

OKC8H31V
OKC8H31X



RU Духовой шкаф с функцией пара

Инструкция по эксплуатации

Бытовая техника, способная на большее



Получите быстрый доступ к инструкциям,
обучающим видео и техподдержке с помощью
фото-регистрации по ссылке

electrolux.com/register

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	5
3. УСТАНОВКА.....	8
4. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ.....	10
5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	10
6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	12
7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	13
8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	22
9. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ.....	23
10. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.....	24
11. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	29
12. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	31
13. УХОД И ОЧИСТКА.....	49
14. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	54
15. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	56
16. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	56

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.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Перед установкой прибора убедитесь, что дверца духового шкафа открывается без усилий.

- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Для ее работы требуется подключение к электросети.

Минимальная высота шкафа (минимальная высота шкафа под столешницей)	590 (600) мм
Ширина шкафа	560 мм
Глубина шкафа	550 (550) мм
Высота передней стороны прибора	594 мм
Высота задней стороны прибора	576 мм
Ширина передней стороны прибора	595 мм
Ширина задней стороны прибора	559 мм
Глубина прибора	569 мм
Глубина встраивания прибора	548 мм

Глубина с открытой дверцей	1022 мм
Минимальный размер отверстия для вентиляции. Отверстие сзади в нижней части	560x20 мм
Длина кабеля электропитания. Кабель находится в правом углу сзади	1500 мм
Винты крепления	4x25 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.

Типы кабелей, пригодные для установки или замены в Европе:

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

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

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

Полная мощность (Вт)	Сечение сетевого кабеля (мм ²)
максимум 3680	3 x 1.5

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

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 чистка



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца имеет большой вес!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте указаниям по безопасности на его упаковке.
- Не чистите каталитическую эмаль (если она имеется) с моющим средством.

2.5 Приготовление на пару



ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения ожогов и повреждения прибора.

- Высвобождаемый пар может привести к получению ожогов:

- Не открывайте дверцу прибора во время приготовления на пару.
- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора после приготовления на пару.

2.6 Внутреннее освещение



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

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

2.7 Сервис

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

2.8 Утилизация



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удущья.

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

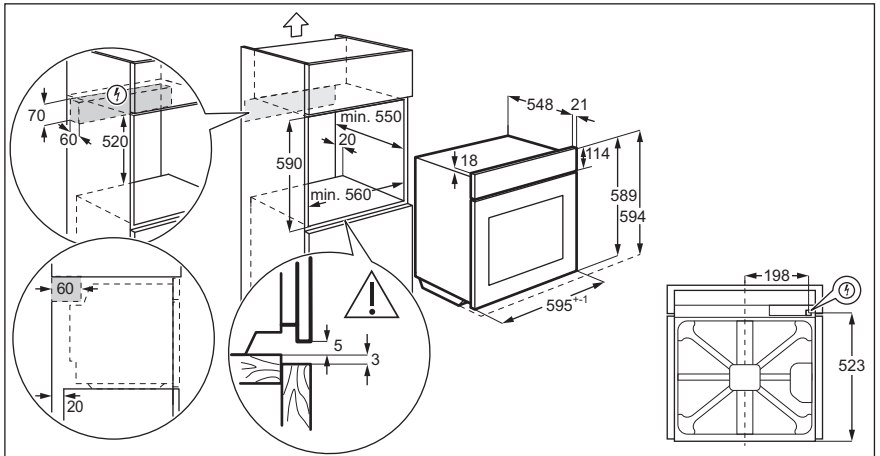
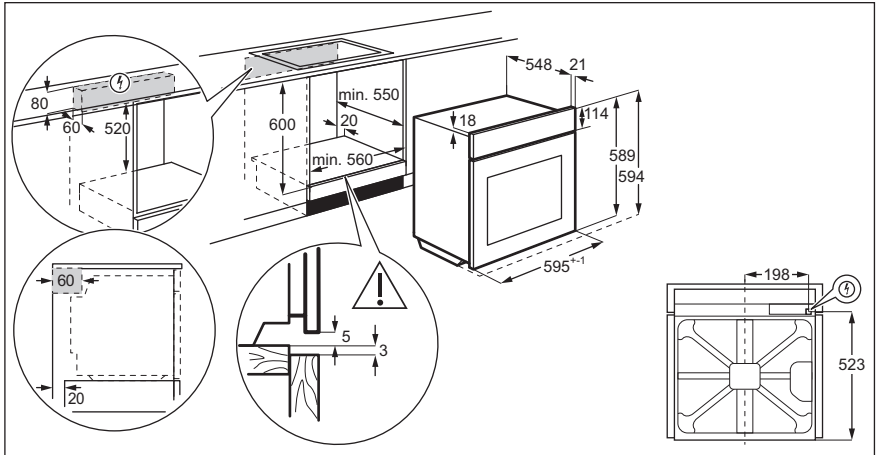
3. УСТАНОВКА



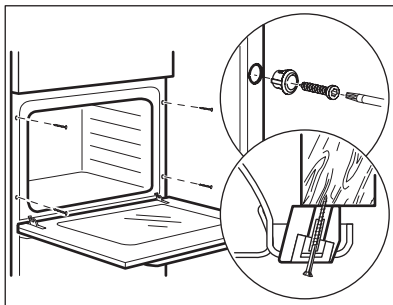
ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

3.1 Встраивание

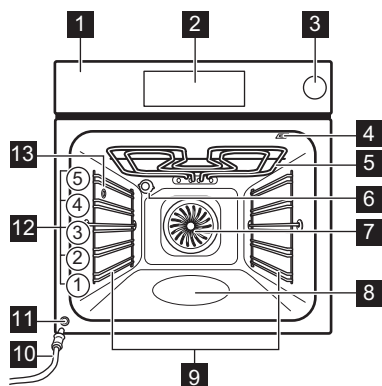


3.2 Крепление духового шкафа к кухонной мебели



4. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

4.1 Общий обзор



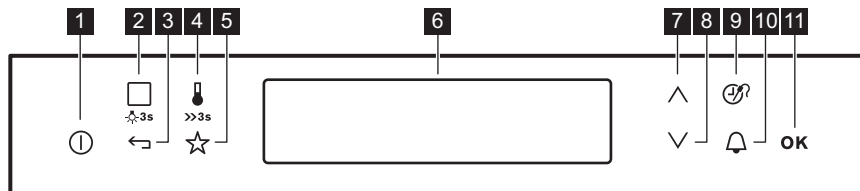
- 1 Панель управления
- 2 Электронный программатор
- 3 Выдвижной резервуар для воды
- 4 Гнездо для термошупа
- 5 Нагревательный элемент
- 6 Лампа освещения
- 7 Вентилятор
- 8 Выемка духового шкафа - Контейнер для водяной очистки
- 9 Съёмная направляющая для противня
- 10 Сливной шланг
- 11 Клапан для слива воды
- 12 Положение противней
- 13 Входное отверстие для пара

4.2 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.
- **Термошуп**
Для определения готовности блюда.
- **Телескопические направляющие**
Для полок и противней.
- **Емкость для диетического приготовления**
Приготовление с использованием режимов приготовления на пару.

