

OKC6P51X



RU Духовой шкаф с функцией пара

Инструкция по эксплуатации



Electrolux

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	5
3. УСТАНОВКА.....	9
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	11
5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	11
6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	12
7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	13
8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	16
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.....	18
10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	21
11. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	22
12. УХОД И ЧИСТКА.....	36
13. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	42
14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	44
15. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	44

МЫ ДУМАЕМ О ВАС

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

Добро пожаловать в Electrolux!

На нашем веб-сайте вы сможете:



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

www.electrolux.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 сервисный 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.

ℹ Общая информация и рекомендации

🌿 Информация по охране окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей Инструкцией по эксплуатации. Изготовитель 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

- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ!** Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также после использования, когда прибор ещё не успел остыть. Открытые элементы прибора сильно нагреваются 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 Общая безопасность

- Установка прибора и замена кабеля должны выполняться только квалифицированным специалистом и замените кабель.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.
- Перед проведением любой операции по обслуживанию отключите прибор от сети питания.
- В случае повреждения кабеля электропитания во избежание поражения электрическим током он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с соответствующей квалификацией.
- ВНИМАНИЕ: Перед тем, как менять лампочку, убедитесь, что прибор отключен от электропитания, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.
- 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.
- Используйте только термощуп (датчик температуры внутри продукта), рекомендованный для данного прибора.
- 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.
- 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 её поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.

- Перед выполнением пиролизической очистки необходимо убрать явные загрязнения. Извлеките все детали из духового шкафа.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка



ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, если он имеет 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 свободно открывается.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Она работает от сети электропитания.

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 электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте машину только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура она должна быть выполнена нашим авторизованным сервисным центром.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей 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 во конце установки прибора. Убедитесь, что после установки имеется доступ к вилке.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения машины от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь только за вилку.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.
- 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.

- Перед тем, как вставить вилку прибора в розетку электропитания, полностью закройте дверцу прибора.
- 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 обратиться к таблице:

Общая мощность (Вт)	Сечение кабеля (мм²)
максимум 1380	3 x 0.75
максимум 2300	3 x 1
максимум 3680	3 x 1.5

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

2.3 Использование



ВНИМАНИЕ!

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

- Данный прибор предназначен только для бытового применения (в помещении).
- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора во время его работы. Может

произойти выброс горячего воздуха.

- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Открывайте дверцу прибора, соблюдая осторожность. Использование спиртосодержащих ингредиентов может привести к образованию спиртовых паров в воздухе.
- Не допускайте контакта искр или открытого пламени с прибором при открывании дверцы.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали.
 - Не кладите в прибор посуду и другие предметы непосредственно на дно.
 - Не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
 - Не заливайте воду непосредственно в горячий прибор.
 - Не храните влажную посуду и еду в приборе после окончания приготовления.
 - Соблюдайте осторожность при снятии или установке 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 противень. Фруктовые соки оставляют пятна, которые сложно удалить.

- Данный прибор предназначен исключительно 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, дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Тепло и влага, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до полного 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 – тяжелая!
- 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 инструкции по безопасности на его упаковке.

2.5 Пиролитическая очистка



ВНИМАНИЕ!

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

- Перед выполнением функции пиролитической самоочистки или перед первым использованием удалите из камеры духового шкафа:
 - какие бы то ни было остатки пищи, брызги/отложения масла или жира.
 - какие бы то ни было извлекаемые предметы (включая полки, боковые направляющие и т.д., поставляемые вместе с изделием), особенно кастрюли с антипригарным покрытием, сковороды, противни, кухонные принадлежности и т.д.
- Внимательно ознакомьтесь с инструкциями по пиролитической очистке.
- Не подпускайте детей к прибору в ходе пиролитической очистки. Прибор сильно нагревается, и из передних вентиляционных отверстий выходит горячий воздух.
- Пиролитическая очистка представляет собой разогрев до высокой температуры, что может приводить к высвобождению испарений от остатков пищи и материалов прибора. Поэтому потребителям настоятельно рекомендуется:
 - во время и после каждой пиролитической очистки обеспечить хорошую вентиляцию.
 - обеспечить хорошую вентиляцию во время и после первого использования прибора при максимальной температуре.
- В отличие от людей, некоторые птицы и рептилии могут быть особенно чувствительными к испарениям, исходящим от всех духовых шкафов, оснащенных функцией пиролитической очистки.
 - Во время первого нагрева прибора до максимальной рабочей температуры, а также во время и после пиролитической очистки вблизи места установки прибора не должно находиться домашних животных (и особенно птиц): перенесите их в хорошо вентилируемое помещение.
- Небольшие домашние животные также могут быть крайне восприимчивыми к локальным перепадам температуры вблизи всех духовых шкафов с функцией пиролитической очистки в ходе работы программы пиролитической самоочистки.
- Высокая температура, достигаемая в ходе пиролитической очистки всеми духовыми шкафами с функцией пиролитической очистки, может стать причиной повреждения антипригарных покрытий кастрюль, сковород, противней, кухонных принадлежностей и т.д., а также превратить их в источники небольшого количества вредных испарений.
- Описанные испарения от всех пиролитических духовых шкафов / остатков пищи не представляют опасности для человека, включая детей и лиц с медицинскими заболеваниями.

2.6 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.

2.7 Внутреннее освещение



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.
- Используйте только лампы той же спецификации.

2.8 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.

3. УСТАНОВКА



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

- Применяйте только оригинальные запасные части.

2.9 Утилизация



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

- Для получения информации о том, как надлежит утилизировать данный прибор, обратитесь к продавцу, уполномоченному изготовителем лицу или к местному оператору по обращению с твёрдыми бытовыми отходами.
- 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.

