



Thinking of you
Electrolux



EOC96631

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. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	9
5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	10
6. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	14
7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.....	16
8. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	18
9. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	19
10. УХОД И ОЧИСТКА.....	33
11. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	38
12. УСТАНОВКА.....	42
13. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	43

МЫ ДУМАЕМ О ВАС

Благодарим Вас за приобретение прибора Electrolux. Вы выбрали изделие, за которым стоят десятилетия профессионального опыта и инноваций. Уникальное и стильное, оно создавалось с заботой о Вас. Поэтому когда бы Вы ни воспользовались им, Вы можете быть уверены: результаты всегда будут превосходными.

Добро пожаловать в Electrolux!

На нашем веб-сайте Вы сможете:



Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании:

www.electrolux.com



Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию: модель, код изделия (PNC), серийный номер.

Данная информация находится на табличке с техническими данными.



Внимание / Важные сведения по технике безопасности.



Общая информация и рекомендации



Информация по охране окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством. Производитель не несет ответственность за травмы и повреждения, полученные/вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Позаботьтесь о том, чтобы данное руководство было у Вас под рукой на протяжении всего срока службы прибора.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

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

- Детям младше 3 лет запрещается находиться рядом с прибором, если взрослые не обеспечивают за ними постоянный надзор.

1.2 Общие правила техники безопасности

- Установка прибора и замена кабеля должна осуществляться только квалифицированным персоналом!
- Во время работы прибора его внутренняя камера сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора. Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Перед выполнением операций по очистке и уходу отключите прибор от сети электропитания.
- Перед тем, как менять лампочку, убедитесь, что прибор отключен от электропитания, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.
- В случае повреждения шнура питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с равнозначной квалификацией.
- Перед выполнением пиролизической очистки необходимо убрать явные загрязнения. Извлеките все детали из духового шкафа.
- Для извлечения направляющих для противня вытяните сначала переднюю, а затем заднюю

часть направляющей для противня из боковой стенки движением, направленным от стенки.

Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.

- Используйте только термощуп, рекомендованный для данного прибора.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка



ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, если он имеет повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.
- Прибор имеет большой вес: не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.
- При перемещении прибора не тяните его за ручку.
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.
- Убедитесь, что мебель под и рядом с прибором надежно закреплена.
- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся по обе стороны прибора, должны иметь ту же высоту.
- Убедитесь, что параметры электропитания, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют параметрам электросети. В противном случае вызовите электрика.
- Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электророзетку с защитным контактом.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, 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 во конце установки прибора. Убедитесь, что после установки имеется доступ к вилке.
- 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,

2.2 Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.

плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.

- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать расстояние между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Перед тем, как вставить вилку прибора в розетку электропитания, полностью закройте дверцу прибора.
- Данный прибор соответствует директивам Е.Е.С.

2.3 Эксплуатация



ВНИМАНИЕ!

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

- Используйте прибор только в жилых помещениях.
- Не изменяйте параметры данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- 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 как столешницу или подставку 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 кладите на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся материалы или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

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

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 очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность повреждения стеклянных панелей.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.
- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет

соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.

2.6 Пиролитическая очистка



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

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

испарениям, исходящим от всех духовых шкафов, оснащенных функцией пиролизической очистки.

- Во время первого нагрева прибора до максимальной рабочей температуры, а также во время и после пиролизической очистки вблизи места установки прибора не должно находиться домашних животных (и особенно птиц): перенесите их в хорошо вентилируемое помещение.
- Небольшие домашние животные также могут быть крайне восприимчивыми к локальным перепадам температуры вблизи всех духовых шкафов с функцией пиролизической очистки в ходе работы программы пиролизической самоочистки.
- Высокая температура, достигаемая в ходе пиролизической очистки всеми духовыми шкафами с функцией пиролизической очистки, может стать причиной повреждения антипригарных покрытий кастрюль, сковород, противней, кухонных принадлежностей и т.д., а также превратить их в источники небольшого количества вредных испарений.
- Описанные испарения от всех пиролизических духовых шкафов / остатков пищи не представляют

опасности для человека, включая грудных детей и лиц с медицинскими заболеваниями.

2.7 Внутреннее освещение

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



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

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

2.8 Утилизация



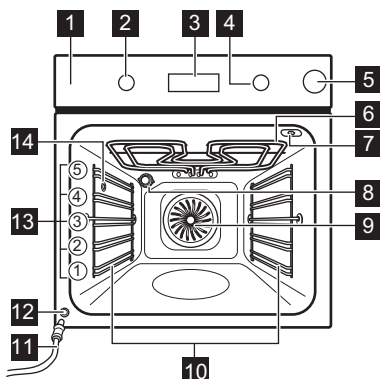
ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удущья.

- Отключите прибор от электросети.
- Отрежьте и утилизируйте кабель электропитания.
- Удалите защелку дверцы, чтобы предотвратить риск ее заклинивания при попадании внутрь прибора детей и домашних животных.

3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

3.1 Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Ручка выбора режимов духового шкафа
- 3 Электронный программатор
- 4 Ручка регулировки температуры
- 5 Выдвижной резервуар для воды
- 6 Нагревательный элемент
- 7 Гнездо для термощупа
- 8 Лампа освещения
- 9 Вентилятор
- 10 Съёмная направляющая для противня

- 11** Сливной шланг
- 12** Клапан для слива воды
- 13** Положение противней

3.2 Принадлежности

- **Решетка**
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.
- **Глубокий противень**
Для тортов и печенья.
- **Противень для жарки / гриля**

- 14** Входное отверстие для пара

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

- **Термошуп**
Определение готовности блюда.
- **Телескопические направляющие**
Для полок и противней.

