



RU Духовой шкаф с функцией пара

Инструкция по эксплуатации

Бытовая техника, способная на большее

Найти электронную инструкцию, посмотреть обучающие видео и обратиться за техподдержкой вы можете по ссылке electrolux.com/getstarted.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	5
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ.....	9
4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	10
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	12
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	13
7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	24
8. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ.....	25
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.....	26
10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	29
11. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	31
12. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	55
13. УХОД И ОЧИСТКА.....	60
14. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	65
15. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	68
16. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	68

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 приложенным руководством. Производитель не несет ответственность за какие-либо травмы или ущерб, возникшие 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 моющими средствами.

2.5 Приготовление на пару



ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения ожогов и повреждения прибора.

- Высвобождаемый пар может привести к получению ожогов:
 - Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора при включенной функции. Может произойти высвобождение пара.
 - Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора после приготовления на пару.

2.6 Внутреннее освещение



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

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

2.7 Сервис

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

2.8 Утилизация



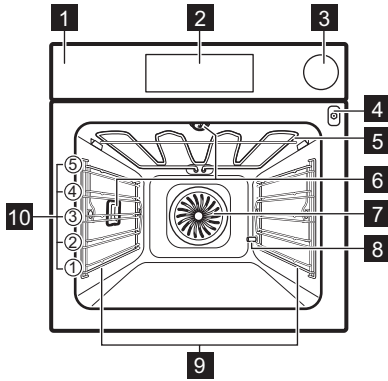
ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

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

3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

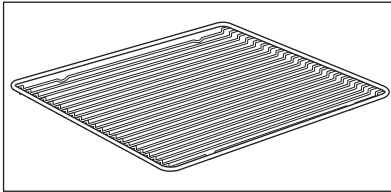
3.1 Общий обзор



- 1** Панель управления
- 2** Электронный программатор
- 3** Выдвижной резервуар для воды
- 4** Гнездо для термощупа
- 5** Нагревательный элемент
- 6** Лампа освещения
- 7** Вентилятор
- 8** Выпускное отверстие трубки для удаления накипи
- 9** Съёмная направляющая для противня
- 10** Положение противней

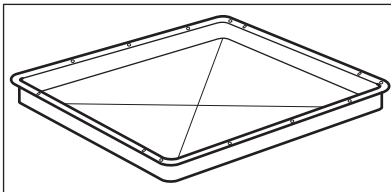
3.2 Аксессуары

Решетка



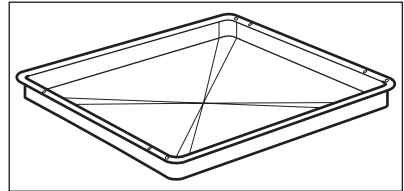
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.

Эмалированный противень



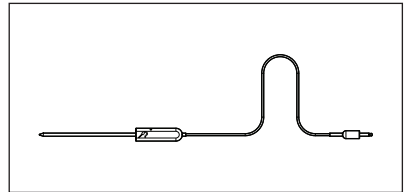
Для тортов и печенья.

Глубокий эмалированный противень для гриля



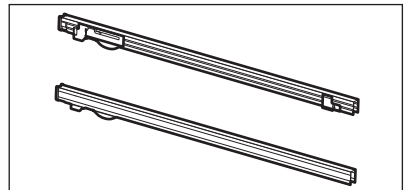
Для выпекания и жарки или в качестве поддона для сбора жира.

Термощуп



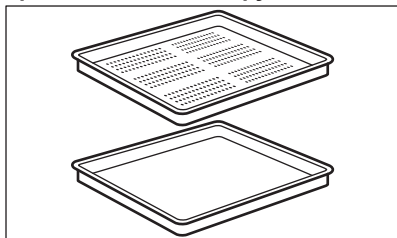
Измерение температуры внутри продукта.

Телескопические направляющие



Облегчение установка и извлечения противней и решеток.

Набор противней для приготовления на пару

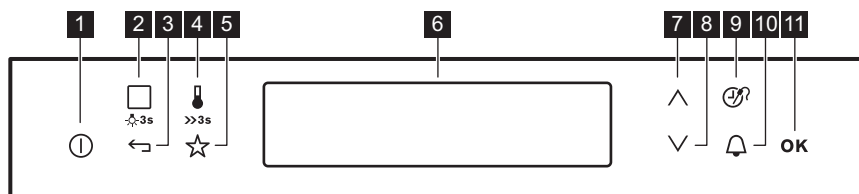


Один контейнер для продуктов без отверстий и один контейнер с отверстиями.





Набор противней для приготовления на пару удаляет конденсирующуюся воду из продуктов в ходе приготовления на пару. Подходит для приготовления овощей, рыбы, куриной грудки. Данный набор не подходит для продуктов, которые должны быть погружены в воду – например, риса, поленты, макаронных изделий.

4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

4.1 Электронный программатор

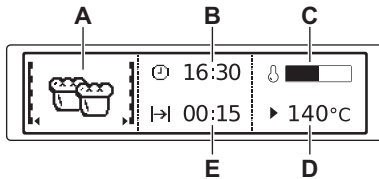


Управление духовым шкафом осуществляется с помощью сенсоров.

Сенсор	Функция	Комментарий
1 	ВКЛ/ВЫКЛ	Включение и выключение духового шкафа.
2 	Режимы нагрева или Помощь в приготовлении	Для выбора режима нагрева или вызова меню Помощь в приготовлении нажмите сенсор один раз. Снова нажмите сенсор для чередования следующих меню: Режимы нагрева, Помощь в приготовлении. Для включения или выключения освещения нажмите на этот сенсор и удерживайте его в течение 3 секунд.
3 	Назад	Возврат на один уровень в меню функций. Для вызова главного меню коснитесь и удерживайте сенсор в течение 3 секунд.
4 	Выбор температуры/ Быстрый нагрев	Установка температуры или отображение текущей температуры духового шкафа. Нажмите на символ и удерживайте его в течение 3 секунд для включения или выключения следующей функции: Быстрый нагрев.





Сенсор	Функция	Комментарий
5 	Любимая прогр.	Сохранение и вызов любимых программ.
6 -	Дисплей	Отображение текущих настроек духового шкафа.
7 	Вверх	Перемещение вверх по меню.
8 	Вниз	Перемещение вниз по меню.
9 	Время и дополнительные функции	Установка различных функций. При работе режима нагрева нажатие на данный сенсор позволяет установить таймер или следующие функции: Блокир. кнопок, Любимая прогр., Сохранение тепла, Включил и Иди. Также можно изменить настройки термощупа.
10 	Таймер	Установка функции Таймер.
11 OK	OK	Подтверждение выбора или параметра настройки.








4.2 Дисплей



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

Другие индикаторы дисплея:

Символ	Функция	Функция
	Таймер	Работает функция часов.
	Время суток	На дисплее отображается текущее время суток.
	Продолжительность	На дисплее отображается требуемое для приготовления время.
	Окончание	Отображается на дисплее по истечении времени приготовления.

Символ		Функция
	Температура	На дисплее отображается температура.
	Индикация времени	На дисплее отображается продолжительность времени работы режима нагрева. Для сброса отсчета одновременно нажмите на ∇ и \wedge .
	Расчет	Духовой шкаф вычисляет время приготовления.
	Индикация нагрева	На дисплее отображается температура внутри духового шкафа.
	Быстрый нагрев	Функция включена. При этом сокращается время нагрева.
	Вес, автоматич.	На дисплее отображается информация о том, что система автоматического взвешивания включена или что вес может быть изменен.
	Сохранение тепла	Функция включена.

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

5.1 Первая чистка

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

См. Главу «Уход и очистка».

Перед первым использованием духовой шкаф и аксессуары следует очистить.

Установите аксессуары и съемные направляющие для полок обратно на место.

5.2 Первое подключение

При подключении духового шкафа к сети электропитания или после

перебоя электропитания необходимо установить язык, контрастность дисплея, яркость дисплея и время суток.

1. Для выбора значения нажмите на \wedge или на ∇ .
2. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ОК.

5.3 Настройка жесткости воды.

В таблице ниже описывается соответствие диапазонов жесткости воды содержанию в ней кальция (ммоль/л в немецких градусах жесткости) и характеристикам воды.

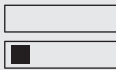


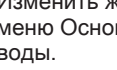
Жест. воды		Содержание кальция (ммоль/л)	Содержание кальция (мг/л)	Тип воды
Класс	dH			
1	0 - 7	0 - 1.3	0 - 50	Мягкая
2	7 - 14	1.3 - 2.5	50 - 100	Умеренно жесткая
3	14 - 21	2.5 - 3.8	100 - 150	Жесткая
4	более 21	более 3.8	более 150	Очень жесткая

Если жесткость воды превышает приведенные в Таблице значения, наполните выдвижной резервуар для воды бутилированной водой.

1. Возьмите индикаторную полоску с 4 изменяющимися цветами. Полоска поставляется в комплекте набора противней для приготовления на пару для духового шкафа.
2. Погрузите полоску в воду приблизительно на 1 секунду так, чтобы все ее изменяющиеся участки оказались в воде. Не помещайте полоску в проточную воду.
3. Стряхните с полоски лишнюю воду.
4. Через 1 минуту проверьте жесткость воды, воспользовавшись таблицей ниже. Цвета изменяющихся зон продолжают меняться. Не

проверяйте жесткость воды спустя 1 минуту после начала проверки.

5. Задайте жесткость воды: меню: Основные установки.

Индикаторная полоска	Жесткость воды
	1
	2
	3
	4



Изменить жесткость воды можно в меню Основные установки / Жесткость воды.

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ




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

6.1 Навигация по пунктам меню

1. Включите духовой шкаф.
2. С помощью кнопок  или  выберите нужный пункт меню.








