 170 | 40 - 80 | 3 |
| Дрожжевые пироги с деликатной начинкой (например, творогом, сливками, заварным кремом) | Верхний/нижний нагрев | 160 - 180 ¹⁾ | 40 - 80 | 3 |

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

2) Используйте противень для жарки.

Бисквиты

| Продукты | Функция | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|------------------|----------------|-------------------------|--------------------|---------------------------|
| Песочное печенье | Горячий воздух | 150 - 160 | 10 - 20 | 3 |

| Продукты | Функция | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|--------------------------------|-----------------------|-------------------------|-------------|--------------------|
| Бисквиты из сдобного теста | Горячий воздух | 150 - 160 | 15 - 20 | 3 |
| Выпечка с яичным белком / безе | Горячий воздух | 80 - 100 | 120 - 150 | 3 |
| Минд. печенье | Горячий воздух | 100 - 120 | 30 - 50 | 3 |
| Бисквиты из дрожжевого теста | Горячий воздух | 150 - 160 | 20 - 40 | 3 |
| Печенье из слоеного теста | Горячий воздух | 170 - 180 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Рулеты | Горячий воздух | 160 ¹⁾ | 10 - 25 | 3 |
| Рулеты | Верхний/нижний нагрев | 190 - 210 ¹⁾ | 10 - 25 | 3 |

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

10.7 Выпечка и запеканки

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

| Продукты | Функция | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|---------------------|----------------|------------------|-------------|--------------------|
| Фаршированные овощи | Горячий воздух | 160 - 170 | 30 - 60 | 1 |

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

10.8 Влажный горячий воздух



Для достижения оптимальных результатов воспользуйтесь временем приготовления, приведенным в таблице ниже.

| Продукты | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|---|------------------|-------------|--------------------|
| Запеченная Паста | 200 - 220 | 45 - 55 | 3 |
| Картофельная Запеканка | 180 - 200 | 70 - 85 | 3 |
| Мусака | 170 - 190 | 70 - 95 | 3 |
| Лазанья | 180 - 200 | 75 - 90 | 3 |
| Каннелони | 180 - 200 | 70 - 85 | 3 |
| Хлебный пудинг | 190 - 200 | 55 - 70 | 3 |
| Рисовый пудинг | 170 - 190 | 45 - 60 | 3 |
| Бисквитный пирог с яблоками (в круглой форме для выпечки) | 160 - 170 | 70 - 80 | 3 |
| Белый Хлеб | 190 - 200 | 55 - 70 | 3 |

10.9 Выпекание на нескольких уровнях

Используйте функцию «Горячий воздух».

Торты / выпечка / хлеб в эмалированных противнях

| Продукты | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня | |
|---------------------------------|-------------------------|-------------|--------------------|-------------|
| | | | 2 положения | 3 положения |
| Пирожн. из заварн. теста/эклеры | 160 - 180 ¹⁾ | 25 - 45 | 1 / 4 | - |

| Продукты | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня | |
|------------------------|------------------|-------------|--------------------|-------------|
| | | | 2 положения | 3 положения |
| 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 |
| Песочное печенье | 150 - 160 | 20 - 40 | 1 / 4 | 1 / 3 / 5 |
| Бисквиты из сдобного теста | 160 - 170 | 25 - 40 | 1 / 4 | - |
| Бисквиты с яичным белком, безе | 80 - 100 | 130 - 170 | 1 / 4 | - |
| Минд. печенье | 100 - 120 | 40 - 80 | 1 / 4 | - |
| Бисквиты 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 | - |

