



Бытовая техника, способная на большее



Получите быстрый доступ к инструкциям,
обучающим видео и техподдержке с помощью
фото-регистрации по ссылке
electrolux.com/register

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	5
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ.....	8
4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	9
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	10
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	10
7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	12
8. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.....	13
9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	16
10. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	16
11. УХОД И ОЧИСТКА.....	32
12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	35
13. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	36
14. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	36

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.ru/support



Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:

www.promo.electrolux.ru




Приобрести дополнительные принадлежности, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:


www.electrolux-1.ru

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 настоящей Инструкцией. Производитель не несет ответственности за какие-либо травмы или ущерб, возникший вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните эту Инструкцию 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 могут сильно нагреваться во время эксплуатации.

- 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.
- **ВНИМАНИЕ:** Перед тем, как менять лампочку, убедитесь, что прибор отключен от электропитания, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки в мебель, в которую он должен быть встроен.
- 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 соответствующей 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 для противня производится в обратном порядке.
- Используйте только термошуп (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 приложенной к прибору Инструкции по 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.
- Запас устойчивости встроенного духового шкафа должен

соответствовать стандарту DIN 68930

Минимальная высота шкафа (минимальная высота шкафа под столешницей)	600 (600) мм
Ширина шкафа	550 мм
Глубина шкафа	605 (580) мм
Высота передней стороны прибора	594 мм
Высота задней стороны прибора	576 мм
Ширина передней стороны прибора	549 мм
Ширина задней стороны прибора	548 мм
Глубина прибора	567 мм
Глубина встраивания прибора	546 мм
Глубина с открытой дверцей	1017 мм
Минимальный размер отверстия для вентиляции. Отверстие сзади в нижней части	550 x 20 мм

Длина кабеля электропитания. Кабель находится в правом углу сзади	1500 мм
Винты крепления	4 x 12 мм

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 или их приближения к дверце прибора или нише под прибором, 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 поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

2.3 Эксплуатация



ВНИМАНИЕ!

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

- Данный прибор предназначен только для бытового применения.
- Не вносите изменения в параметры данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками; не касайтесь прибора, если на него попала вода.

- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не используйте прибор в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь.
- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Не помещайте на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся вещества или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
 - не помещайте непосредственно на дно прибора посуду и иные предметы.
 - не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
 - не наливайте в нагретый прибор воду.
 - не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
 - соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный. 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 мощными средствами.

2.5 Внутреннее освещение



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

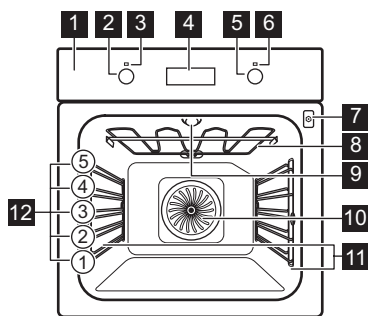
- В приборе используется модуль подсветки или галогеновая лампа, предназначенная только для бытовых приборов. Не используйте ее для освещения дома.
- Перед заменой лампы отключите электропитание прибора.
- Используйте только лампы того же типоразмера.

2.6 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.

3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

3.1 Общий обзор



- Применяйте только оригинальные запасные части.

2.7 Утилизация



ВНИМАНИЕ!

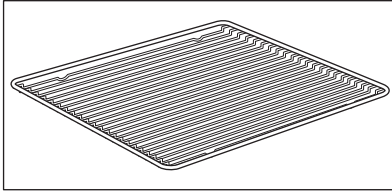
Существует опасность травмы или удущья.

- 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.

- 1 Панель управления
- 2 Ручка выбора режимов нагрева
- 3 Световой индикатор/символ включения
- 4 Дисплей
- 5 Ручка управления (термостата)
- 6 Индикатор/символ температуры
- 7 Гнездо для термошупа
- 8 Нагревательный элемент
- 9 Лампа освещения
- 10 Вентилятор
- 11 Съёмная направляющая для противня
- 12 Положение противней

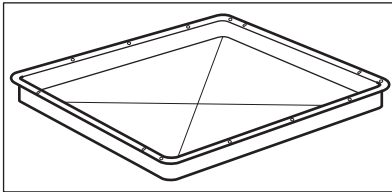
3.2 Аксессуары

Решетка



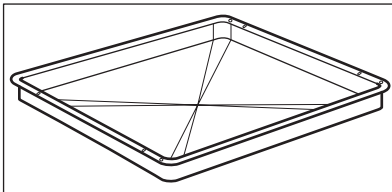
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.