3. Нажатие на **OK** позволяет перейти к подменю или принять установленное значение.












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





6.2 Обзор меню





Главное меню

Символ / Элемент меню	Применение
 Режимы нагрева	Содержит перечень режимов нагрева.
 Рецепты	Содержит перечень автоматических программ.
 Любимая progr.	Содержит список избранных программ приготовления, созданных пользователем.
 Очистка	Содержит перечень программ очистки.
 Основные установки	Используется для задания конфигурации прибора.
 Особые	Содержит перечень дополнительных режимов нагрева духового шкафа.
 Помощь в приготовлении	Содержит рекомендуемые настройки духового шкафа для широкого выбора блюд. Выберите требуемое блюдо и приступите к процессу приготовления. Значения температуры и времени выпекания являются ориентировочными значениями для получения оптимальных результатов и могут быть изменены. Они зависят от рецепта, а также от качества и количества используемых ингредиентов.






Подменю для: Основные установки

Символ / Элемент меню	Описание
 Установка времени суток	Установка текущего времени.
 Индикация времени	Если данная функция включена, на дисплее выключенного прибора отображается текущее время.
 Быстрый нагрев	Если функция включена, то это позволяет сократить время нагрева.
 Включил и Иди	Выбор функции и ее последующее включение нажатием на любой символ панели управления.
 Сохранение тепла	Используется для поддержания приготовленных блюд теплыми в течение 30 минут после завершения цикла приготовления.
 Коррекция времени	Включение и выключение функции «Коррекция времени».
 Контрастность дисплея	Изменение контрастности дисплея в процентах.
 Яркость Дисплея	Изменение яркости дисплея в процентах.
 Выбрать язык	Выбор языка выводимой на дисплей информации.







Символ / Элемент меню	Описание
 Громкость Звук. Сигнала	Регулировка в процентах громкости сигналов, звучащих при нажатии на сенсорные поля, а также других сигналов.
 Тоны Кнопки	Включение и выключение звуковых сигналов, звучащих при нажатии на сенсорные поля. Отключение звуковых сигналов, выдаваемых при нажатии на поле «Вкл/Выкл», невозможно.
 Сигналы тревоги/ошибки	Включение и выключение сигналов оповещения.
 Жесткость воды	Используется для установки уровня жесткости воды (1-4).



Символ / Элемент меню	Описание
 Напоминание о чистке	Напоминание о необходимости проведения очистки прибора.
 ДЕМОРЕЖИМ	Код включения / отключения: 2468.
 Обслуживание	Отображение на дисплее версии и конфигурации программного обеспечения.
 Заводские установки	Сброс всех настроек к заводским установкам.




6.3 Подменю для меню: Очистка

Символ	Элемент меню	Описание
	Опустошение резервуара	Процедура для удаления оставшейся воды из выдвижного резервуара для воды после использования функций с использованием пара.
	Очистка паром, плюс	Процедура для очистки стойких загрязнений с использованием средства для чистки духового шкафа.
	Очистка паром, быстрая	Процедура для очистки прибора низкой степени загрязненности, в котором нет пригоревших за несколько раз остатков пищи.
	Удаление накипи	Процедура очистки системы парогенератора от остатков известковых отложений.
	Ополаскивание	Процедура для промывки и очистки системы парогенератора после частого применения функций с использованием пара.

6.4 Режимы нагрева





Режим нагрева	Применение
 Горячий воздух	Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов максимум на трех уровнях. Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима Традиционное приготовл..
 Пицца	Выпекание на одном уровне духового шкафа, когда требуется более интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка. Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима Традиционное приготовл..
 Традиционное приготовл. (Верхний/нижний нагрев)	Выпекание и жарка продуктов на одном уровне духового шкафа.
 Замороженные продукты	Приготовление полуфабрикатов, например, картофеля фри, картофеля по-деревенски или спринг-роллов с образованием хрустящей корочки.
 Гриль	Приготовление на гриле продуктов плоской формы и тостов.
 Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы на одном уровне, Приготовление графенов и обжаривание.





Режим нагрева	Применение
 Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей основой и консервирование продуктов.
 Влажная конвекция	Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. Инструкции по приготовлению приведены в Разделе Влажная конвекция Главы «Указания и рекомендации». Дверца духового шкафа не должна открываться, так как это прервет работу функции и не позволит духовому шкафу достичь максимально возможной энергоэффективности. При использовании данной функции температура внутри камеры может отличаться от заданной температуры. Используется остаточное тепло. Уровень мощности может быть снижен. Общие рекомендации по энергосбережению приведены в Разделе «Энергосбережение» Главы «Экономия электроэнергии». При использовании данной функции лампа выключается через 30 секунд.



Режим нагрева	Применение
 Низк. влажн.	Выпекание хлеба, жарка больших кусков мяса или разогрев охлажденных или замороженных продуктов.
 Выс. влажн.	Приготовление продуктов с высоким содержанием влаги и приготовление на пару рыбы, заварного крема и терринов.
 Влажный пар	Приготовление овощей, рыбы, картофеля, риса, пасты и других блюд.

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

6.5 Особые


Режим нагрева	Применение
 Поддержание тепла	Сохранение пищи в теплом виде.
 Подогрев тарелок	Предварительный подогрев тарелок перед подачей на стол.
 Консервирование	Консервирование (например, соленых огурцов).
 Сушка	Высушивание нарезанных ломтиками фруктов, овощей и грибов.

Режим нагрева	Применение
 Подготовка теста	Ускорение поднятия дрожжевого теста. Не допускает высыхания теста и сохраняет его эластичность.
 Низкотемп. приготовление	Приготовление нежных и сочных жареных кусков мяса.
 Хлеб	Используйте данную функцию для приготовления хлеба и булочек на хорошем профессиональном уровне в части получения хрустящей корочки, ее блеска и цвета.
 Регенерация	Разогрев продуктов с помощью пара предотвращает подсыхание поверхности. Мягкое и равномерное распределение нагрева позволяет раскрыть вкус и аромат продуктов так, как будто они были только что приготовлены. Данная функция может использоваться для разогрева продуктов непосредственно на тарелке. Можно разогревать больше одной тарелки одновременно, используя несколько положений противней.

Режим нагрева	Применение
 Размораживание	Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размеров замороженных продуктов.
 Гратен	Приготовление таких блюд как лазанья или картофельная запеканка, Приготовление гратенов и обжаривание.






6.6 Помощь в приготовлении

Категория блюда: Рыба/Морепр.


Блюдо	
Рыба	Запеченная рыба
	Рыбные палочки
	Тонк. куски филе
	Крупн. куски филе
	Рыбн. филе, заморож.
	Мелк. рыба, целиком
	Рыба на пару, целиком
	Мелк.рыба гр,цел.
	Рыба на гриле, целиком
	Рыба на гриле, целиком 
Форель	
Лосось	Лосось, филе
	Тушка лосося










Блюдо	
Креветки	Креветки, свеж.
	Креветки, заморож.
Мидии	-






Категория блюда: Птица

Блюдо	
Куриное филе	-
Куриное филе 	-
Цыпленок	Кур. крыл., свеж.
	Кур. крыл., замор.
	Кур. окорочка, свеж.
	Кур. окорочка, замор.
	Отварн. кур. грудка
Утка, целиком 	Цыпленок, 2 половинки
	Цыпленок, целиком 
	-
Гусь, целиком 	-
Индейка, целиком 	-

Категория блюда: Мясо

Блюдо	
Говядина	Говяд.по-венски
	Тушеное мясо 
	Мясной рулет

Блюдо	
Ростбиф	С Кровью
	С Кровью 
	Средняя
	Средняя 
	Хорошо прожаренное мясо
	Хорошо прожаренное мясо 
Говядина по-скандинавски	С Кровью 
	Средняя 
	Хорошо прожаренное мясо 
Свинина	Чипола-та(св.охот.колб.)
	Свиная грудинка
	Рулька, полуфабрикат
	Свиной окорок
	Свиное филе
	Свиное филе 
	Копч. свин. выр.
	Отв. свин. выр.
	Свинная шейка
	Свинная лопатка
	Жаркое из свиныхы 
	Вареная ветчина
	Телятина
Телячья вырезка	
Жареная телятина 	

Блюдо	
Баранина	Ножка ягненка
	Жареный ягненок 
	Седло барашка
	Седло Ягненка, среднее
	Седло Ягненка, среднее 
Дичь	Заяц <ul style="list-style-type: none"> • Заячья нога • Седло зайца • Седло зайца 
	Оленина <ul style="list-style-type: none"> • Окорок оленя/косули • Седло оленя
	Жареная дичь 
	Мясо дичи 

Категория блюда: Запеч. блюда

Блюдо	
Лазанья	-
Лазанья/Кан-ло-ни, замор.	-
Макарон. изд.	-
Картофельная запеканка	-
Запеканка из овощей	-
Сладкие блюда	-

Категория блюда: Пицца/Откр. пироги

Блюдо	
Пицца	Пицца, тонк. осн.
	Пицца, доп. начинка
	Пицца, заморож.
	Пицца Америк., заморож.
	Пицца, охлажденная
	Мини-пиццы, заморож.
Запеканка на багете	-
Тарт фламбе	-
Несл. швейц. пирог	-
Открытый пирог	-
Пикантный пирог	-

Категория блюда: Торты/Печенье

Блюдо	
Пирог-кольцо	-
Яблочный торт, закрытый	-
Бисквитный торт	-
Яблочный торт	-
Чизкейк в форме	-
Сдобная булочка	-
Песочное пирожное	-
Открытый Пирог	-
Сладк. швейц. пирог	-
Миндальный торт	-
Маффины	-
Выпечка	-

Блюдо	
Полоски из теста	-
Заварные пирожные	-
Изделия из слоеного теста	-
Эклеры	-
Минд. печенье	-
Печенье из песочного теста	-
Рождественские коврижки	-
Замороженный яблочный штрудель	-
Пирог на противне	Опарн. тесто Дрожжевое тесто
Сырный торт, на противне	-
Шоколадный Торт	-
Швейцарский рулет	-
Дрожжевой пирог	-
Пирог с посыпкой	-
Сах. печенье	-
Осн. для откр. пир.	Изд. из пес. теста
	Бискв. осн. для откр. пир.
Фруктовый пирог	Фрук. пирог, песочн. осн.
	Откр. фрук. пирог, бискв. осн.
	Дрожжевое тесто

Категория блюда: Хлеб/Булочки

Блюдо	
Рулеты	Рулеты
	Булочки, готовые
	Заморож. рул.
Чиабатта	-
Багет	Багеты, готов.
	Багет, заморож.
Хлеб	Батон-венок
	Белый Хлеб
	Дрожжевой пирог с медом
	Серый хлеб
	Пшенично-ржаной хлеб
	Хлеб из цельн. муки
	Пресный хлеб
Хлеб/Булочки, заморож.	

