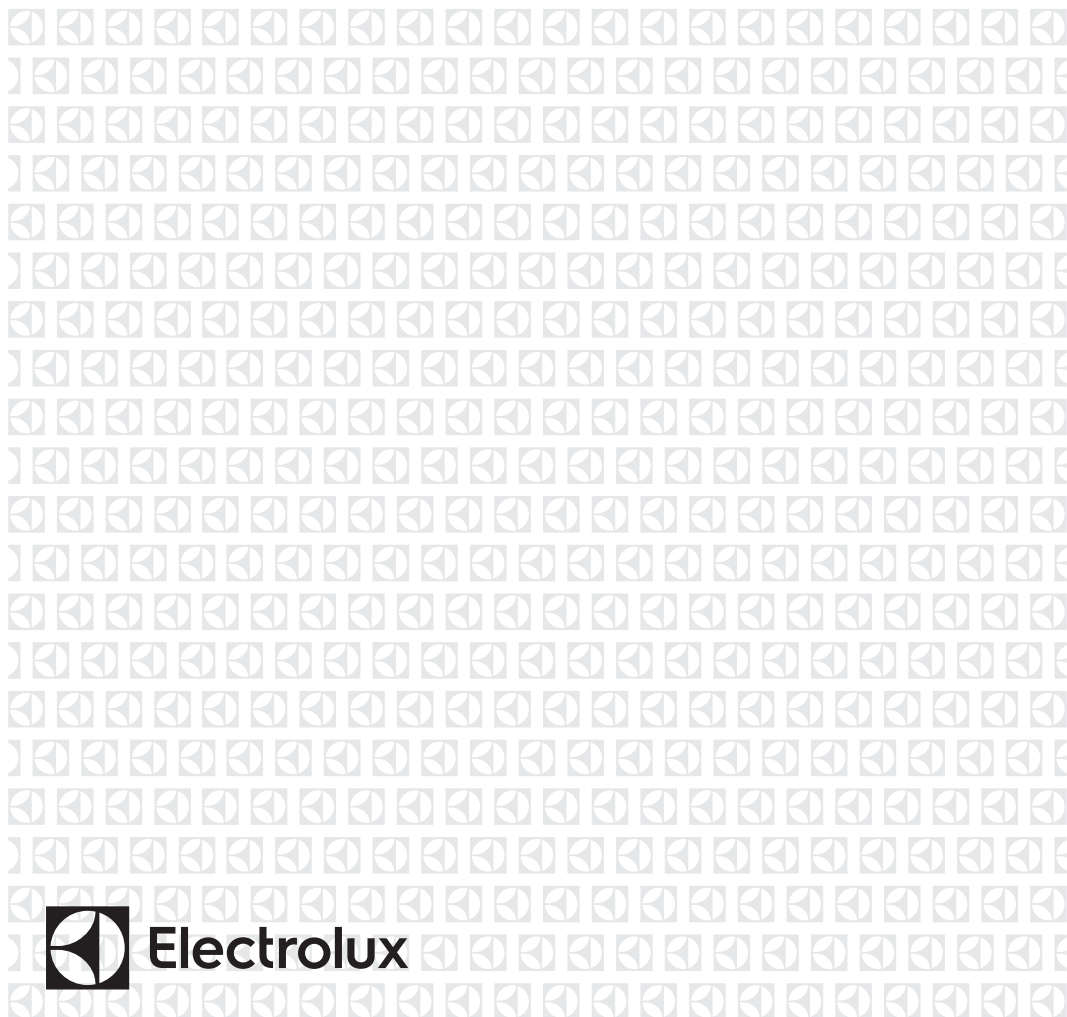


EOB96850AV
EOB96850AX



RU Духовой шкаф с функцией пара

Инструкция по эксплуатации



СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	5
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ.....	8
4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	8
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	10
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	11
7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	17
8. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ.....	19
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.....	20
10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	24
11. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	26
12. УХОД И ОЧИСТКА.....	46
13. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	51
14. УСТАНОВКА.....	53
15. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	54
16. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	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 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 рукавицы.
- 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.

- 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.

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.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- 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.
- 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.

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.
- 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 Приготовление на пару



ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения ожогов и повреждения прибора.

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

2.5 Уход и очистка



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по чистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте указаниям по безопасности на его упаковке.
- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.

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 удущья.

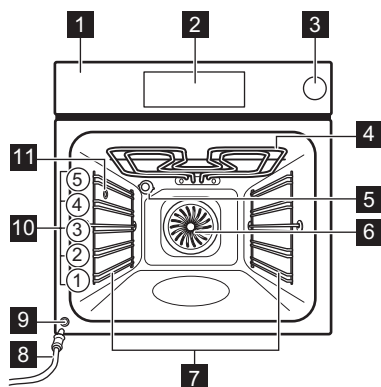
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.

- Удалите защелку дверцы, чтобы дети или домашние животные не

оказались заблокированными в приборе.

3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

3.1 Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Электронный программатор
- 3 Выдвижной резервуар для воды
- 4 Нагревательный элемент
- 5 Лампа освещения
- 6 Вентилятор
- 7 Съёмная направляющая для противня
- 8 Сливной шланг
- 9 Клапан для слива воды
- 10 Положение противней
- 11 Входное отверстие для пара

3.2 Аксессуары

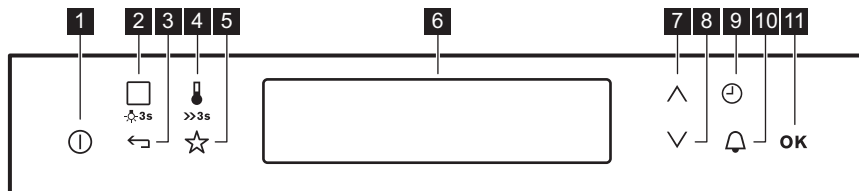
- **Решетка**
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.
- **Эмалированный противень**
Для тортов и печенья.
- **Глубокий эмалированный противень для гриля**

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

- **Телескопические направляющие**
Для полки и противней.
- **Емкость для диетического приготовления**
Приготовление с использованием режимов приготовления на пару.

4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

4.1 Электронный программатор

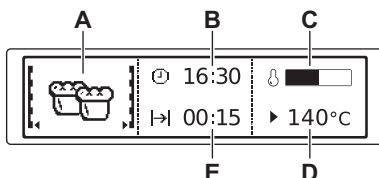


Управление духовым шкафом осуществляется с помощью сенсоров.

Сенсор	Функция	Комментарий
1	ВКЛ/ВЫКЛ (ON/OFF)	Включение и выключение духового шкафа.











Сенсор	Функция	Комментарий
2 	Режимы нагрева или Помощь в приготовлении	Для выбора режима нагрева или вызова меню Помощь в приготовлении нажмите сенсор один раз. Снова нажмите сенсор для чередования следующих меню: Режимы нагрева, Помощь в приготовлении. Для включения или выключения освещения нажмите на этот сенсор и удерживайте его в течение 3 секунд.
3 	Клавиша возврата	Возврат на один уровень в меню функций. Для вызова главного меню нажмите и удерживайте сенсор в течение 3 секунд.
4 	Выбор температуры	Установка температуры или отображение текущей температуры духового шкафа. Нажмите на символ и удерживайте его в течение 3 секунд для включения или выключения следующей функции: Быстрый нагрев.
5 	Любимая прогр.	Сохранение и вызов любимых программ.
6 -	Дисплей	Отображение текущих настроек духового шкафа.
7 	Стрелка вверх	Перемещение вверх по меню.
8 	Стрелка вниз	Перемещение вниз по меню.
9 	Время и дополнительные функции	Установка различных функций. При работе режима нагрева нажатие на данный сенсор позволяет установить таймер или следующие функции: Блокир. кнопок, Любимая прогр., Сохранение тепла, Включил и Иди.
10 	Таймер	Установка функции Таймер.
11 	OK	Подтверждение выбора или параметра настройки.

4.2 Дисплей



- A. Режим нагрева
- B. Время суток
- C. Индикация нагрева
- D. Температура
- E. Отображение продолжительности или времени окончания работы функции

Другие индикаторы дисплея:

Символ		Функция
	Таймер	Работает функция часов.
	Время суток	На дисплее отображается текущее время суток.
	Продолжительность	На дисплее отображается требуемое для приготовления время.
	Окончание	Отображается на дисплее по истечении времени приготовления.
	Температура	На дисплее отображается температура.
	Индикация времени	На дисплее отображается продолжительность времени работы режима нагрева. Для сброса отсчета одновременно нажмите на \checkmark и \wedge .
	Индикация нагрева	На дисплее отображается температура внутри духового шкафа.
	Быстрый нагрев	Функция включена. При этом сокращается время нагрева.
	Вес, автоматич.	На дисплее отображается информация о том, что система автоматического взвешивания включена или что вес может быть изменен.
	Сохранение тепла	Функция включена.