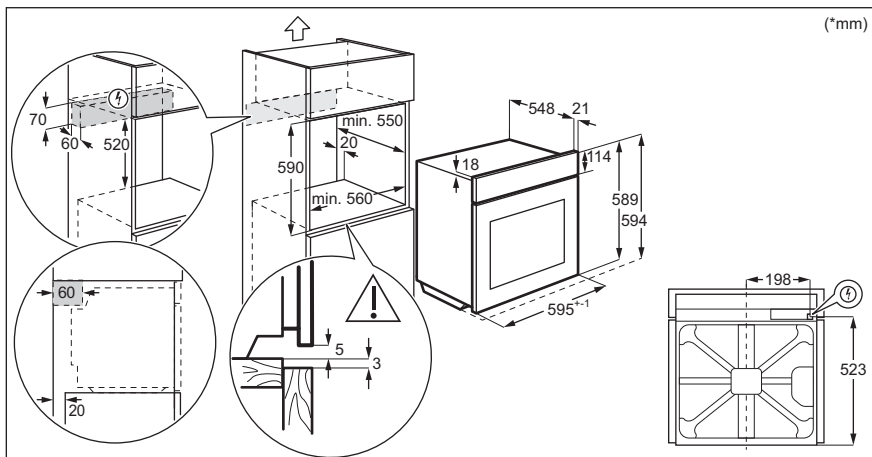
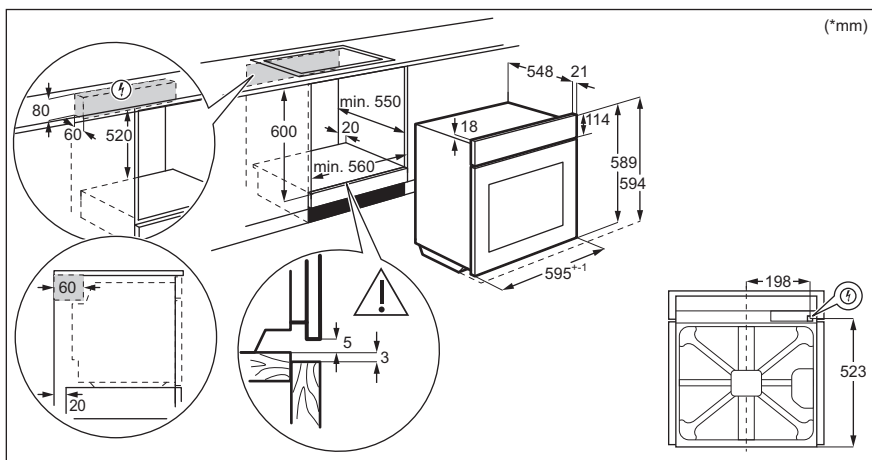
3.1 Встраивание



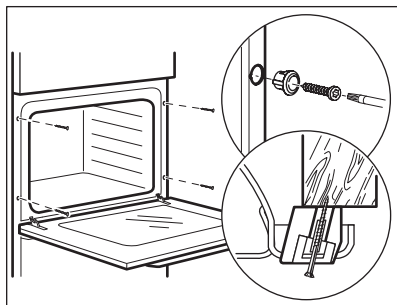
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



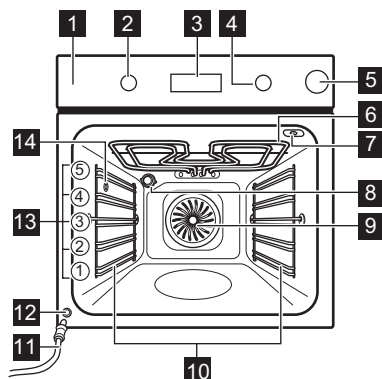


3.2 Крепление духового шкафа к кухонной мебели



4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

4.1 Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Ручка выбора режимов нагрева
- 3 Дисплей
- 4 Ручка управления (термостата)
- 5 Выдвижной резервуар для воды
- 6 Нагревательный элемент
- 7 Гнездо для подключения термощупа
- 8 Лампа освещения
- 9 Вентилятор
- 10 Съёмная направляющая для противня
- 11 Сливной шланг
- 12 Клапан для слива воды
- 13 Положение противней
- 14 Входное отверстие для пара

4.2 Аксессуары

- **Решетка**
Для использования с посудой, формами для выпечки, а также при приготовлении жаркого.
- **Эмалированный противень**
Для приготовления кондитерских изделий и печенья.
- **Глубокий эмалированный противень для гриля**
Для выпекания и приготовления жаркого, а также в качестве поддона для сбора жира.
- **Термощуп**
Для измерения степени готовности блюда.
- **Телескопические направляющие**
Телескопические направляющие облегчают установку и снятие полок.

5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

5.1 Утапливаемые ручки

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

5.2 Сенсоры / Кнопки



Установка ТАЙМЕРА. Нажмите и удерживайте эту кнопку дольше 3 секунд для включения или выключения лампы освещения духового шкафа.

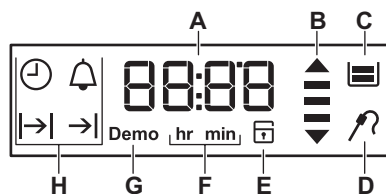


Включение функции часов.

°C

Проверка температуры духового шкафа или термощупа (если он имеется). Используйте только если работает один из режимов нагрева.

5.3 Дисплей



- A. Таймер / Температура
- B. Индикатор прогрева и остаточного тепла
- C. Выдвижной резервуар для воды
- D. Термощуп (только в ряде моделей)
- E. Блокировка дверцы (только в ряде моделей)
- F. Часы / минуты
- G. Деморежим
- H. Функции часов

6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие
Сведения по технике
безопасности.

Перед началом эксплуатации духового шкафа задайте время суток.

6.1 Первая чистка

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из духового шкафа.	Используйте мягкую ткань, смоченную в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства, для очистки духового шкафа и принадлежностей.	Поместите в духовой шкаф все принадлежности и установите съемные направляющие для противней.

6.2 Первый разогрев

Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.

Пункт 1	Извлеките из духового шкафа все аксессуары и съемные направляющие для противней.
Пункт 2	Выберите функцию  и задайте для нее максимальную температуру. Дайте духовому шкафу поработать 1 час.
Пункт 3	Выберите функцию  и задайте для нее максимальную температуру. Дайте духовому шкафу поработать 15 мин.

Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.

 Во время предварительного разогрева из духового шкафа могут появиться неприятные запахи или дым. Позаботьтесь о вентилировании помещения.

7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

7.1 Способ настройки Режим нагрева

Пункт 1	Поверните ручку выбора режимов нагрева для выбора режима нагрева.
Пункт 2	Поворотом ручки управления задайте нужную температуру.
Пункт 3	Для выключения духового шкафа по окончании приготовления поверните ручки в положение «Выкл».