Категория блюда: Овощи

Блюдо	
Брокколи, соцветия	-
Брокколи, целиком	-
Цветная капуста, соцветия	-
Цв. капуста, целиком	-
Морковь	-
Цуккини, ломтики	-
Спаржа, зеленая	-
Спаржа, белая	-
Сладкий перец (полосками)	-

Блюдо	
Свеж. шпинат	-
Лук-порей, кольцами	-
Зеленая фасоль	-
Нарезанные грибы	-
Очищенные помидоры	-
Брюссельская капуста	-
Сельдерей, кубиками	-
Горох	-
Баклажаны	-
Фенхель	-
Артишоки	-
Свекла	-
Скорцонера (листовая капуста)	-
Турнепс, соломкой	-
Белая фасоль	-
Савойская капуста	-

Категория блюда: Заварные и террины

Блюдо	
Нежный омлет	-
Флан карамельный	-
Террин	-
Яйца	Яйца всмятку
	Яйца в мешочек
	Яйца вкрутую
	Запеченные яйца

Категория блюда: Гарниры

Блюдо	
Карт. фри, тонк.	-
Карт. фри, крупн.	-
Карт. фри, замор.	-
Крокеты	-
Картофель, лом- тики	-
Картофельные биточки	-
Отварной карто- фель, нарезан- ный на четвер- тинки	-
Отварной карто- фель	-
Картошка в Мун- дире	-
Картофельные клецки	-
Хлебные клецки	-
Сол. клецки из др. теста	-
Сл. клецки из др. теста	-
Рис	-
Тальятелле, свеж.	-
Полента	-



При необходимости изменить вес или температуру внутри продукта, воспользуйтесь \wedge или \vee , чтобы задать для блюда новые значения.

6.7 Установка режима нагрева

1. Включите духовой шкаф.
2. Выберите меню Режимы нагрева.

3. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на **OK**.
4. Выберите режим нагрева духового шкафа.
5. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на **OK**.
6. Установите температуру.
7. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на **OK**.

6.8 Приготовление на пару

Крышка выдвижного резервуара для воды находится внутри панели управления.



ВНИМАНИЕ!

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

1. Нажмите на крышку, чтобы открыть выдвижной резервуар для воды.
2. Наполните выдвижной резервуар для воды холодной водой до максимальной отметки (около 950 мл), пока не начнет выдаваться звуковой сигнал или пока на дисплее не появится соответствующее сообщение. Этого количества воды достаточно примерно на 50 минут. Не наполняйте выдвижной резервуар для воды сверх максимальной отметки. Это может привести к протечке воды, ее переливу или повреждению мебели.
3. Установите выдвижной резервуар для воды в исходное положение.
4. Включите духовой шкаф.
5. Задайте режим нагрева с паром и задайте температуру.

6. При необходимости задайте функцию Продолжительность |→| или Окончание →|.

Пар начнет появляться примерно через 2 минуты. Когда духовой шкаф достигнет заданной температуры, раздастся сигнал. Когда в выдвижном резервуаре для воды заканчивается вода, выдается сигнал; для продолжения приготовления на пару необходимо залить в резервуар воду.

После окончания приготовления прозвучит звуковой сигнал.

7. Выключите духовой шкаф.
8. После окончания процесса приготовления на пару слейте из выдвижного резервуара для воды оставшуюся там воду.
См. описание функции очистки: Опустошение резервуара.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Духовой шкаф может сильно нагреваться. Существует опасность получения ожогов.

9. После приготовления на пару на дне внутренней камеры может конденсироваться пар. Всегда вытирайте дно внутренней камеры духового шкафа, когда он остынет. Чтобы полностью высушить духовой шкаф, оставьте дверцу открытой. Для ускорения сушки можно закрыть

дверцу и разогреть духовой шкаф при помощи функции Горячий воздух при 150°C около 15 минут.

6.9 Индикация нагрева

При включении режима нагрева на дисплее отображается полоска. Полоска показывает, что температура духового шкафа повышается. По достижении заданной температуры выдаются 3 сигнала зуммена, а полоска начинает мигать и затем исчезает.

6.10 Быстрый нагрев

Данная функция позволяет сократить время нагрева.



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





Для включения данной функции нажмите и удерживайте «» в течение 3 секунд. Индикатор нагрева замигает. Эта функция доступна не во всех моделях духовых шкафов.

6.11 Остаточное тепло

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

7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

7.1 Таблица функций часов

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

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




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

7.2 Установка функций часов



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

1. Установите режим нагрева духового шкафа.
 2. Многократным нажатием кнопки  добейтесь отображения на дисплее необходимой функции часов и соответствующего символа.
 3. С помощью \wedge или \vee задайте необходимое значение времени.
 4. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ОК.
- По истечении времени выдается сигнал. Духовой шкаф выключится. На дисплее появится сообщение.
5. Для отключения звукового сигнала достаточно коснуться любого символа.


7.3 Сохранение тепла

Условия для этой функции:

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

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

Включение и выключение данной функции производится в меню Основные установки.

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

По окончании работы функции выдается сигнал.



7.4 Коррекция времени

Режим Коррекция времени позволяет продлить работу заданного режима

нагрева после истечения времени, установленного функцией Продолжительность.



Неприменимо для режимов нагрева с использованием термощупа.

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

8. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

8.1 Рецепты в Интернете



Рецепты для автоматических программ данного конкретного духового шкафа можно найти на нашем веб-сайте. Для выбора подходящей книги рецептов проверьте PNC на табличке с техническими данными на передней рамке внутренней камеры прибора.

8.2 Рецепты с Запрограммир. рецепты

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

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

9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

9.1 Термощуп

Термощуп служит для измерения температуры внутри продукта. Когда температура продукта достигает заданного значения, прибор выключается.

Необходимо задать два значения температуры:

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

Указания для достижения оптимальных результатов:

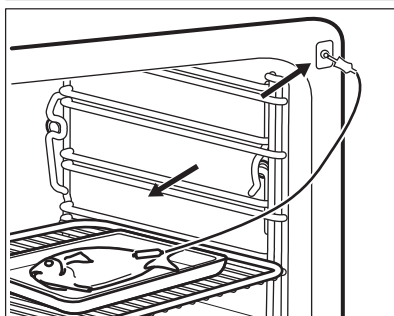
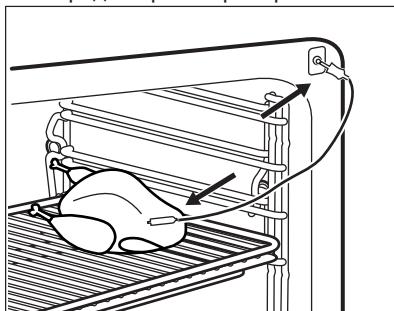
- Ингредиенты должны иметь комнатную температуру.
- Термощуп не подходит для использования с жидкими блюдами.
- В ходе приготовления термощуп должен находиться внутри блюда, а его штекер быть включенным в гнездо.
- Используйте рекомендуемые настройки температуры внутри продукта. См. Главу «Указания и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



Прибор рассчитывает примерное окончание времени приготовления. Оно зависит от количества продуктов, выбранного режима нагрева и заданной температуры.

Категории блюд: мясо, птица и рыба

1. Включите прибор.
2. Вставьте наконечник термощупа в центр куска мяса или рыбы, по возможности выбрав самую толстую его часть. Убедитесь, что как минимум 3/4 термощупа находится внутри блюда.
3. Вставьте штекер термощупа в гнездо, расположенное на передней раме прибора.



На дисплее при этом появляется символ термощупа.

4. В течение 5 секунд задайте нужную температуру внутри продукта при помощи \wedge или \vee .
5. Задайте режим нагрева и, при необходимости, температуру духового шкафа.
6. Нажмите на Ⓢ , чтобы изменить температуру внутри продукта.

Когда блюдо достигнет заданной температуры, раздастся звуковой сигнал. Прибор отключится автоматически.

7. Для отключения сигнала коснитесь любого символа.
8. Выньте штекер термощупа из гнезда и достаньте блюдо из прибора.

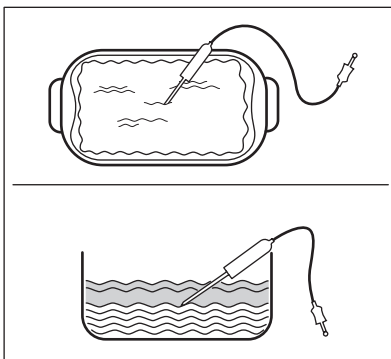


ВНИМАНИЕ!