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

**ВНИМАНИЕ!**

См. Главы, содержащие сведения по технике безопасности.

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.


5.2 Первое подключение


При подключении духового шкафа к сети электропитания или после перебоя электропитания необходимо установить язык, контрастность дисплея, яркость дисплея и время суток.

1. Для выбора значения нажмите на \wedge или на \checkmark .
2. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на **OK**.

5.3 Предварительный разогрев

Перед первым использованием удалите все аксессуары и разогрейте духовой шкаф.

1. Выберите в меню: Верхн/нижн. нагрев  и максимальную температуру.
2. Дайте духовому шкафу поработать примерно один час.

3. Выберите в меню: Горячий воздух  и максимальную температуру.
4. Дайте духовому шкафу поработать примерно 15 минут.

Во время предварительного разогрева из духового шкафа могут появиться неприятные запахи или дым.

Убедитесь, что в помещении имеется достаточная циркуляция воздуха.



6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ




ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

6.1 Навигация по пунктам меню




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





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





6.2 Обзор меню










Главное меню



Символ / Элемент меню	Применение
 Режимы нагрева	Содержит перечень режимов нагрева.
 Помощь в приготовлении	Содержит перечень автоматических программ.
 Любимая прогр.	Содержит список избранных программ приготовления, созданных пользователем.

Символ / Элемент меню	Применение
 Основные установки	Используется для задания конфигурации прибора.
 Обычные	Содержит перечень дополнительных режимов нагрева духового шкафа.



Подменю для: Основные установки





Символ / Элемент меню	Описание
 Установка времени суток	Установка текущего времени.
 Индикация времени	Если данная функция включена, на дисплее выключенного прибора отображается текущее время.
 Быстрый нагрев	Если функция включена, то это позволяет сократить время нагрева.
 Включил и Иди	Выбор функции и ее последующее включение нажатием на любой символ панели управления.


Символ / Элемент меню	Описание
 Сохранение тепла	Используется для поддержания приготовленных блюд теплыми в течение 30 минут после завершения цикла приготовления.
 Коррекция времени	Включение и выключение функции «Коррекция времени».
 Контрастность дисплея	Изменение контрастности дисплея в процентах.
 Яркость Дисплея	Изменение яркости дисплея в процентах.
 Выбрать язык	Выбор языка выводимой на дисплей информации.
 Громкость Звук. Сигнала	Регулировка в процентах громкости сигналов, звучащих при нажатии на сенсорные поля, а также других сигналов.
 Тоны Кнопок	Включение и выключение звуковых сигналов, звучащих при нажатии на сенсорные поля. Отключение звуковых сигналов, выдаваемых при нажатии на поле «Вкл/Выкл», невозможно.
 Сигналы тревоги/ошибки	Включение и выключение сигналов оповещения.
 ДЕМОРЕЖИМ	Код включения / отключения: 2468.




Символ / Элемент меню	Описание
 Сервис	Отображение на дисплее версии и конфигурации программного обеспечения.
 Заводские установки	Сброс всех настроек к заводским установкам.


6.3 Режимы нагрева

Режим нагрева	Применение
 Горячий воздух	Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов максимум на трех уровнях. Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима Верхн/нижн. нагрев.
 Горячий воздух + Пар	Приготовление блюд на пару. Используйте данную функцию для сокращения времени приготовления и сохранения витаминов и питательных веществ в продуктах. Выберите данную функцию и задайте температуру в пределах от 130°C до 230°C.

Режим нагрева	Применение
 Пицца	Выпекание на одном уровне духового шкафа, когда требуется более интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка. Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима Верхн/нижн. нагрев.
 Верхн/нижн. нагрев (Верхний/нижний нагрев)	Выпекание и жарка продуктов на одном уровне духового шкафа.
 Медл. приготовление	Приготовление нежных и сочных жареных кусков мяса.
 Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей основой и консервирование продуктов.






Режим нагрева	Применение
 Влажный горячий воздух	Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. Инструкции по приготовлению приведены в Разделе Влажный горячий воздух Главы «Указания и рекомендации». 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. Используется остаточное тепло. Уровень мощности может быть снижен. Общие рекомендации по энергосбережению приведены в Разделе «Энергосбережение» Главы «Экономия электроэнергии». При использовании данной функции лампа выключается через 30 секунд.

Режим нагрева	Применение
 Эко жарка	Использование данной функции во время приготовления позволяет оптимизировать энергопотребление. Более подробные сведения о рекомендуемых настройках содержатся в Главе «Указания и рекомендации» в Таблице, где приведены стандартные режимы, эквивалентные режиму (Турбо гриль).
 Замороженные продукты	Приготовление полуфабрикатов, например, картофеля фри, картофеля по-деревенски или спринг-роллов с образованием хрустящей корочки.
 Малый гриль	Приготовление на гриле продуктов плоской формы и тостов.
 Быстрое грилирование	Приготовление на гриле большого количества продуктов плоской формы, а также приготовление тостов.
 Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы на одном уровне, а также запекание и обжаривание.

Режим нагрева	Применение
 Регенерация	Разогрев продуктов с помощью пара предотвращает подсыхание поверхности. Мягкое и равномерное распределение нагрева позволяет раскрыть вкус и аромат продуктов так, как будто они были только что приготовлены. Данная функция может использоваться для разогрева продуктов непосредственно на тарелке. Можно разогревать больше одной тарелки одновременно, используя несколько положений противней.

6.4 Особые

Режим нагрева	Применение
 Хлеб	Выпекание хлеба.
 Запеканка	Приготовление таких блюд как лазанья или картофельная запеканка, а также запекание и обжаривание.
 Подготовка теста	Подготовка дрожжевого теста перед выпечкой.
 Подогрев тарелок	Предварительный подогрев тарелок перед подачей на стол.

Режим нагрева	Применение
 Консервирование	Консервирование (например, соленых огурцов).
 Сушка	Высушивание нарезанных ломтиками фруктов, овощей и грибов.
  Поддержание тепла	Сохранение пищи в теплом виде.
 Размораживание	Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размеров замороженных продуктов.

6.5 Установка режима нагрева

1. Включите духовой шкаф.
2. Выберите меню Режимы нагрева.
3. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на **OK**.
4. Выберите режим нагрева духового шкафа.
5. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на **OK**.
6. Установите температуру.
7. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на **OK**.



6.6 Выбор функции обработки паром

Крышка выдвижного резервуара для воды находится внутри панели управления.



ВНИМАНИЕ!

Используйте только холодную водопроводную воду. Не используйте фильтрованную (деминерализованную) или дистиллированную воду. Не используйте другие жидкости. Не заливайте в выдвижной резервуар для воды воспламеняющиеся или спиртосодержащие жидкости.

1. Нажмите на крышку, чтобы открыть выдвижной резервуар для воды.
2. Налейте в выдвижной резервуар для воды 900 мл воды. Этого количества воды достаточно примерно на 55-60 минут.
3. Установите выдвижной резервуар для воды в исходное положение.
4. Включите духовой шкаф.
5. Задайте режим нагрева с паром и задайте температуру.
6. При необходимости задайте функцию Продолжительность  или Окончание .



Когда в парогенераторе закончится вода, раздастся сигнал.

- После окончания приготовления прозвучит звуковой сигнал.
7. Выключите духовой шкаф.
 8. После окончания процесса приготовления на пару слейте из резервуара для воды оставшуюся воду. См. описание функции очистки: Опорожнение резервуара.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Духовой шкаф может сильно нагреваться. Существует опасность получения ожогов. Будьте осторожны при сливе воды из резервуара.

9. После приготовления на пару на дне внутренней камеры может конденсироваться пар. Всегда

вытирайте дно внутренней камеры духового шкафа, когда он остынет. Чтобы полностью высушить духовой шкаф, оставьте дверцу открытой.



ВНИМАНИЕ!

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

6.7 Индикатор «Резервуар для воды пуст»

Дисплей используется для отображения следующих сведений: Наполните резервуар для Если требуется наполнить емкость для воды, выдается сигнал.

Подробнее см. Раздел «Включение функции обработки паром» в Главе «Ежедневное использование».

6.8 Индикатор «Резервуар для воды полон».

Если на дисплее отображается сообщение Резервуар для воды полон, можно приступать к приготовлению на пару.

Если резервуар для воды полон, выдается звуковой сигнал.



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

6.9 Слив воды из резервуара для воды

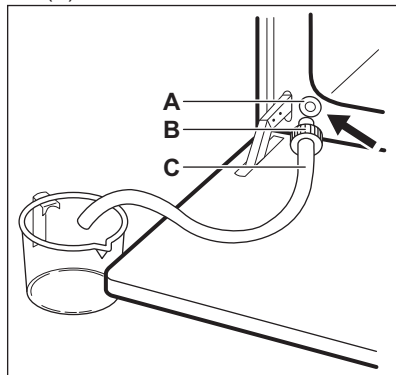


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Перед сливом воды убедитесь, что духовой шкаф остыл.