7.2 Быстрый нагрев

Быстрый нагрев позволяет уменьшить время разогрева.



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

1. Поверните ручку выбора режима духового шкафа, выбрав быстрый нагрев.
2. Поворотом ручки термостата задайте нужную температуру. При достижении духовым шкафом заданной температуры прибор выдает звуковой сигнал.
3. Задайте режим нагрева.

7.3 Индикация нагрева

При работе данной функции на дисплее одна за другой загораются

полоски  по мере того, как температура духового шкафа повышается, и гаснут, когда она понижается.

7.4 Приготовление на пару



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

1. Включите функцию .
2. Нажмите на крышку, чтобы открыть выдвижной резервуар для воды.
3. Наливайте в выдвижной резервуар воду до тех пор, пока на дисплее не появится индикатор «Резервуар для воды полон». Максимальная емкость резервуара для воды составляет 900 мл. Этого достаточно для приготовления в течение приблизительно 55–60 минут.
4. Установите выдвижной резервуар для воды в исходное положение.
5. Установите температуру между 130°C и 230°C. Этот диапазон температур хорошо подходит для приготовления с использованием пара.
6. После окончания процесса приготовления на пару слейте из резервуара для воды оставшуюся воду.

По окончании каждого использования функции приготовления на пару

следует выждать как минимум 60 минут, чтобы из клапана для слива воды не вытекала горячая вода.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

7.5 Индикаторы состояния емкости для воды

	Резервуар полон. Если резервуар для воды полон, выдается звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку.
	Резервуар заполнен наполовину.
	Резервуар пуст. Если резервуар для воды пуст, выдается звуковой сигнал. Заполните резервуар.

Если в резервуар для воды залить слишком много воды, ее избыток будет отведен на дно камеры через переливное отверстие. Удалите воду при помощи губки.

7.6 Слив воды из резервуара для воды



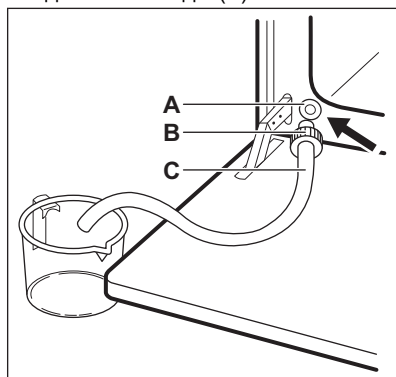
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Перед сливом воды убедитесь, что духовой шкаф остыл.

1. Приготовьте сливной шланг (C) из пакета с руководством пользователя. Наденьте на один

из концов сливного шланга штуцер (B).

2. Поместите другой конец сливного шланга (C) в резервуар. Он должен находиться ниже клапана для слива воды (A).



3. Откройте дверцу духового шкафа и вставьте штуцер (B) в клапан для слива воды (A).
4. При сливе воды из резервуара прижимайте штуцер, не отпускайте его. После отображения на дисплее внутри может оставаться вода:
5. Когда вода прекратит вытекать, отсоедините штуцер от клапана.



Не используйте вытекающую воду для повторного заполнения резервуара.

7.7 Режимы нагрева

Режим нагрева	Применение
0 Положение «Выкл»	Духовой шкаф выключен.
 Быстрый нагрев	Сокращение времени нагрева.

Режим на-грева	Применение
 Горячий воз-дух	Одновременное выпе-кание, жарка и высу-шивание продуктов на трех уровнях. Установите темпера-туру на 20–40 °C ниже, чем для режима Тра-диционное пригото-вл..
 Функция Пицца	Выпечка пиццы. Ин-тенсивное подрумяни-вание и хрустящая нижняя корочка.
 Традицион-ное приго-товл.	Для выпекания и жар-ки продуктов на одном уровне.
 Нижний на-грев	Выпекание пирогов с хрустящей нижней ко-рочкой и консервиро-вание продуктов.
 Разморажи-вание	Размораживание про-дуктов (овощей и фруктов). Время раз-мораживания зависит от объема и размера замороженных продук-тов.
 Влажная конвекция	Данная функция спе-циально разработана для обеспечения эконо-мии электроэнергии. При использова-нии данной функции температура внутри камеры может отли-чаться от заданной температуры. Исполь-зуется остаточное тепло. Уровень мощ-ности может быть сни-жен. Подробнее см. указания на тему: в главе «Ежедневное использование». Влажная конвекция.

Режим на-грева	Применение
 Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы с кост-ями на одном уровне. Приготовление grate-нов и обжаривание.
 Горячий воз-дух + Пар	Приготовление на па-ру блюд. Используйте эту функцию для со-кращения времени приготовления и со-хранения витаминов и питательных веществ в продуктах. Выберите данную функцию и ус-тановите температуру в диапазоне от 130 °C до 230 °C.
 Пирил.чист-ка	Включение пиролиз-тической очистки духо-вого шкафа.

7.8 Примечания к функции: Влажная конвекция

Данная функция использовалась в соответствии с требованиями по энергоэффективности и экодизайну в соответствии с EU 65/2014 и EU 66/2014. Испытания согласно EN 60350-1.

Во время приготовления пищи дверца духового шкафа должна быть закрыта, что не прерывается и духовой шкаф работает с максимальной энергоэффективностью.

При использовании данной функции лампа автоматически выключается через 30 секунд.

Инструкции по приготовлению приведены в Главе «Указания и рекомендации», Влажная конвекция. Общие рекомендации по энергосбережению приведены в Главе «Энергосбережение», «Энергетическая эффективность».

8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

8.1 Таблица «Функции часов»

Часы	Применение
 Установка Времени Суток	Отображение или изменение времени суток. Изменить текущее время суток можно только тогда, когда духовой шкаф выключен.
 Продолж.	Установка продолжительности приготовления. Используется, только если задан режим нагрева.
 Окончание	Установка времени отключения духового шкафа. Используется, только если задан режим нагрева.
 Отсрочка запуска	Сочетание функций: Продолж., Окончание.
 Таймер	Установка времени обратного отсчета. Данная функция не влияет на работу духового шкафа. Таймер — можно установить в любое время, даже если духовой шкаф выключен.