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

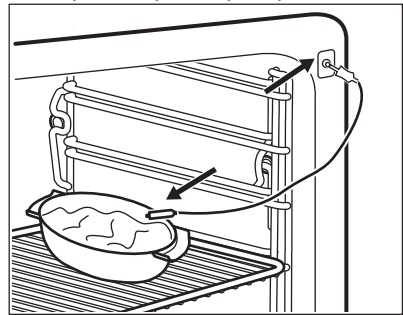
Категория блюд: запеканки

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



4. Выложите поверх термощупа другие ингредиенты.

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



На дисплее при этом появляется символ термощупа.

6. В течение 5 секунд задайте нужную температуру внутри продукта при помощи \wedge или \vee .
7. Задайте режим нагрева и, при необходимости, температуру духового шкафа.
8. Нажмите на TEMP , чтобы изменить температуру внутри продукта. Когда блюдо достигнет заданной температуры, раздастся звуковой сигнал. Прибор отключится автоматически.
9. Для отключения сигнала коснитесь любого символа.
10. Выньте штекер термощупа из гнезда и достаньте блюдо из прибора.



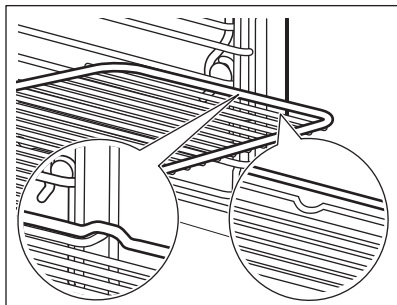
ВНИМАНИЕ!

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

9.2 Установка аксессуаров

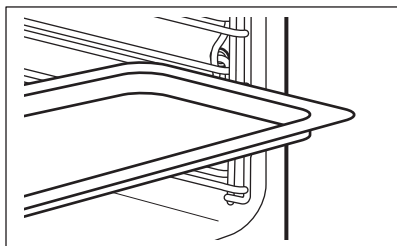
Решетка:

Вставьте решетку между направляющими, .



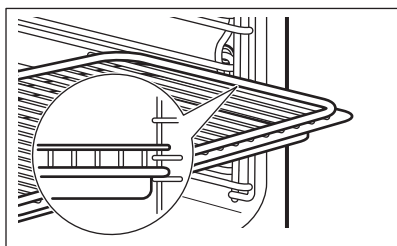
Эмалированный противень/ Сотейник:

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.



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

9.3 Телескопические направляющие – установка аксессуаров

Телескопические направляющие облегчают установку и снятие полок.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

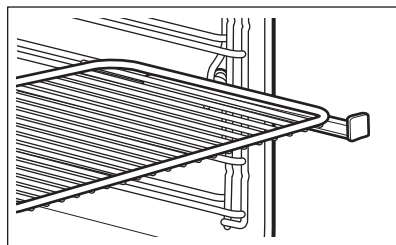
Обязательно полностью задвиньте телескопические направляющие внутрь духового шкафа перед тем, как закрыть дверцу духового шкафа.

Решетка:

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

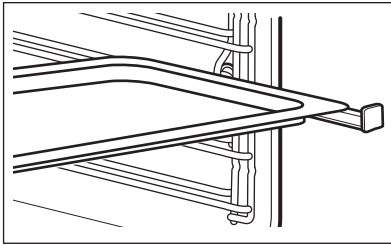


Высокий ободок решетки предназначен для защиты посуды от соскальзывания.



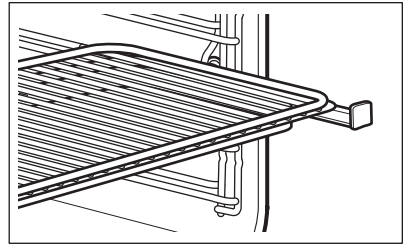
Противень для жарки:

Установите противень для жарки на телескопические направляющие.



Одновременная установка решетки и противня для жарки:

Установите решетку и противень для жарки на телескопические направляющие.




10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ



10.1 Любимая прогр.



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

Сохранение программы

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

На дисплее отобразится позиция первой свободной ячейки памяти.

5. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ОК.
6. Введите название программы. Начнет мигать первая буква.
7. Измените букву при помощи  или .
8. Нажмите ОК. Замигает следующая буква.
9. Повторите действие 7 необходимое число раз.
10. Нажмите и удерживайте ОК для сохранения.

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




Можно изменить имя программы в меню Изменить имя программы.

Включение программы

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

10.2 Использование функции «Защита от детей».


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


1. Для включения дисплея нажмите .
2. Нажмите и удерживайте одновременно  и , пока на дисплее не появится сообщение .


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

10.3 Блокир. кнопок

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

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

Для выключения функции нажмите . На дисплее появится сообщение.



Снова нажмите на , а затем на ОК для подтверждения.




При выключении духового шкафа данная функция тоже выключается.

10.4 Включил и Иди

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

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

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

По окончании действия режима нагрева будет выдан сигнал.



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

10.5 Автоматическое отключение

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

 (°C)	 (час)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

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

10.6 Яркость дисплея

Существует два режима яркости дисплея:

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

функции дисплей возвращается в режим ночной яркости.

10.7 Вентилятор охлаждения

Во время работы духового шкафа вентилятор автоматически

включается, чтобы охладить поверхности духового шкафа. При выключении духового шкафа вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

11. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.



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

11.1 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.

11.2 Рекомендации по использованию особых режимов нагрева духового шкафа

Поддержание тепла

Данная функция позволяет поддерживать блюдо горячим. Температура автоматически устанавливается на значение 80 °С.

Подогрев тарелок

Данная функция позволяет подогреть тарелки и блюда перед их подачей к столу. Температура автоматически устанавливается на значение 70 °С.

Равномерно разместите тарелки и блюда по всей решетке. Используйте первое положение противня. По истечении половины времени нагрева поменяйте их местами.

Размораживание

Удалите упаковку продукта и положите его на тарелку. Ничем не накрывайте продукт, так это может увеличить время размораживания. Используйте первое положение противня.

11.3 Влажный пар

Соблюдайте осторожность, открывая дверцу духового шкафа при включенной функции. Может произойти высвобождение пара.

Стерилизация

Данный режим позволит вам стерилизовать контейнеры (например, бутылочки для детского питания).

Поместите чистые контейнеры в положении «вверх дном» в центр полки на первом уровне.

Залейте в выдвижной резервуар максимальный объем воды и задайте продолжительность 40 минут.

Приготовление

Данный режим позволяет готовить все виды продуктов – как свежих, так и замороженных. Его можно использовать для приготовления, разогрева, размораживания, томления и бланширования овощей, мяса,

рыбы, макаронных изделий, риса, кукурузы, манной крупы и яиц.

За один цикл приготовления можно приготовить трапезу, состоящую из нескольких блюд. Чтобы все блюда были готовы одновременно, начните с продуктов, которые готовятся дольше всего, а затем в соответствующие моменты добавляйте остальные блюда так, как описано в таблицах приготовления пищи

Пример: Общее время цикла приготовления составляет 40 минут. Сначала поместите Отварной картофель, нарезанный на четвертинки, затем через 20 минут добавьте Филе лосося, и затем Брокколи, соцветия через 30 минут.



(мин)

Отварной картофель, нарезанный на четвертинки

40

Филе лосося

20

Брокколи, соцветия

10

При приготовлении больше одного блюда раз используйте максимальное требуемое количество воды.

Используйте второе положение противня.



ОВОЩИ



Установите температуру 99°C.



(мин)



8 - 10

Брокколи, соцветия, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф

10

Очищенные помидоры

10 - 15

Свеж. шпинат

10 - 15

Цукини, резаные

15

Овощи, бланшированные

15 - 20

Грибы, нарезанные

15 - 20

Сладк. перец, полосками

15 - 25

Брокколи, целиком

15 - 25

Спаржа, зеленая

15 - 25

Баклажаны

15 - 25

Тыква, нарезанная кубиками

15 - 25

Помидоры

20 - 25

Фасоль, бланшированная

20 - 25

Маш-салат, соцветия

20 - 25

Савойская капуста

20 - 30

Сельдерей, кубиками

20 - 30

Лук-порей, кольцами

20 - 30

Горох

20 - 30

Горох в стручках / Горох в стручках


20 - 30

Батат





20 - 30





Фенхель





 ОВОЩИ	
 Установите температуру 99°C.	
 (мин)	
20 - 30	Морковь
25 - 35	Спаржа, белая
25 - 35	Брюссельская капуста
25 - 35	Цветная капуста, соцветия
25 - 35	Кольраби, полосками
25 - 35	Белая фасоль
30 - 40	Сладкая кукуруза на початке
35 - 45	Скорцонера (листовая капуста)
35 - 45	Цв. капуста, целиком
35 - 45	Зеленая фасоль
40 - 45	Белокочанная или краснокочанная капуста, полосками
50 - 60	Артишоки
55 - 65	Сушеная фасоль, замоченная, соотношение воды/фасоли 2:1
60 - 90	Квашеная капуста
70 - 90	Свекла





 ГАРНИРЫ	
 Установите температуру 99°C.	
 (мин)	
15 - 20	Кускус, соотношение воды/кускуса 1:1
15 - 25	Тальятелле, свеж.
20 - 25	Манный пудинг, соотношение молока/манной крупы 3,5:1
20 - 30	Чечевица, красная, соотношение воды/чечевицы 1:1
25 - 30	Шпецле (немецкие макаронные изделия)
25 - 35	Булгур, соотношение воды/булгура 1:1
25 - 35	Клецки из дрожжевого теста
30 - 35	Душистый рис, соотношение воды/риса 1:1
30 - 40	Отварной картофель, нарезанный на четвертинки
35 - 45	Хлебные клецки
35 - 45	Картофельные клецки
35 - 45	Рис, соотношение воды и риса 1:1; соотношение может меняться в зависимости от типа риса
40 - 50	Полента, соотношение с водой 3:1
40 - 55	Рисовый пудинг, соотношение молока/риса 2,5:1
45 - 55	Картофель в мундире, средний