5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

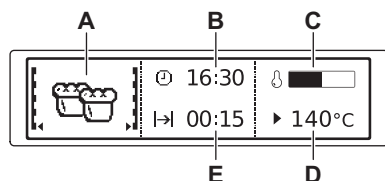
5.1 Электронный программатор



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.
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	Подтверждение выбора или параметра настройки.

5.2 Дисплей



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

Другие индикаторы дисплея:

Символ		Функция
	Таймер	Работает функция часов.
	Время суток	На дисплее отображается текущее время суток.
	Продолж.	На дисплее отображается требуемое для приготовления время.
	Окончание	Отображается на дисплее по истечении времени приготовления.
	Температура	На дисплее отображается температура.
	Индикация времени	На дисплее отображается продолжительность времени работы режима нагрева. Для сброса отсчета одновременно нажмите на \vee 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.

6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

6.1 Первая чистка

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



См. Главу «Уход и очистка».

Перед первым использованием духовой шкаф и аксессуары следует очистить.

Установите аксессуары и съемные направляющие для полок обратно на место.



6.2 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  или на .
2. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на **OK**.

6.3 Предварительный разогрев

Перед первым использованием удалите все аксессуары и разогрейте духовой шкаф.

1. Выберите в меню: Традиционное приготвл.  и максимальную температуру.
2. Дайте духовому шкафу поработать примерно один час.
3. Выберите в меню: Горячий воздух  и максимальную температуру.
4. Дайте духовому шкафу поработать примерно 15 минут.

Во время предварительного разогрева из духового шкафа могут появиться неприятные запахи или дым. Убедитесь, что в помещении имеется достаточная циркуляция воздуха.



7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ




ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

7.1 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 .

7.2 Обзор меню





Главное меню










Символ / Элемент меню	Применение
 Режимы Нагрева	Содержит перечень режимов нагрева.



Символ / Элемент меню	Применение
 Рецепты	Содержит перечень автоматических программ.
 Любимая прогр.	Содержит список избранных программ приготовления, созданных пользователем.
 Основные Установки	Используется для задания конфигурации прибора.
 Особые	Содержит перечень дополнительных режимов нагрева духового шкафа.

Символ / Элемент меню	Применение
 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 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.


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


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

7.3 Режимы Нагрева






Режим нагрева	Применение
 Горячий воздух	Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов максимум на трех уровнях. Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима Традиционное приготовл..
 Горячий пар (25%)	Для выпекания хлеба, жарки больших кусков мяса или для разогрева охлажденных или замороженных продуктов.
 Режим "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..






Режим нагрева	Применение
 Традиционное приготовл. / Водяная очистка	Выпекание и жарка продуктов на одном уровне духового шкафа. Более подробную информацию о Водяной очистке см. в главе «Уход и очистка».
 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 грагенов и обжаривание.
 Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей основой и консервирование продуктов.

Режим нагрева	Применение
 Влажная конвекция	<p>Данная функция специально разработана для обеспечения экологии электроэнергии. Инструкции по приготовлению приведены в разделе Влажная конвекция главы «Указания и рекомендации».</p> <p>Дверца духового шкафа не должна открываться, так как это прервет работу функции и не позволит духовому шкафу достичь максимальной возможной энергоэффективности.</p> <p>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.</p>

Режим нагрева	Применение
 Регенерация	<p>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.</p>


7.4 Особые

Режим нагрева	Применение
  Поддержание Тепла	<p>Сохранение пищи в теплом виде.</p>
 Подогрев Та- релок	<p>Предварительный подогрев тарелок перед подачей на стол.</p>
 Консервирова- ние	<p>Консервирование (например, соленых огурцов).</p>
 Высушивание	<p>Высушивание нарезанных ломтиками фруктов, овощей и грибов.</p>

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.
 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.

7.5 Помощь в приготовлении


Категория блюда: Рыба/Морепр.








Блюдо	
Рыба	Запеченная рыба
	Рыбные палочки
	Рыбн. филе, замороз.
	Мелк.рыба гр,цел.
Рыба на гриле, целиком	Рыба на гриле, целиком
	Рыба на гриле, целиком 
	-
Тушка лосося	-



Категория блюда: Птица

Блюдо	
Куриное филе	-
Цыпленок	Кур. крыл., свеж.
	Кур. крыл., замор.
	Кур. окорочка, свеж.
	Кур. окорочка, замор.
	Цыпленок, 2 половинки

Категория блюда: Мясо

Блюдо	
Говядина	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	Свиная грудинка
	Рулька, полуфабрикат
	Свиной окорок
	Свиное филе
	Свиная шейка
Телятина	Свиная лопатка
	Телячья ножка
	Телячья вырезка
Баранина	Жареная телятина 
	Ножка ягненка
	Седло барашка
	Седло Ягненка, среднее

Блюдо	
Дичь	Заяц
	• Заячья нога
	• Седло зайца
	Оленина
	• Окорок оленя/косули
	• Седло оленя
Жареная дичь 	
Мясо дичи 	

Категория блюда: Запеч. блюда

Блюдо	
Лазанья/Кан-ло-ни, замор.	-
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	-
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	-

Блюдо	
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	Заморож. рул.
Чиабатта	-
Хлеб	Батон-венок Дрожжевой пирог с медом Пресный хлеб

Категория блюда: Гарниры

Блюдо	
Карт. фри, тонк.	-
Карт. фри, крупн.	-
Карт. фри, замор.	-
Крокеты	-
Картофель, ломтики	-
Картофельные биточки	-



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

7.6 Установка режима нагрева

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

7.7 Выбор функции обработки паром

Крышка выдвижного резервуара для воды находится внутри панели управления.



ВНИМАНИЕ!

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

1. Нажмите на крышку, чтобы открыть выдвижной резервуар для воды.
2. Налейте в выдвижной резервуар для воды 900 мл воды. Этого количества воды достаточно примерно на 55-60 минут.
3. Установите выдвижной резервуар для воды в исходное положение.

4. Включите духовой шкаф.
5. Задайте режим нагрева с паром и задайте температуру.
6. При необходимости задайте функцию Продолж. \rightarrow или Окончание \rightarrow .



Когда в парогенераторе закончится вода, раздастся сигнал.

После окончания приготовления прозвучит звуковой сигнал.

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

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



ВНИМАНИЕ!

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

7.8 Индикатор «Резервуар для воды пуст»

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

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

7.9 Индикатор «Резервуар для воды полон».