Эмалированный противень



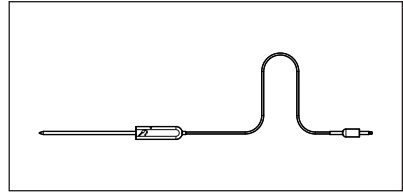
Для тортов и печенья.

Глубокий эмалированный противень для гриля



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

Термощуп



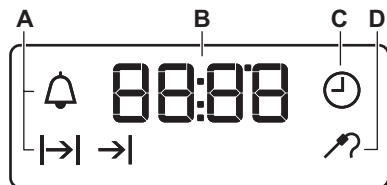
Измерение температуры внутри продукта.

4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

4.1 Кнопки

Сенсор / Кнопка	Функция	Описание
—	МИНУС	Установка времени.
⌚	ЧАСЫ	Включение функции часов.
+	ПЛЮС	Установка времени.

4.2 Дисплей



- A. Функции часов
- B. Таймер
- C. Функция часов
- D. Индикатор термощупа

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.



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

См. Главу «Уход и очистка».

Перед первым использованием духовой шкаф и аксессуары следует очистить.

Установите аксессуары и съемные направляющие для полок обратно на место.

5.1 Первая чистка

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

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

3. Для выключения духового шкафа поверните ручку выбора режима в положение «Выкл».


6.1 Утапливаемые ручки






Чтобы начать пользоваться прибором, нажмите на ручку. Ручка выйдет из утопленного положения.




6.2 Установка режима нагрева

1. Поверните ручку выбора режимов нагрева для выбора режима нагрева.
2. Поворотом ручки управления задайте нужную температуру. Лампа включается, когда духовой шкаф работает.

6.3 Режимы нагрева

Режимы на-грева	Применение
<p>0</p> <p>Положение «Выкл»</p>	<p>Духовой шкаф выключен.</p>
<p></p> <p>Освещение</p>	<p>Включение лампы освещения без использования каких-либо режимов приготовления.</p>

Режимы на-грева	Применение
 Горячий воз-дух	Одновременное выпе-кание, жарка и высу-шивание продуктов максимум на трех уровнях. Установите темпера-туру на 20°C - 40°C меньше, чем для ре-жима Верхн/нижн. на-грев.
 Пицца	Выпечка пиццы. Ин-тенсивное подрумяни-вание и хрустящая нижняя корочка.
 Верхн/нижн. на-грев (Верхний/нижний на-грев)	Выпекание и жарка продуктов на одном уровне духового шка-фа.
 Нижний на-грев	Выпекание пирогов с хрустящей основой и консервирование про-дуктов.
 Разморажи-вание	Размораживание про-дуктов (овощей и фруктов). Время раз-мораживания зависит от объема и размеров замороженных продук-тов.






Режимы на-грева	Применение
 Влажный го-рячий воздух	Данная функция спе-циально разработана для обеспечения эконо-мии электроэнергии. Инструкции по приготовлению приве-дены в Разделе Влаж-ный горячий воздух Главы «Указания и ре-комендации». Дверца духового шкафа не должна открываться, так как это прервет ра-боту функции и не по-зволит духовому шка-фу достичь макси-мально возможной энергоэффективности. При использовании данной функции тем-пература внутри каме-ры может отличаться от заданной темпера-туры. Уровень мощно-сти может быть сни-жен. Общие рекомен-дации по энергосбере-жению приведены в Разделе «Энергосбе-режение» Главы «Эко-номия электроэнергии».
 Гриль	Приготовление на гри-ле продуктов плоской формы и тостов.
 Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы на од-ном уровне, пригото-вление гратенов и об-жаривание.



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


7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

7.1 Таблица функций часов



Функция часов	Применение
 ВРЕМЯ СУТОК	Установка, изменение или контроль времени суток.
 ДЛИТЕЛЬНОСТЬ	Установка продолжительности работы прибора.
 ОКОНЧАНИЕ	Установка момента окончания работы прибора.
 ОТСРОЧКА ПУСКА	Включение и выключение функций «ДЛИТЕЛЬНОСТЬ» и «ОКОНЧАНИЕ».
 ТАЙМЕР	Установка таймера обратного отсчета. Эта функция не влияет на работу прибора. Таймер можно включить в любое время, даже если прибор выключен.

7.2 Установка текущего времени. Изменение времени



Для того, чтобы начать пользоваться духовым шкафом, следует задать текущее время.

При подключении прибора к электросети, после перебора электроснабжения или в случае, если текущее время не установлено, мигает .

С помощью $+$ или $-$ установите надлежащее время суток. Примерно через пять секунд мигание прекратится, и на дисплее отобразится установленное время суток.