 ГАРНИРЫ		
 Установите температуру 99°C.		
 (мин)		
55 - 60	Чечевица, коричневая и зеленая, соотношение воды/чечевицы 2:1	

 ФРУКТЫ		
 Установите температуру 99°C.		
 (мин)		
10 - 15	Яблоки, дольками	
10 - 15	Горячие ягоды	
10 - 20	Растапливание шоколада	
20 - 25	Фруктовый компот	

 РЫБА		
	 (°C)	 (мин)
Тонкие куски рыбного филе	75 - 80	15 - 20
Креветки, свеж.	75 - 85	20 - 25
Мидии	100	20 - 30
Филе лосося	85	20-30

 РЫБА		
	 (°C)	 (мин)
Форель, 0,25 кг	85	20 - 30
Креветки, замороз.	75 - 85	30 - 40
Форель, 1 кг	85	40-45

 МЯСО		
	 (°C)	 (мин)
Чиполата(св.охот.колб.)	80	15 - 20
Баварские телячьи колбаски / Белые колбаски	80	20 - 30
Венская сосиска	80	20 - 30
Отварн. кур. грудка	90	25 - 35
Вареная ветчина, 1 кг	99	55 - 65
Курица, вареная, 1-1,2 кг	99	60 - 70
Солонина «Касселер», отварная	90	70 - 90
Телятина / Свиная вырезка, 0,8 - 1 кг	90	80 - 90
Тафельшпиц	99	110 - 120










	ЯЙЦА
	Установите температуру 99°C.
	
(мин)	
10 - 11	Яйца, сваренные всмятку
12 - 13	Яйца вареные, в мешочек
18 - 21	Яйца, сваренные вкрутую

1. Выберите в меню: Турбо-гриль для жарки мяса.
2. Добавьте подготовленные овощи и гарниры.
3. Снизьте температуру духового шкафа примерно до 90°C. Можно открыть дверцу духового шкафа до первого фиксированного положения примерно на 15 минут.
4. Выберите в меню: Влажный пар. Готовьте все блюда вместе до готовности.

11.4 Комбинированная функция: Турбо-гриль + Влажный пар




Данные режимы можно комбинировать для одновременного приготовления мяса, овощей и гарниров.

Используйте первое положение противня для мяса и третье положение противня для овощей.

			 Турбо-гриль		 Влажный пар	
			Первый этап: приготовление мяса		Второй этап: добавление овощей	
						
	(°C)	(мин)	(°C)	(мин)	(°C)	(мин)
Ростбиф, 1 кг / Брюссельская капуста, полента	180	60 - 70	99	40 - 50		
Жаркое из свинины, 1 кг / Картофель / Овощи, с соусом	180	60 - 70	99	30 - 40		
Жареная телятина, 1 кг / Рис / Овощи	180	50 - 60	99	30 - 40		

11.5 Выс. влажн.




Используйте второе положение противня.

	 (°C)	 (мин)
Заварной крем / Фланы в небольших чашках	90	35 - 45
Печеные яйца	90 - 110	15 - 30
Террин	90	40 - 50
Тонкие куски рыбного филе	85	15 - 25
Толстые куски рыбного филе	90	25 - 35
Небольшая рыба, до 0,35 кг	90	20 - 30
Рыба, целиком, до 1 кг	90	30 - 40
Клецки	120 - 130	40 - 50

11.6 Низк. влажн.

Используйте второе положение противня, если не указано иначе.




	 (°C)	 (мин)
Рулеты-полуфабрикаты	200	15 - 20
Багеты-полуфабрикаты, 40 - 50 г	200	15 - 20
Булочки, 40 - 60 г	180 - 200	25 - 35
Багеты-полуфабрикаты, замороженные, 40 - 50 г	200	25 - 35
Мясной рулет, сырой, 0,5 кг	180	30 - 40

	 (°C)	 (мин)
Запеканка из макаронных изделий	170 - 190	40 - 50
Лазанья	170 - 180	45 - 55
Хлеб, 0,5 - 1 кг	180 - 190	45 - 60
Картофельная запеканка	160 - 170	50 - 60
Цыпленок, 1 кг	180 - 210	50 - 60
Копченое свиное филе, 0,6 - 1 кг, вымачивать 2 часа	160 - 180	60 - 70
Ростбиф, 1 кг	180 - 200	60 - 90
Утка, 1,5-2 кг	180	70 - 90
Жареная телятина, 1 кг	180	80 - 90
Жаркое из свинины, 1 кг	160 - 180	90 - 100
Гусь 0,3 кг, используйте первое положение противня	170	130 - 170

11.7 Регенерация

Используйте второе положение противня.

	 (°C)	 (мин)
Порционные блюда	110	10 - 15
Макарон. изд.	110	10 - 15
Рис	110	10 - 15




	 (°C)	 (мин)
Клецки	110	15 - 25




11.8 Йогурт

Данная функция позволяет готовить йогурт.

Смешайте 0,25 кг йогурта с 1 литром молока. Разлейте по контейнерам для йогурта.

При использовании сырого молока сначала доведите его до кипения и дайте остыть до температуры 40°C.

	Используйте второе положение противня.	
	 (час)	
Йогурт сметанной консистенции	5 - 6	

	Используйте второе положение противня.	
	 (час)	
Густой йогурт	7 - 8	

11.9 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.

11.10 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.

Результат выпекания/жарки	Возможная причина	Решение
Торт подрумянивается неравномерно.	Температура духового шкафа слишком высока, а время выпекания слишком мало.	Понижьте 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.

11.11 Выпекание на одном уровне

 ВЫПЕЧКА В ФОРМАХ				
		 (°C)	 (мин)	
Пирог-кольцо / Сдобная булочка	Горячий воздух	150 - 160	50 - 70	1
Песочное пирожное / Пироги с фруктами	Горячий воздух	140 - 160	70 - 90	1
Коржи для открытого пирога из песочного теста, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	Горячий воздух	150 - 160	20 - 30	2
Флан из бисквитного теста	Горячий воздух	150 - 170	20 - 25	2
Сырный торт (чизкейк)	Традиционное приготовл.	170 - 190	60 - 90	1



ТОРТЫ / ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ В ЭМАЛИРОВАННЫХ ПРОТИВНЯХ



Если не указано иначе, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.









(°C)








(МИН)



Батон-плетенка / Батон-венек, предварительный разогрев не требуется	Традиционное приготовл.	170 - 190	30 - 40	3
Рождественский кекс	Традиционное приготовл.	160 - 180	50 - 70	2
Пшенично-ржаной хлеб:	Традиционное приготовл.	сначала: 230°C затем 160°C – 180°C	20 30 - 60	1
Заварные пирожные / Эклеры	Традиционное приготовл.	190 - 210	20 - 35	3
Швейцарский рулет,	Традиционное приготовл.	180 - 200	10 - 20	3
Пирожное с посыпкой, сухое, предварительный разогрев не требуется	Горячий воздух	150 - 160	20 - 40	3
Сливочный миндальный торт / Сахарные пирожные	Традиционное приготовл.	190 - 210	20 - 30	3
Открытые фруктовые пироги, предварительный разогрев не требуется	Традиционное приготовл.	180	35 - 55	3
Дрожжевые пироги с деликатной начинкой (например, творогом, сливками, заварным кремом)	Традиционное приготовл.	160 - 180	40 - 60	3

 БИСКВИТЫ			
 Используйте третье положение противня.			
		 (°C)	 (мин)
Изделия из песочного теста / Изделия из взбитого теста	Горячий воздух	150 - 160	15 - 25
Безе	Горячий воздух	80 - 100	120 - 150
Минд. печенье	Горячий воздух	100 - 120	30 - 50
Печенье из дрожжевого теста	Горячий воздух	150 - 160	20 - 40
Печенье из слоеного теста, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	Горячий воздух	170 - 180	20 - 30
Рулеты, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	Традиционное приготвл.	190 - 210	10 - 25

11.12 Выпечка и запеканки

 Используйте первое положение противня.			
		 (°C)	 (мин)
Запеканка из макаронных изделий	Традиционное приготвл.	180 - 200	45 - 60
Лазанья	Традиционное приготвл.	180 - 200	25 - 40
Запеканка из овощей, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	Турбо-гриль	170 - 190	15 - 35
Багеты с расплавленным сыром	Горячий воздух	160 - 170	15 - 30
Молочный рис	Традиционное приготвл.	180 - 200	40 - 60



Используйте первое положение противня.



(°C)

(мин)

Выпечка с рыбой

Традиционное приго-
товл.

180 - 200

30 - 60

Фаршированные
овощи

Горячий воздух

160 - 170

30 - 60

11.13 Выпекание на нескольких уровнях

Использование функции: Горячий воздух.

При использовании двух противней выбирайте первое и четвертое положения противней.



**ТОРТЫ / ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ
В ЭМАЛИРОВАННЫХ ПРОТИВНЯХ**



(°C)

(мин)

Заварные пирожные /
Эклеры, предвари-
тельно разогрейте пустой
духовой шкаф

160 - 25 -
180 45

Пирог с сухой обсыпкой

150 - 30 -
160 45



БИСКВИТЫ



(°C)

(мин)

Печенье из песочного
теста

150 - 20 -
160 40

Безе

80 - 130 -
100 170

Минд. печенье

100 - 40 -
120 80



БИСКВИТЫ



(°C)

(мин)

Печенье из дрожже-
вого теста

160 - 30 -
170 60

Печенье из слоеного
теста, предвари-
тельно разогрейте пустой
духовой шкаф

170 - 30 -
180 50

Рулеты

180 20 -
30

11.14 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.