4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

4.1 Первая очистка

Извлеките из прибора все принадлежности и съемные направляющие для противней.



См. Главу «Уход и очистка».

Перед первым использованием прибор следует очистить. Установите принадлежности и съемные направляющие для полок обратно на место.

4.2 Установка времени

При первом подключении к сети на дисплее на несколько секунд высветятся все его символы. В течение последующих нескольких секунд на дисплее будет отображаться версия встроенного программного обеспечения.

После того, как информация о версии программного обеспечения погаснет, на дисплее отобразятся символы **hr** и "12:00". "12" мигает.

1. Чтобы установить текущий час, нажмите на **+** или на **-**.
2. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на Это необходимо

только при первой установке времени суток. Впоследствии новое заданное время суток будет автоматически сохранено через 5 секунд.

На дисплее отображается **min** и установленное значение часов. "00" мигает.

3. Для установки минут нажмите на **+** или на **-**.
4. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на Это необходимо только при первой установке времени суток. Впоследствии новое заданное время суток будет автоматически сохранено через 5 секунд.

На дисплее отображается новое заданное время суток.

4.3 Изменение времени

Изменить текущее время суток можно только тогда, когда духовой шкаф выключен.

Нажмите на .

Установленное время и символ на дисплее начинают мигать. Порядок установки нового значения времени описан в Главе «Установка текущего времени».

4.4 Предварительный нагрев

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

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

4. Дайте прибору поработать примерно 15 минут.

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

5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

5.1 Утапливаемые ручки

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

5.2 Включение и выключение прибора



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

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

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

5.3 Режимы духового шкафа

Режим духового шкафа	Применение	
0	Положение «Выкл»	Прибор выключен.

Режим духового шкафа	Применение
 Быстрый нагрев	Сокращение времени нагрева.
 Горячий воздух	Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов на 3 уровнях. Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима «Верхний + нижний нагрев».
 Пицца	Выпекание на 1 уровне духового шкафа, когда требуется более интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка. Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима «Верхний + нижний нагрев».
 Верхний + нижний нагрев	Выпекание и жарка продуктов на одном уровне духового шкафа.
 Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей основой и консервирование продуктов.
 Размораживание	Размораживание замороженных продуктов.
 Малый гриль	Приготовление на гриле продуктов плоской формы и тостов.
 Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы (не филе) на одном уровне, а также запекание и обжаривание.
 Горячий воздух + Пар	Приготовление блюд на пару. Используйте данную функцию для сокращения времени приготовления и сохранения витаминов и питательных веществ в продуктах. Выберите данную функцию и задайте температуру в пределах от 130°C до 230°C.
 Пир.чистка	Включение автоматической пиролизической очистки духового шкафа. Данная функция производит выжигание загрязнений в камере духового шкафа.

5.4 Режим быстрого нагрева

Режим быстрого нагрева позволяет уменьшить время нагрева.

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

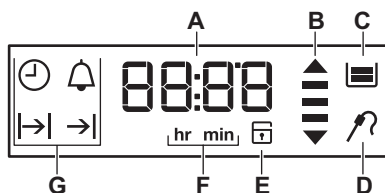
При достижении заданной температуры прибор выдает звуковой сигнал.



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

3. Задайте режим духового шкафа.

5.5 Дисплей



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

5.6 Кнопки

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

5.7 Индикация нагрева

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

Максимальная емкость резервуара для воды составляет 900 мл. Этого достаточно для приготовления в течение приблизительно 55–60 минут.

5.8 Приготовление на пару

1. Установите режим .
2. Нажмите на крышку, чтобы открыть выдвижной резервуар для воды. Наливайте в выдвижной резервуар воду до тех пор, пока не загорится индикатор «Резервуар для воды полон».



В качестве жидкости используйте только воду. Не используйте фильтрованную (деминерализованную) или дистиллированную воду. Не используйте другие жидкости. Не заливайте в выдвижной резервуар для воды горючие или спиртосодержащие жидкости (граппу, виски, коньяк и пр.).

3. Установите выдвижной резервуар для воды в исходное положение.
4. Подготовьте продукты, поместив их в подходящую кухонную посуду.
5. Установите температуру между 130°C и 230°C.
При температуре более 230°C приготовление на пару не дает хороших результатов.



ВНИМАНИЕ!

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

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



ОСТОРОЖНО!

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

5.9 Индикатор состояния резервуара для воды

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



- – Резервуар для воды полон. Если резервуар для воды полон, выдается звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала нажмите на любую кнопку.



- – Резервуар для воды заполнен наполовину.



- – Резервуар для воды пуст. Если требуется наполнить емкость для воды, выдается звуковой сигнал.



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

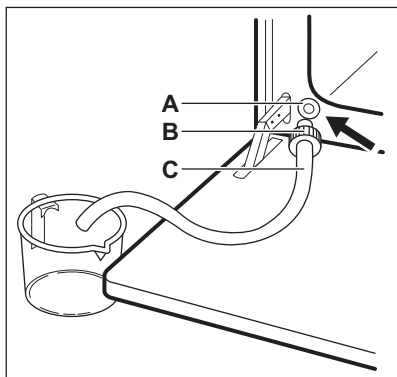
5.10 Слив воды из резервуара для воды



ОСТОРОЖНО!

Перед сливом воды убедитесь, что прибор остыл.