Для изменения времени суток нажимайте  до тех пор, пока не замигает .

7.3 Установка функции «ДЛИТЕЛЬНОСТЬ»



1. Выберите режим нагрева и задайте температуру духового шкафа.
2. Нажимайте на кнопку  до тех пор, пока не замигает символ .

3. С помощью $+$ или $-$ задайте значение времени «ДЛИТЕЛЬНОСТЬ».


На дисплее отображается .

4. По истечении установленного времени замигает  и раздастся звуковой сигнал. Прибор отключится автоматически.
5. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.
6. Переведите переключатель режимов духового шкафа и ручки термостата в положение «Выкл».

7.4 Установка функции «ОКОНЧАНИЕ»









1. Выберите режим нагрева и задайте температуру духового шкафа.
2. Нажимайте на кнопку  до тех пор, пока не замигает символ .
3. Чтобы установить текущее время, нажмите $+$ или $-$.

На дисплее отображается .

4. По истечении установленного времени замигает  и раздастся звуковой сигнал. Прибор отключится автоматически.
5. Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку.

6. Переведите переключатель режимов духового шкафа и ручку термостата в положение «Выкл».

7.5 Установка функции «ОТСРОЧКА ПУСКА»





1. Выберите режим нагрева и задайте температуру духового шкафа.
2. Нажимайте на кнопку  до тех пор, пока не замигает символ .
3. С помощью  или  задайте значение функции «ДЛИТЕЛЬНОСТЬ».
4. Нажмите на .
5. С помощью  или  задайте необходимое значение функции «ОКОНЧАНИЕ».
6. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на .

Позже прибор автоматически включится, проработает в течение времени, заданного функцией «ДЛИТЕЛЬНОСТЬ» и завершит работу во время, заданное функцией «ОКОНЧАНИЕ». В заданное время выдается звуковой сигнал.



7. Прибор отключится автоматически. Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку.

8. Переведите переключатель режимов духового шкафа и ручку термостата в положение «Выкл».

7.6 Установка ТАЙМЕРА

1. Нажимайте на кнопку  до тех пор, пока не замигает символ .
2. С помощью  или  задайте необходимое значение времени. Таймер начнет работу автоматически через пять секунд.
3. По истечении времени раздастся звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.
4. Переведите переключатель режимов духового шкафа и ручку термостата в положение «Выкл».

7.7 Отмена функций часов.

1. Нажимайте на кнопку  до тех пор, пока не замигает символ требуемой функции.
2. Нажмите и удерживайте  в нажатом положении. Через несколько секунд соответствующая функция будет отключена.

8. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

8.1 Термомушп

Термомушп 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 термомушп, идущий в комплекте с прибором, или фирменные запасные части.

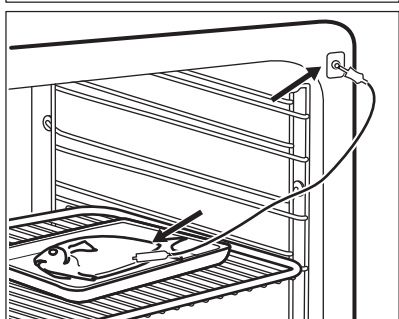
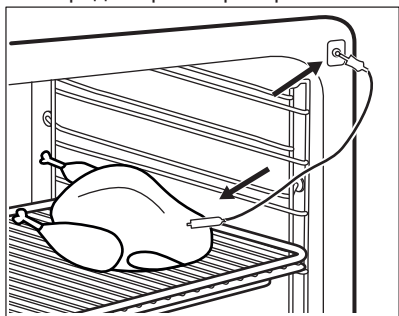
Указания для достижения оптимальных результатов:


- Ингредиенты должны иметь комнатную температуру.
- Термомушп 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».

Категории блюд: мясо, птица и рыба

1. 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.
2. Вставьте штекер термощупа в гнездо, расположенное на передней раме прибора.



На дисплее замигает значок датчика термощупа .


3. С помощью кнопок \oplus или \ominus задайте нужную температуру внутри продукта. Температуру можно задавать в диапазоне от 30°C до 99°C..

4. Выберите режим нагрева и задайте температуру духового шкафа

При достижении блюдом заданной температуры внутри продукта в течение двух минут будет выдаваться звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку.

5. Выключите прибор.
6. Извлеките штекер термощупа из его гнезда. Выньте блюдо из прибора.

Если блюдо недостаточно готово, повторите описанные выше шаги и установите более высокую температуру внутри продукта.

В ходе приготовления можно в любой момент изменить значение температуры. Нажмите на  чтобы установить температуру внутри продукта.