11.15 Жарка

Используйте первое положение противня.

 ГОВЯДИНА				
			 (°C)	 (мин)
Мясо, тушенное одним крупным куском	1 кг – 1,5 кг	Традиционное приготовление.	230	120 - 150
Ростбиф или филе с кровью, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	Толщина 1 см	Турбо-гриль	190 - 200	5 - 6
Ростбиф или филе средней прожаренности, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	Толщина 1 см	Турбо-гриль	180 - 190	6 - 8
Ростбиф или филе, хорошо прожаренные, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	Толщина 1 см	Турбо-гриль	170 - 180	8 - 10

 СВИНИНА				
 Использование функции: Турбо-гриль.				
	 (кг)	 (°C)	 (мин)	
Лопатка / Шейная часть / Окорок	1 - 1.5	150 - 170	90 - 120	
Отбивные / Свиные ребрышки	1 - 1.5	170 - 190	30 - 60	



СВИНИНА



Использование функции: Турбо-гриль.



(кг)



(°C)



(мин)

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.



(кг)



(°C)



(мин)

Жареная телятина

1

160 - 180

90 - 120

Телячья ножка

1.5 - 2

160 - 180

120 - 150



БАРАНИНА



Использование функции: Турбо-гриль.



(кг)



(°C)



(мин)

Ножка ягненка / Жареный ягненок

1 - 1.5

150 - 170







100 - 120







Седло ягненка






1 - 1.5

160 - 180

40 - 60

 ДИЧЬ				
	 (кг)		 (°C)	 (мин)
Седло / Заячья нога, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	1	Турбо-гриль	180 - 200	35 - 55
Седло оленя/ косули	1.5 - 2	Традиционное приготовл.	180 - 200	60 - 90
Окорок оленя/ косули	1.5 - 2	Традиционное приготовл.	180 - 200	60 - 90





 ПТИЦА				
 Использование функции: Турбо-гриль.				
	 (кг)	 (°C)	 (мин)	
Птица, разделанная на куски	0.2 - 0.25	200 - 220	30 - 50	
Половинка цыпленка	0.4 - 0.5	190 - 210	40 - 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				
	 (кг)		 (°C)	 (мин)
Рыба, целиком	1 - 1.5	Турбо-гриль	180 - 200	30 - 50






11.16 Хлеб

Не рекомендуется производить предварительный разогрев.

Используйте второе положение противня.

 ХЛЕБ		
	 (°C)	 (МИН)
Белый Хлеб	170 - 190	40 - 60
Багет	200 - 220	35 - 45
Сдобная булочка	180 - 200	40 - 60
Чиабатта	200 - 220	35 - 45
Пшенично-ржаной хлеб	170 - 190	50 - 70
Хлеб из цельнозерновой муки	170 - 190	50 - 70
Цельнозерновой хлеб	170 - 190	40 - 60
Булочки	190 - 210	20 - 35

11.17 Хрустящая выпечка с функцией Пицца

 ПИЦЦА		
 Используйте первое положение противня.		
	 (°C)	 (МИН)
Открытые пироги	180 - 200	40 - 55
Открытый пирог со шпинатом	160 - 180	45 - 60
Открытый пирог / Швейцарский флан	170 - 190	45 - 55
Яблочный пирог, закрытый	150 - 170	50 - 60



Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.



Используйте второе положение противня.



(°C)



(мин)

Пицца, тонкая основа, используйте противень для жарки

210 - 230

15 - 25

Пицца, пышная основа

180 - 200

20 - 30

Пресный хлеб

210 - 230

10 - 20

Открытый слоеный пирог

160 - 180

45 - 55

Фламмухен

210 - 230

15 - 25

Пирожки

180 - 200

15 - 25

Овощной пирог

160 - 180

50 - 60

11.18 Гриль

Установите на первом уровне противень для сбора жира.

Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ



(°C)



(мин)

1-я сторона



(мин)

2-я сторона



Ростбиф

210 - 230

30 - 40

30 - 40

2

Говяжье филе

230

20 - 30

20 - 30

3

Свиная вырезка

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 - 1 кг

210 - 230

15 - 30

15 - 30

3 / 4






11.19 Низкотемп. приготовление

Используйте эту функцию для приготовления нежного постного мяса и рыбы. Данная функция не подходит для приготовления птицы, жарки жирной свинины, тушения в горшочке. Термощуп Температура не должна превышать 65°C.






1. Обжарьте мясо на сковороде на большом огне по 1-2 минуты с каждой стороны.
2. Положите мясо в сотейник или непосредственно на решетку. Поставьте под решетку противень для сбора жира.

При использовании данной функции всегда готовьте под крышкой.

3. Использование Термощуп.
4. Выберите функцию Низкотемп. приготовление. В первые 10 минут можно установить температуру в пределах от 80°C and 150°C. Значение по умолчанию – 90°C. Задайте температуру для функции Термощуп.
5. Через 10 минут духовой шкафа автоматически снижает температуру до 80°C.

 Установите температуру 120°C.			
	 (кг)	 (мин)	
Стейки	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Говяжье филе	1 - 1.5	90 - 150	3
Ростбиф	1 - 1.5	120 - 150	1
Жареная телятина	1 - 1.5	120 - 150	1

11.20 Замороженные продукты

 РАЗМОРАЖИВАНИЕ			
	 (°C)	 (мин)	
Пицца, замороз.	200 - 220	15 - 25	2
Пицца Америк., замороз.	190 - 210	20 - 25	2
Пицца, охлажденная	210 - 230	13 - 25	2
Мини-пиццы, замороз.	180 - 200	15 - 30	2
Карт. фри, тонк.	190 - 210	15 - 25	3
Карт. фри, крупн.	190 - 210	20 - 30	3

 РАЗМОРАЖИВАНИЕ			
	 (°C)	 (мин)	
Картофель, ломтики / Крокеты	190 - 210	20 - 40	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	180 - 200	40 - 50	2

11.21 Консервирование

Используйте для консервирования только стандартные банки одного размера.

Не используйте металлические банки и банки с винтовыми крышками или байонетными замками.

Используйте первое положение противня.

Не ставьте на глубокий эмалированный противень более шести литровых банок для консервирования.




Наполните банки до одного уровня и закатайте крышки.



Банки не должны касаться друг друга.





Налейте в эмалированный противень приблизительно 1/2 литра воды, чтобы в духовом шкафу было достаточно влаги.





Установите температуру 160°C - 170°C.

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		
	 (мин) Время до начала медленного кипения	
Клубника / Черника / Малина / Спелый крыжовник	35 - 45	
 КОСТОЧКОВЫЕ ПЛОДЫ		
	 (мин) Время до начала медленного кипения	 (мин) Продолжение кипячения при 100°C
Персики / Айва / Сливы	35 - 45	10 - 15

 ОВОЩИ		
	 (мин) Время до начала медленного кипения	 (мин) Продолжение кипячения при 100°C
Морковь	50 - 60	5 - 10
Огурцы	50 - 60	-
Овощное ассорти	50 - 60	5 - 10
Кольраби / Горох / Спаржа	50 - 60	15 - 20

 ОВОЩИ		
	 (°C)	 (час)
Фасоль	60 - 70	6 - 8
Перец	60 - 70	5 - 6
Суповая зелень	60 - 70	5 - 6
Грибы	50 - 60	6 - 8
Зелень	40 - 50	2 - 3

 ФРУКТЫ	
 Установите температуру 60°C - 70°C.	
	 (час)
Сливы	8 - 10
Абрикосы	8 - 10
Яблоки, дольками	6 - 8
Груши	6 - 9

11.22 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.



При использовании одного противня выбирайте третье положение противня.



При использовании двух противней выбирайте первое и четвертое положения противней.



11.23 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 из	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 макаронных изделий	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

11.24 Влажная конвекция - рекомендуемые аксессуары

Используйте темные и неотражающие формы и контейнеры. Они лучше

поглощают тепло, чем емкости светлых цветов и отражающая посуда.




			
Сковорода для пиццы	Емкость для запекания	Горшочки	Форма для флана
Темная, неотражающая диаметр 28 см	Темная, неотражающая диаметр 26 см	Стеклокерамическая диаметр 8 см, высота 5 см	Темная, неотражающая диаметр 28 см

11.25 Влажная конвекция

Для достижения оптимальных результатов воспользуйтесь

рекомендациями, приведенными в таблице ниже.

Используйте третье положение противня.






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

11.26 Информация для тестирующих организаций

Испытания согласно EN 60350, IEC 60350.



ВЫПЕКАНИЕ НА ОДНОМ УРОВНЕ. Выпечка в формах





		 (°C)	 (мин)	
Нежирный бисквитный пирог	Горячий воздух	140 - 150	35 - 50	2
Нежирный бисквитный пирог	Традиционное приготвл. / 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	Традиционное приготвл. / Верхний/ нижний нагрев	180	70 - 90	1













ВЫПЕКАНИЕ НА ОДНОМ УРОВНЕ. Бисквит



Используйте третье положение противня.

		 (°C)	 (мин)
Песочное печенье / Полоски из теста	Горячий воздух	140	25 - 40
Песочное печенье / Полоски из теста, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	Традиционное приготвл. / 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	Традиционное приготвл. / Верхний/ нижний нагрев	170	20 - 30








 ВЫПЕКАНИЕ НА НЕСКОЛЬКИХ УРОВНЯХ. Бисквит						
		 (°C)	 (мин)		2 уров- ня	3 уров- ня
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	-	

 ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ						
 Разогрейте пустой духовой шкаф в течение 5 минут.						
 При приготовлении на гриле выбирайте максимальный уровень температуры						
		 (мин)				
Тосты	Гриль	1 - 3	5			
Говяжий стейк, перевернуть по истечении половины времени приготовления	Гриль	24 - 30	4			

11.27 Информация для тестирующих организаций

Испытания согласно IEC 60350.