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

10.10 Пицца

| Продукты | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|---------------------------------------|---------------------------|-------------|--------------------|
| Пицца (на тонкой основе) | 200 - 230 ¹⁾²⁾ | 15 - 20 | 2 |
| Пицца (с большим количеством начинки) | 180 - 200 | 20 - 30 | 2 |
| Открытые пироги | 180 - 200 | 40 - 55 | 1 |
| Флан со шпинатом | 160 - 180 | 45 - 60 | 1 |
| Открытый Пирог | 170 - 190 | 45 - 55 | 1 |

| Продукты | Температура (°С) | Время (мин) | Положение противня |
|---|-------------------------|-------------|--------------------|
| Швейцарский флан | 170 - 190 | 45 - 55 | 1 |
| Чизкейк | 140 - 160 | 60 - 90 | 1 |
| Закрытый яблочный пирог | 150 - 170 | 50 - 60 | 1 |
| Овощной пирог | 160 - 180 | 50 - 60 | 1 |
| Пресный хлеб | 230 - 250 ¹⁾ | 10 - 20 | 2 |
| Флан из слоеного теста | 160 - 180 ¹⁾ | 45 - 55 | 2 |
| «Фламмухен» (похожее на пиццу блюдо из Эльзаса) | 230 - 250 ¹⁾ | 12 - 20 | 2 |
| Пироги | 180 - 200 ¹⁾ | 15 - 25 | 2 |

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

2) Используйте противень для жарки.

10.11 Жарка

Используйте жаростойкую посуду.

Жарьте большие куски мяса непосредственно на противне или на решетке, помещенной над противнем.

Во избежание пригорания мясного сока или жира добавьте в противень немного воды.

Для получения мяса с хрустящей корочкой используйте сотейник без крышки.

Переворачивайте обжариваемый продукт по истечении 1/2 - 2/3 времени приготовления.

Для сохранения большей сочности мяса:

- постные куски мяса следует готовить в сотейнике под крышкой или использовать пакет для жарки.
- при жарке мяса и рыбы используйте большие куски (1 кг или более).
- несколько раз в течение жарки поливайте выделяющимся соком крупное жаркое и птицу.

10.12 Таблицы с информацией по жарке

Говядина

| Продукты | Количество | Функция | Температура (°С) | Время (мин) | Положение противня |
|---|---------------|-----------------------|-------------------------|-------------|--------------------|
| Мясо, тушенное одним крупным куском | 1 кг – 1,5 кг | Верхний/нижний нагрев | 230 | 120 - 150 | 1 |
| Ростбиф или филе: с кровью | на см толщины | Турбо-гриль | 190 - 200 ¹⁾ | 5 - 6 | 1 |
| Ростбиф или филе: средней прожаренности | на см толщины | Турбо-гриль | 180 - 190 ¹⁾ | 6 - 8 | 1 |
| Ростбиф или филе: хорошей прожаренности | на см толщины | Турбо-гриль | 170 - 180 ¹⁾ | 8 - 10 | 1 |

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Свинина

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

Телятина

| Продукты | Количество (кг) | Функция | Температура (°С) | Время (мин) | Положение противня |
|------------------|-----------------|-------------|------------------|-------------|--------------------|
| Жареная телятина | 1 | Турбо-гриль | 160 - 180 | 90 - 120 | 1 |

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

Баранина

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

Дичь

| Продукты | Количество (кг) | Функция | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|-------------------------------|-----------------|-----------------------|-------------------|-------------|--------------------|
| Седло зайца / заячьи окорочка | до 1 | Верхний/нижний нагрев | 230 ¹⁾ | 30 - 40 | 1 |
| Седло оленя/косули | 1.5 - 2 | Верхний/нижний нагрев | 210 - 220 | 35 - 40 | 1 |
| Окороч оленя/косули | 1.5 - 2 | Верхний/нижний нагрев | 180 - 200 | 60 - 90 | 1 |

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Птица

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

Рыба (на пару)

| Продукты | Количество (кг) | Функция | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|---------------|-----------------|-----------------------|------------------|-------------|--------------------|
| Рыба, целиком | 1 - 1.5 | Верхний/нижний нагрев | 210 - 220 | 40 - 60 | 1 |

10.13 Гриль

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

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Приготовление на гриле всегда выполняйте при закрытой дверце духового шкафа.