После каждого процесса приготовления на пару сливайте воду из резервуара.

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



2. Поместите другой конец сливного шланга (C) в резервуар. Он должен находиться ниже клапана для слива воды (A).
3. Откройте дверцу духового шкафа и вставьте штуцер (B) в клапан для слива воды (A).
4. При сливе воды из резервуара прижимайте штуцер, не отпускайте его.



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

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



Не используйте вытекшую воду для повторного заполнения резервуара.

6.10 Индикация нагрева

При включении режима нагрева на дисплее отображается полоска.

Полоска показывает, что температура духового шкафа повышается. По достижении заданной температуры выдаются 3 сигнала зуммена, а полоска начинает мигать и затем исчезает.

6.11 Быстрый нагрев

Данная функция позволяет сократить время нагрева.



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







Для включения данной функции нажмите и удерживайте «» в течение 3 секунд. Индикатор нагрева замигает.

6.12 Остаточное тепло

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

7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

7.1 Таблица функций часов

Функция часов	Применение
 Таймер	Установка обратного отсчета времени (макс. 2 часа 30 минут). Эта функция не влияет на работу духового шкафа. Чтобы включить эту функцию, воспользуйтесь  . Установите значение минут при помощи  или  и нажмите на ОК, чтобы произвести пуск.
 Продолжительность	Установка продолжительности работы духового шкафа (макс. 23 часа 59 минут).
 Окончание	Установка времени отключения режима нагрева (макс. 23 часа 59 минут).




При использовании функций часов продолжительность и окончание выключения нагревательных элементов духового шкафа происходит по истечении 90% заданного времени работы. В конце приготовления (в течение от 3 до 20 минут) духовой шкаф использует остаточное тепло для продолжения приготовления.

Если установлено время для функции часов, то обратный отсчет времени начнется через 5 секунд.

7.2 Установка функций часов



Перед использованием функций Продолжительность и Окончание сначала следует задать режим нагрева и температуру. Духовой шкаф автоматически выключается. При одновременном использовании функций Продолжительность и Окончание можно задать время для автоматического включения и выключения духового шкафа в заранее заданное более позднее время.

1. Установите режим нагрева духового шкафа.
2. Многократным нажатием кнопки  добейтесь отображения на дисплее необходимой функции часов и соответствующего символа.
3. С помощью \wedge или \vee задайте необходимое значение времени.
4. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ОК.

По истечении времени выдается сигнал. Духовой шкаф выключится. На дисплее появится сообщение.

5. Для отключения звукового сигнала достаточно коснуться любого символа.


7.3 Сохранение тепла

Условия для этой функции:

- Установленная температура должна превышать 80°C.
- Установлена функция Продолжительность.

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

Включение и выключение данной функции производится в меню Основные установки.

1. Включите духовой шкаф.
2. Выберите режим нагрева.
3. Установите температуру выше 80°C.
4. Многократным нажатием на кнопку  добейтесь появления на дисплее Сохранение тепла.
5. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ОК.

По окончании работы функции выдается сигнал.


При изменении режимов нагрева функция остается включенной.

7.4 Коррекция времени

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



Применимо для всех режимов нагрева с Продолжительность или Вес, автоматич..

1. По истечении времени приготовления выдается сигнал. Коснитесь любого символа. На дисплее отображается сообщение.
2. Нажмите  для включения или \leftarrow для отмены.
3. Задайте продолжительность работы функции.
4. Нажмите ОК.

8. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

8.1 Автоматические программы

Автоматические программы содержат оптимальные настройки для каждого типа мясных блюд и других рецептов.

- Программы приготовления мяса с использованием функции Вес, автоматич. (меню: Помощь в приготовлении) – данная функция автоматически рассчитывает время жарки. Чтобы использовать эту функцию, необходимо указать вес продукта.
- Запрограммир. рецепты (меню Помощь в приготовлении) – в данной функции используются заранее заданные значения для приготовления блюд.

Приготовление с использованием функции Вес, автоматич.

Жареная свинина

Жареная телятина

Тушеное мясо

Жареная дичь

Жареный ягненок

Цыпленок целиком

Индейка, целиком

Утка, целиком

Гусь, целиком

8.2 Помощь в приготовлении с Запрограммир. рецепты

В памяти духового шкафа записаны рецепты, которыми вы можете воспользоваться. Изменение рецептов пользователем невозможно.

1. Включите духовой шкаф.
2. Выберите меню Помощь в приготовлении. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ОК.
3. Выберите категорию и блюдо. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ОК.
4. Выберите рецепт. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ОК.



При использовании функции Ручной режим духовой шкаф использует автоматические установки. Их можно изменять подобно другим функциям.

8.3 Помощь в приготовлении с Вес, автоматич.

Эта функция автоматически рассчитывает время жарки. Для ее использования необходимо ввести вес продукта.

1. Включите духовой шкаф.
2. Выберите меню Помощь в приготовлении. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ОК.
3. Выберите категорию и блюдо. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ОК.
4. Выберите функцию Вес, автоматич.. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ОК.
5. Нажмите не \wedge или \vee , чтобы задать вес продуктов. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ОК.

Начнется выполнение программы.

6. Вес можно изменить в любое время. Для его изменения нажмите на \wedge или на \vee .
7. По истечении времени выдается сигнал. Для отключения сигнала нажмите на любой символ.



При использовании некоторых программ через 30 минут после начала приготовления продукты нужно перевернуть. На дисплее отображается напоминание.

9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



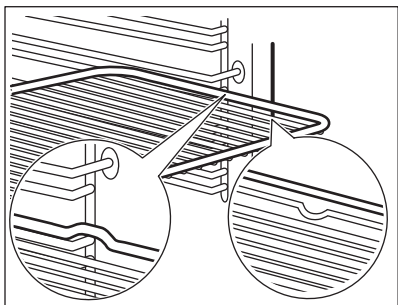
ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

9.1 Установка аксессуаров

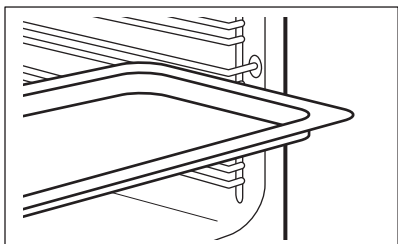
Решетка:

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



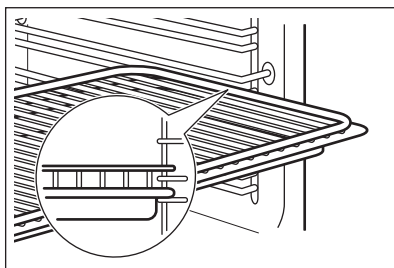
Эмалированный противень/ Сотейник:

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.



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

9.2 Телескопические направляющие



Сохраните инструкции по установке телескопических направляющих для использования в будущем.

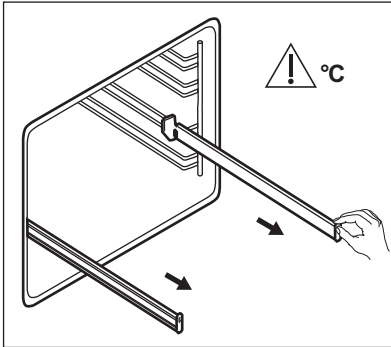
Телескопические направляющие облегчают установку и снятие полок.



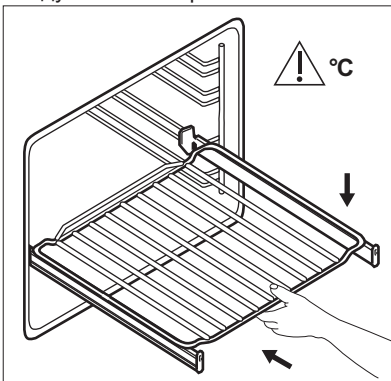
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

1. Полностью выдвиньте правую и левую телескопические направляющие.



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



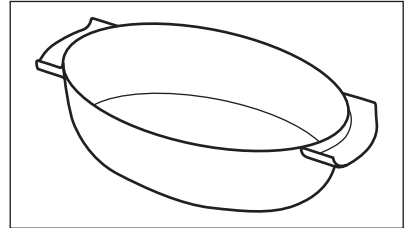
Обязательно полностью задвиньте телескопические направляющие внутрь духового шкафа перед тем, как закрыть дверцу духового шкафа.

9.3 Принадлежности для приготовления на пару

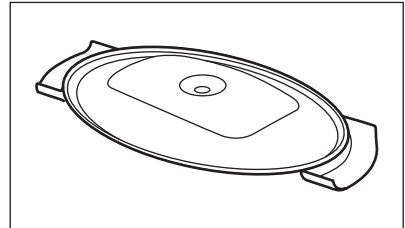
Емкость для приготовления диетических блюд.