Испытания для этой функции:
Влажный пар.

 Установите температуру 99°C.						
	 Контейнер (Gastronorm)	 (г)		 (мин)		
Брокколи, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	1 x 2/3с перфорацией	300	3	13 - 15	Установите эмалированный противень на первый уровень.	
Брокколи, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	2 x 2/3 с перфорацией	2 x 300	2 и 4	13 - 15	Установите эмалированный противень на первый уровень.	
Брокколи, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	1 x 2/3с перфорацией	макс.	3	15 - 18	Установите эмалированный противень на первый уровень.	
Горох, замороженный	2 x 2/3 с перфорацией	2 x 1500	2 и 4	Пока температура в самой холодной области не достигнет 85°C.	Установите эмалированный противень на первый уровень.	

12. 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.

12.1 Рекомендации по приготовлению

Духовой шкаф имеет пять положений противней.

Положения противней отсчитываются от дна духового шкафа.

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

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

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

Приготовление выпечных блюд

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

При одновременном использовании двух эмалированных противней для

выпекания оставляйте между ними пустой уровень.

Приготовление мяса и рыбы

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

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

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

Время приготовления






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

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

12.2 Выпечка и жарка





12.3 Гриль

Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.

 ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ			
	 (кг)	 (мин) 1-я сторона	 (мин) 2-я сторона
Филе говядины, 4 шт.	0.8	12 - 15	12 - 14
Говяжий стейк, 4 шт.	0.6	10 - 12	6 - 8
Сосиски, 8	-	12 - 15	10 - 12
Свиные отбивные, 4 шт.	0.6	12 - 16	12 - 14



ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ

	 (кг)	 (мин) 1-я сторона	 (мин) 2-я сторона
Половинка цыпленка, 2	1	30 - 35	25 - 30
Кебабы, 4	-	10 - 15	10 - 12
Куриная грудка, 4 шт.	0.4	12 - 15	12 - 14
Фрикадели, 6	0.6	20 - 30	-
Рыбн. филе, 4 шт.	0.4	12 - 14	10 - 12
Поджаренные сэндвичи, 4 - 6	-	5 - 7	-
Тосты, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

12.4 Турбо-гриль

Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.





12.5 Низкотемп. приготовление






Используйте эту функцию для приготовления нежного постного мяса и рыбы. Данная функция не подходит для приготовления птицы, жарки жирной свинины, тушения в горшочке. Термощуп Температура не должна превышать 65°C.

1. Обжарьте мясо на сковороде на большом огне по 1-2 минуты с каждой стороны.
2. Положите мясо в сотейник или непосредственно на решетку. Поставьте под решетку противень для сбора жира. При использовании данной функции всегда готовьте под крышкой.
3. Использование Термощуп.
4. Выберите функцию Низкотемп. приготовление. В первые 10 минут можно установить температуру в пределах от 80°C and 150°C. Значение по умолчанию – 90°C. Задайте температуру для функции Термощуп.
5. Через 10 минут духовой шкаф автоматически снижает температуру до 80°C.



Установите температуру 120°C.

	 (кг)	 (мин)	
Стейки	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Говяжье филе	1 - 1.5	90 - 150	3
Ростбиф	1 - 1.5	120 - 150	1

 Установите температуру 120°C.			
	 (кг)	 (мин)	
Жареная телятина	1 - 1.5	120 - 150	1

12.6 Размораживание

Продукты	Количество (кг)	Время размораживания (мин)	Время остаточного размораживания (мин)	Комментарии
Цыпленок	1.0	100 - 140	20 - 30	Выложите цыпленка в большую тарелку на перевернутое блюдо. Перевернуть по истечении половины времени.
Мясо	1.0	100 - 140	20 - 30	Перевернуть по истечении половины времени.
	0.5	90 - 120		
Форель	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Клубника	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Сливочное масло	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Сливки	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Сливки также хорошо взбиваются, если их немного охладить.
Пирожные	1.4	60	60	-

12.7 Консервирование

Используйте для консервирования только стандартные банки одного размера.

Не используйте металлические банки и банки с винтовыми крышками или байонетными замками.

Используйте первое положение противня.

Не ставьте на глубокий эмалированный противень более шести литровых банок для консервирования.

Наполните банки до одного уровня и закатайте крышки.

Банки не должны касаться друг друга.





Налейте в эмалированный противень приблизительно 1/2 литра воды, чтобы в духовом шкафу было достаточно влаги.


Установите температуру 160°C - 170°C.

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		
		(мин) Время до начала медленного кипения
Клубника / Черника / Малина / Спелый крыжовник	35 - 45	

 КОСТОЧКОВЫЕ ПЛОДЫ		
		
	(мин) Время до начала медленного кипения	(мин) Продолжение кипячения при 100°C
Персики / Айва / Сливы	35 - 45	10 - 15

 ОВОЩИ		
		
	(мин) Время до начала медленного кипения	(мин) Продолжение кипячения при 100°C
Морковь	50 - 60	5 - 10
Огурцы	50 - 60	-
Овощное ассорти	50 - 60	5 - 10
Кольраби / Горох / Спаржа	50 - 60	15 - 20

12.8 Влажная конвекция - рекомендуемые аксессуары

Используйте темные и неотражающие формы и контейнеры. Они лучше поглощают тепло, чем емкости светлых цветов и отражающая посуда.


			
Сковорода для пиццы	Емкость для запекания	Горшочки	Форма для флана
Темная, неотражающая диаметр 28 см	Темная, неотражающая диаметр 26 см	Стеклокерамическая диаметр 8 см, высота 5 см	Темная, неотражающая диаметр 28 см

12.9 Влажная конвекция

Для достижения оптимальных результатов воспользуйтесь

Используйте третье положение противня.

рекомендациями, приведенными в таблице ниже.

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

12.10 Информация для тестирующих организаций

Испытания согласно IEC 60350-1.

13. УХОД И ОЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

13.1 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.



Ежедневное использование

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

После каждого использования 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 мощим 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.

13.2 Рекомендуемые средства для очистки

Не используйте абразивные губки или агрессивные моющие средства. Это может привести к повреждению эмали и деталей из нержавеющей стали.

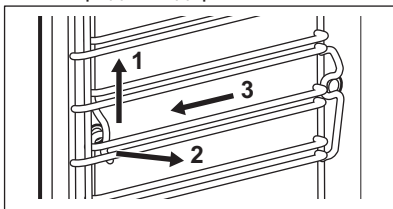
Наши продукты можно приобрести здесь: www.electrolux.com/shop; она также продается в лучших розничных магазинах.

13.3 Снятие направляющих для противня

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

Снимите направляющие для противня, чтобы вымыть духовой шкаф.

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



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

13.4 Очистка паром, быстрая

Удалите как можно больше загрязнений вручную.

Для очистки боковых стенок извлеките принадлежности и держатели решеток.

Функции очистки паром поддерживают очистку паром внутренней камеры духового шкафа.

Перед запуском процедуры очистки убедитесь, что духовой шкаф остыл.

При работе функции очистки паром лампа освещения не горит.

1. Наполните выдвижной резервуар для воды до максимальной отметки (около 950 мл), пока не начнет выдаваться сигнал или пока на дисплее не появится соответствующее сообщение.
2. Выберите в меню функцию очистки паром: Очистка.

Очистка паром, быстрая – продолжительность работы функции составляет около 30 минут.

- а) Включите функцию.
- б) По окончании программы выдается сигнал.
- в) Коснитесь сенсорного поля, чтобы выключить сигнал.

Очистка паром, плюс – продолжительность работы функции составляет около 75 минут.

- а) Равномерно распылите подходящее моющее средство по внутренней камере – как по эмалированным, так и по стальным ее деталям.
- б) Включите функцию.

Первая часть программы завершается примерно через 50 минут.

с) Нажмите ОК.



Для завершения очистки следуйте сообщению на экране.

d) Протрите внутреннюю камеру духового шкафа неабразивной губкой для ухода за поверхностями. Можно воспользоваться теплой водой или средствами для очистки духовых шкафов.

e) Нажмите ОК.
Начнется заключительный этап процедуры.
Продолжительность данного этапа составляет около 25 минут.

3. Протрите внутреннюю камеру духового шкафа неабразивной губкой. Можно использовать теплую воду.

После очистки оставьте дверцу духового шкафа открытой примерно на 1 час. Дождитесь полного высыхания духового шкафа. Для ускорения сушки можно разогреть духовой шкаф горячим воздухом при 150°C около 15 минут. Для достижения максимального эффекта от использования функции очистки очистите духовой шкаф вручную немедленно по окончании работы функции.

13.5 Напоминание о чистке

Появление напоминание говорит о необходимости произвести очистку. Воспользуйтесь функцией Очистка паром, плюс.

Функцию Напоминание о чистке можно включить / выключить в меню Основные установки.

13.6 Система приготовления на пару – Удаление накипи

При работе парогенератора внутри него происходит аккумулярование накипи (из-за содержащегося в воде кальция). Это может негативно влиять на качество пара, производительность парогенератора и на качество пищи. Во избежание накопления накипи производите очистку контура парогенератора.

Извлеките все аксессуары.

Выберите в меню функцию Очистка. Интерфейс пользователя поможет пройти все этапы процедуры.

Полная продолжительность процедуры составляет около 2 часов.

При использовании данной функции освещение выключено.

1. Убедитесь, что выдвижной резервуар для воды пуст.
2. Нажмите ОК.
3. На самый нижний уровень установите противень для жарки.
4. Нажмите ОК.
5. Поместите в выдвижной резервуар для воды 250 мл средства от накипи.
6. Заполните оставшуюся часть выдвижного резервуара для воды холодной водой до максимальной отметки, пока не начнут выдаваться звуковые сигналы или пока на дисплее не появится соответствующее сообщение.
7. Нажмите ОК.