8.2 Способ настройки:

Установка времени суток

После первого подключения к сети электропитания дождитесь появления на дисплее: **ч, 12:00. 12** — мигает.

Шаг 1	Поворотом ручки задайте значение температуры и количества часов.
Шаг 2	Нажмите  для подтверждения. На дисплее отобразится установленное количество часов и: мин.00 — мигает.
Шаг 3	Поворотом ручки задайте значение температуры и количества минут.
Шаг 4	Нажмите  для подтверждения. На дисплее отобразится заданное время.
Изменение времени суток производится многократным нажатием  . На дисплее начнет мигать  .	

8.3 Установка функции:

Продолж.

Шаг 1	Настройка режима нагрева.
--------------	---------------------------

Шаг 2	Несколько раз нажмите  . Замигает  .
Шаг 3	Задайте количество минут поворотом ручки управления. Нажмите  для подтверждения.
Шаг 4	Поворотом ручки задайте значение температуры и количества часов. Нажмите  для подтверждения. По окончании заданного времени в течение 2 минут будет звучать сигнал окончания. На дисплее замигает настройка времени. Духовой шкаф автоматически выключается.
Шаг 5	Для отключения сигнала нажмите любую кнопку.
Шаг 6	Поверните ручки на отметку «Выкл».

8.4 Установка функции: Окончание

Шаг 1	Настройка режима нагрева.
Шаг 2	Несколько раз нажмите  . Замигает  .
Шаг 3	Поворотом ручки задайте значение температуры и количества часов. Нажмите  для подтверждения.
Шаг 4	Поворотом ручки задайте значение температуры и количества минут. Нажмите  для подтверждения. В течение 2 минут будет звучать сигнал окончания. На дисплее замигает настройка времени. Духовой шкаф автоматически выключается.
Шаг 5	Для отключения сигнала нажмите любую кнопку.
Шаг 6	Поверните ручки на отметку «Выкл».

8.5 Установка функции: Отсрочка запуска

Шаг 1	Настройка режима нагрева.
Шаг 2	Несколько раз нажмите  . Замигает  .
Шаг 3	Поворотом ручки термостата задайте значение минут для функции Продолж.. Нажмите:  .

Шаг 4	Поворотом ручки термостата задайте значение часов для функции Продолж.. Нажмите:  На дисплее отображается → .
Шаг 5	Поворотом ручки термостата задайте значение часов для функции Окончание. Нажмите:  .
Шаг 6	Поворотом ручки термостата задайте значение минут для функции Окончание. Нажмите:  .
На дисплее отобразится текущая температура, → , → . Позже духовой шкаф автоматически включится, проработает в течение времени, заданного функцией «Продолжительность» и завершит работу во время, заданное функцией «Окончание». В течение 2 минут будет звучать сигнал окончания. На дисплее мигает настройка времени. Духовой шкаф выключится.	
Шаг 7	Для отключения сигнала нажмите любую кнопку.
Шаг 8	Поверните ручки на отметку «Выкл».

8.6 Установка функции:

Таймер

Таймер можно использовать, когда духовой шкаф как включен, так и выключен.

Шаг 1	Несколько раз нажмите  3s .  , 00 — мигает.
Шаг 2	Поворотом ручки задайте температуру, секунды и минуты. Если заданное время превышает 60 минут, мигает ч.
Шаг 3	Задайте значение часов. Таймер запускается автоматически через 5 секунд. По истечении 90% заданного времени раздастся звуковой сигнал.
Шаг 4	По истечении установленного времени в течение 2 минут выдается звуковой сигнал. 00:00,  — мигает. Для отключения сигнала нажмите любую кнопку.

9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие
Сведения по технике
безопасности.

9.1 Использование термощупа

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

Необходимо задать два значения температуры:

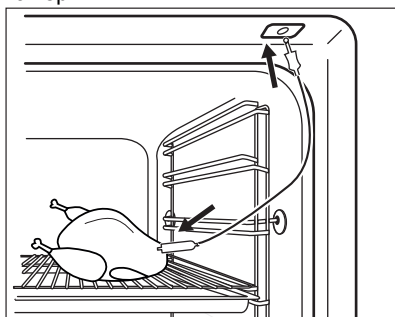
- Температуру духового шкафа. См. Таблицу «Жарка».
- Температуру внутри продукта. См. Таблицу «Термощуп».



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

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



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

температуру внутри продукта при помощи ручки.

На дисплее отображается символ термощупа и температура внутри продукта.

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

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

При достижении заданной температуры внутри продукта значение температуры внутри продукта и символ термощупа  начнут мигать. В течение 2 минут будет звучать сигнал.

5. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите любую кнопку или откройте дверцу духового шкафа.
6. Извлеките штекер термощупа из его гнезда. Выньте из мяса из духового шкафа.
7. Выключите духовой шкаф.



ВНИМАНИЕ!

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

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

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

продолжительности обновляется на экране прибора.

В ходе приготовления можно в любой момент изменить значение температуры:

1. Нажмите на $^{\circ}\text{C}$:
 - одно нажатие - на дисплей выводится заданная температура внутри продукта; при необходимости ее можно изменить в течение 5 секунд.
 - два нажатия - на дисплей выводится текущая температура духового шкафа.
 - три нажатия - на дисплей выводится заданная

температура духового шкафа; при необходимости ее можно изменить в течение 5 секунд. Эта функция доступна только при работе этапа разогрева.

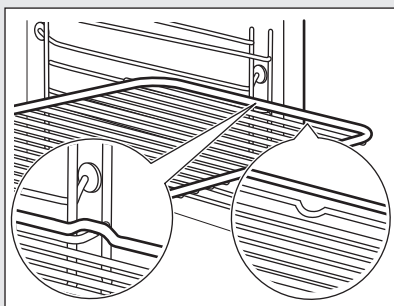
2. При помощи ручки термостата задайте нужную температуру.