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

Если резервуар для воды полон, выдается звуковой сигнал.

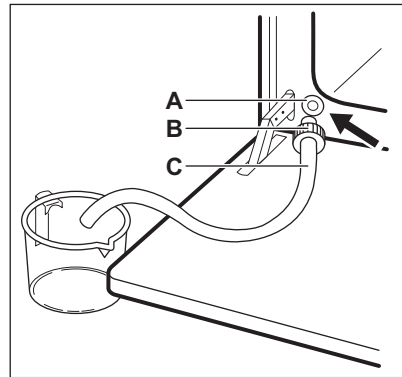
- i** Если в резервуар для воды залить слишком много воды, ее избыток будет отведен на дно камеры духового шкафа через переливное отверстие. Удалите вылившуюся воду с помощью тряпки или губки.

7.10 Слив воды из резервуара для воды

- !** **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**
Перед сливом воды убедитесь, что духовой шкаф остыл.

После каждого процесса приготовления на пару сливайте воду из резервуара.

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



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

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

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

- i** Не используйте вытекшую воду для повторного заполнения резервуара.

7.11 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.

7.12 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.

7.13 Остаточное тепло

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

8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

8.1 Таблица функций часов

Функция часов	Применение
 Таймер	Установка обратного отсчета времени (макс. 2 часа 30 минут). Эта функция не влияет на работу духового шкафа. Чтобы включить эту функцию, воспользуйтесь  . Установите значение минут при помощи  или  и нажмите на OK , чтобы произвести пуск.
 Продолж.	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 Продолж. 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.

8.2 Установка функций часов



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

8.3 Сохранение Тепла


Условия для этой функции:

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

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.

8.4 Коррекция Времени

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



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

9. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ



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

9.1 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.

9.2 Помощь в приготовлении с Вес, автоматич.

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

1. Включите духовой шкаф.
2. Выберите меню Помощь в приготовлении. Нажмите ОК.
3. Выберите блюдо для приготовления с функцией Вес, автоматич.. Нажмите ОК.

4. Нажмите \wedge или \vee , чтобы задать вес продуктов. Нажмите на ОК. Начнется выполнение программы.
5. Вес можно изменить в любое время. Для его изменения нажмите на \wedge или на \vee .
6. По истечении времени выдается сигнал. Для отключения сигнала нажмите на любой символ.

10. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

10.1 Термомуш

Необходимо задать два значения температуры: температуру духового шкафа и температуру внутри продукта.

Термомуш предназначен для измерения температуры внутри мяса. Когда температура мяса достигает заданного значения, духовой шкаф выключается.



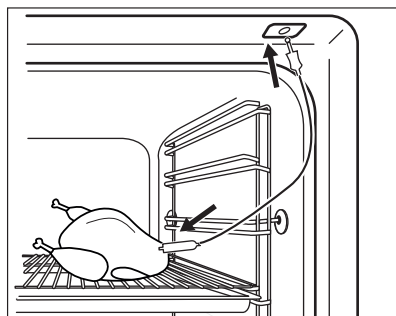
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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



В ходе приготовления термомуш должен находиться внутри куска мяса, а его штекер – включен в гнездо.

1. Поместите наконечник термомуша в центр куска мяса.
2. Вставьте штекер термомуша в гнездо наверху внутренней камеры.




3. Включите духовой шкаф. На дисплее отобразится символ термомуша.
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.

Духовой шкаф рассчитывает примерное время приготовления. Окончание приготовления зависит от количества продуктов, заданной температуры духового шкафа (не ниже 120°C) и выбранных режимов работы. Расчет времени окончания приготовления согласно функции «Окончание» производится примерно через 30 минут.

6. Нажмите на \mathcal{D} , чтобы изменить температуру внутри продукта.

При достижении заданной температуры внутри продукта выдается сигнал. Духовой шкаф автоматически выключается.

7. Для отключения звукового сигнала достаточно коснуться любого символа.
8. Извлеките штекер термощупа из гнезда и достаньте мясо из духового шкафа.
9. Нажмите  для отключения духового шкафа.



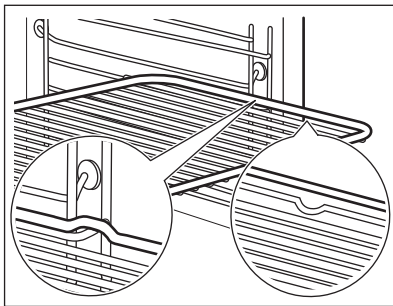
ВНИМАНИЕ!

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

10.2 Установка аксессуаров

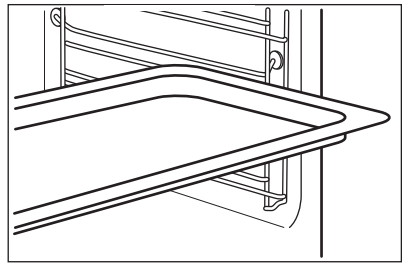
Решетка:

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



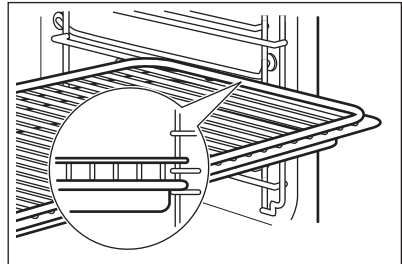
Эмалированный противень/ Сотейник:

Вставьте эмалированный противень / сотейник между направляющими планками.



Одновременная установка решетки и эмалированного противня / сотейника:

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



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

10.3 Телескопические направляющие



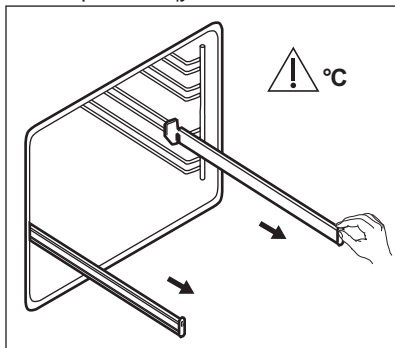
Сохраните инструкции по установке телескопических направляющих для использования в будущем.

Телескопические направляющие облегчают установку и снятие полок.

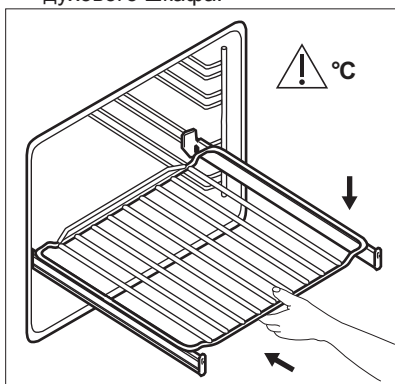
**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

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

1. Полностью выдвиньте правую и левую телескопическую направляющую.