Гриль

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

10.14 Замороженные продукты

Используйте функцию «Горячий воздух».

| Продукты | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|--------------------------------|------------------|-------------|--------------------|
| Пицца, заморож. | 200 - 220 | 15 - 25 | 2 |
| 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 / Канне-лони, свежие | 170 - 190 | 35 - 45 | 2 |
| Лазанья/Кан-лони, замор. | 160 - 180 | 40 - 60 | 2 |
| Запеченный в духовом шкафу сыр | 170 - 190 | 20 - 30 | 3 |
| Куриные Крылья | 190 - 210 | 20 - 30 | 2 |

10.15 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.
- При приготовлении больших порций положите на дно внутренней камеры духового шкафа перевернутую тарелку. Поместите продукты в глубокую тарелку или емкость и поставьте ее на перевернутую тарелку. При необходимости извлеките направляющие для противня.

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

| Продукты | Количество (кг) | Время размораживания (мин) | Время остаточного размораживания (мин) | Комментарии |
|-----------------|-----------------|----------------------------|--|--|
| Мясо | 1 | 100 - 140 | 20 - 30 | Перевернуть по истечении половины времени. |
| Форель | 0.15 | 25 - 35 | 10 - 15 | - |
| Клубника | 0.3 | 30 - 40 | 10 - 20 | - |
| Сливочное масло | 0.25 | 30 - 40 | 10 - 15 | - |
| Сливки | 2 x 0,2 | 80 - 100 | 10 - 15 | Взбейте сливки, немного их охладив. |
| Пирожные | 1.4 | 60 | 60 | - |

10.16 Консервирование – нижний нагрев

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

Ягоды

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

Фрукты с косточками

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

Овощи

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

1) Оставьте стоять в духовом шкафу после его выключения.

10.17 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 |

| Продукты | Температура (°С) | 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 |

10.18 таблица Термощуп

| Говядина | Температура внутри продукта (°С) | | |
|----------|----------------------------------|---------|-------------|
| | С кровью | Средняя | Прожаренное |
| Ростбиф | 45 | 60 | 70 |
| Вырезка | 45 | 60 | 70 |

| Говядина | Температура внутри продукта (°С) | | |
|--------------|----------------------------------|---------|--------|
| | Меньше | Средняя | Больше |
| Мясной рулет | 80 | 83 | 86 |

| Свинина | Температура внутри продукта (°С) | | |
|---|----------------------------------|---------|--------|
| | Меньше | Средняя | Больше |
| Ветчина, Жаркое | 80 | 84 | 88 |
| Отбивная (спинка), Копченая свиная вырезка, Варено-копченая вырезка | 75 | 78 | 82 |

| Телятина | Температура внутри продукта (°С) | | |
|------------------|----------------------------------|---------|--------|
| | Меньше | Средняя | Больше |
| Жареная телятина | 75 | 80 | 85 |
| Телячья ножка | 85 | 88 | 90 |

| Баранина / ягненок | Температура внутри продукта (°С) | | |
|-----------------------------------|----------------------------------|---------|--------|
| | Меньше | Средняя | Больше |
| Баранья нога | 80 | 85 | 88 |
| Седло барашка | 75 | 80 | 85 |
| Ножка ягненка, Жареный ягненок | 65 | 70 | 75 |

| Дичь | Температура внутри продукта (°C) | | |
|--|---|----------------|---------------|
| | Меньше | Средняя | Больше |
| Спинка зайца, Седло оленя/косули | 65 | 70 | 75 |
| Заячьи окорочка, Зяяц целиком, Окорок оленя/косули | 70 | 75 | 80 |

| Птица | Температура внутри продукта (°C) | | |
|---|---|----------------|---------------|
| | Меньше | Средняя | Больше |
| Курица (целиком / половинка / грудка) | 80 | 83 | 86 |
| Утка (целиком / половинка), Индейка (целиком / грудка) | 75 | 80 | 85 |
| Утка (грудка) | 60 | 65 | 70 |

| Рыба (лосось, форель, судак) | Температура внутри продукта (°C) | | |
|--|---|----------------|---------------|
| | Меньше | Средняя | Больше |
| Рыба (целиком / большая / на пару), Рыба (целиком / большая / обжаренная) | 60 | 64 | 68 |

| Запеканки – готовые овощи | Температура внутри продукта (°C) | | |
|--|---|----------------|---------------|
| | Меньше | Средняя | Больше |
| Запеканка с цукини, Запеканка с брокколи, Запеканка с фенхелем | 85 | 88 | 91 |