Емкость состоит из стеклянной чаши, крышки с отверстием для форсунки с трубкой (С) и стальной решетки, которая устанавливается на дно емкости.

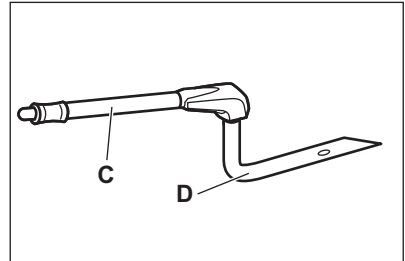
Стекло́нная чаша (А)



Крышка (В)

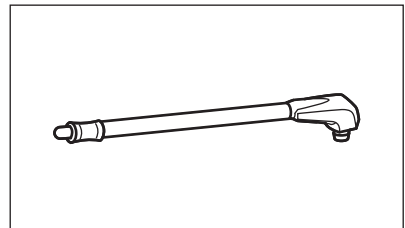


Форсунка и трубка форсунки

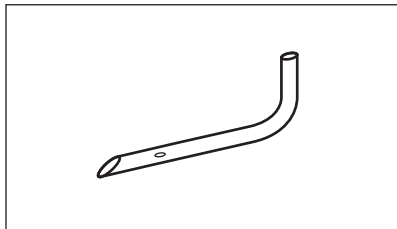


«С» – форсунка с трубкой для приготовления на пару; «D» – форсунка для приготовления непосредственно на пару.

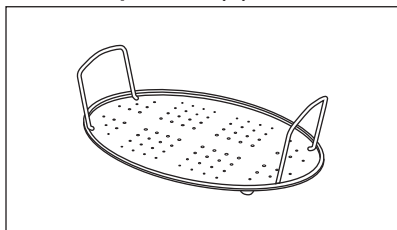
Трубка форсунки (С)



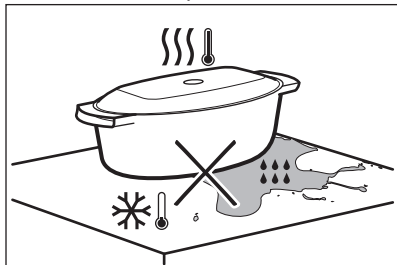
Форсунка для приготовления непосредственно на пару (D)



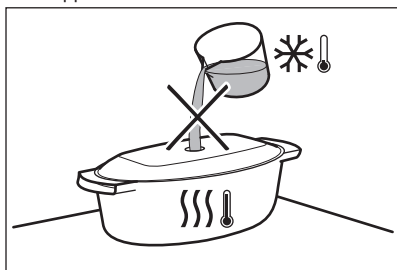
Стальная решетка (E)



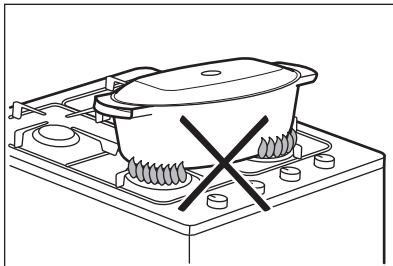
- Не кладите емкость для приготовления блюд на холодные/ влажные поверхности.



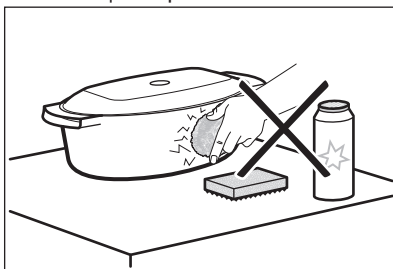
- Не наливайте в нагретую емкость для приготовления блюд холодные жидкости.



- Не используйте емкость для приготовления на горячих варочных поверхностях.



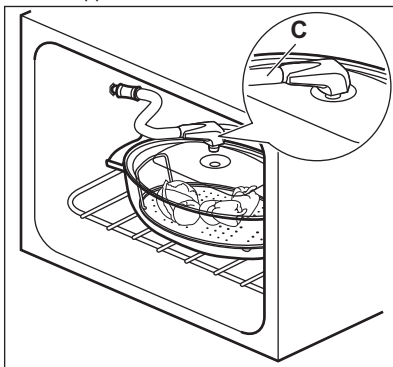
- Не очищайте емкость для приготовления с помощью абразивных чистящих средств, металлических подушечек и чистящих порошков.



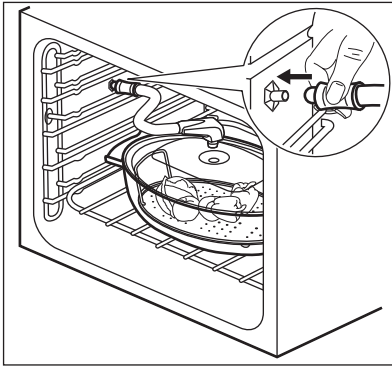
9.4 Приготовление на пару в емкости для приготовления диетических блюд

Поместите продукты на стальную решетку внутри емкости и накройте крышкой.

1. Вставьте форсунку с трубкой в специальное отверстие, расположенное в крышке емкости для приготовления диетических блюд.



- Поместите емкость на решетку, установленную на второй полке снизу.
- Вставьте второй конец форсунки с трубкой в входное отверстие для пара.



Убедитесь, что трубка форсунки не пережата и не касается нагревательного элемента в верхней части духового шкафа.

- Задайте режим приготовления на пару.

9.5 Приготовление непосредственно на пару

Поместите продукты на стальную решетку внутри емкости. Добавьте немного воды.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Не используйте крышку.

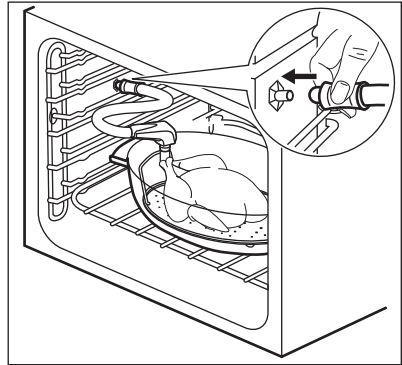


ВНИМАНИЕ!
Соблюдайте осторожность при использовании форсунки во время работы духового шкафа. Рекомендуется использовать защитные кухонные перчатки во время работы с форсункой в то время, когда духовой шкаф еще не остыл. В случае, если функция пара не используется, обязательно извлекайте форсунку из духового шкафа.



Трубка с форсункой специально разработана для использования при приготовлении пищи и не содержит вредных веществ.

- Вставьте форсунку (D) в резиновый шланг (C). Второй конец вставьте в входное отверстие для пара.

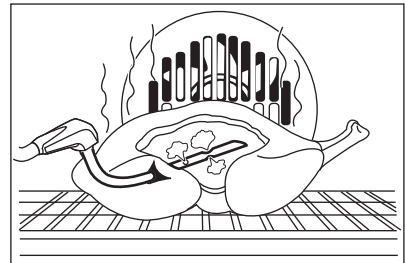


- Поместите емкость на решетку, установленную на первой или второй полке снизу.

Убедитесь, что трубка форсунки не пережата и не касается нагревательного элемента в верхней части духового шкафа.

- Задайте режим приготовления на пару.

При приготовлении цыпленка, утки, индейки, козленка, крупной рыбы и т.д. вставляйте форсунку (D) непосредственно в полость внутри тушки. Убедитесь, что отверстия не перекрыты.



Дополнительные сведения о приготовлении с использованием пара см. в Таблицах для приготовления


пищи в Главе «Указания и рекомендации».

10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

10.1 Любимая прогр.



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

Сохранение программы

1. Включите духовой шкаф.
2. Выберите режим нагрева или автоматическую программу.
3. Многократным нажатием на кнопку  добейтесь появления на дисплее СОХРАНИТЬ.
4. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ОК.

На дисплее отобразится позиция первой свободной ячейки памяти.



5. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ОК.
6. Введите название программы. Начнет мигать первая буква.

7. Измените букву при помощи  или .

8. Нажмите ОК. Замигает следующая буква.

9. Повторите действие 7 необходимое число раз.


10. Нажмите и удерживайте ОК для сохранения.

Можно изменить записи во всех ячейках памяти. Когда на дисплее отобразится первая свободная ячейка памяти, нажмите на  или на , а затем на ОК для перезаписи существующей программы.

Можно изменить имя программы в меню Изменить имя программы.




Включение программы

1. Включите духовой шкаф.
2. Выберите меню Любимая прогр..
3. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ОК.
4. Выберите название любимой программы.
5. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ОК.

Для перехода непосредственно в меню Любимая прогр. нажмите на .


10.2 Использование функции «Защита от детей».


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


1. Для включения дисплея нажмите .
2. Нажмите и удерживайте одновременно  и , пока на дисплее не появится сообщение. Для выключения функции «Защита от детей» повторите действие 2.