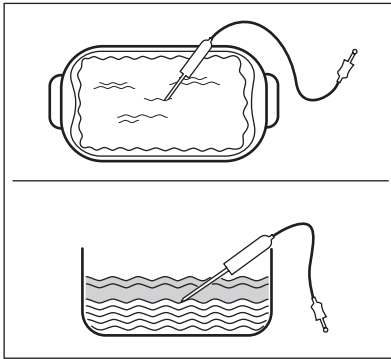


ВНИМАНИЕ!

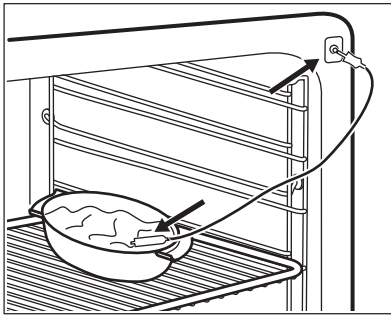
Будьте осторожны при извлечении наконечника и штекера термощупа. Термощуп сильно нагревается. Существует опасность получения ожогов.

Категория блюд: запеканки

1. Поместите ингредиентов в форму для выпечки.
2. 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.



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



На дисплее замигает значок датчика термощупа

5. С помощью кнопок $+$ или $-$ задайте нужную температуру внутри продукта. Температуру можно задавать в диапазоне от 30°C до 99°C..
6. Выберите режим и задайте температуру духового шкафа. При достижении блюдом заданной температуры внутри продукта в течение двух минут будет выдаваться звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку.
7. Выключите прибор.
8. Извлеките штекер термощупа из его гнезда. Выньте блюдо из прибора.

Если блюдо недостаточно готово, повторите описанные выше шаги и установите более высокую температуру внутри продукта.

В ходе приготовления можно в любой момент изменить значение температуры. Нажмите на чтобы установить температуру внутри продукта.



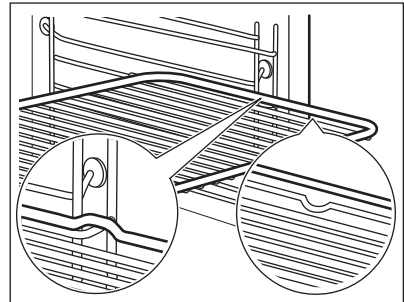
ВНИМАНИЕ!

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

8.2 Установка аксессуаров

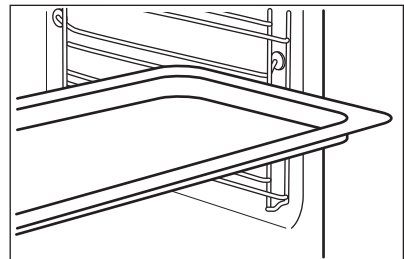
Решетка:

Вставьте решетку между направляющими, .



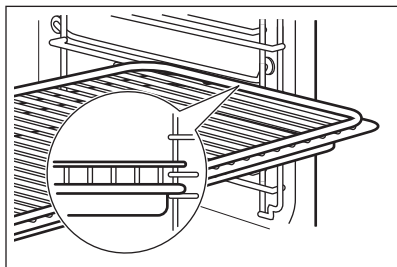
Эмалированный противень/ Сотейник:

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.

9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

9.1 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. 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 полок духового шкафа.

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

10.2 Выпечка

В первый раз используйте низкую температуру.

При выпекании пирогов более чем на одном положении противня время выпекания можно увеличить на 10–15 минут.

Пироги 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.

10.3 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 или частично непропеченным.	Слишком высокая температура духового шкафа.	В следующий раз немного понизьте температуру духового шкафа.
	Слишком малое время выпекания.	В следующий раз увеличьте время выпечки и понизьте температуру духового шкафа.
Торт слишком сухой.	Слишком низкая температура духового шкафа.	В следующий раз повысьте температуру духового шкафа.
	Слишком большое время выпекания.	В следующий раз уменьшите время выпекания.
Торт подрумянивается неравномерно.	Температура духового шкафа слишком высока, а время выпекания слишком мало.	Понизьте температуру духового шкафа и увеличьте время выпекания.
	Тесто для пирога распределено неравномерно.	В следующий раз равномерно распределите тесто по эмалированному противню.
Торт не готов по истечении заданного в рецепте времени.	Слишком низкая температура духового шкафа.	В следующий раз немного повысьте температуру духового шкафа.

10.4 Выпекание на одном уровне

Выпечка в формах

Использование функции: Горячий воздух.