9.2 Установка аксессуаров

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

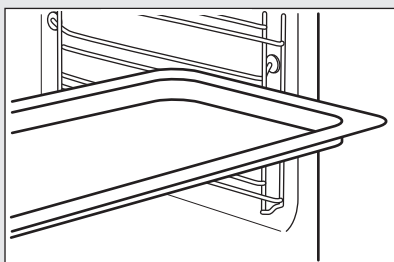
Решетка:

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



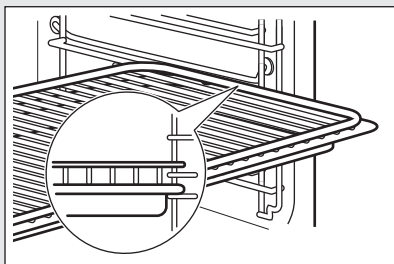
Стандартный противень /Противень для жарки:

Вставьте противень между направляющими планками духового шкафа.



Решетка, Стандартный противень /Противень для жарки:

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

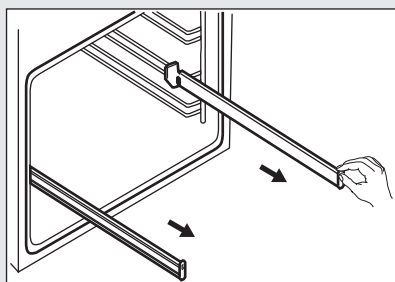


9.3 Использование телескопических направляющих

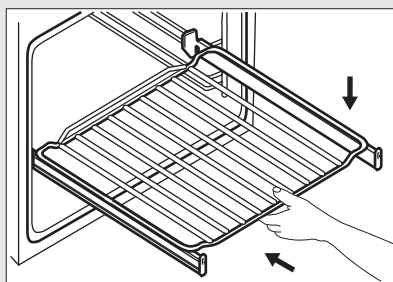
Не смазывайте телескопические направляющие.

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

Пункт 1 Полностью выдвиньте правую и левую телескопическую направляющую.



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



10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

10.1 Применение: Защита от детей

Если эта функция включена, исключается возможность случайного включения духового шкафа.

Шаг 1 Поверните ручку режимов нагрева в положение «Выкл».

Шаг 2 Одновременно нажмите и удерживайте в течение 2 секунд  **°C**.

Будет выдан звуковой сигнал. На дисплее появится **SAFE**, . Дверца заблокирована.

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

10.2 Применение: блокировка кнопок

Данную функцию можно включить только когда духовой шкаф работает. Когда данная функция включена, исключается возможность случайного изменения настроек температуры и времени.

Шаг 1 Задайте режим духового шкафа.

Шаг 2  **°C** — Одновременно нажмите и удерживайте в течение 2 секунд. Будет выдан звуковой сигнал. На дисплее появится **Loc** в течение 5 секунд.

Для выключения функции «Блокировка кнопок» повторите шаг 2.

Loc появляется на дисплее, когда вы поворачиваете ручку управления или нажимаете любую кнопку при

включении функции блокировки кнопок. При повороте ручки для выбора режимов духового шкафа прибор будет выключаться.

Если включена функция блокировки кнопок, при выключении духового шкафа она автоматически заменяется функцией «Защита от детей». См. главу «Дополнительные функции», Использование функции «Защита от детей».

10.3 Индикация остаточного тепла

Если после выключения духового шкафа температура внутри духового шкафа превышает 40°C, на дисплее высвечивается индикация остаточного тепла .

10.4 Автоматическое отключение

В целях безопасности духовой шкаф выключается 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

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

После автоматического отключения поверните ручки в положение «Выкл».

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

10.5 Вентилятор охлаждения

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

10.6 Предохранительный термостат

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

11. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ



См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

11.1 Рекомендации по приготовлению

Духовой шкаф имеет пять положений противней.

Положения противней отсчитываются от дна духового шкафа.

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

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

Духовой шкаф оснащен специальной системой для циркуляции воздуха и

постоянной переработки пара. Эта система позволяет готовить под воздействием пара и получать хорошо прожаренные, хрустящие снаружи и мягкие внутри блюда. Это уменьшает время приготовления и энергопотребление.

Приготовление 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.

11.2 Горячий воздух + Пар

Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.

 ПИРОГИ / ВЫПЕЧКА	 (°C)	 (мин)		
Открытые пироги, предварительный разогрев не требуется	175	30 - 40	2	Ø 26 см Форма для выпечки
Сливовый торт, предварительный разогрев не требуется	160	80 - 90	2	Ø 26 см Форма для выпечки
Панеттоне (итальянский рождественский кекс)	150 - 160	70 - 100	2	Ø 20 см Форма для выпечки
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	 (°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 средней прожаренности, 1 кг	200	55 - 65
Ростбиф (хорошо прожаренный), 1 кг	190	65 - 75

Используйте второе положение противня.

 РЫБА	 (°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

 ПТИЦА	 (°C)	 (мин)
Кролик, разрезанный на куски	170 - 180	60 - 90

Используйте первое положение противня.

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

Используйте второе положение противня.

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

Разогрейте блюдо на тарелке.

Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.

Используйте второе положение противня.

 РАЗО-ГРЕВ ПАРОМ	 (°C)	 (мин)
Запеканки	130	15 - 25
Макаронные изделия и соусы	130	10 - 15
Гарниры	130	10 - 15

 РАЗО-ГРЕВ ПАРОМ	 (°C)	 (мин)
Порционные блюда	130	10 - 15
Мясо	130	10 - 15
Овощи	130	10 - 15

11.3 Выпечка и жарка

 пирог и торты	Традиционное при-готовл.		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 смФорма для выпечки
Штрудель	175	3	150	2	60 - 80	Глубокий противень
Торт с джемом	170	2	165	2	30 - 40	Ø 26 смФорма для выпечки
Бисквитный торт	170	2	150	2	40 - 50	Ø 26 смФорма для выпечки
Рождественский пирог, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	160	2	150	2	90 - 120	Ø 20 смФорма для выпечки

 РОГИ И ТОРТЫ	Традиционное при- готовл.		Горячий воздух		 (мин)	
	 (°C)		 (°C)			
Сливовый торт, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	175	1	160	2	50 - 60	В форме для хлеба
Маффины, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Глубокий противень
Маффины, два уровня, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	-	-	140 - 150	2 и 4	25 - 35	Глубокий противень
Маффины, три уровня, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	30 - 45	Глубокий противень
Печенье	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Глубокий противень
Печенье, два уровня	-	-	140 - 150	2 и 4	35 - 40	Глубокий противень
Печенье, три уровня	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	35 - 45	Глубокий противень
Безе	120	3	120	3	80 - 100	Глубокий противень
Безе, два уровня, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	-	-	120	2 и 4	80 - 100	Глубокий противень