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



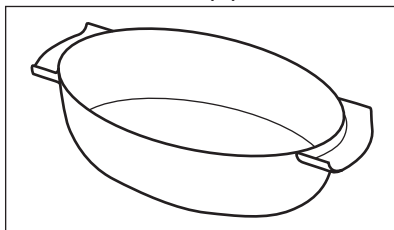
Обязательно полностью задвиньте телескопические направляющие внутрь духового шкафа перед тем, как закрыть дверцу духового шкафа.

10.4 Принадлежности для приготовления на пару

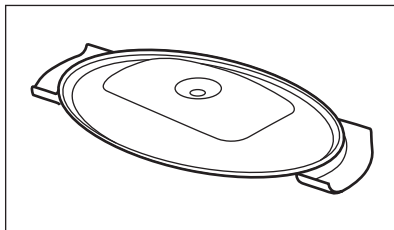
Емкость для приготовления диетических блюд.

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

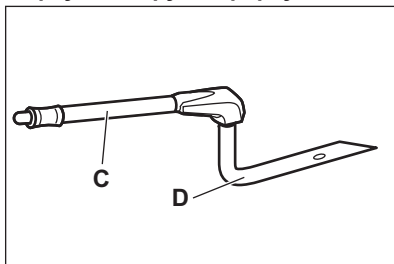
Стеклянная чаша (А)



Крышка (В)

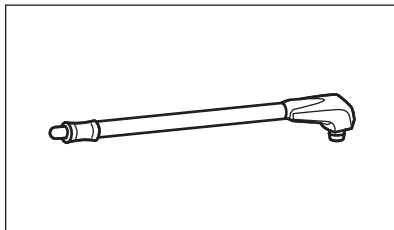


Форсунка и трубка форсунки

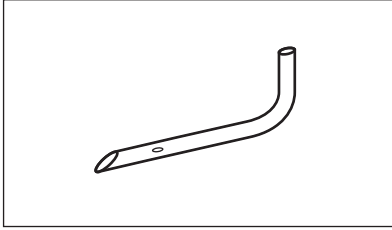


«С» – форсунка с трубкой для приготовления на пару; «D» – форсунка для приготовления непосредственно на пару.

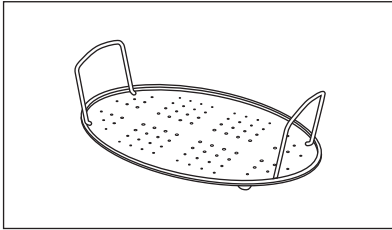
Трубка форсунки (С)



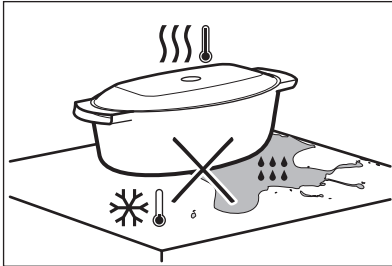
Форсунка для приготовления непосредственно на пару (D)



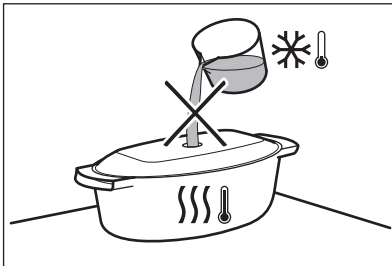
Стальная решетка (E)



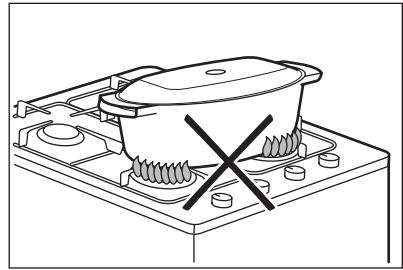
- Не кладите емкость для приготовления блюд на холодные/влажные поверхности.



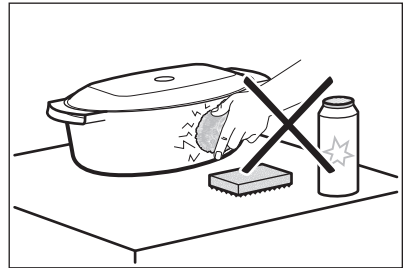
- Не наливайте в нагретую емкость для приготовления блюд холодные жидкости.



- Не используйте емкость для приготовления на горячих варочных поверхностях.



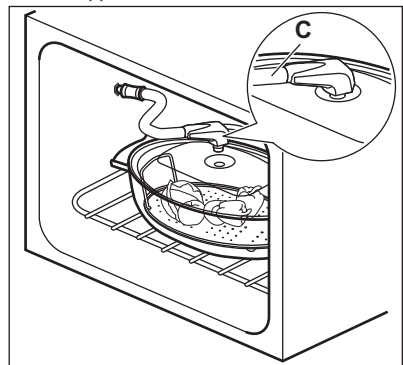
- Не очищайте емкость для приготовления с помощью абразивных чистящих средств, металлических подушечек и чистящих порошков.



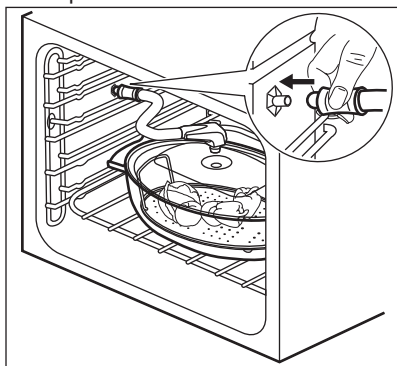
10.5 Приготовление на пару в емкости для приготовления диетических блюд

Поместите продукты на стальную решетку внутри емкости и накройте крышкой.

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



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



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

- Задайте режим приготовления на пару.

10.6 Приготовление непосредственно на пару

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Не используйте крышку.

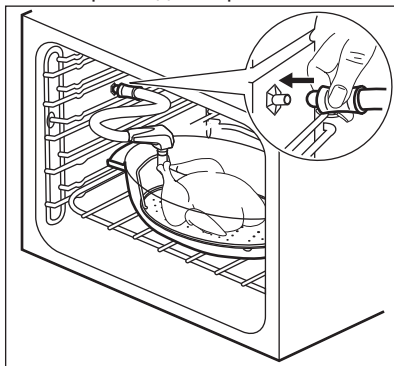


ВНИМАНИЕ!
Соблюдайте осторожность при использовании форсунки во время работы духового шкафа. Рекомендуется использовать защитные кухонные рукавицы во время работы с форсункой в то время, когда духовой шкаф еще не остыл. В случае, если функция пара не используется, обязательно извлекайте форсунку из духового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



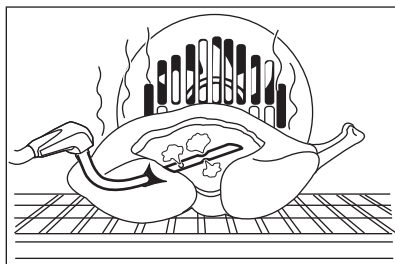
Трубка с форсункой специально разработана для использования при приготовлении пищи и не содержит вредных веществ.