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Флан из песочного теста, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	170 - 180	10 - 25	2
Флан из бисквитного теста	150 - 170	20 - 25	2
Пирог-кольцо / Сдобная булочка	150 - 160	50 - 70	1
Песочное пирожное / Пироги с фруктами	140 - 160	70 - 90	1

Выпечка в формах

Используйте первое положение противня.

Использование функции: Верхн/нижн. нагрев / Верхний/нижний нагрев.

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)
Чизкейк	170 - 190	60 - 90

Пироги, выпечка, хлеб

Используйте третье положение противня.

Использование функции: Горячий воздух.

Используйте эмалированный противень.

Пироги, выпечка, хлеб

Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.

Использование функции: Верхн/нижн. нагрев / Верхний/нижний нагрев.

Используйте эмалированный противень.

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)
Пирожное с посыпкой, сухое	150 - 160	20 - 40
Фруктовые фланы (из дрожжевого / сдобного теста), используйте противень для жарки	150	35 - 55
Открытые фруктовые пироги из песочного теста	160 - 170	40 - 80

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Швейц. рулет	180 - 200	10 - 20	3
Ржаной хлеб: 1. Начните с: 2. Продолжите с:	1. 230 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Сливочный миндальный торт / Сахарные пирожные	190 - 210	20 - 30	3
Заварные пирожные / Эклеры	190 - 210	20 - 35	3
Батон-плетенка / Батон-венок	170 - 190	30 - 40	3
Фруктовые фланы (из дрожжевого / сдобного теста), используйте противень для жарки	170	35 - 55	3

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Дрожжевые пироги с деликатной начинкой (например, творогом, сливками, заварным кремом)	160 - 180	40 - 80	3
Рождественский кекс	160 - 180	50 - 70	2

Печенье

Используйте третье положение противня.

Использование функции: Горячий воздух.

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)
Песочное печенье	150 - 160	10 - 20
Рулеты, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	160	10 - 25
Печенье из сдобного теста	150 - 160	15 - 20
Печенье из слоеного теста, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	170 - 180	20 - 30
Печенье из дрожжевого теста	150 - 160	20 - 40

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)
Минд. печенье	100 - 120	30 - 50
Выпечка с яичным белком / Безе	80 - 100	120 - 150

Печенье

Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.

Используйте третье положение противня.

Использование функции: Верхн/нижн. нагрев / Верхний/нижний нагрев.

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)
Рулеты	190 - 210	10 - 25

10.5 Выпечка и запеканки

Используйте первое положение противня.






Продукты	Функция	Температура (°C)	Время (мин)
Багеты с плавленым сыром сверху	Горячий воздух	160 - 170	15 - 30






Продукты	Функция	Температура (°C)	Время (мин)
Запеканка из овощей, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	Турбо-гриль	160 - 170	15 - 30
Лазанья	Верхн/нижн. нагрев / Верхний/нижний нагрев	180 - 200	25 - 40
Запеканки с рыбой	Верхн/нижн. нагрев / Верхний/нижний нагрев	180 - 200	30 - 60
Фаршированные овощи	Горячий воздух	160 - 170	30 - 60
Сладкие блюда	Верхн/нижн. нагрев / Верхний/нижний нагрев	180 - 200	40 - 60
Запеканка из макарон	Верхн/нижн. нагрев / Верхний/нижний нагрев	180 - 200	45 - 60

10.6 Влажный горячий воздух

рекомендациями, приведенными в таблице ниже.

Для достижения оптимальных результатов воспользуйтесь

		 (°C)		 (мин)
Сдобные булочки, 16 шт.	эмалированный противень или поддон	190	3	45 - 55
Пицца, заморож., 0,35 кг	решетка	190	2	45 - 50
Швейц. рулет	эмалированный противень или поддон	180	2	45 - 55
Шоколадный торт	эмалированный противень или поддон	180	2	55 - 60
Бискв. осн. для откр. пир.	форма для основы флана на решетке	180	2	40 - 50
Отварная рыба, 0,3 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	25 - 35
Рыба, целиком, 0,2 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	25 - 35

		 (°C)		 (мин)
Рыбное филе, 0,3 кг	сковорода для пиццы на решетке	180	3	40 - 50
Отварное мясо, 0,25 кг	эмалированный противень или поддон	190	3	40 - 50
Шашлык, 0,5 кг	эмалированный противень или поддон	190	3	35 - 45
Файлы "cookie", 16 шт.	эмалированный противень или поддон	160	2	40 - 50
Минд. печенье, 24 шт.	эмалированный противень или поддон	150	2	35 - 45
Маффины, 12 шт.	эмалированный противень или поддон	160	2	35 - 45
Несладкие изделия, 20 шт.	эмалированный противень или поддон	170	2	35 - 45
Печенье из песочного теста, 20 шт.	эмалированный противень или поддон	150	2	40 - 45
Тарталетки, 8 шт.	эмалированный противень или поддон	170	2	35 - 45
Овощи, отварные, 0,4 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	45 - 55
Вегетарианский омлет	сковорода для пиццы на решетке	190	3	40 - 50

10.7 Выпекание на нескольких уровнях

Используйте эмалированные противни.