 ПИ- РОГИ И ТОРТЫ	Традиционное при- готовл.		Горячий воздух		 (мин)	
	 (°C)		 (°C)			
Булочки, предвари- тельно разо- грейте пу- стой духо- вой 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 смФорм- ма для вы- печки
Торт с боль- шим количе- ством фрук- тов	160	1	150	2	110 - 120	Ø 24 смФорм- ма для вы- печки

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, предвари- тельный ра- зогрев не требуется	190	1	180	1	30 - 45	В форме для хлеба
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

 ХЛЕБ И ПИЦЦА	Традиционное приготовл.		Горячий воздух		 (мин)	
	 (°C)		 (°C)			
Лепёшки из песочного те- ста	200	3	190	3	10 - 20	Глубокий противень

Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.

Используйте форму для выпечки.

 ФЛАНЫ	Традиционное приго- товл.		Горячий воздух		 (мин)
	 (°C)		 (°C)		
Пирог из макарон- ных изделий, пред- варительный разо- грев не требуется	200	2	180	2	40 - 50
Пирог с овощами, предварительный разогрев не тре- буется	200	2	175	2	45 - 60
Киш (пирог с зав- арн. кремом и на- чинкой)	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 приготовл.	Горячий воз- дух	 (мин)
	 (°C)	 (°C)	
Говядина	200	190	50 - 70
Свинина	180	180	90 - 120
Телятина	190	175	90 - 120

 МЯСО	Традиционное пригот.вл.	Горячий воз-дух	 (мин)
	 (°C)	 (°C)	
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 при-готовл.		Горячий воздух		 (мин)
	 (°C)		 (°C)		
Свинная лопатка со шкуркой	180	2	170	2	120 - 150
Свинная 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 пригот.вл.	Горячий воз-дух	 (мин)
	 (°C)	 (°C)	
Форель/ Морской лещ, 3-4 рыбы	190	175	40 - 55

 РЫБА	Традиционное приготовл.	Горячий воз- дух	 (мин)
	 (°C)	 (°C)	
Тунец/Лосось, 4-6 кусочков филе	190	175	35 - 60

11.4 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.

 ГОВЯДИ- НА	 (°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 / Шей- ная часть / Око- рок, 1 - 1,5 кг	160 - 180	90 - 120
Отбивные/ Сви- ные ребрышки, 1 - 1,5 кг	170 - 180	60 - 90
Мясной рулет, 0.75 - 1 кг	160 - 170	50 - 60

 СВИНИНА	 (°C)	 (мин)
Свиная ножка, предварительно отваренная, 0.75 - 1 кг	150 - 170	90 - 120

 ТЕЛЯТИ- НА	 (°C)	 (мин)
Жареная теля- тина, 1 кг	160 - 180	90 - 120
Телячья ножка, 1,5-2 кг	160 - 180	120 - 150

 БАРАНИ- НА	 (°C)	 (мин)
Ножка ягненка/ Жареный ягне- нок, 1 - 1,5 кг	150 - 170	100 - 120
Седло ягненка, 1 - 1,5 кг	160 - 180	40 - 60

 ПТИЦА	 (°C)	 (мин)
Птица, разде- ланная на ку- ски, по 0,2-0,25 кг/шт.	200 - 220	30 - 50

 ПТИЦА	 (°C)	 (мин)
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 / 3,5 кг	160 - 180	120 - 150

 ПТИЦА	 (°C)	 (мин)
Индейка, 4-6 кг	140 - 160	150 - 240

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

11.5 Размораживание

	 (кг)	 Время размораживания (мин)	 Время остаточного размораживания (мин)	
Цыпленок	1	100 - 140	20 - 30	Выложите цыпленка в большую тарелку на перевёрнутое блюдо. Переверните по истечении половины времени приготовления.
Мясо	1 0.5	100 - 140 90 - 120	20 - 30	Переверните по истечении половины времени приготовления.
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	-

11.6 Высушивание - Горячий воздух

Выложите противень жиронепроницаемой бумагой или бумагой для выпечки.

Для достижения наилучших результатов выключите духовой шкаф по истечении половины времени сушки, откройте дверцу и дайте ему остыть в течение ночи для завершения сушки.

При использовании одного противня выбирайте третье положение противня.

При использовании двух противней выбирайте первое и четвертое положения противней.

 ОВОЩИ	 (°C)	 (ч)
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 60–70°C.

 ФРУКТЫ	 (ч)
Сливы	8–10

 ФРУКТЫ	 (ч)
Абрикосы	8–10
Яблоки, дольками	6–8
Груши	6–9

11.7 Термощуп

 	(°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
Свинная лопатка	80 - 82
Свинная рулька	75 - 80
Баранина	70 - 75
Цыпленок	98
Заяц	70 - 75
Форель / Морской лещ	65 - 70
Тунец / Лосось	65 - 70

11.8 Влажная конвекция - рекомендуемые аксессуары

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



Темная, неотражающая диаметр 28 см	Темная, неотражающая диаметр 26 см	Стеклокерамическая диаметр 8 см, высота 5 см	Темная, неотражающая диаметр 28 см
---------------------------------------	---------------------------------------	---	---------------------------------------

11.9 Влажная конвекция

рекомендациями, приведенными в таблице ниже.

Для достижения оптимальных результатов воспользуйтесь

		 (°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
Пицца, заморож., 0,35 кг	решетка	220	2	10 - 15
Швейцарский рулет	эмалированный противень или поддон	170	2	25 - 35
Шоколадный торт	эмалированный противень или поддон	175	3	25 - 30
Суфле, 6 шт.	керамические формочки на решетке	200	3	25 - 30
Бискв. осн. для откр. пир.	форма для 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

		 (°C)		 (мин)
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
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

11.10 Информация для тестирующих организаций

Испытания согласно IEC 60350-1.