1. Приготовьте сливной шланг (C) из пакета с руководством пользователя. Наденьте на один из концов сливного шланга штуцер (B).
2. Поместите другой конец сливного шланга (C) в резервуар. Он должен находиться ниже клапана для слива воды (A).



3. Откройте дверцу духового шкафа и вставьте штуцер (B) в клапан для слива воды (A).
4. При сливе воды из резервуара прижимайте штуцер, не отпускайте его.



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

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



Не используйте вытекшую воду для повторного заполнения резервуара.

6. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

6.1 Таблица функций часов

Функция часов	Применение
 ВРЕМЯ СУТОК	Установка, изменение или контроль времени суток. См. раздел «Установка текущего времени».
 ТАЙМЕР	Используется для задания обратного отсчета времени (максимум 23 час 59 мин). Эта функция не влияет на работу прибора. Таймер можно включить в любое время, даже если прибор выключен.
 ПРОДОЛЖ.	Задание продолжительности работы прибора. Используется, только если задан режим духового шкафа.
 ОКОНЧАНИЕ	Установка времени, в которое прибор должен выключиться. Используется, только если задан режим духового шкафа. При одновременном использовании функций «Продолж.» и «Окончание» (отсрочка пуска) можно задать время для автоматического включения и выключения прибора.



Для переключения между функциями часов нажмите на  необходимое число раз.

- i** Чтобы подтвердить выбор настроек функции часов, нажмите на  или подождите пять секунд, и настройки будут сохранены автоматически.

6.2 Установка ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ или ОКОНЧАНИЯ

1. Повторно нажимайте кнопку , пока на дисплее не отобразится  или .

На дисплее замигает символ  или .

2. Нажмите на  или на  для установки значений, и нажмите на  для подтверждения.

Для установки функции

«Продолжительность»  сначала следует установить значение минут, а затем значение часов; при установке функции «Окончание»  сначала задается значение часов, а затем значение минут.

В течение двух минут после истечения заданного времени звучит звуковой сигнал. На дисплее замигает символ  или  и заданное время. Духовой шкаф выключается.

3. Установите ручку выбора режима духового шкафа в положение «Выкл».
4. Для выключения звукового сигнала нажмите на любую кнопку или откройте дверцу духового шкафа.

- i** Если во время установки часов для функции ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ  нажать на кнопку , прибор перейдет в режим установки функции ОКОНЧАНИЕ .

6.3 Установка ТАЙМЕРА

1. Нажмите на .

На дисплее замигают  и «00».

2. Для установки Таймера используйте  или . Сначала задаются секунды, затем – минуты, а затем – часы. Сначала время отображается в минутах и секундах. Если заданный промежуток времени превышает 60 минут, на дисплее высвечивается символ **hr**.

Прибор производит вычисление времени в часах и минутах.

3. Таймер начнет работу автоматически через пять секунд. По истечении 90% заданного времени раздастся звуковой сигнал.
4. По истечении установленного времени в течении двух минут выдается звуковой сигнал. "На дисплее мигают «00:00» и ". Для выключения звукового сигнала нажмите на любую кнопку или откройте дверцу духового шкафа.

- i** Если задать функцию «Таймер» при заданных функциях «Продолж.» или «Окончание», на дисплее отобразится символ .

6.4 Отсчет времени с начала приготовления

Функция отсчета времени с начала приготовления предназначена для контроля за продолжительностью времени работы духового шкафа. Отсчет включается, как только духовой шкаф начинает нагреваться.

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



Функцию отсчета времени с начала приготовления невозможно использовать одновременно со следующими режимами духового шкафа: Продолж. |→|, Окончание →| и Термощуп.

7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

7.1 Использование термощупа

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

Необходимо задать два значения температуры:

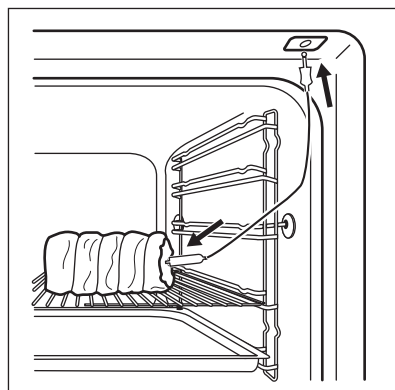
- Температуру духового шкафа. См. таблицу «Жарка».
- Температуру внутри продукта. См. Таблицу «Термощуп».



ОСТОРОЖНО!

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

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



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

На дисплее отображается символ термощупа и температура внутри продукта.

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

Новое значение температуры внутри продукта высветится на дисплее при следующем использовании термощупа.

При достижении заданной температуры внутри продукта значение температуры внутри продукта и символ термощупа  начнут мигать. В течение двух минут будет звучать звуковой сигнал.

5. Для выключения звукового сигнала нажмите на любую кнопку или откройте дверцу духового шкафа.
6. Извлеките штекер термощупа из его гнезда. Выньте мясо из прибора.
7. Выключите прибор.



ВНИМАНИЕ!

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



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



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

В ходе приготовления можно в любой момент изменить значение температуры:

1. Нажмите на °C:

- одно нажатие вызывает отображение заданной температуры внутри продукта, которое каждые 10 секунд сменяется значением фактической температуры внутри продукта.
- два нажатия вызывают отображение текущей температуры духового шкафа, которое каждые 10 секунд сменяется значением заданной температуры духового шкафа.
- три нажатия вызывают отображение заданной температуры духового шкафа.