| Запеканки – несладкие | Температура внутри продукта (°C) | | |
|---|---|----------------|---------------|
| | Меньше | Средняя | Больше |
| Каннеллони, Лазанья, Запеканка из макарон | 85 | 88 | 91 |

| Запеканки – сладкие | Температура внутри продукта (°C) | | |
|--|----------------------------------|---------|--------|
| | Меньше | Средняя | Больше |
| Запеканка с белым хлебом и фруктами / без фруктов, Рисовая запеканка с фруктами / без фруктов, Запеканка со сладкой лапшой | 80 | 85 | 90 |

10.19 Информация для тестирующих организаций

Испытания согласно EN 60350-1:2013 и IEC 60350-1:2011.

Выпекание на одном уровне. Выпечка в формах

| Продукты | Функция | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|--|-----------------------|------------------|-------------|--------------------|
| Нежирный бисквитный пирог | Горячий воздух | 140 - 150 | 35 - 50 | 2 |
| Нежирный бисквитный пирог | Верхний/нижний нагрев | 160 | 35 - 50 | 2 |
| Яблочный пирог (2 формы Ø 20 см, установленные по диагонали) | Горячий воздух | 160 | 60 - 90 | 2 |
| Яблочный пирог (2 формы Ø 20 см, установленные по диагонали) | Верхний/нижний нагрев | 180 | 70 - 90 | 1 |

Выпекание на одном уровне. Печенье

| Продукты | Функция | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|-------------------------------------|-----------------------|-------------------|-------------|--------------------|
| Песочное печенье / полоски из теста | Горячий воздух | 140 | 25 - 40 | 3 |
| Песочное печенье / полоски из теста | Верхний/нижний нагрев | 160 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Мелкое печенье (20 шт на противне) | Горячий воздух | 150 ¹⁾ | 20 - 35 | 3 |
| Мелкое печенье (20 шт на противне) | Верхний/нижний нагрев | 170 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Выпекание на нескольких уровнях. Печенье

| Продукты | Функция | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня | |
|--|----------------|-------------------|-------------|-----------------------|-----------------------|
| | | | | 2 по- ложе- ния | 3 по- ложе- ния |
| Песочное печенье / полоски из теста | Горячий воздух | 140 | 25 - 45 | 1 / 4 | 1 / 3 / 5 |
| Мелкое печенье (20 шт на против- не) | Горячий воздух | 150 ¹⁾ | 23 - 40 | 1 / 4 | - |

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Гриль

Разогрейте пустой духовой шкаф в течение 5 минут.

| Продукты | Функция | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|---------------|---------|------------------|-----------------------|--------------------|
| Тосты | Гриль | макс | 1 - 3 | 5 |
| Говяжий стейк | Гриль | макс | 24 - 30 ¹⁾ | 4 |

¹⁾ Перевернуть по истечении половины времени.

Быстрое грилирование

Разогрейте пустой духовой шкаф в течение 3 минут.

При приготовлении на гриле выбирайте максимальный уровень температуры

| Продукты | Время (мин) | | Положение про- тивня |
|------------------------|----------------|----------------|-------------------------|
| | Первая сторона | Вторая сторона | |
| Рубленый биф- штекс | 8 - 10 | 6 - 8 | 4 |
| Тосты | 1 - 3 | 1 - 3 | 4 |

11. УХОД И ОЧИСТКА

**ВНИМАНИЕ!**

См. Главы, содержащие
Сведения по технике
безопасности.

11.1 Примечание относительно очистки

Переднюю часть духового шкафа
протирайте мягкой тканью, смоченной
в теплой воде с мягким моющим
средством.

Для очистки металлических
поверхностей используйте
специальное чистящее средство.

Камеру духового шкафа следует
очищать после каждого
использования. Накопление жира или
остатков других продуктов может
привести к возгоранию. При
приготовлении на сковороде гриль
этот риск увеличивается.

После каждого использования все
аксессуары духового шкафа следует

очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с моющим средством.

Стойкие загрязнения удаляйте при помощи специальных чистящих средств для духовых шкафов.