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



- Поместите емкость на решетку, установленную на первой или второй полке снизу. Убедитесь, что трубка форсунки не пережата и не касается нагревательного элемента в верхней части духового шкафа.
- Задайте режим приготовления на пару.

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



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


пищи в Главе «Указания и рекомендации».

11. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ



11.1 Любимая прогр.

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

Сохранение программы



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

На дисплее отобразится позиция первой свободной ячейки памяти.

5. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ОК.
6. Введите название программы. Начнет мигать первая буква.
7. Измените букву при помощи  или .
8. Нажмите ОК.

Замигает следующая буква.


9. Повторите действие 7 необходимое число раз.
10. Нажмите и удерживайте ОК для сохранения.

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

Можно изменить имя программы в меню Изменить Имя Программы.




Включение программы

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

Для перехода непосредственно в меню Любимая прогр. нажмите на .

11.2 Использование функции «Блокировка от детей».


Когда установлена функция «Блокировка 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 детей» повторите действие 2.

11.3 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.

11.4 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 Продолж..
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.

11.5 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 - 245	5.5
250 - максимум	3

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

11.6 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.

11.7 Вентилятор охлаждения

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

11.8 Предохранительный термостат

Неправильная эксплуатация или неисправность какого-либо компонента может привести к опасному перегреву духового шкафа.

Для предотвращения этого духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, при необходимости отключающим электропитание. При

снижении температуры духовой шкаф снова включается; включение происходит автоматически.

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 удается, 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 выпечки

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

При одновременном использовании двух 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 Горячий пар (25%)

Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.





 ПИРОГИ / ВЫПЕЧКА				
	 (°C)	 (мин)		
Открытые пироги, предварительный разогрев не требуется	175	30 - 40	2	Форма для выпечки, Ø 26 см
Сливовый торт, предварительный разогрев не требуется	160	80 - 90	2	Форма для выпечки, Ø 26 см
Панеттоне (итальянский рождественский кекс)	150 - 160	70 - 100	2	Форма для выпечки, Ø 20 см
Сливовый торт	160	40 - 50	2	В форме для хлеба
Печенье, предварительный разогрев не требуется	150	20 - 35	3 (2 и 4)	Глубокий противень
Сладкие булочки	180 - 200	12 - 20	2	Глубокий противень
Сдобные булочки	180	15 - 20	3 (2 и 4)	Глубокий противень

Используйте форму для выпечки.

 ФЛАНЫ (ОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА)			
	 (°C)	 (мин)	
С овощной начинкой	170 - 180	30 - 40	1
Лазанья	170 - 180	40 - 50	2
Картофельная запеканка	160 - 170	50 - 60	1 (2 и 4)

Используйте второе положение противня.




Воспользуйтесь решеткой.

 МЯСО		
	 (°C)	 (мин)
Жаркое из свинины, 1 кг	180	90 - 110
Телятина, 1 кг	180	90 - 110
Ростбиф с кровью, 1 кг	210	45 - 50
Английский ростбиф, 1 кг	200	55 - 65
Ростбиф (хорошо прожаренный), 1 кг	190	65 - 75





Используйте второе положение противня.

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

Используйте первое положение противня.

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

Используйте второе положение противня.




 РЫБА		
	 (°C)	 (мин)
Форель, 3 - 4 тушки рыбы, 1,5 кг	180	25 - 35
Тунец, 4-6 кусочков филе, 1,2 кг	175	35 - 50
Мерлуза	200	20 - 30


12.3 Приготовление в емкости для приготовления диетических блюд

Использование функции: Горячий пар (25%).

Используйте второе положение противня.

Установите температуру 130°C.

 ОВОЩИ	
	 (мин)
Помидоры	15
Баклажаны	15 - 20
Брокколи, соцветия	20 - 25
Цукини, резаные	20 - 25
Сладк. перец, полосками	20 - 25
Цветная капуста, соцветия	25 - 30
Кольраби	25 - 30
Спаржа, белая	25 - 35

 ОВОЩИ	
	 (мин)
Сельдерей, ломтиками	30 - 35
Фенхель	30 - 35
Спаржа, зеленая	35 - 45
Морковь	35 - 40



Установите температуру 130°C.

 МЯСО	
	 (мин)
Отварная куриная грудка	25 - 35
Вареная ветчина	55 - 65
Солонина «Касселер»	80 - 100

Установите температуру 130°C.

 РЫБА	
	 (мин)
Форель / Лосось, филе	25 - 30

Установите температуру 130°C.

 ГАРНИРЫ	
	 (мин)
Рис	35 - 40
Отварной картофель, нарезанный на четвертинки	35 - 45
Полента	40 - 45
Картофель в мундире, средний	50 - 60

12.4 Регенерация









Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.









Установите температуру 130°C.

Используйте второе положение противня.









	 (мин)
Макаронные изделия и соусы	10 - 15
Гарниры	10 - 15
Порционное блюдо	10 - 15
Мясо	10 - 15
Овощи	10 - 15
Запеканки	15 - 25









12.5 Выпечка и жарка

 ПИРОГИ И ТОРТЫ						
	Традиционное приготвл.		Горячий воздух		 (мин)	
	 (°C)		 (°C)			
Изделия из взбитого теста	170	2	160	3 (2 и 4)	45 - 60	Форма для выпечки
Песочный торт	170	2	160	3 (2 и 4)	20 - 30	Форма для выпечки
Сырный сливочный пирог	170	1	165	2	80 - 100	Ø 26 см Форма для выпечки
Штрудель	175	3	150	2	60 - 80	Глубокий противень
Торт с джемом	170	2	165	2	30 - 40	Ø 26 см Форма для выпечки
Рождественский пирог, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	160	2	150	2	90 - 120	Ø 20 см Форма для выпечки
Сливовый торт, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	175	1	160	2	50 - 60	В форме для хлеба
Печенье	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Глубокий противень
Безе	120	3	120	3	80 - 100	Глубокий противень
Безе и предварительно разогрейте пустой духовой шкаф, два уровня	-	-	120	2 и 4	80 - 100	Глубокий противень

 ПИРОГИ И ТОРТЫ						
	Традиционное приготовл.		Горячий воздух		 (мин)	
	 (°C)		 (°C)			
Булочки, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	190	3	190	3	12 - 20	Глубокий противень
Эклеры	190	3	170	3	25 - 35	Глубокий противень
Эклеры, два уровня	-	-	170	2 и 4	35 - 45	Глубокий противень
Открытые пироги	180	2	170	2	45 - 70	Ø 20 см Форма для выпечки
Торт с большим количеством фруктов	160	1	150	2	110 - 120	Форма для выпечки, Ø24 см
Бисквитный торт	170	1	160	2	30 - 50	Ø 20 см Форма для выпечки







Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.