Используйте функцию Горячий воздух.

Пироги, выпечка

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	
			2 уровня	3 положения
Заварные пирожные / Эклеры	160 - 180 , предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	25 - 45	1 / 4	-

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	
			2 уровня	3 положения
Пирог с сухой обсыпкой	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

Печенье, мелкое печенье, мучные изделия, рулеты

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	
			2 уровня	3 положения
Рулеты	180	20 - 30	1 / 4	-
Песочное печенье	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Печенье из сдобного теста	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Печенье из слоеного теста	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Печенье из дрожжевого теста	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Минд. печенье	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Выпечка с яичным белком / Безе	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

10.8 Хрустящая выпечка при выборе режима: Пицца

Используйте первое положение противня.

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)
Открытые пироги	180 - 200	40 - 55
Флан со шпинатом	160 - 180	45 - 60

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)
Открытый пирог / Швейцарский флан	170 - 190	45 - 55
Чизкейк	140 - 160	60 - 90
Яблочный пирог, закрытый	150 - 170	50 - 60
Овощной пирог	160 - 180	50 - 60

Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.

Используйте второе положение противня.

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)
Пицца, тонкая основа, используйте противень для жарки	200 - 230	15 - 20
Пицца, пышная основа	180 - 200	20 - 30
Пресный хлеб	230 - 250	10 - 20
Флан из слоеного теста	160 - 180	45 - 55
Фламмухен	230 - 250	12 - 20

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)
Русские пирожки	180 - 200	15 - 25

10.9 Рекомендации по жарке

Используйте жаростойкую посуду.

При жарке постного мяса накрывайте его крышкой.

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

Во избежание пригорания капающего жира добавьте в противень немного воды.

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

При жарке мяса и рыбы используйте большие куски (1 кг или более).

Несколько раз в течение жарки поливайте жаркое выделяющимся соком.

10.10 Таблицы с информацией по жарке

Используйте первое положение противня.

Говядина

Продукты	Количество	Функция	Температура (°C)	Время (мин)
Мясо, тушенное одним крупным куском	1 кг – 1,5 кг	Верхн/нижн. нагрев / Верхний/нижний нагрев	230	120 - 150
Ростбиф или филе с кровью, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	на см толщины	Турбо-гриль	190 - 200	5 - 6

Продукты	Количество	Функция	Температура (°C)	Время (мин)
Ростбиф или филе средней прожаренности, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	на см толщины	Турбо-гриль	180 - 190	6 - 8
Ростбиф или филе, хорошо прожаренные, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	на см толщины	Турбо-гриль	170 - 180	8 - 10

Свинина

Использование функции: Турбо-гриль.

Продукты	Количество (кг)	Температура (°C)	Время (мин)
Лопатка / Шейная часть /Окорок	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
Отбивные / Свиные ребрышки	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
Мясной рулет	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Свиная ножка, предварительно отваренная	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

Телятина

Использование функции: Турбо-гриль.

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

Баранина

Использование функции: Турбо-гриль.

Продукты	Количество (кг)	Температура (°C)	Время (мин)
Ножка ягненка / Жареный ягненок	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Седло ягненка	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

Дичь

Использование функции: Верхн/нижн. нагрев / Верхний/нижний нагрев.

Продукты	Количество (кг)	Температура (°С)	Время (мин)
Седло / Заячья нога, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	до 1	230	30 - 40
Седло оленя/ косули	1.5 - 2	210 - 220	35 - 40
Окорок оленя/ косули	1.5 - 2	180 - 200	60 - 90

Птица

Использование функции: Турбо-гриль.

Продукты	Количество (кг)	Температура (°С)	Время (мин)
Птица, разделанная на куски	По 0,2 - 0,25	200 - 220	30 - 50
Половинка цыпленка	по 0,4 - 0,5	190 - 210	35 - 50
Цыпленок, курица	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Утка	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Гусь	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Индейка	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Индейка	4 - 6	140 - 160	150 - 240

Рыба

Использование функции: Верхн/нижн. нагрев / Верхний/нижний нагрев.

Продукты	Количество (кг)	Температура (°С)	Время (мин)
Рыба, целиком	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

10.11 Гриль

Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.

Готовьте на гриле только тонкие куски мяса или рыбы.