10.3 Блокир. кнопок

Данная функция предотвращает случайное включение режима нагрева. Ее можно включить только когда духовой шкаф работает.

1. Включите духовой шкаф.
2. Задайте какой-либо режим нагрева или параметр.
3. Многократным нажатием на кнопку  добейтесь появления на дисплее Блокир. кнопок.
4. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ОК.



Для выключения функции нажмите . На дисплее появится сообщение.


Снова нажмите на , а затем на **OK** для подтверждения.

-  При выключении духового шкафа данная функция тоже выключается.


10.4 Включил и Иди

Данная функция позволяет задать режим нагрева (или программу) и включать ее позже одним касанием на любого символа.

1. Включите духовой шкаф.
2. Установите режим нагрева духового шкафа.
3. Многократным нажатием на кнопку  добейтесь появления на дисплее Продолжительность.
4. Задайте время.
5. Многократным нажатием на кнопку  добейтесь появления на дисплее Включил и Иди.
6. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на **OK**.

Для включения функции Включил и Иди коснитесь любого символа (кроме ) . Будет включен установленный режим нагрева.


По окончании действия режима нагрева будет выдан сигнал.

- 
 - При работе режима нагрева выполняется Блокир. кнопок.
 - Меню Основные установки позволяет включать и выключать режим Включил и Иди.

10.5 Автоматическое отключение

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

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

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

10.6 Яркость дисплея

Существует два режима яркости дисплея:

- Ночная яркость – когда духовой шкаф выключен, яркость дисплея в период с 22:00 до 06:00 снижается.
- Яркость в светлое время суток:
 - когда духовой шкаф включен.
 - если в режиме яркости ночного времени суток нажать на любой символ (за исключением ВКЛ/ВЫКЛ), дисплей на следующие 10 секунд переходит в режим яркости светлого времени суток.
 - если при выключенном духовом шкафу установлена функция Таймер. По завершении работы функции дисплей возвращается в режим ночной яркости.

10.7 Вентилятор охлаждения

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

10.8 Предохранительный термостат

Неправильная эксплуатация или неисправность какого-либо

компонента может привести к опасному перегреву духового шкафа. Для предотвращения этого духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, при необходимости

отключающим электропитание. При снижении температуры духовой шкаф снова включается; включение происходит автоматически.

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 Рекомендации по приготовлению

Духовой шкаф имеет пять положений противней.

Положения противней отсчитываются от дна духового шкафа.

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

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

Духовой шкаф оснащен специальной системой для циркуляции воздуха и постоянной переработки пара. Эта система позволяет готовить под воздействием пара и получать хорошо прожаренные, хрустящие снаружи и мягкие внутри блюда. Это уменьшает

время приготовления и энергопотребление.

Приготовление выпечных блюд

Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 времени приготовления.

При одновременном использовании двух эмалированных противней для выпекания оставляйте между ними пустой уровень.

Приготовление мяса и рыбы

При приготовлении очень жирных блюд используйте противень для жарки во избежание образования пятен, удаление которых может оказаться невозможным.

По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его – тогда оно останется сочным.

Во избежание образования чрезмерного количества дыма при жарке мяса налейте немного воды в противень для жарки. Во избежание конденсации дыма доливайте воду в противень для сбора жира по мере испарения воды.

Время приготовления

Время приготовления зависит от типаготавливаемых продуктов, их консистенции и количества.

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

11.2 Выпечка и жарка

Торты

Продукты	Верхн/нижн. нагрев		Горячий воздух		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°С)	Положение противня	Температура (°С)	Положение противня		
Изделия из взбитого теста	170	2	160	3 (2 и 4)	45 - 60	В форме для выпечки
Песочное тесто	170	2	160	3 (2 и 4)	20 - 30	В форме для выпечки
Сырный сливочный торт (чизкейк)	170	1	165	2	80 - 100	В форме для выпечки диаметром 26 см
Штрудель	175	3	150	2	60 - 80	В эмалированном противне
Пирог с джемом	170	2	165	2 (лев. +прав.)	30 - 40	В форме для выпечки диаметром 26 см
Рождественский торт / торт с большим количеством фруктов	160	2	150	2	90 - 120	В форме для выпечки диаметром 20 см. Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут

Продукты	Верхн/нижн. нагрев		Горячий воздух		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня	Температура (°C)	Положение противня		
Сливовый торт	175	1	160	2	50 - 60	В форме для хлеба. Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут
Печенье / полоски из теста	140	3	140 - 150	3	25 - 45	В эмалированном противне
Безе – один уровень	120	3	120	3	80 - 100	В эмалированном противне
Безе – два уровня	-	-	120	2 и 4	80 - 100	В эмалированном противне. Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут
Булочки	190	3	190	3	12 - 20	В эмалированном противне. Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут
Эклеры – один уровень	190	3	170	3	25 - 35	В эмалированном противне
Эклеры – два уровня	-	-	170	2 и 4	35 - 45	В эмалированном противне

Продукты	Верхн/нижн. нагрев		Горячий воздух		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°С)	Положение противня	Температура (°С)	Положение противня		
Открытые пироги	180	2	170	2	45 - 70	В форме для выпечки диаметром 20 см
Торт с большим количеством фруктов	160	1	150	2	110 - 120	В форме для выпечки диаметром 24 см
Бисквитный торт	170	1	160	2 (лев. +прав.)	30 - 50	В форме для выпечки диаметром 20 см

Хлеб и пицца

Продукты	Верхн/нижн. нагрев		Горячий воздух		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°С)	Положение противня	Температура (°С)	Положение противня		
Белый Хлеб	190	1	190	1	60 - 70	1-2 шт. по 0,5 кг/шт. Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут
Ржаной хлеб	190	1	180	1	30 - 45	В форме для хлеба
Хлеб/ Булочки	190	2	180	2 (2 и 4)	25 - 40	6-8 штук в глубоком противне. Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут

Продукты	Верхн/нижн. нагрев		Горячий воздух		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня	Температура (°C)	Положение противня		
Пицца	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	В эмалированном противне или в сотейнике. Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут
Сконы (пшеничные или ячменные лепешки)	200	3	190	3	10 - 20	В эмалированном противне. Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут

Открытые пироги

Продукты	Верхн/нижн. нагрев		Горячий воздух		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня	Температура (°C)	Положение противня		
Открытый пирог с макаронными изделиями	200	2	180	2	40 - 50	В форме
Флан с овощами (открытый пирог с овощами)	200	2	175	2	45 - 60	В форме

Продукты	Верхн/нижн. нагрев		Горячий воздух		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°С)	Положение противня	Температура (°С)	Положение противня		
Киш (открытый пикантный пирог с начинкой)	180	1	180	1	50 - 60	В форме. Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут
Лазанья	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	В форме. Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут
Каннелони	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	В форме. Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут

Мясо

Продукты	Верхн/нижн. нагрев		Горячий воздух		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°С)	Положение противня	Температура (°С)	Положение противня		
Говядина	200	2	190	2	50 - 70	На решетке
Свинина	180	2	180	2	90 - 120	На решетке
Телятина	190	2	175	2	90 - 120	На решетке
Английский ростбиф с кровью	210	2	200	2	50 - 60	На решетке

Продукты	Верхн/нижн. нагрев		Горячий воздух		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня	Температура (°C)	Положение противня		
Английский рост-бифф средней прожаренности	210	2	200	2	60 - 70	На решетке
Английский рост-бифф, хорошо прожаренный	210	2	200	2	70 - 75	На решетке
Свиная лопатка	180	2	170	2	120 - 150	Со шкуркой
Свиная рулька	180	2	160	2	100 - 120	2 шт
Баранина	190	2	175	2	110 - 130	Нога
Цыпленок	220	2	200	2	70 - 85	Целиком
Индейка	180	2	160	2	210 - 240	Целиком
Утка	175	2	220	2	120 - 150	Целиком
Гусь	175	2	160	1	150 - 200	Целиком
Кролик	190	2	175	2	60 - 80	Разрезанный на куски
Зяец	190	2	175	2	150 - 200	Разрезанный на куски
Фазан	190	2	175	2	90 - 120	Целиком

Рыба

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

11.3 Малый гриль

Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 3 минут.

Используйте четвертое положение противня.

Установите максимальную температуру.

Продукты	Количество		Время (мин)	
	Штук	Количество (кг)	Первая сторона	Вторая сторона
Вырезка	4	0.8	12 - 15	12 - 14
Бифштекс	4	0.6	10 - 12	6 - 8
Сосиски	8	-	12 - 15	10 - 12
Свинные отбивные	4	0.6	12 - 16	12 - 14
Цыпленок (разрезанный пополам)	2	1	30 - 35	25 - 30
Шашлыки	4	-	10 - 15	10 - 12
Грудка цыпленка	4	0.4	12 - 15	12 - 14
Гамбургер	6	0.6	20 - 30	-
Рыбное филе	4	0.4	12 - 14	10 - 12
Поджаренные сэндвичи	4 - 6	-	5 - 7	-
Тосты	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

11.4 Турбо-гриль

Используйте первое или второе положение противня.