2. При помощи ручки термостата задайте нужную температуру.

7.2 Телескопические направляющие



Сохраните инструкции по установке телескопических направляющих для использования в будущем.

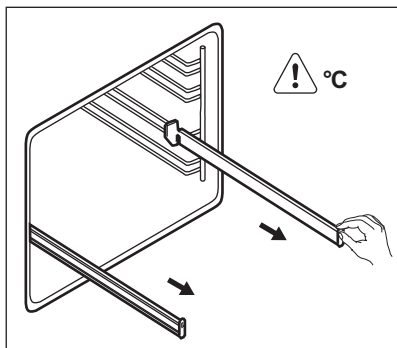
Телескопические направляющие облегчают установку и снятие полок.



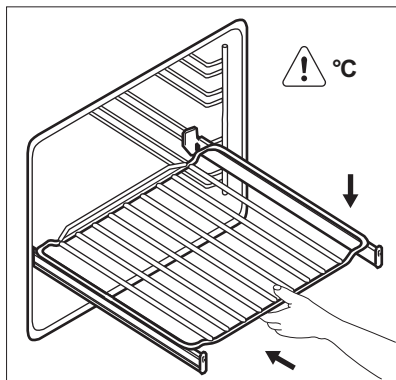
ОСТОРОЖНО!

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

1. Полностью выдвиньте правую и левую телескопические направляющие.



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



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

8. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

8.1 Использование функции «Защита от детей».

Функция «Защита от детей» предотвращает случайное включение прибора.



В случае выполнения пиролизической чистки дверца блокируется. При нажатии на любую кнопку и при повороте ручки на дисплее будет появляться символ SAFE.

1. Не задавайте какой-либо режим духового шкафа.
2. Одновременно нажмите и удерживайте около двух секунд  и .

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

8.2 Использование блокировки кнопок

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

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

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

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



При выполнении функции «Пир.чистка» дверца блокируется, а на дисплее высвечивается .



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



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

8.3 Индикация остаточного тепла

Если температура внутри духового шкафа превышает 40°C, после выключения прибора на дисплее высвечивается индикация остаточного тепла . Поверните ручку термостата влево или вправо для вывода на дисплей значения температуры духового шкафа.

8.4 Автоматическое отключение

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

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

Температура (°C)	Время отключения (час)
200 - 245	5.5
250 - максимум	3

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



Автоматическое отключение не работает со следующими функциями: Термощуп, Освещение, Продолжит-ть., Окончание.

8.5 Вентилятор охлаждения

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

8.6 Предохранительный термостат

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

9. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



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



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

9.1 Внутренняя сторона дверцы

В некоторых моделях на внутренней стороне дверцы имеется:

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

9.2 Общая информация

- В приборе предусмотрено пять положений противней. Положения противней отсчитываются от дна прибора.
- Прибор оснащен специальной системой для циркуляции воздуха и постоянной переработки пара. Эта система позволяет готовить под воздействием пара и получать хорошо прожаренные, хрустящие снаружи и мягкие внутри блюда. Она позволяет сократить время приготовления и потребление электроэнергии до минимума.
- Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы может конденсироваться влага. Это нормально. Всегда отходите от прибора при открывании дверцы во время приготовления. Для уменьшения конденсации прогрейте прибор в течение 10 минут перед началом приготовления.
- Всегда вытирайте влагу после каждого использования прибора.
- Запрещается помещать какие-либо предметы непосредственно на дно прибора и закрывать его компоненты алюминиевой фольгой во время приготовления. Это может изменить результаты

приготовления и повредить эмалевое покрытие.

9.3 Приготовление выпечных блюд

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

9.4 Приготовление мяса и рыбы

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

9.5 Время приготовления

Время приготовления зависит от 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.

9.6 Таблица выпечки и жарки

Пироги

Продукты	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня	Температура (°C)	Положение противня		
Изделия из взбитого теста	170	2	160	3 (2 и 4)	45 - 60	В форме для выпечки
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
Яблочный торт (яблочный пирог) ¹⁾	170	2	160	2 (лев. +прав.)	80 - 100	В двух 20 см формах для выпечки на решетке
Штрудель	175	3	150	2	60 - 80	В глубоком противне
Пирог с джемом	170	2	165	2 (лев. +прав.)	30 - 40	В форме для выпечки диаметром 26 см
Бисквит	170	2	150	2	40 - 50	В форме для выпечки диаметром 26 см

Продукты	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня	Температура (°C)	Положение противня		
Рождественский торт / торт с большим количеством фруктов ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	В форме для выпечки диаметром 20 см
Сливовый торт ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	В форме для хлеба
Небольшие пирожные – в одном противне ¹⁾	170	3	150 - 160	3	20 - 30	В глубоком противне
Небольшие пирожные – на двух противнях ¹⁾	-	-	140 - 150	2 и 4	25 - 35	В глубоком противне
Небольшие пирожные – на трех противнях ¹⁾	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	30 - 45	В глубоком противне
Бисквиты / полоски из теста – один уровень	140	3	140 - 150	3	25 - 45	В глубоком противне
Бисквиты / полоски из теста – два уровня	-	-	140 - 150	2 и 4	35 - 40	В глубоком противне