Это действие запускает первый этап процедуры: Удаление накипи.



Продолжительность этого этапа составляет около 1 часа 40 минут.

8. По окончании первой этапа опорожните противень для жарки и снова установите его первый уровень.
9. Нажмите ОК.
10. Наполните выдвижной резервуар для воды свежей водой до максимальной отметки, пока не

начнут выдаваться звуковые сигналы или пока на дисплее не появится соответствующее сообщение.

11. Нажмите ОК.

Это действие запускает второй этап процедуры: Удаление накипи. В результате будет промыт контур парогенератора.

i Продолжительность работы данного этапа составляет около 35 минут.

После окончания процедуры извлеките противень для жарки.

i В случае, если функция Удаление накипи была выполнена ненадлежащим образом, на дисплее отобразится сообщение о необходимости ее повторного запуска.

В случае влажности или воды в духовом шкафу протрите его сухой тряпкой. Чтобы полностью высушить духовой шкаф, оставьте дверцу открытой.

13.7 Напоминание о необходимости удаления накипи

Имеется два вида напоминаний о необходимости включения функции удаления накипи: Удаление накипи. Эти напоминания появляются при каждом выключении прибора.

Ненавязчивое напоминание напоминает и рекомендует произвести цикл удаления накипи.

Настоятельное напоминание обязывает произвести удаление накипи.

i Если не произвести удаление накипи при появлении настоятельного напоминания, функции приготовления на пару будут недоступны. Возможность отключить напоминание о необходимости удаления накипи отсутствует.

13.8 Система приготовления на пару – Ополаскивание

Извлеките все аксессуары.

Выберите в меню функцию Очистка. Интерфейс пользователя поможет пройти все этапы процедуры.

Продолжительность работы функции составляет около 30 минут.

При использовании данной функции освещение выключено.

1. Установите эмалированный противень на первый уровень.
 2. Нажмите ОК.
 3. Наполните выдвижной резервуар для воды свежей водой до максимальной отметки, пока не начнут выдаваться звуковые сигналы или пока на дисплее не появится соответствующее сообщение.
 4. Нажмите ОК.
- После окончания процедуры извлеките эмалированный противень.

13.9 Опустошение резервуара

Извлеките все дополнительные принадлежности.

Функция очистки удаляет из выдвижного резервуара для воды оставшуюся в нем воду. Используйте данную функцию после работы функции приготовления на пару.

Выберите в меню функцию Очистка. Интерфейс пользователя поможет пройти все этапы процедуры.

Продолжительность работы функции составляет около 6 минут.

При использовании данной функции освещение выключено.

1. Установите противень на первый уровень.
2. Нажмите на ОК.
После окончания процедуры извлеките глубокий противень.

13.10 Снятие и установка дверцы

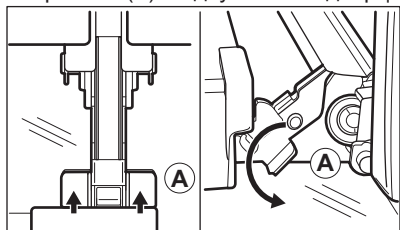
Как дверца, так и внутренние стеклянные панели снимаются для чистки. Количество стеклянных панелей зависит от конкретной модели.



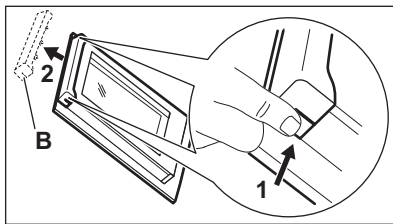
ВНИМАНИЕ!

Дверца имеет большой вес.

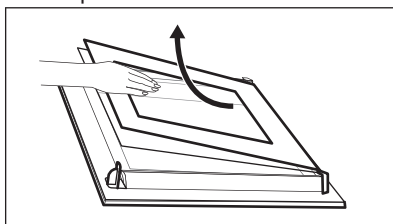
1. Полностью откройте дверцу.
2. Нажмите до упора стопорные рычаги (A) на двух петлях дверцы.



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, вытащите их по одной по направлению вверх.



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

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



ВНИМАНИЕ!

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

13.11 Замена лампы



ВНИМАНИЕ!

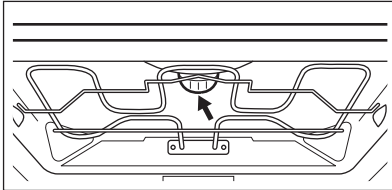
Существует опасность поражения электрическим током. Лампа может быть горячей.

1. Выключите духовой шкаф. Подождите, пока духовой шкаф не остынет.

- Отключите духовой шкаф от сети электропитания.
- Положите ткань на дно внутренней камеры.

Верхняя лампа

- Чтобы снять плафон, поверните его.



- Снимите металлическое кольцо и очистите плафон от грязи.
- Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300°C.

- Установите на плафон металлическое кольцо.
- Установите плафон.

Боковая лампа

- Снимите левую направляющую для противня, чтобы получить доступ к лампе освещения.
- С помощью звездообразной отвертки Torx 20 снимите плафон.
- Снимите и очистите от загрязнений металлическую рамку и уплотнение.
- Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300 °С.
- Установите металлическую рамку и уплотнение. Затяните винты.
- Установите левую направляющую полку.

14. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

14.1 Что делать, если...

Неисправность	Возможная причина	Решение
Духовой шкаф не включается или не работает.	Духовой шкаф не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения духового шкафа и наличие напряжение в сети (см. Схему подключения).
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф выключен.	Включите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается.	Не установлено текущее время.	Установите часы.
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые установки.	Убедитесь, что настройки выбраны верно.
Духовой шкаф не нагревается.	Выбрана функция автоматического отключения.	См. «Автоматическое отключение».
Духовой шкаф не нагревается.	Включена функция «Защита от детей».	См. «Отключение функции «Защита от детей».

Неисправность	Возможная причина	Решение
Духовой шкаф не нагревается.	Дверца не закрыта как следует.	Полностью закройте дверцу.
Духовой шкаф не нагревается.	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает повторно снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.
Лампа не горит.	Лампа перегорела.	Замените лампу освещения.
На дисплее отображается код «F111».	Штекер термощупа не вставлен в свое гнездо надлежащим образом.	Вставьте штекер термощупа в гнездо до упора.
На дисплее отображается код ошибки, не указанный в данной Таблице.	Имел место сбой электроники.	<ul style="list-style-type: none"> • Выключите и снова включите духовой шкаф с помощью предохранителя домашней электропроводки или предохранительного выключателя на электрощите. • Если на дисплее снова отображается код ошибки, обратитесь в сервисный центр.
Пар и конденсат осаждаются на продуктах и внутри камеры духового шкафа.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу более чем на 15-20 минут.
Прибор включен, но не нагревается. Не работает вентилятор. На дисплее отобразится "Demo".	Включен деморежим.	См. Раздел «Основные установки» в Главе «Ежедневное использование».
Процедура удаления накипи прервана до ее окончания.	Имел место сбой энергоснабжения.	Повторите процедуру.
Процедура удаления накипи прервана до ее окончания.	Функция прервана пользователем.	Повторите процедуру.

Неисправность	Возможная причина	Решение
После процедуры удаления накипи в противне для жарки отсутствует вода.	Выдвижной резервуар для воды не был наполнен до максимальной отметки.	Убедитесь, что в выдвижной резервуар для воды была залита вода и средство для удаления накипи. Повторите процедуру.
После цикла удаления накипи на дне камеры находится грязная вода.	Было выбрано неверное положение противня для жарки.	Удалите остатки воды и средства для удаления накипи с дна камеры духового шкафа. На самый нижний уровень установите противень для жарки.
Процедура очистки прервана до ее окончания.	Имел место сбой энергоснабжения.	Повторите процедуру.
Процедура очистки прервана до ее окончания.	Функция прервана пользователем.	Повторите процедуру.
По окончании работы функции очистки на дне камеры духового шкафа слишком много воды.	Перед включением цикла очистки в приборе было распылено слишком много моющего средства.	Все элементы внутренней камеры должны быть покрыты тонким слоем моющего средства. Распыляйте моющее средство равномерно.
Результаты выполнения процедуры очистки неудовлетворительны.	Изначальная температура в камере духового шкафа при очистке паром была слишком высокой.	Повторите цикл. Повторите цикл в холодном приборе.
Результаты выполнения процедуры очистки неудовлетворительны.	Вы не извлекли боковые направляющие перед тем, как приступить к процедуре очистки. Через них тепло может передаваться в стенкам, что ухудшает производительность цикла.	Извлеките из прибора боковые направляющие и снова запустите выполнение функции.
Результаты выполнения процедуры очистки неудовлетворительны.	Вы не извлекли из прибора дополнительные принадлежности перед тем, как приступить к процедуре очистки. Они могут препятствовать циркуляции пара, что ухудшает производительность цикла.	Извлеките из прибора дополнительные принадлежности и снова запустите выполнение функции.

14.2 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.)

15. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

15.1 Технические данные

Напряжение	230 В
Частота	50 Гц

16. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

16.1 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

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

Вентилятор и лампа освещения продолжают работать. После выключения духового шкафа на дисплее отображается остаточное тепло. Это тепло можно использовать

для поддержания блюд в теплом состоянии.

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. На

дисплее будет отображаться индикация остаточного тепла или текущая температура.

Приготовление с выключенной лампой освещения


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


Влажная конвекция

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.

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

17. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

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

 Класс энергетической эффективности в Российской Федерации: 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



867352635-C-222019