 ХЛЕБ И ПИЦЦА						
	Традиционное приготовл.		Горячий воздух		 (мин)	
	 (°C)		 (°C)			
Белый Хлеб, 1-2 шт. по 0,5 кг/шт	190	1	190	1	60 - 70	-
Пшенично-ржаной хлеб, предварительный разогрев не требуется	190	1	180	1	30 - 45	В форме для хлеба

 ХЛЕБ И ПИЦЦА						
	Традиционное приготвл.		Горячий воздух		 (мин)	
	 (°C)		 (°C)			
Булочки, 6 - 8 булочек	190	2	180	2 (2 и 4)	25 - 40	Глубокий противень
Пицца	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Глубокий противень / Противень для жарки
Лепёшки из песочного теста	200	3	190	3	10 - 20	Глубокий противень






Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.








Используйте форму для выпечки.

 ФЛАНЫ (ОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА)						
	Традиционное приготвл.		Горячий воздух		 (мин)	
	 (°C)		 (°C)			
Пирог с пастой, предварительный разогрев не требуется	200	2	180	2	40 - 50	
Пирог с овощами, предварительный разогрев не требуется	200	2	175	2	45 - 60	
Киш (пирог с заварн. кремом и начинкой)	180	1	180	1	50 - 60	
Лазанья	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	
Каннелони	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	






Используйте второе положение противня.

Воспользуйтесь решеткой.

 МЯСО			
	Традиционное приготвл.	Горячий воздух	 (мин)
	 (°C)	 (°C)	
Говядина	200	190	50 - 70
Свинина	180	180	90 - 120
Телятина	190	175	90 - 120
Английский ростбиф с кровью	210	200	50 - 60
Английский ростбиф средней прожаренности	210	200	60 - 70
Английский ростбиф, хорошо прожаренный	210	200	70 - 75

 МЯСО					
	Традиционное приготвл.		Горячий воздух		 (мин)
	 (°C)		 (°C)		
Свиная лопатка со шкуркой	180	2	170	2	120 - 150
Свиная рулька, 2 шт.	180	2	160	2	100 - 120
Ножка ягненка	190	2	175	2	110 - 130
Цыпленок, целиком	220	2	200	2	70 - 85
Индейка, целиком	180	2	160	2	210 - 240
Утка, целиком	175	2	220	2	120 - 150
Гусь, целиком	175	2	160	1	150 - 200
Кролик, разрезанный на куски	190	2	175	2	60 - 80
Заяц, разрезанный на куски	190	2	175	2	150 - 200
Фазан целиком	190	2	175	2	90 - 120







Используйте второе положение противня.

 РЫБА			
	Традиционное приготвл.	Горячий воз-дух	 (мин)
	 (°C)	 (°C)	
Форель / Морской лещ, 3-4 рыбы	190	175	40 - 55
Тунец / Лосось, 4-6 кусочков филе	190	175	35 - 60

12.6 Хлеб

Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.






Используйте второе положение противня, если не указано иначе.

 ХЛЕБ				
	 (кг)	 (°C)	 (мин)	
	Белый Хлеб, 1-2 шт. по 0,5 кг/шт	1	180 - 190	45 - 60
Булочки, 6 - 8 булочек	0.5	190 - 210	20 - 30	Глубокий противень, используйте второе и четвертое положение противня
Пшенично-ржаной хлеб, 1-2 шт. по 0,5 кг/шт	1	180 - 200	50 - 70	-
Фокачча	-	190 - 210	20 - 25	Глубокий противень

12.7 Хрустящая выпечка при выборе режима: Режим "Пицца"

Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.

Используйте первое положение противня, если не указано иначе.



 ПИЦЦА			
	 (°C)	 (мин)	
Пицца, тонкая основа	200 - 220	15 - 25	Глубокий противень
Пицца, тонкая основа	200 - 220	20 - 30	Глубокий противень
Мини-пицца	200 - 220	15 - 20	Глубокий противень
Яблочный торт	150 - 170	50 - 70	Ø 20 см Форма для выпечки
Открытые пироги	170 - 190	35 - 50	Ø 26 см Форма для выпечки
Луковый пирог, используйте второе положение противня	200 - 220	20 - 30	Глубокий противень

12.8 Гриль

Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.

Используйте четвертое положение противня.

При приготовлении на гриле выбирайте максимальный уровень температуры





 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
Свинные отбивные, 4 шт.	0.6	12 - 16	12 - 14
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





12.9 Турбо-гриль

Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.

Используйте первое или второе положение противня.

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

 ГОВЯДИНА			
	 (°C)	 (мин)	
Ростбиф или филе с кровью	190 - 200	5 - 6	
Ростбиф или филе средней прожаренности	180 - 190	6 - 8	
Ростбиф или филе, хорошо прожаренные	170 - 180	8 - 10	

 СВИНИНА			
	 (°C)	 (мин)	
Лопатка / Шейная часть / Окорок, 1 - 1,5 кг	160 - 180	90 - 120	
Отбивные / Свиные ребрышки, 1 - 1,5 кг	170 - 180	60 - 90	
Мясной рулет, 0,75 - 1 кг	160 - 170	50 - 60	
Свиная ножка, предварительно отваренная, 0,75 - 1 кг	150 - 170	90 - 120	

 ТЕЛЯТИНА			
	 (°C)	 (мин)	
Жареная телятина, 1 кг	160 - 180	90 - 120	
Телячья ножка, 1,5-2 кг	160 - 180	120 - 150	

 БАРАНИНА			
	 (°C)	 (мин)	
Ножка ягненка / Жареный ягненок, 1 - 1,5 кг	150 - 170	100 - 120	
Седло ягненка, 1 - 1,5 кг	160 - 180	40 - 60	






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

 РЫБА (НА ПАРУ)		
	 (°C)	 (мин)
Рыба, целиком, 1 - 1,5 кг	210 - 220	40 - 60






12.10 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 °С.

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 до 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 °С.			
	 (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

12.11 Размораживание

	 (кг)	 Время размораживания (мин)	 Время остаточного размораживания (мин)	
Цыпленок	1	100 - 140	20 - 30	Выложите цыпленка в большую тарелку на перевёрнутое блюдце. Переверните по истечении половины времени приготовления.
Мясо	1	100 - 140	20 - 30	Переверните по истечении половины времени приготовления.
	0.5	90 - 120		
Сливки	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Сливки также хорошо взбиваются, если их немного охладить.
Форель	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Клубника	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Сливочное масло	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Пирожные	1.4	60	60	-

12.12 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.

Когда жидкость в первых банках начнет медленно кипеть (для литровых банок примерно через 35–60 минут), выключите духовой шкаф или уменьшите температуру до 100 °С (см. таблицу).