				 (°C)	 (мин)	
Мелкое печенье, 20 шт на противне	Традиционное приготвл.	Стандартный противень	3	170	20 - 30	-
Мелкое печенье, 20 шт на противне	Горячий воздух	Стандартный противень	3	150 - 160	20 - 35	-

				(°C)		(мин)	
Мелкое печенье, 20 шт на противне	Горячий воздух	Стандартный противень	2 и 4	150 - 160	20 - 35	-	
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Традиционное приготвл.	Решетка	2	180	70 - 90	-	
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Горячий воздух	Решетка	2	160	70 - 90	-	
Бисквит в форме для выпечки диаметром 26 см	Традиционное приготвл.	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	Стандартный противень	3	140 - 150	20 - 40	-	
Песочное печенье	Горячий воздух	Стандартный противень	2 и 4	140 - 150	25 - 45	-	

				 (°C)	 (мин)	
Песочное печенье	Традиционное пригот.вл.	Стандартный 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.
Бургер с говяжьей, 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.

12. УХОД И ЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие
Сведения по технике
безопасности.

12.1 Примечание относительно очистки



Чистящие средства

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

Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство.

Очищайте пятна мягким моющим средством.



**Ежедневное
использо-
вание**

Внутреннюю камеру необходимо мыть после каждого использования. Накопление жира или других отложений может привести к возгоранию.

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. Не держите продукты в микроволновой печи дольше 20 минут. После каждого использования вытирайте камеру насухо мягкой тряпкой.



Аксессуары

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

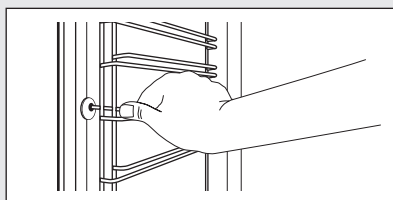
Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями.

12.2 Снятие направляющих для противней

Для очистки духового шкафа извлеките направляющие для противней.

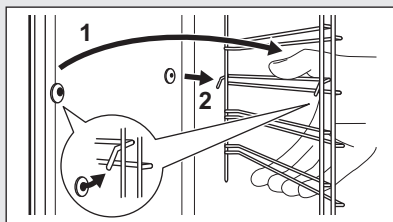
Пункт 1 Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.

Пункт 2 Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону, противоположную боковой стенке.



Пункт 3 Вытяните заднюю часть направляющей из боковой стенки и снимите ее.

Пункт 4 Установка направляющих для противней производится в обратном порядке. Удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.



12.3 Применение:

Пирил.чистка

Прочистите духовой шкаф с использованием Пирил.чистка.



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения ожогов.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Если в той же мебельной нише или шкафу установлены другие приборы, не используйте их одновременно с выполнением данной функции. Это может привести к повреждению духового шкафа.

Перед Пирил.чистка:		
Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.	Извлеките все принадлежности.	Очистите дно духового шкафа и внутреннее стекло дверцы мягкой тряпкой с теплой водой и мягким моющим средством.

Шаг 1 Установите функцию: . Мигает .

Шаг 2 Поворотом ручки управления температурой выберите режим очистки.

Опция	Режим очистки	Продолж.
P1	Легкая очистка	1 ч 30 мин
P2	Нормальная очистка	2 ч 30 мин

Шаг 3 Нажмите на для начала очистки.

Шаг 4 После очистки установите ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл».

На время очистки лампа освещения духового шкафа выключается. Дверца духового шкафа остается заблокированной. После остывания духового шкафа блокировка дверцы автоматически снимается.

При достижении духовым шкафом заданной температуры дверца блокируется. До тех пор, пока дверца не разблокируется, на дисплее отобразятся: полоски индикатора нагрева, . Для прекращения очистки до ее завершения поверните ручку выбора режима духового шкафа в положение «Выкл».

По истечении времени очистки:		
Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.	Очистите внутреннюю камеру мягкой тряпкой.	Удалите остатки со дна внутренней камеры.

12.4 Напоминание о чистке

Напоминание о необходимости проведения очистки духового шкафа при помощи пиrolитической очистки.

PYR - мигает на дисплее 10 секунд мигает после каждого включения и выключения духового шкафа.

Для выключения напоминания

одновременно нажмите  3s и °C.

12.5 Очистка: Резервуар для воды

Не заливайте воду в емкость во время очистки.

Шаг 1	Выключите духовой шкаф.
Шаг 2	Подставьте сотейник под входное отверстия для пара.
Шаг 3	Налейте 850 мл воды в резервуар для воды. Добавьте 5 чайных ложек лимонной кислоты. Подождите 60 мин
Шаг 4	Включите духовой шкаф и выберите функцию . Горячий воздух + Пар. Установите температуру 230°C. Выключите духовой шкаф через 25 минут и подождите, пока он не остынет.
Шаг 5	Включите духовой шкаф и выберите функцию . Горячий воздух + Пар. Установите температуру в пределах от 130°C до 230°C. Выключите духовой шкаф через 10 минут и подождите, пока он остынет.
 Во избежание образования накипи опорожните резервуар для воды после каждого приготовления на пару.	

По истечении времени очистки:

Выключите духовой шкаф.	Слейте воду из резервуара. См. раздел «Слив воды из резервуара» в главе «Ежедневное использование».	Несколько раз сполосните резервуар для воды и удалите тряпкой оставшуюся внутри духового шкафа накипь.	Промойте сливную трубу теплой водой с мягким моющим средством.
-------------------------	---	--	--

В таблице ниже описывается соответствие диапазонов жесткости воды (Dh) содержанию кальция и качеству воды. Когда жесткость воды превышает уровень 4, наполните выдвижной резервуар для воды бутилированной водой.

Жесткость воды		Индикаторная полоска	Содержание кальция (мг/л)	Классификация воды	Произведите очистку резервуара для воды каждые
Уровень	dH				
1	0 - 7		0 - 50	мягкая	75 циклов - 2,5 мес.
2	8 - 14		51 - 100	умеренно жесткая	50 циклов – 2 месяца
3	15 - 21		101 - 150	жесткая	40 циклов - 1,5 мес.
4	22 - 28		более 151	очень жесткая	30 циклов - 1 мес.

12.6 Извлечение и установка: Дверца

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.