Продукты	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня	Температура (°C)	Положение противня		
Бисквиты / полоски из теста – три уровня	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	35 - 45	В глубоком противне
Безе – один уровень	120	3	120	3	80 - 100	В глубоком противне
Безе – два уровня ¹⁾	-	-	120	2 и 4	80 - 100	В глубоком противне
Булочки ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	В глубоком противне
Эклеры – один уровень	190	3	170	3	25 - 35	В глубоком противне
Эклеры – два уровня	-	-	170	2 и 4	35 - 45	В глубоком противне
Открытые пироги	180	2	170	2	45 - 70	В форме для выпечки диаметром 20 см
Торт с большим количеством фруктов	160	1	150	2	110 - 120	В форме для выпечки диаметром 24 см
Бисквитный торт ¹⁾	170	1	160	2 (лев. +прав.)	30 - 50	В форме для выпечки диаметром 20 см

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

Хлеб и пицца

Продукты	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня	Температура (°C)	Положение противня		
Белый хлеб ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1-2 шт. по 500 г/шт
Ржаной хлеб	190	1	180	1	30 - 45	В форме для хлеба
Хлеб/ Булочки ¹⁾	190	2	180	2 (2 и 4)	25 - 40	6-8 штук в глубоком противне
Пицца ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	В глубоком противне или в сотейнике
Сконы (пшеничные или ячменные лепешки) ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	В глубоком противне

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

Открытые пироги

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

Продукты	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня	Температура (°C)	Положение противня		
Киш (открытый пикантный пирог с начинкой) ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	В форме
Лазанья ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	В форме
Каннелони ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	В форме

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

Мясо

Продукты	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Время (мин)	Комментарии
	Температура (°C)	Положение противня	Температура (°C)	Положение противня		
Говядина	200	2	190	2	50 - 70	На решетке
Свинина	180	2	180	2	90 - 120	На решетке
Телятина	190	2	175	2	90 - 120	На решетке
Английский ростбиф с кровью	210	2	200	2	50 - 60	На решетке
Английский ростбиф средней прожаренности	210	2	200	2	60 - 70	На решетке

Продукт ы	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Время (мин)	Коммент арии
	Температ ура (°C)	Положен ие противня	Температ ура (°C)	Положен ие противня		
Английски й ростбиф, хорошо прожарен ный	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	Разрезан ный на куски
Заяц	190	2	175	2	150 - 200	Разрезан ный на куски
Фазан	190	2	175	2	90 - 120	Целиком

Рыба

Продукт ы	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Время (мин)	Коммент арии
	Температ ура (°C)	Положен ие противня	Температ ура (°C)	Положен ие противня		
Форель / морской лец	190	2	175	2	40 - 55	3-4 рыбы
Тунец / лосось	190	2	175	2	35 - 60	4-6 кусочков филе

9.7 Малый гриль



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

Продукты	Количество		Температура (°C)	Время (мин)		Положение противня
	Штук	(г)		Первая сторона	Вторая сторона	
Вырезка	4	800	макс.	12 - 15	12 - 14	4
Бифштекс	4	600	макс.	10 - 12	6 - 8	4
Сосиски	8	-	макс.	12 - 15	10 - 12	4
Свинные отбивные	4	600	макс.	12 - 16	12 - 14	4
Цыпленок (разрезанный пополам)	2	1000	макс.	30 - 35	25 - 30	4
Кебабы	4	-	макс.	10 - 15	10 - 12	4
Грудка цыпленка	4	400	макс.	12 - 15	12 - 14	4
Гамбургер	6	600	макс.	20 - 30	-	4
Куски рыбного филе	4	400	макс.	12 - 14	10 - 12	4
Поджаренные сэндвичи	4 - 6	-	макс.	5 - 7	-	4
Тосты	4 - 6	-	макс.	2 - 4	2 - 3	4

9.8 Турбо-гриль

Говядина

Продукты	Количество	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Ростбиф или филе с кровью ¹⁾	на см толщины	190 - 200	5 - 6	1 или 2
Ростбиф или филе средней прожаренности ¹⁾	на см толщины	180 - 190	6 - 8	1 или 2

Продукты	Количество	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Ростбиф или филе, хорошо прожаренные ¹⁾	на см толщины	170 - 180	8 - 10	1 или 2

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Свинина

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

Телятина

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

Баранина

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

Птица

Продукты	Количество (кг)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Части птицы	по 0,2 - 0,25	200 - 220	30 - 50	1 или 2

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

Рыба

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

9.9 Размораживание

Продукты	Количество (г)	Время размораживания (мин)	Время остаточного размораживания (мин)	Комментарии
Цыпленок	1000	100 - 140	20 - 30	Выложите цыпленка в большую тарелку на перевёрнутое блюдо. Перевернуть по истечении половины времени.
Мясо	1000	100 - 140	20 - 30	Перевернуть по истечении половины времени.
Мясо	500	90 - 120	20 - 30	Перевернуть по истечении половины времени.
Форель	150	25 - 35	10 - 15	-
Клубника	300	30 - 40	10 - 20	-
Сливочное масло	250	30 - 40	10 - 15	-
Сливки	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Сливки также хорошо взбиваются, если их немного охладить.
Пирожные	1400	60	60	-

9.10 Висушивание – 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 досушивания.