Говядина

Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Для вычисления времени жарки умножьте приведенное в Таблице ниже время на толщину филе, измеренную в сантиметрах.

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)
Ростбиф или филе средней прожаренности	180 - 190	6 - 8
Ростбиф или филе, хорошо прожаренные	170 - 180	8 - 10

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)
Ростбиф или филе с кровью	190 - 200	5 - 6

Свинина

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)
Плечо, шея, окорок 1 кг - 1,5 кг	160 - 180	90 - 120
Свиная отбивная, свиные ребрышки, 1 кг - 1,5 кг	170 - 180	60 - 90
Мясной рулет 0,75 кг - 1 кг	160 - 170	50 - 60
Свиные ножки (предварительно отваренные), 0,75 кг - 1 кг	150 - 170	90 - 120

Телятина

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)
Жаркое из телятины, 1 кг	160 - 180	90 - 120
Телячья рулька, 1,5 кг - 2 кг	160 - 180	120 - 150

Баранина

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)
Ножка ягненка, жареный ягненок, 1 кг - 1,5 кг	150 - 170	100 - 120
Спинка барашка 1 кг - 1,5 кг	160 - 180	40 - 60

Птица

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)
Птица, разделанная на куски по 0,2 кг - 0,25 кг	200 - 220	30 - 50
Половинка цыпленка, 0,4 кг - 0,5 кг шт	190 - 210	35 - 50
Цыпленок, пуляк 1 кг - 1,5 кг	190 - 210	50 - 70
Утка, 1,5 кг - 2 кг	180 - 200	80 - 100
Гусь, 3,5 кг - 5 кг	160 - 180	120 - 180
Индейка, 2,5 кг - 3,5 кг	160 - 180	120 - 150
Индейка, 4 кг - 6 кг	140 - 160	150 - 240

Рыба (на пару)

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)
Рыба, целиком, 1 кг - 1,5 кг	210 - 220	40 - 60

11.5 Влажный горячий воздух

Для достижения оптимальных результатов воспользуйтесь рекомендациями, приведенными в таблице ниже.

Продукты	Аксессуары	Температура (°С)	Положение противня	Время (мин)
Хлеб/Булочки, 12 шт	эмалированный противень или поддон	180	2	20 - 30
Булочки, 9 шт	эмалированный противень или поддон	180	2	30 - 40
Пицца, заморож., 0,35 кг	решетка	220	2	10 - 15
Швейц. рулет	эмалированный противень или поддон	170	2	25 - 35
Шоколадный торт	эмалированный противень или поддон	175	3	25 - 30
Суфле, 6 шт.	керамические формочки на решетке	200	3	25 - 30
Бискв. осн. для откр. пир.	форма для осн. откр. пир. на решетке	180	2	15 - 25
Бисквитный торт	емкость для диетического приготовления на решетке	170	2	40 - 50
Отварн. рыба, 0,3 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	20 - 25
Рыба целиком, 0,2 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	25 - 35
Рыбное филе, 0,3 кг	сковорода для пиццы на решетке	180	3	25 - 30
Отв. мясо, 0,25 кг	эмалированный противень или поддон	200	3	35 - 45
Шашлык, 0,5 кг	эмалированный противень или поддон	200	3	25 - 30
Печенье, 16 шт	эмалированный противень или поддон	180	2	20 - 30
Минд. печенье, 20 шт	эмалированный противень или поддон	180	2	25 - 35
Маффины, 12 штук	эмалированный противень или поддон	170	2	30 - 40
Несладкие изделия, 16 шт	эмалированный противень или поддон	180	2	25 - 30
Печенье из песочного теста, 20 шт	эмалированный противень или поддон	150	2	25 - 35

Продукты	Аксессуары	Температура (°C)	Положение противня	Время (мин)
Тарталетки, 8 шт	эмалированный противень или поддон	170	2	20 - 30
Отварн. овощи, 0,4 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	35 - 45
Вегетарианский омлет	сковорода для пиццы на решетке	200	3	25 - 30
Овощи, средиземноморск., 0,7 кг	эмалированный противень или поддон	180	4	25 - 30

11.6 Медл. приготовление

Используйте эту функцию для приготовления нежного постного мяса и рыбы. Данная функция не подходит к таким рецептам, как тушение в горшочке или жарка жирной свинины.

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. Выберите функцию Медл. приготовление.

Установите температуру 120°C.

Продукты	Время (мин)	Положение противня
Жаркое из баранины, 1 кг - 1,5 кг	120 - 150	1
Говяжье филе, 1 кг - 1,5 кг	90 - 150	3
Жареная телятина, 1 кг - 1,5 кг	120 - 150	1
Бифштекс, 0,2 кг - 0,3 кг	20 - 40	3

11.7 Размораживание

Продукты	Количество (кг)	Время размораживания (мин)	Время остаточного размораживания (мин)	Комментарии
Цыпленок	1.0	100 - 140	20 - 30	Выложите цыпленка в большую тарелку на перевернутое блюдце. Перевернуть по истечении половины времени.
Мясо	1.0	100 - 140	20 - 30	Перевернуть по истечении половины времени.
Мясо	0.5	90 - 120	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	Сливки также хорошо взбиваются, если их немного охладить.
Пирожные	1.4	60	60	-

11.8 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.

11.9 Сушка

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

При использовании одного противня выбирайте третье положение противня.

При использовании двух противней выбирайте первое и четвертое положения противней.

Продукты	Температура (°C)	Время (час)
Фасоль	60 - 70	6 - 8
Перец	60 - 70	5 - 6
Овощи для супа	60 - 70	5 - 6
Грибы	50 - 60	6 - 8

Продукты	Температура (°С)	Время (час)
Зелень	40 - 50	2 - 3

Фрукты

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

11.10 Горячий воздух + Пар

Пироги и выпечка

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

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Комментарии
Сдобные булочки ¹⁾	180	15 - 20	3 (2 и 4)	В эмалированном противне

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

Открытые пироги

Готовить в форме для выпечки.

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

Мясо

Используйте второе положение противня.

Воспользуйтесь решеткой.

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)
Жаркое из свинины 1 кг	180	90 - 110
Телятина, 1 кг	180	90 - 110
Ростбиф с кровью, 1 кг	210	45 - 50
Ростбиф средней прожаренности, 1 кг	200	55 - 65
Ростбиф хорошо прожаренный, 1 кг	190	65 - 75

Используйте второе положение противня.

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)
Ножка ягненок, 1 кг	175	110 - 130
Цыпленок, целиком 1 кг	200	55 - 65
Индейка, целиком, 4 кг	170	180 - 240
Утка, целиком, 2 кг - 2,5 кг	170 - 180	120 - 150
Кролик, разрезанный на куски	170 - 180	60 - 90

Используйте первое положение противня.

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)
Гусь, целиком, 3 кг	160 - 170	150 - 200

Рыба

Используйте второе положение противня.

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)
Форель, 3 - 4 рыбы, 1,5 кг	180	25 - 35
Тунец, 4 - 6 кусочков филе, 1,2 кг	175	35 - 50
Хек	200	20 - 30

Разогрев паром

Разогрейте блюдо на тарелке.

Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

Используйте второе положение противня.

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)
Запеканки		15 - 25
Макаронные изделия и соусы		10 - 15
Гарниры (например, рис, картофель, макаронные изделия)		10 - 15
Порционные блюда		10 - 15
Мясо		10 - 15
Овощи		10 - 15

11.11 Приготовление в емкости для приготовления диетических блюд

Используйте функцию Горячий воздух + Пар.

Овощи

Используйте второе положение противня.

Установите температуру 130°C.

Продукты	Время (мин)
Брокколи, соцветия	20 - 25
Баклажан	15 - 20
Цветная капуста, соцветия	25 - 30
Помидоры	15
Белая спаржа	25 - 35
Зеленая спаржа	35 - 45
Цуккини, ломтики	20 - 25
Морковь	35 - 40
Фенхель	30 - 35
Кольраби	25 - 30
Сладкий перец (полосками)	20 - 25
Сельдерей, ломтиками	30 - 35

Мясо

Используйте второе положение противня.

Установите температуру 130°C.

Продукты	Время (мин)
Вареная ветчина	55 - 65
Отварная куриная грудка	25 - 35
Жаркое из копченой присоленной свинины «Касслер»	80 - 100

Рыба

Используйте второе положение противня.

Установите температуру 130°C.

Продукты	Время (мин)
Форель	25 - 30
Филе лосося	25 - 30

Гарниры

Используйте второе положение противня.

Установите температуру 130°C.