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.

После каждым использованием вытирайте внутреннюю камеру от влаги.

11.2 Очистка выемки внутренней камеры

Процедура очистки удаляет из выемки камеры известковый налет, оставшийся после приготовления с использованием пара.

i Для данной функции: Горячий воздух ПЛЮС рекомендуется производить процедуру очистки не реже, чем каждые 5-10 циклов приготовления.

1. Налейте в выемку внутренней камеры 250 мл белого уксуса. Используйте уксус концентрации не выше 6% и без каких-либо добавок.
2. Оставьте уксус на 30 минут при комнатной температуре, позволив ему растворить известковый налет.
3. Протрите внутреннюю камеру мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде.

11.3 Снятие направляющих для противней

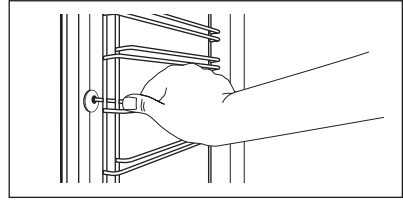
Для очистки камеры духового шкафа извлеките направляющие для противней.



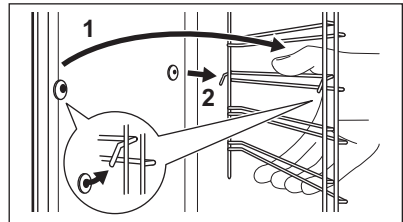
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

При извлечении направляющих для противней соблюдайте осторожность.

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



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



Установите извлеченные аксессуары в обратном порядке.



Удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.

11.4 Пирол.чистка



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не запускайте функцию пиролитической чистки при нажатой кнопке «Плюс Пар».



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Извлеките все аксессуары и съемные направляющие для полок.



Не запускайте функцию пиролизической чистки при неплотно закрытой дверце. При этом в ряде моделей на дисплее высвечивается код ошибки символ «С3».

**ВНИМАНИЕ!**

Духовой шкаф очень сильно нагревается. Существует опасность получения ожогов.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Если в той же мебельной нише или шкафу установлены другие приборы, не используйте их одновременно с выполнением функции «Пирол.чистка». Это может привести к повреждению прибора.

1. Протрите внутреннюю камеру мягкой влажной тряпкой.
2. Вымойте внутреннюю сторону дверцы с горячей водой чтобы избежать пригорания остатков пицци при нагревании воздуха до высокой температуры.
3. Установите режим «Пирол.чистка». См. Раздел «Функции духового шкафа» в главе «Ежедневное использование».
4. Когда замигает |, поверните ручку термостата, чтобы задать продолжительность пиролизической чистки:

| Опция | Описание |
|-------|--|
| P1 | Легкая очистка. Продолжительность: 1 час 30 мин. |
| P2 | Нормальная очистка. Продолжительность: 3 часа. |

Пиролизическая чистка начнется через две секунды.

Чтобы отложить начало процесса очистки, выберите функцию «ОКОНЧАНИЕ».

Во время работы пиролизической очистки лампа освещения духового шкафа отключена.

5. Для изменения заданной по умолчанию продолжительности пиролизической чистки (**P1** или **P2**), нажмите на для установки |, а затем для выбора продолжительности пиролизической очистки.
6. При работе духового шкафа при заданной пользователем температуре дверца блокируется. На дисплее отображается и полоски до тех пор, пока не будет снята блокировка дверцы.
7. По окончании пиролизической чистки на дисплее снова отображается текущее время. Дверца духового шкафа остается заблокированной.
8. После остывания духового шкафа блокировка дверцы автоматически снимается.

11.5 Напоминание о чистке

Для напоминания о необходимости запуска функции пиролизической чистки на дисплее 10 секунд мигает PYR после каждого включения и выключения духового шкафа.

**Напоминание о чистке гаснет:**

- по окончании работы функции «Пирол.чистка».
- если одновременно

нажать на 3s и °C, в то время как на дисплее мигает PYR.