Овощи

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

Фрукты

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

9.11 Горячий воздух + Пар

Пироги и выпечка

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Комментарии
Яблочный торт ¹⁾	160	60 - 80	2	В форме для выпечки диаметром 20 см
Открытые пироги	175	30 - 40	2	В форме для выпечки диаметром 26 см
Фруктовый кекс	160	80 - 90	2	В форме для выпечки диаметром 26 см
Бисквит	160	35 - 45	2	В форме для выпечки диаметром 26 см

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Комментарии
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
Маленькие торты	150 - 160	25 - 30	3 (2 и 4)	В глубоком противне
Печенье	150	20 - 35	3 (2 и 4)	В глубоком противне
Сладкие булочки ¹⁾	180 - 200	12 - 20	2	В глубоком противне
Бриоши (сдобные булочки) ¹⁾	180	15 - 20	3 (2 и 4)	В глубоком противне

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

Открытые пироги

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

Мясо

Продукты	Количество (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Комментарии
Жареная свинина	1000	180	90 - 110	2	На решетке
Телятина	1000	180	90 - 110	2	На решетке
Ростбиф с кровью	1000	210	45 - 50	2	На решетке

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

Рыба

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

9.12 Таблица термощупа

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

Продукты	Температура внутри продукта (°C)
Цыпленок	98
Заяц	70 - 75
Форель / морской лещ	65 - 70
Тунец / лосось	65 - 70

10. УХОД И ОЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

10.1 Примечание относительно очистки

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

10.2 Модели из нержавеющей стали или алюминия



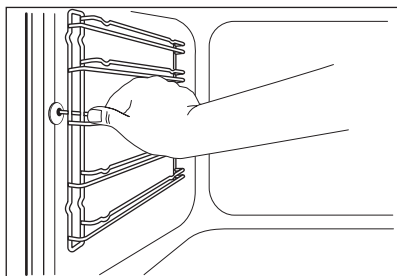
Очистку дверцы духового шкафа можно производить только влажной губкой. Протрите ее насухо мягкой тряпкой.

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

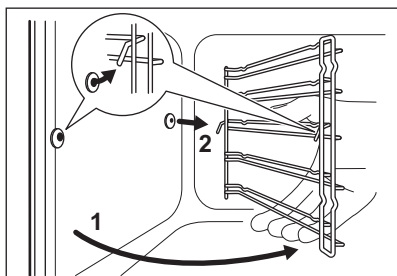
10.3 Снятие направляющих для противня

Снимите направляющие для противня, чтобы вымыть духовой шкаф.

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



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



Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.



Удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.

10.4 Пир.чистка



ОСТОРОЖНО!

Извлеките все дополнительные принадлежности и съемные направляющие для полок.



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



ВНИМАНИЕ!

Прибор при этом очень сильно нагревается. Существует риск получения ожогов.



ОСТОРОЖНО!

Если в той же мебели или шкафу установлены другие приборы, не используйте их одновременно с выполнением функции пиролизической чистки. Это может привести к повреждению прибора.

1. Удалите вручную наиболее крупные загрязнения.
2. Очистите внутреннюю сторону дверцы горячей водой чтобы избежать пригорания остатков пищи при нагревании воздуха до высокой температуры.
3. Установите режим «Пир.чистка». См. раздел «Режимы духового шкафа».
4. Когда замигает $\rightarrow|$, нажмите на $+$ или $-$ для выбора необходимой процедуры:

Доп. реж.	Описание
P1	Если духовой шкаф не слишком загрязнен. Продолжительность процедуры: 1 час 30 мин.
P2	В случае стойких загрязнений. Продолжительность процедуры: 2 часа 30 мин.

Очистка начнется через две секунды. Чтобы отложить запуск процесса очистки, выберите функцию «Окончание».

Во время работы функции «Пир.чистка» лампа освещения духового шкафа отключена.

5. При работе духового шкафа при заданной пользователем температуре дверца блокируется. На дисплее отображается символ



и полосы до тех пор, пока не будет снята блокировка дверцы.

Для выключения функции «Пир.чистка» до ее завершения поверните селектор режимов духового шкафа в положение «Выкл».

6. По окончании работы функции «Пир.чистка» на дисплее снова отображается текущее время. Дверца духового шкафа остается заблокированной.

7. Когда прибор остынет, раздастся звуковой сигнал и будет снята блокировка дверцы.

10.5 Напоминание о чистке

Для напоминания о необходимости запуска функции «Пирол.чистка» на дисплее 10 секунд мигает PYR после каждого включения и выключения прибора.



Напоминание о чистке гаснет:

- по окончании работы функции «Пирол.чистка».
- если одновременно нажать на **+** и на **-**, в то время как на дисплее мигает PYR.

10.6 Чистка резервуара для воды



ВНИМАНИЕ!

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



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

С течением времени в духовом 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 прибора, но при ее использовании необходимо чаще производить очистку.

ТАБЛИЦА СОДЕРЖАНИЯ КАЛЬЦИЯ СОГЛАСНО ВОЗ (Всемирной организации здравоохранения)

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

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

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

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

10.7 Очистка дверцы духового шкафа

В дверце духового шкафа имеются четыре стеклянные панели. Дверца

духового шкафа и внутренние стеклянные панели снимаются для чистки.



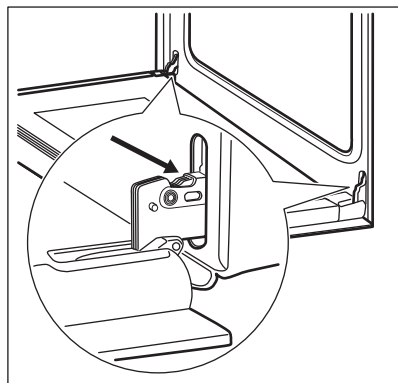
Если предварительно не снять дверцу духового шкафа, она может захлопнуться при попытке извлечь стеклянные панели.