Установите на первом уровне противень для сбора жира.

Гриль

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)		Положение противня
		Первая сторона	Вторая сторона	
Ростбиф	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Говяжье филе	230	20 - 30	20 - 30	3
Свинина – филе	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Телячья вырезка	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Седло ягненка	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Рыба, целиком, 0,5 кг - 1 кг	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

10.12 **Замороженные продукты**

Использование функции: 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
Картофель, ломтики / Крокеты	220 - 230	20 - 35	3
Картофельные биточки	210 - 230	20 - 30	3
Лазанья / Каннеллони, свежие	170 - 190	35 - 45	2
Лазанья / Каннеллони, замороженные	160 - 180	40 - 60	2
Запеченный сыр	170 - 190	20 - 30	3
Куриные крылья	190 - 210	20 - 30	2

10.13 Размораживание

Удалите упаковку продукта и положите его на тарелку.

Используйте первое положение противня.

Ничем не накрывайте продукт, так 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)
Цыпленок, перевернуть по истечении половины времени приготовления	1	100 - 140	20 - 30
Мясо, перевернуть по истечении половины времени приготовления	1	100 - 140	20 - 30
Форель	0.15	25 - 35	10 - 15
Клубника	0.3	30 - 40	10 - 20
Сливочное масло	0.25	30 - 40	10 - 15
Сливки, взбейте сливки, немного их охладив	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15
Пирожные	1.4	60	60

10.14 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.

10.15 Сушка - 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

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
Зелень	40 - 50	2 - 3

Фрукты

Установите температуру 60°C - 70°C.

При использовании одного противня выбирайте третье положение противня.

При использовании двух противней выбирайте первое и четвертое положения противней.

Продукты	Время (час)
Сливы	8 - 10
Абрикосы	8 - 10

Продукты	Время (час)
Яблоки, дольками	6 - 8
Груши	6 - 9

10.16 Термощуп

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

Говядина	Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Мясной рулет	80	83	86

Свинина	Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Ветчина / Жаркое	80	84	88
Отбивная (спинка) / Копченое свиное филе / Отварное копченое свиное филе	75	78	82

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

Баранина / ягненок	Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Ножка барашка	80	85	88
Седло барашка	75	80	85
Жареный ягненок / Ножка ягненка	65	70	75

Дичь	Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Седло зайца / Седло оленя / косули	65	70	75
Заячья нога / Заяц, целиком / Нога оленя/косули	70	75	80
Птица	Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Цыпленок	80	83	86
Утка целиком / половинка / Индейка, целиком / грудка	75	80	85
Утиная 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
Каннелони / 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

10.17 Информация для тестирующих организаций

Испытания согласно EN 60350 и IEC 60350.

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	Верхн/нижн. нагрев / Верхний/нижний нагрев	160	35 - 50	2
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Горячий воздух	160	60 - 90	2
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Верхн/нижн. нагрев / Верхний/нижний нагрев	180	70 - 90	1

Выпекание на одном уровне. Бисквит

Используйте третье положение противня.

Продукты	Функция	Температура (°C)	Время (мин)
Песочное печенье / Полоски из теста	Горячий воздух	140	25 - 40
Песочное печенье / Полоски из теста, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	Верхн/нижн. нагрев / Верхний/нижний нагрев	160	20 - 30
Мелкое печенье, 20 шт на противне, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	Горячий воздух	150	20 - 35
Мелкое печенье, 20 шт на противне, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	Верхн/нижн. нагрев / Верхний/нижний нагрев	170	20 - 30

Выпекание на нескольких уровнях. Бисквит

Продукты	Функция	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	
				2 уровня	3 положения
Песочное печенье / Полоски из теста	Горячий воздух	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Мелкое печенье, 20 шт на противне, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	Горячий воздух	150	23 - 40	1 / 4	-

Гриль

Разогрейте пустой духовой шкаф в течение 5 минут.

При приготовлении на гриле выбирайте максимальный уровень температуры

Продукты	Функция	Время (мин)	Положение противня
Тосты	Гриль	1 - 3	5
Говяжий стейк, перевернуть по истечении половины времени приготовления	Гриль	24 - 30	4

11. УХОД И ОЧИСТКА

**ВНИМАНИЕ!**

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

11.1 Примечание относительно очистки

**Чистящие средства**

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

Для очистки металлических поверхностей используйте специальное чистящее средство.

Стойкие пятна удаляйте при помощи специальных чистящих средств для духовых шкафов. Не наносите средства для очистки духовых шкафов на каталитические панели.



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.

Ежедневное использование

После каждого использования вытирайте камеру насухо мягкой тряпкой.



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.