Продукты	Время (мин)
Рис	35 - 40
Картофель в мундире, средний	50 - 60
Вареный картофель, четвертинки	35 - 45

Продукты	Время (мин)
Полента	40 - 45

11.12 Пицца

Перед началом приготовления прогрейте пустой духовой шкаф в течение примерно 10 минут.

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Комментарии
Пицца (на тонкой основе)	200 - 220	15 - 25	1	В глубоком противне
Пицца (с большим количеством начинки)	200 - 220	20 - 30	1	В глубоком противне
Мини-пицца	200 - 220	15 - 20	1	В глубоком противне
Яблочный торт	150 - 170	50 - 70	1	В форме для выпечки диаметром 20 см
Торт	170 - 190	35 - 50	1	В форме для выпечки диаметром 26 см
Луковый пирог	200 - 220	20 - 30	2	В глубоком противне

11.13 Регенерация

Перед началом приготовления прогрейте пустой духовой шкаф в течение примерно 10 минут.

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Запеканки	130	15 - 25	2

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Макаронные изделия и соусы	130	10 - 15	2
Гарниры (например, рис, картофель, макаронные изделия)	130	10 - 15	2
Порционные блюда	130	10 - 15	2
Мясо	130	10 - 15	2
Овощи	130	10 - 15	2

11.14 Хлеб



Перед началом приготовления прогрейте пустой духовой шкаф в течение примерно 10 минут.

Продукты	Количество (кг)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Комментарии
Белый хлеб	1.0	180 - 190	45 - 60	2	1-2 шт. по 500 г/шт
Рулеты	0.5	190 - 210	20 - 30	2 (2 и 4)	6-8 штук в глубоком противне
Ржаной хлеб	1.0	180 - 200	50 - 70	2	1-2 шт. по 500 г/шт
Фокачча	-	190 - 210	20 - 25	2	В глубоком противне

11.15 Информация для тестирующих организаций

Испытания согласно ИЕС 60350-1.

Продукты	Функция	Аксессуары	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)	Комментарии
Небольшой торт	Верхн/нижн. нагрев	Эмалированный противень	3	170	20 - 30	Поместите 20 шт мелкого печенья на эмалированный противень
Небольшой торт	Горячий воздух / Режим конвекции	Эмалированный противень	3	150 - 160	20 - 35	Поместите 20 шт мелкого печенья на эмалированный противень
Небольшой торт	Горячий воздух / Режим конвекции	Эмалированный противень	2 и 4	150 - 160	20 - 35	Поместите 20 шт мелкого печенья на эмалированный противень
Яблочный пирог	Верхн/нижн. нагрев	Решетка	2	180	70 - 90	Используйте 2 формы (диаметром 20 см), разместив их по диагонали.
Яблочный пирог	Горячий воздух / Режим конвекции	Решетка	2	160	70 - 90	Используйте 2 формы (диаметром 20 см), разместив их по диагонали.
Нежирный бисквит	Верхн/нижн. нагрев	Решетка	2	170	40 - 50	Используйте форму для выпечки (диаметром 26 см). Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

Продукты	Функция	Аксессуары	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)	Комментарии
Нежирный бисквит	Горячий воздух / Режим конвекции	Решетка	2	160	40 - 50	Используйте форму для выпечки (диаметром 26 см). Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.
Нежирный бисквит	Горячий воздух / Режим конвекции	Решетка	2 и 4	160	40 - 60	Используйте форму для выпечки (диаметром 26 см). Размещенные по диагонали. Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.
Песочное печенье	Горячий воздух / Режим конвекции	Эмалированный противень	3	140 - 150	20 - 40	-
Песочное печенье	Горячий воздух / Режим конвекции	Эмалированный противень	2 и 4	140 - 150	25 - 45	-
Песочное печенье	Верхн/нижн. нагрев	Эмалированный противень	3	140 - 150	25 - 45	-
Тосты 4-6 шт	Малый гриль	Решетка	4	макс	2-3 минуты на одной стороне; 2-3 минуты на второй стороне	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 3 минут.

Продукты	Функция	Аксессуары	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)	Комментарии
Бургер с говядиной 6 штук, 0,6 кг	Малый гриль	Решетка и поддон	4	макс	20 - 30	Поставьте решетку на четвертый уровень и поддон на третий уровень духового шкафа. По истечении половины времени приготовления переверните продукты. Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 3 минут.

12. УХОД И ОЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

12.1 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. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.

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.

Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы духового шкафа может конденсироваться влага. Для уменьшения конденсации прогрейте духовой шкаф в течение 10 минут перед началом приготовления. После каждым использованием вытирайте внутреннюю камеру от влаги.

12.2 Модели из нержавеющей стали или алюминия

Очистку дверцы духового шкафа можно производить только влажной тряпкой или губкой. Протрите ее насухо мягкой тряпкой.

Никогда не используйте абразивные средства, металлические губки или средства, содержащие кислоты, т.к. они могут повредить поверхность духового шкафа. Выполняйте чистку панели управления духового шкафа с соблюдением аналогичных предосторожностей.

12.3 Очистка уплотнения дверцы

Регулярно проверяйте состояние уплотнения дверцы. Уплотнение дверцы проходит по периметру рамки камеры духового шкафа. В случае повреждения уплотнения дверцы не используйте духовой шкаф. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Для очистки уплотнения дверцы ознакомьтесь с общей информацией о чистке прибора.

12.4 Снятие направляющих для противней

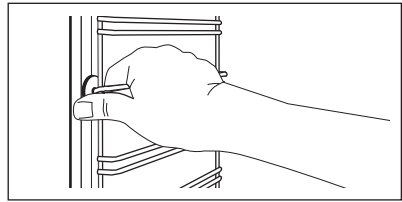
Для очистки камеры духового шкафа извлеките направляющие для противней.



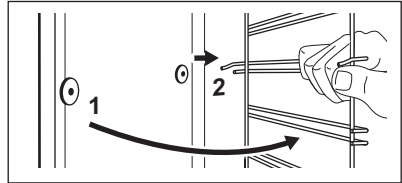
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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.

12.5 Очистка резервуара для воды



ВНИМАНИЕ!

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



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

С течением времени в духовом шкафу может появиться накипь. Для предотвращения образования накипи необходимо периодически чистить детали парогенератора духового

шкафа. После каждого процесса приготовления на пару сливайте воду из резервуара.

Типы воды

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

ТАБЛИЦА СОДЕРЖАНИЯ КАЛЬЦИЯ СОГЛАСНО ВОЗ (Всемирной организации здравоохранения)

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

1. Залейте в бак 850 мл воды и добавьте 50 мл столовых ложки лимонной кислоты (пять чайных ложек). Выключите духовой шкаф и подождите примерно 60 минут.
2. Включите духовой шкаф и выберите функцию Горячий воздух + Пар. Задайте температуру 230°C. Через 25 минут выключите прибор и дайте ему остыть в течение 15 минут.
3. Включите духовой шкаф и выберите функцию Горячий воздух + Пар. Установите температуру между 130°C и 230°C. Выключите духовой шкаф через 10 минут работы.
5. Промойте сливной шланг вручную теплой водой с мылом. Во избежание повреждений не используйте кислоты, спреи и аналогичные чистящие средства.

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

4. Несколько раз сполосните резервуар для воды и удалите тряпкой оставшуюся внутри духового шкафа накипь.

12.6 Снятие и установка дверцы

В дверце духового шкафа имеются три стеклянные панели. Дверца духового шкафа и внутренние стеклянные панели снимаются для чистки. Перед извлечением стеклянных панелей прочитайте инструкцию «Извлечение и установка стеклянных панелей» целиком.



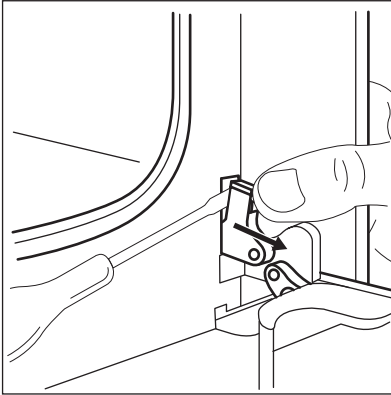
Если предварительно не снять дверцу духового шкафа, она может захлопнуться при попытке извлечь стеклянные панели.



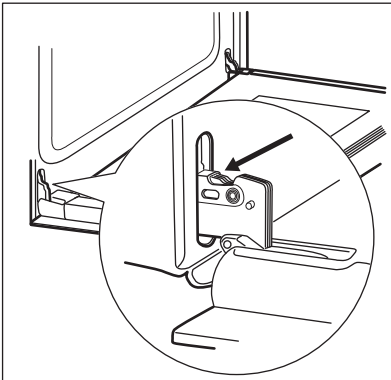
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не используйте духовой шкаф без стеклянных панелей.