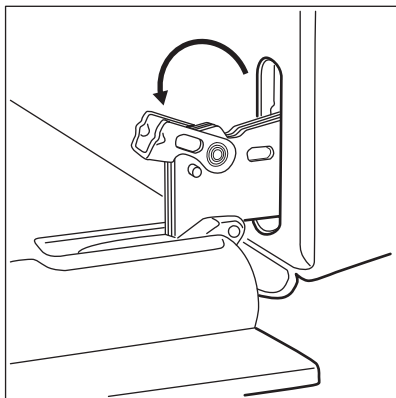
ОСТОРОЖНО!

Не используйте прибор без стеклянных панелей.

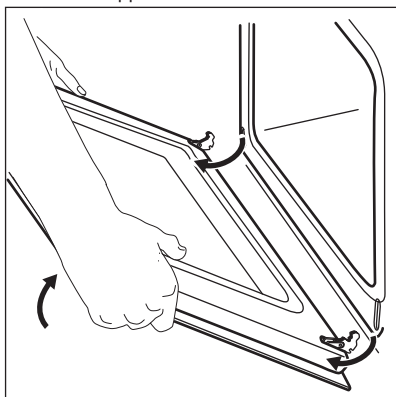
1. Полностью откройте дверцу и возьмитесь за обе петли.



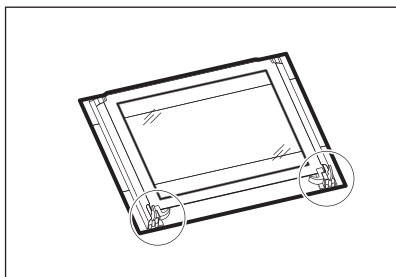
2. Поднимите и поверните рычажки, расположенные в обеих петлях.



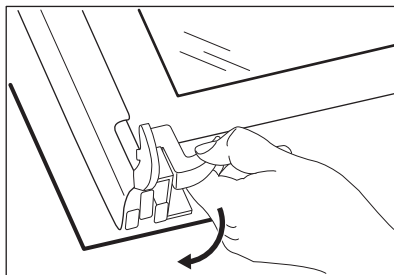
3. Прикройте дверцу наполовину до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вперед из ее гнезда.



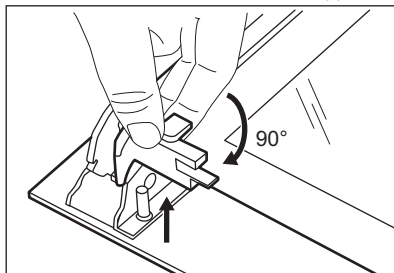
4. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань.



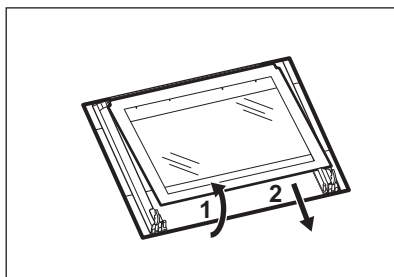
5. Отожмите стопоры, чтобы снять стеклянные панели.



6. Поверните два фиксатора на 90° и извлеките их из своих гнезд.



7. Сначала осторожно поднимите и выньте стеклянные панели одну за другой. Начинайте с верхней панели.

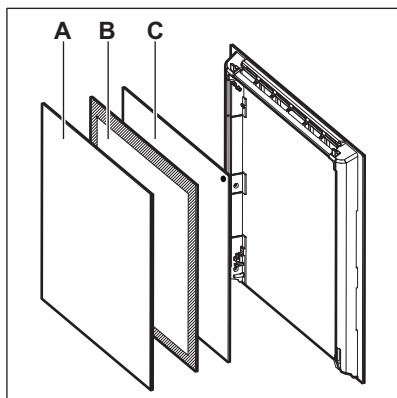


8. Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Тщательно вытрите стеклянные панели.

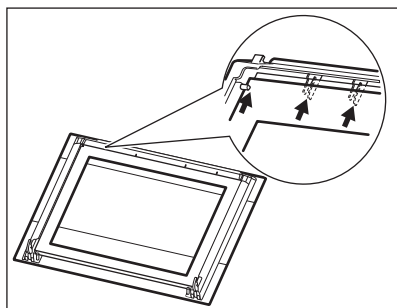
После окончания очистки установите стеклянные панели и дверцу духового шкафа. Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности.

Убедитесь, что стекла (А, В и С) вставлены в правильном порядке. Средняя панель (В) имеет декорированную рамку. Сторона с надписями должна быть обращена к внутренней стороне дверцы.

Убедитесь, что после установки поверхность рамки стеклянной панели (В) в области надписей не является шероховатой на ощупь.



Проверьте, чтобы средняя стеклянная панель находилась в своих направляющих.



10.8 Замена лампы

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



ВНИМАНИЕ!

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



ОСТОРОЖНО!

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

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

Задняя лампа

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

11. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

11.1 Что делать, если...