Аксессуары

Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием агрессивные чистящие средства, предметы с острыми краями или посудомоечную машину.

11.2 Снятие направляющих для противней

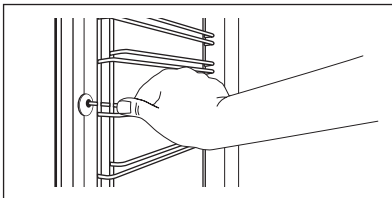
Для очистки камеры духового шкафа извлеките направляющие для противней.



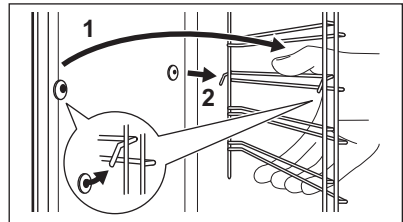
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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.

11.3 Каталитическая очистка

Внутренняя камера с каталитической очисткой очищается самостоятельно. Она поглощает жир.

Перед запуском каталитической очистки:

- извлеките все аксессуары и съемные направляющие для полок.
- вымойте дно и духового шкафа теплой водой с моющим средством.
- очистите внутреннее стекло дверцы мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде.

1. Включите функцию .
2. Установите температуру духового шкафа на 250°C и дайте ему поработать в течение 1 часа.
3. Выключите духовой шкаф.
4. После остывания духового шкафа очистите внутреннюю камеру мягкой влажной тряпкой.

Появление пятен или изменение цвета каталитических панелей не влияет на качество каталитической очистки.

11.4 Снятие и установка дверцы

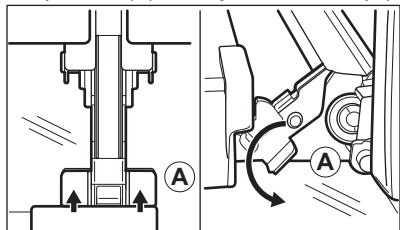
Как дверца, так и внутренние стеклянные панели снимаются для чистки. Количество стеклянных панелей зависит от конкретной модели.



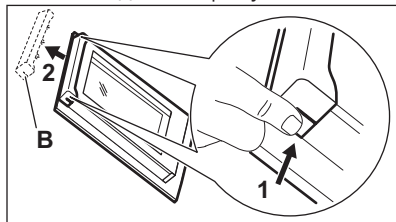
ВНИМАНИЕ!

Дверца имеет большой вес.

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

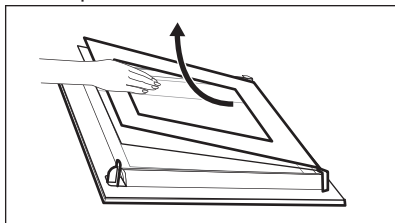


3. Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (приблизительно на угол 70°).
4. Возьмитесь за дверцу с обеих сторон и потяните ее от духового шкафа под углом вверх.
5. Положите дверцу наружной стороной вниз на мягкую ткань, расстеленную на ровной поверхности.
6. Возьмитесь за дверную планку (B)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



7. Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.

8. Берясь каждый раз за верхний край стеклянной панели, выгните 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.



Одна из петель (как правило, правая) свободно двигается. Убедитесь, что обе петли находятся в одном положении (примерно под углом 70°).



ВНИМАНИЕ!

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

11.5 Замена лампы



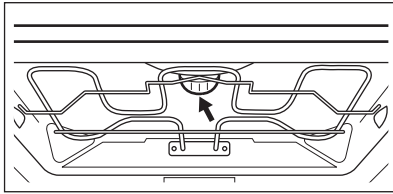
ВНИМАНИЕ!

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 электроснабжения.
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 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.	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.
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 более чем на 15-20 минут.

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.)
Продуктовый номер (PNC)
Серийный номер (S.N.)

13. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

13.1 Технические данные

Напряжение	230 В
Частота	50 Гц

14. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

14.1 Экономия электроэнергии



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

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

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду.

При возможности не производите предварительный разогрев духового шкафа перед приготовлением.

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

Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру духового шкафа до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления.

Приготовление продолжится благодаря остаточному теплу внутри духового шкафа.

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.


Сохранение продуктов теплыми


Для использования остаточного тепла для сохранения пищи в теплом

состоянии выбирайте максимально низкое значение температуры и сохраняйте блюдо в тепле.

Влажный горячий воздух
Данная функция специально разработана для обеспечения 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 в Российской Федерации: A

Дата изготовления изделия указана в его серийном номере, где первая цифра номера соответствует последней цифре года изготовления, а вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 84512345 означает, что изделие изготовлено на сорок пятой неделе 2018 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



867352656-C-212019