Установите температуру 160°С - 170°С.

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

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

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





12.13 Высушивание - Горячий воздух

Выложить противень пергаментной или пекарской бумагой.

Для наилучших результатов выключить духовой шкаф по истечении половины времени подсушивания, открыть дверцу и дать ему остыть в течение ночи для завершения высушивания.

При использовании одного противня выбирайте третье положение противня.



При использовании двух противней выбирайте первое и четвертое положения противней.

 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

Установите температуру 60°C - 70°C.

 ФРУКТЫ	
	 (час)
Сливы	8 - 10
Абрикосы	8 - 10
Яблоки, дольками	6 - 8
Груши	6 - 9

12.14 Термоцуп

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

	 (°C)
Баранина	70 - 75
Цыпленок	98
Зяец	70 - 75
Форель / Морской лещ	65 - 70
Тунец / Лосось	65 - 70

12.15 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






12.16 Влажная конвекция

Для достижения оптимальных результатов воспользуйтесь

рекомендациями, приведенными в таблице ниже.








		 (°C)		 (мин)
Сдобные булочки, 16 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	20 - 30
Рулеты, 9 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	30 - 40








		 (°C)		 (мин)
Пицца, заморож., 0,35 кг	решетка	220	2	10 - 15
Швейцарский роллет	эмалированный противень или поддон	170	2	25 - 35
Шоколадный торт	эмалированный противень или поддон	175	3	25 - 30
Суфле, 6 шт.	керамические формочки на решетке	200	3	25 - 30
Бискв. осн. для откр. пир.	форма для основы флана на решетке	180	2	15 - 25
Бисквитный торт	емкость для диетического приготовления на решетке	170	2	40 - 50
Отварная рыба, 0,3 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	20 - 25
Рыба, целиком, 0,2 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	25 - 35
Рыбн. филе, 0,3 кг	сковорода для пиццы на решетке	180	3	25 - 30
Отварное мясо, 0,25 кг	эмалированный противень или поддон	200	3	35 - 45
Шашлык, 0,5 кг	эмалированный противень или поддон	200	3	25 - 30
Сахарное печенье, 16 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	20 - 30
Минд. печенье, 24 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	25 - 35
Маффины, 12 шт.	эмалированный противень или поддон	170	2	30 - 40
Несладкие изделия, 20 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	25 - 30
Печенье из песочного теста, 20 шт.	эмалированный противень или поддон	150	2	25 - 35
Тарталетки, 8 шт.	эмалированный противень или поддон	170	2	20 - 30








		 (°C)		 (мин)
Овощи, отварные, 0,4 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	35 - 45
Вегетарианский омлет	сковорода для пиццы на решетке	200	3	25 - 30
Овощи по-средиземноморски, 0,7 кг	эмалированный противень или поддон	180	4	25 - 30

12.17 Информация для тестирующих организаций

Испытания согласно IEC 60350-1.

				 (°C)	 (мин)	
Мелкое печенье, 20 шт на противне	Традиционное приготовл.	Глубокий противень	3	170	20 - 30	-
Мелкое печенье, 20 шт на противне	Горячий воздух	Глубокий противень	3	150 - 160	20 - 35	-
Мелкое печенье, 20 шт на противне	Горячий воздух	Глубокий противень	2 и 4	150 - 160	20 - 35	-
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Традиционное приготовл.	Решетка	2	180	70 - 90	-
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Горячий воздух	Решетка	2	160	70 - 90	-

						
				(°C)	(мин)	
Бисквит в форме для выпечки диаметром 26 см	Традиционное приготовл.	Решетка	2	170	40 - 50	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.
Бисквит в форме для выпечки диаметром 26 см	Горячий воздух	Решетка	2	160	40 - 50	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.
Бисквит в форме для выпечки диаметром 26 см	Горячий воздух	Решетка	2 и 4	160	40 - 60	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.
Песочное печенье	Горячий воздух	Глубокий противень	3	140 - 150	20 - 40	-
Песочное печенье	Горячий воздух	Глубокий противень	2 и 4	140 - 150	25 - 45	-
Песочное печенье	Традиционное приготовл.	Глубокий противень	3	140 - 150	25 - 45	-
Тосты, 4-6 шт	Гриль	Решетка	4	макс.	2-3 минуты на одной стороне; 2-3 минуты на второй стороне	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 3 минут.

				 (°C)	 (мин)	
Бургер с говядиной, 6 шт, 0,6 кг	Гриль	Решетка и поддон	4	макс.	20 - 30	Поставьте решетку на четвертый уровень и поддон на третий уровень духового шкафа. По истечении половины времени приготовления переверните продукты. Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 3 минут.

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.

Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы духового шкафа может конденсироваться влага. Для уменьшения конденсации прогрейте духовой шкаф в течение 10 минут перед началом приготовления. После каждого использования вытирайте камеру насухо мягкой тряпкой.



После каждого использования все дополнительные аксессуары духового шкафа следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.

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

13.2 Модели из нержавеющей стали или алюминия

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

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

13.3 Очистка уплотнения дверцы

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

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

13.4 Снятие направляющих для противней

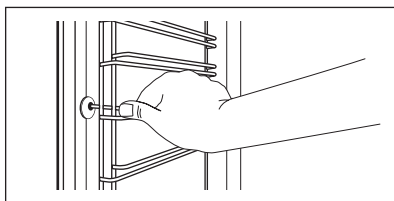
Для очистки камеры духового шкафа извлеките направляющие для противней.



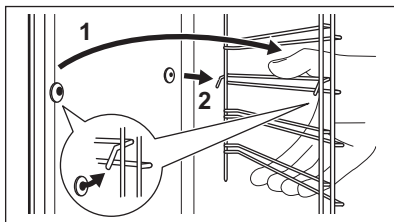
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

При извлечении направляющих для противней соблюдайте осторожность.

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



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




Установите извлеченные аксессуары в обратном порядке.



Удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.

13.5 Водяная очистка

В данной процедуре очистки влажность используется для удаления остающихся в духовом шкафу загрязнений в виде жира и частиц пищи.

1. Налейте в выемку внутренней камеры на дне духового шкафа 300 мл воды.
2. Выберите в меню: .
3. Установите температуру 90°C.

4. Дайте духовому шкафу поработать примерно 30 минут.
5. Выключите духовой шкаф.
6. После остывания духового шкафа вытрите внутреннюю камеру мягкой тряпкой.



ВНИМАНИЕ!

Прежде чем касаться духового шкафа, убедитесь что он остыл. Существует риск получения ожогов.

13.6 Очистка резервуара для воды



ВНИМАНИЕ!

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



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

С течением времени в духовом шкафу может появиться накипь. Для предотвращения образования накипи необходимо периодически чистить детали парогенератора духового шкафа. После каждого процесса приготовления на пару сливайте воду из резервуара.