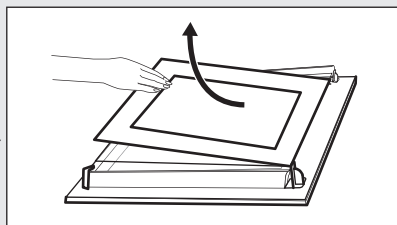
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не используйте духовой шкаф без стеклянных панелей.

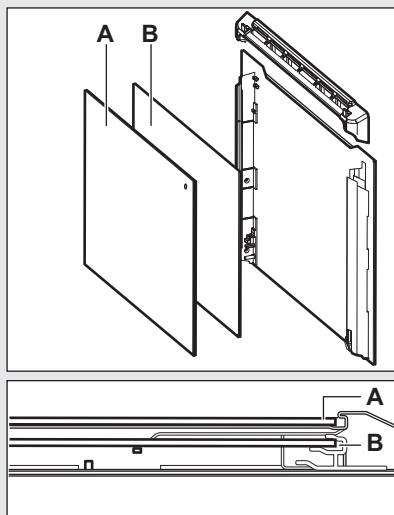
Пункт 1 Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.	
Пункт 2 Поднимите и до конца поверните рычажки на обеих петлях.	
Пункт 3 Прикройте дверцу наполовину до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вверх и вперед из ее гнезда.	
Пункт 4 Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань.	
Пункт 5 Возьмитесь за дверную планку (В) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.	
Пункт 6 Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.	
Пункт 7 Берясь за верхний край каждой стеклянной панели, осторожно вытащите их по одной. Начиная с верхней панели. Убедитесь, что стекло полностью выдвинуто из направляющих.	

Пункт 8 Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Тщательно вытрите стеклянные панели. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.

Пункт 9 После очистки установите стеклянные панели в дверцу духового шкафа.



Убедитесь, что стекла (А и В) вставлены в правильном порядке. Проверьте символы / надписи на стеклянной панели; каждая стеклянная панель имеет свою маркировку для упрощения разборки и сборки. Если установка произведена правильно, рамка дверцы защелкнется. Проверьте, чтобы средняя стеклянная панель находилась в своих направляющих.



12.7 Замена лампы освещения



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.
Лампа может быть горячей.

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

Перед заменой лампы:

Пункт 1	Пункт 2	Пункт 3
Выключите духовой шкаф. Дождитесь остывания духового шкафа.	Отключите духовой шкаф от сети электропитания.	Положите ткань на дно внутренней камеры.

Задняя лампа

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

13. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие
Сведения по технике
безопасности.

13.1 Что делать, если...

В случаях, не указанных в данной
таблице, обращайтесь в
авторизованный сервисный центр.

Духовой шкаф не включается или не нагревается	
Проблема	Убедитесь, что...
Варочная панель не включается или не работает.	Блендер правильно подключен к сети электропитания.
Духовой шкаф не нагревается.	Выключено автоматическое отключение.
Духовой шкаф не нагревается.	Дверца духового шкафа закрыта.
Духовой шкаф не нагревается.	Сработал предохранитель.
Духовой шкаф не нагревается.	Функция «Защита от детей» выключена.

Компоненты	
Проблема	Убедитесь, что...
Не горит лампа освещения.	Влажная конвекция включено.

Компоненты	
Не горит лампа освещения.	Лампа перегорела.
Функция Термощуп Не работает.	Штекер Термощуп полностью вставлена в гнездо.

Коды ошибок	
На дисплее отображается...	Убедитесь, что...
C2	Вы сняли Термощуп вилку сетевого шнура.
C3	Дверца духового шкафа закрыта, а блокировка дверцы функционирует надлежащим образом.
F102	Дверца духового шкафа закрыта.
F102	Блокировка дверцы исправна.
12:00	Сбой электропитания. Установка Времени Суток.

Коды ошибок
Если на дисплее отображается код ошибки, не приведенный в таблице, выключите и включите предохранитель на домашнем распределительном щитке для перезапуска духового шкафа. Если код ошибки появится снова, обратитесь в сервисный центр.

Очистка	
Проблема	Убедитесь, что...
В камере духового шкафа есть вода.	Недостаточно много воды в резервуаре для воды.
 - индикатор выключен.	В резервуаре для воды достаточно воды. Если из духового шкафа начинает выливаться вода, а индикатор по-прежнему не горит, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
 Загорается индикатор.	В резервуаре для воды достаточно воды. Если резервуар полон, а индикатор по-прежнему горит, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Не работает функция приготовления на пару.	В отверстии для впуска пара нет накипи.

Очистка	
Не работает функция приготовления на пару.	В резервуаре для воды есть вода.
Чтобы опорожнить резервуар для воды требуется более трех минут иначе из отверстия для впуска пара вытекает вода.	В отверстии для впуска пара нет накипи. Очистите резервуар для воды.

Другие неисправности	
Проблема	Убедитесь, что...
Прибор включен и не нагревается. Вентилятор не работает. На дисплее отображается «Демо».	Функция Деморежим выключена: 1. Выключите духовой шкаф. 2. Одновременно нажмите и удерживайте  ,  , . 3. Первая цифра на дисплее и Демо мигают. 4. Повернув ручку термостата, введите код: «2468». Нажмите:  . Мигает следующая цифра.

13.2 Данные о техническом обслуживании

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь в магазин, в котором был приобретен прибор, 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:	
Название модели (MOD.)	
Номер изделия (PNC)	
Серийный номер (S.N.)	

14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

14.1 Технические данные

Напряжение	220-240 В
Частота	50 - 60 Гц

15. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

15.1 Экономия электроэнергии



Духовой шкаф имеет функции для экономии электроэнергии 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. Продолжится приготовление остаточного тепла 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.

16. 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 . Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

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 14512345 означает, что изделие изготовлено на сорок пятой неделе 2021 года.

Изготовитель: Electrolux Appliances AB, St. Göransgatan 143, 105 45 Stockholm, Швеция

Импортёр и уполномоченная изготовителем организация:
ООО "Электролюкс Рус", Кожевнический проезд 1, 115114, Москва, тел.: 8-800-444-444-8

Изготовлено в Италии

www.electrolux.com/shop



867348926-D-122021