11.6 Снятие и установка дверцы

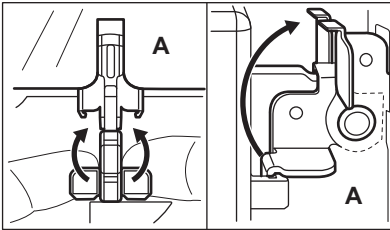
Как дверца, так и внутренние стеклянные панели снимаются для чистки. Количество стеклянных панелей зависит от конкретной модели.



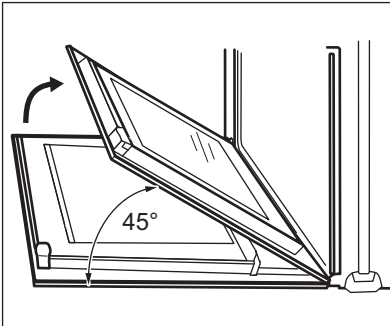
ВНИМАНИЕ!

Дверца имеет большой вес.

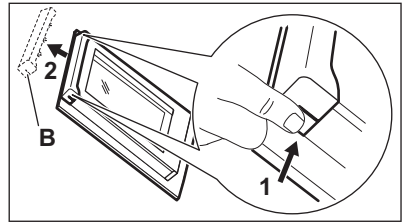
1. Полностью откройте дверцу.
2. Полностью поднимите стопорные рычаги (А) на двух петлях дверцы.



3. Прикройте дверцу приблизительно до угла в 45°.



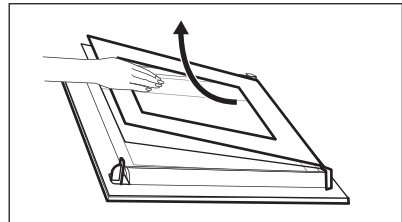
4. Возьмитесь за дверцу с обеих сторон и потяните ее от духового шкафа под углом вверх.
5. Положите дверцу наружной стороной вниз на мягкую ткань, расстеленную на ровной поверхности.
6. Возьмитесь за дверную планку (В) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

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

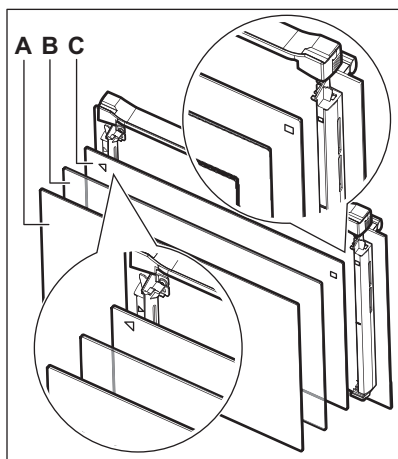


ВНИМАНИЕ!

Убедитесь, что стекла вставлены правильным образом; в противном случае поверхность дверцы может перегреться.

Убедитесь, что стекла (С, В и А) вставлены в правильном порядке. Сначала вставьте панель С: 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.



11.7 Замена лампы



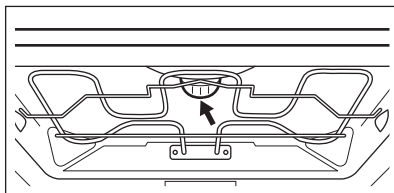
ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током. Лампа может быть горячей.

1. Выключите духовой шкаф. Подождите, пока духовой шкаф не остынет.
2. Отключите духовой шкаф от сети электропитания.
3. Положите ткань на дно внутренней камеры.

Верхняя лампа

1. Чтобы снять плафон, поверните его.



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

12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ




ВНИМАНИЕ!





См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

12.1 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. |

| Неисправность | Возможная причина | Решение |
|---|---|---|
| Духовой шкаф не нагревается. | Не установлено текущее время. | Установите часы. |
| 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 повторно 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. |
| 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 осаждаются 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. |
| На дисплее отображается код «С2». | Вы намереваетесь включить функцию пиролизической очистки или размораживания, но не извлекли штекер термощупа из его гнезда. | Извлеките штекер термощупа из его гнезда. |
| На дисплее отображается код «С3». | Функция очистки не работает. Дверца духового шкафа была закрыта не полностью, или неисправна электронная блокировка дверцы. | Полностью закройте дверцу. |