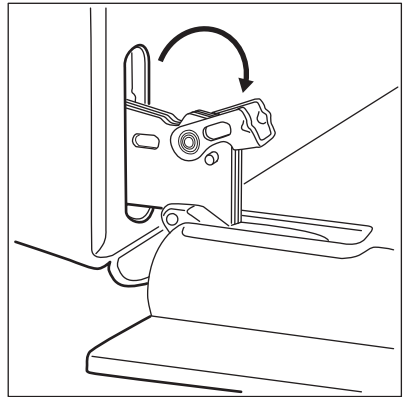
1. Полностью откройте дверцу и найдите петлю с правой стороны дверцы.
2. С помощью отвертки поднимите и поверните рычажок правой петли.



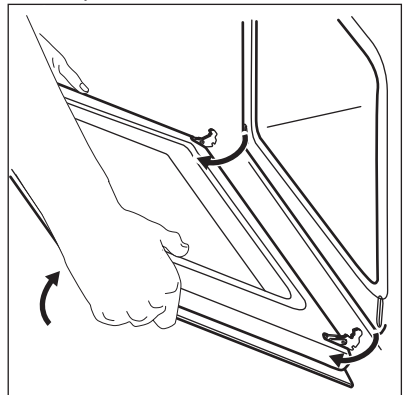
3. Найдите петлю с левой стороны дверцы.



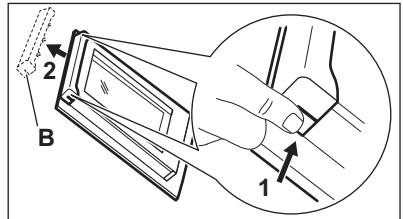
4. Поднимите и до конца поверните рычажок левой петли.



5. Прикройте дверцу наполовину до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вверх и вперед из ее гнезда.

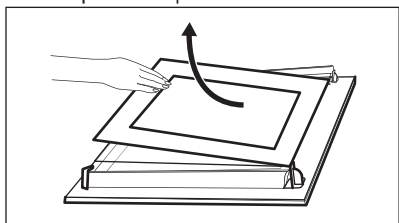


6. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань.
7. Возьмитесь за дверную планку (В) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.



8. Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.

9. Берясь за верхний край каждой стеклянной панели, осторожно вытащите их по одной. Начинайте с верхней панели. Убедитесь, что стекло полностью выдвинуто из направляющих.

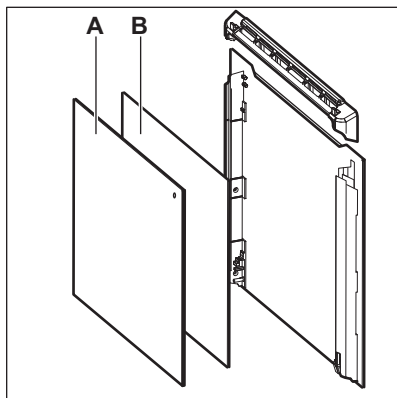


10. Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Тщательно вытрите стеклянные панели. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.

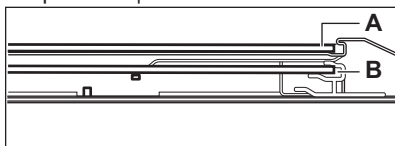
После окончания очистки установите стеклянные панели и дверцу духового шкафа.

Убедитесь, что стекла (А и В) вставлены в правильном порядке. Проверьте символы / надписи на стеклянной панели; каждая стеклянная панель имеет свою маркировку для упрощения разборки и сборки.

Если установка произведена правильно, рамка дверцы защелкнется.



Проверьте, чтобы средняя стеклянная панель находилась в своих направляющих.



12.7 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.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

Задняя 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.

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 напряжения в сети (см. Схему подключения).
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф выключен.	Включите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается.	Не установлено текущее время.	Установите часы.
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые установки.	Убедитесь, что настройки выбраны верно.
Духовой шкаф не нагревается.	Выбрана 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.	Дверца не закрыта как следует.	Полностью закройте дверцу.
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.
Вода внутри духового шкафа.	Слишком много воды в резервуаре.	Выключите духовой шкаф и вытрите воду тряпкой или губкой.
Духовой шкаф не работает в режиме «Пар».	В резервуаре отсутствует вода.	Заполните резервуар водой.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Духовой шкаф не работает в режиме «Пар».	Отверстие забито накипью.	Проверьте, не засорено ли входное отверстие для пара. Удалите накипь.
Для удаления воды из резервуара для воды требуется более трех минут, или из входного отверстия для пара вытекает вода.	В духовом шкафу имеются отложения накипи.	Произведите очистку резервуара для воды. См. Главу «Очистка резервуара для воды».
На 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.
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.
Прибор включен, но не нагревается. Не работает вентилятор. На дисплее отображается "Demo".	Включен деморежим.	См. Раздел «Основные установки» в Главе «Ежедневное использование».

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 камеры духового шкафа. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры духового шкафа.

Рекомендуем записать их здесь:

Модель (MOD.)

.....

Рекомендуем записать их здесь:

Код изделия (PNC)

Серийный номер (S.N.)

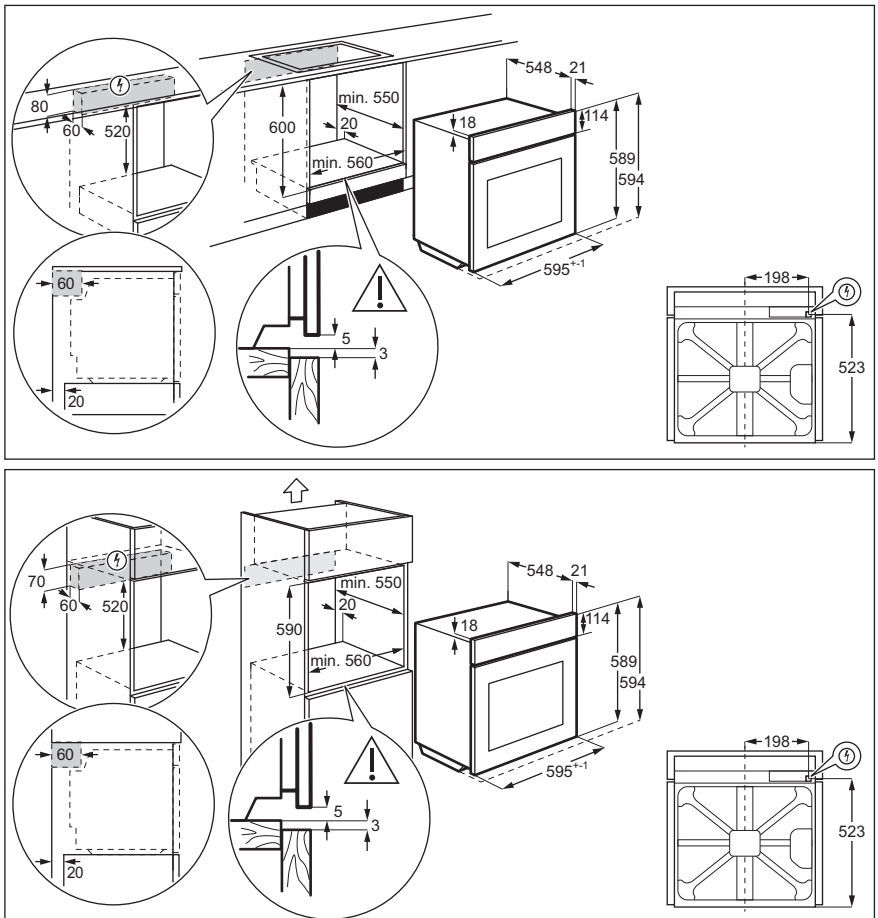
14. УСТАНОВКА



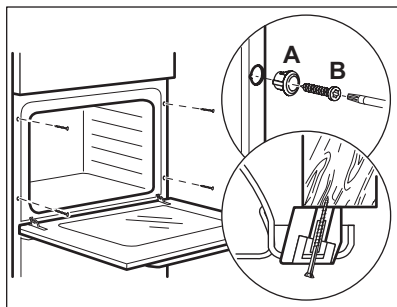
ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие
Сведения по технике
безопасности.

14.1 Встраивание



14.2 Крепление прибора к мебели



14.3 Электрическое подключение



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

Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

14.4 Сетевой кабель

Типы кабелей, пригодные для установки или замены:

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

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

Полная мощность (Вт)	Сечение сетевого кабеля (мм ²)
максимум 1380	3 x 0.75
максимум 2300	3 x 1
максимум 3680	3 x 1.5

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

15. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

15.1 Технические данные

Напряжение	220 - 240 В
Частота	50 / 60 Гц

16. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

16.1 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.

Приготовление с выключенной лампой освещения


Выключите лампу на время приготовления. Включайте ее только при необходимости.


Влажный горячий воздух

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.

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

17. 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 в Российской Федерации: 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 Италии

www.electrolux.com/shop



867347689-A-252108