Типы воды

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

ТАБЛИЦА СОДЕРЖАНИЯ КАЛЬЦИЯ СОГЛАСНО ВОЗ (Всемирной организации здравоохранения)

Содержание кальция	Жест. воды		Тип воды	Выполнять удаление накипи каждые
	(градусы по французскому стандарту)	(градусы по немецкому стандарту)		
0-60 мг/л	0 - 6	0 - 3	Мягкая	75 циклов – 2,5 мес.
60-120 мг/л	6 - 12	3 - 7	Средней жесткости	50 циклов – 2 мес.
120-180 мг/л	12 - 18	8 - 10	Жесткая или известковая	40 циклов – 1.5 мес.
более 180 мг/л	более 18	более 10	Очень жесткая	30 циклов – 1 мес.

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

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

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

13.7 Снятие и установка дверцы

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

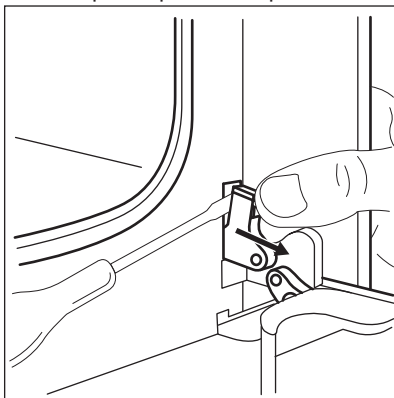


Если предварительно не снять дверцу духового шкафа, она может захлопнуться при попытке извлечь стеклянные панели.

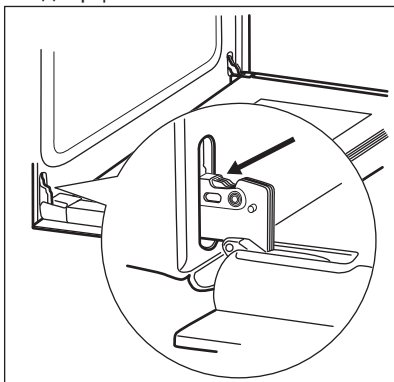


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Не используйте духовой шкаф без стеклянных панелей.

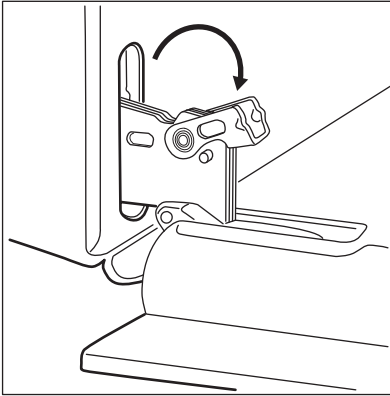
1. Полностью откройте дверцу и найдите петлю с правой стороны дверцы.
2. С помощью отвертки поднимите и поверните рычажок правой петли.



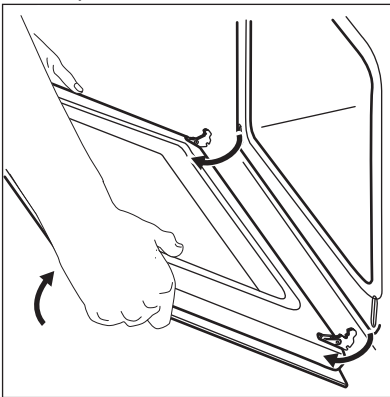
3. Найдите петлю с левой стороны дверцы.



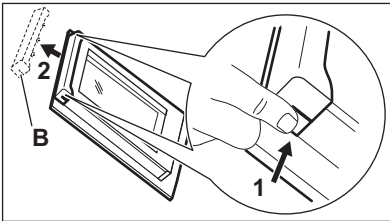
4. Поднимите и до конца поверните рычажок левой петли.



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

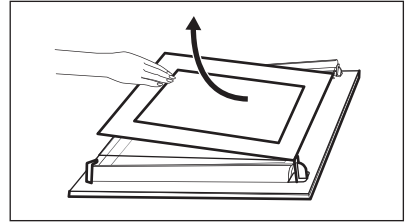


6. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань.
7. Возьмитесь за дверную планку (В) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.



8. Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.

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

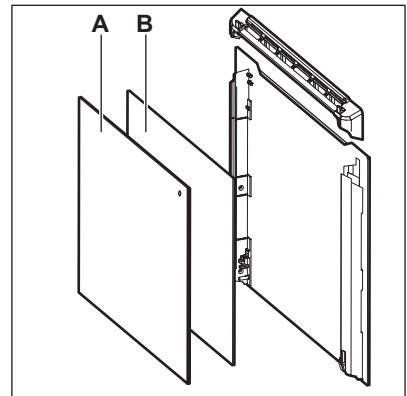


10. Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Тщательно вытрите стеклянные панели. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.

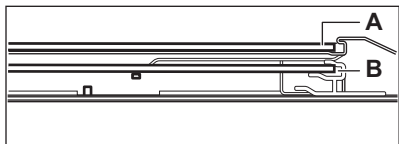
После окончания очистки установите стеклянные панели и дверцу духового шкафа.

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

Если установка произведена правильно, рамка дверцы защелкнется.



Проверьте, чтобы средняя стеклянная панель находилась в своих направляющих.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

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

13.8 Замена лампы**ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность поражения электрическим током.
Лампа может быть горячей.

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

Задняя лампа

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

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.	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает повторно снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.
Лампа не горит.	Лампа перегорела.	Замените лампу освещения.
Не работает термощуп.	Штекер термощупа не вставлен в свое гнездо надлежащим образом.	Вставьте штекер термощупа в гнездо до упора.
Вода внутри духового шкафа.	Слишком много воды в резервуаре.	Выключите духовой шкаф и вытрите воду тряпкой или губкой.
Духовой шкаф не работает в режиме «Пар».	В резервуаре отсутствует вода.	Заполните резервуар водой.
Духовой шкаф не работает в режиме «Пар».	Отверстие забито накипью.	Проверьте, не засорено ли входное отверстие для пара. Удалите накипь.
Для удаления воды из резервуара для воды требуется более трех минут, или из входного отверстия для пара вытекает вода.	В духовом шкафу имеются отложения накипи.	Произведите очистку резервуара для воды. См. главу «Очистка резервуара для воды».
На дисплее отображается код «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.

Неисправность	Возможная причина	Решение
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».

14.2 Информация для обращения в сервис-центр

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

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими

данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке 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	220-240 В
Частота	50 - 60 Гц

16. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

16.1 Экономия электроэнергии



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

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

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду..

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.

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 "Электрولюкс Рус", Кожовнический проезд 1, 115114,
Москва, тел.: 8-800-200-3589

Изготовлено в Италии

www.electrolux.com/shop



867348932-E-282019