| Неисправность | Возможная причина | Решение |
|--|--|---|
| На дисплее отображается код «F102». | <ul style="list-style-type: none"> • Дверца была закрыта не полностью. • Неисправна блокировка дверцы. | <ul style="list-style-type: none"> • Полностью закройте дверцу. • Выключите и снова включите духовой шкаф с помощью предохранителя домашней электропроводки или предохранительного выключателя на электрощите. • Если на дисплее снова отобразится код «F102», обратитесь в сервисный центр. |
| На дисплее отображается код ошибки, не указанный в данной Таблице. | Имел место сбой электроники. | <ul style="list-style-type: none"> • 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. |
| Использование функции «Конвекция ПЛЮС» не обеспечивает удовлетворительных результатов приготовления. | Не была включена функция «Конвекция ПЛЮС». | См. Главу «Включение функции «Конвекция ПЛЮС». |
| Использование функции «Конвекция ПЛЮС» не обеспечивает удовлетворительных результатов приготовления. | Функция «Конвекция ПЛЮС» не была включена надлежащим образом при помощи кнопки «Плюс Пар». | См. Главу «Включение функции «Конвекция ПЛЮС». |
| Использование функции «Конвекция ПЛЮС» не обеспечивает удовлетворительных результатов приготовления. | В выемку камеры духового шкафа не была налита вода. | См. Главу «Включение функции «Конвекция ПЛЮС». |
| Требуется включить функцию «Горячий воздух ПЛЮС», но индикатор кнопки «Плюс Пар» горит. | Выполняется функция «Горячий воздух ПЛЮС». | Нажмите на кнопку «Плюс Пар»  для того, чтобы прервать работу функции «Горячий воздух ПЛЮС». |

| Неисправность | Возможная причина | Решение |
|--|--|---|
| Требуется включить функцию очистки, но на дисплее отображается "C4". | Была нажата кнопка «Плюс Пар». | Повторно нажмите на кнопку «Плюс Пар». |
| Вода в выемке камеры духового шкафа не кипит. | Слишком низкая температура. | Установите температуру равной как минимум 110°C. См. Главу «Указания и рекомендации». |
| Из выемки камеры духового шкафа выливается вода. | Слишком много воды в выемке камеры духового шкафа. | Выключите духовой шкаф и убедитесь, что прибор остыл. Удалите воду с помощью губки. Добавьте в выемку камеры духового шкафа надлежащее количество воды. См. описание конкретной процедуры. |
| Прибор включен, но не нагревается. Не работает вентилятор. На дисплее отображается "Demo". | Включен деморежим. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите духовой шкаф. 2. Одновременно нажмите и удерживайте    °C. 3. Первая цифра на дисплее и индикатор Demo начнет мигать. 4. Введите код «2468», повернув кнопку регулировки температуры вправо или влево для смены значений, и нажмите на  для подтверждения. 5. Начнет мигать следующая цифра. 6. Режим Demo выключится после подтверждения последней цифры, если код введен верно. |

12.2 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 камеры духового шкафа. Не удаляйте табличку с техническими

данными из внутренней камеры духового шкафа.

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

13. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

13.1 Технические данные

| | |
|------------|-------------|
| Напряжение | 220 - 240 В |
| Частота | 50 Гц |

14. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

14.1 Экономия электроэнергии



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

Общие рекомендации

Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы духового шкафа была плотно закрыта. Во время приготовления не открывайте дверцу слишком часто. Следите за чистотой уплотнителя дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплен на своем месте.

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.

Во время приготовления нескольких блюд за раз сводите перерывы между выпечкой/жаркой к минимуму.

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 немного 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 индикация остаточного тепла или текущая температура.

Влажный горячий воздух


Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.

При использовании Влажный горячий воздух лампа выключается через 30 секунд. Лампу можно включить снова, но данное действие сократит ожидаемый эффект от экономии электроэнергии.

15. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и

здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую

технику, помеченную символом . Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.



Класс энергетической эффективности: А

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

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

Изготовлено в Германии

www.electrolux.com/shop



867344233-A-092018



Изготовлено в Германии