Неисправность	Возможная причина	Решение
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф выключен.	Включите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается.	Не установлено время на часах.	Установите часы.
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые установки.	Убедитесь, что выставлены правильные настройки.
Духовой шкаф не нагревается.	Задано автоматическое отключение.	См. «Автоматическое отключение».
Духовой шкаф не нагревается.	Включена функция «Защита от детей».	См. «Отключение функции «Защита от детей».
Духовой шкаф не нагревается.	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель сработает повторно, обратитесь к квалифицированному электрику.
Лампа не горит.	Лампа перегорела.	Замените лампу.
Не работает термощуп.	Штекер термощупа не вставлен в свое гнездо надлежащим образом.	Вставьте штекер термощупа в гнездо до упора.
Вода внутри духового шкафа.	Слишком много воды в резервуаре	Выключите прибор и вытрите воду тряпкой или губкой.
Духовой шкаф не работает в режиме «Пар».	Отверстие забито накипью.	Проверьте, не засорено ли входное отверстие для пара. Удалите накипь.
Духовой шкаф не работает в режиме «Пар».	В резервуаре отсутствует вода.	Заполните резервуар водой.
Для удаления воды из резервуара для воды требуется более трех минут, или из входного отверстия для пара вытекает вода.	В духовом шкафу имеются отложения накипи.	Произведите очистку резервуара для воды. См. Главу «Чистка резервуара для воды».

Неисправность	Возможная причина	Решение
На приготовление продуктов уходит слишком много или слишком мало времени.	Слишком высокая или слишком низкая температура.	При необходимости измените температуру. Следуйте указаниям Руководства пользователя.
Пар и конденсат осаждаются на продуктах и внутри камеры духового шкафа	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу более чем на 15-20 минут.
На дисплее отображается «C2».	Вы намереваетесь включить функцию пиролизической очистки или размораживания, но не извлекли штекер термощупа из его гнезда.	Извлеките штекер термощупа из его гнезда.
На дисплее отображается «C3».	Функция очистки не работает. Дверца духового шкафа была закрыта не полностью, или неисправна электронная блокировка дверцы.	Полностью закройте дверцу.
На дисплее отображается «F102».	- Дверца была закрыта не полностью. - Неисправна блокировка дверцы.	- Полностью закройте дверцу. - Выключите и снова включите духовой шкаф с помощью предохранителя домашней электропроводки или предохранительного выключателя на электрощите. - Если на дисплее снова отобразится «F102», обратитесь в сервисный центр.

Неисправность	Возможная причина	Решение
На дисплее отображается код ошибки, не указанный в данной Таблице.	Имел место сбой электроники.	- Выключите и снова включите духовой шкаф с помощью предохранителя домашней электропроводки или предохранительного выключателя на электрощитке. - Если на дисплее снова отображается код ошибки, обратитесь в сервисный центр.
Прибор включен, но не нагревается. Не работает вентилятор. На дисплее отображается "Demo".	Включен деморежим.	- Выключите духовой шкаф. - Нажмите и удерживайте в нажатом положении кнопку . - При включении звукового сигнала переведите селектор режимов духового шкафа на первый режим, вращая ручку по часовой стрелке. На дисплее начнет мигать "Demo". - Установите ручку выбора режима духового шкафа в положение «Выкл». - Отпустите кнопку . - Поверните ручку термостата по часовой стрелке и удерживайте ее три секунды. Трижды прозвучит звуковой сигнал. Теперь деморежим выключен.

11.2 Информация для обращения в сервис-центр

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

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

данными из внутренней камеры прибора.

Рекомендуем записать их здесь:

Модель (MOD.)

Код изделия (PNC)

Серийный номер (S.N.)

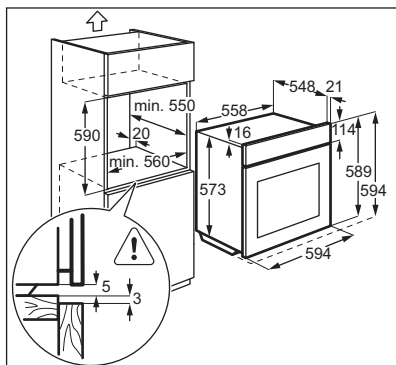
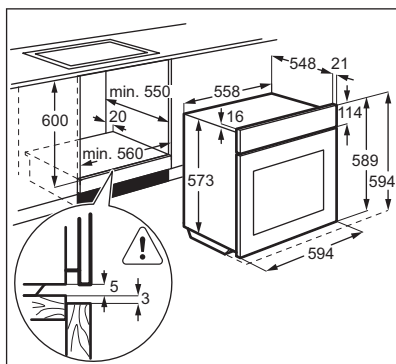
12. УСТАНОВКА



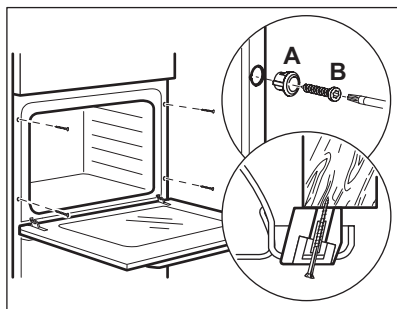
ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие
Сведения по технике
безопасности.

12.1 Встраивание



12.2 Крепление прибора к мебели



12.3 Электрическое подключение



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

Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

12.4 Сетевой кабель

Типы кабелей, пригодные для установки или замены:

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

При выборе сечения кабеля используйте значение полной мощности (см. табличку с техническими данными) и эту таблицу:

Полная мощность (Вт)	Сечение сетевого кабеля (мм ²)
максимум 1380	3 x 0,75
максимум 2300	3 x 1

Полная мощность (Вт)	Сечение сетевого кабеля (мм ²)
максимум 3680	3 x 1,5

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

13. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

13.1 Технические данные

Напряжение	230 В
Частота	50 Гц

14. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.

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

Класс энергопотребления: А

Электролюкс Италия С.п.А. Хаусхолд Эпплайнсиз - фабрика Форли

Виале Болонья 298, I-47100 Форли

Италия

www.electrolux.com/shop



867310791-A-342014

