



EOB7S31V
EOB7S31Z

**Инструкция по
эксплуатации**
Духовой шкаф с функцией
пара

RU



electrolux.com/register

 **Electrolux**

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.

Посетите наш веб-сайт, на котором вы можете:



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

www.electrolux.com/support



Зарегистрировать свой продукт, чтобы пользоваться расширенными возможностями обслуживания:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop


ПОДДЕРЖКА КЛИЕНТОВ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Всегда используйте оригинальные запчасти.

При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию:

Модель, продуктовый номер (PNC), серийный номер.

Данная информация приведена на табличке с техническими данными.

 Внимание / Важные сведения по технике безопасности

 Общая информация и рекомендации

 Информация по охране окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	5
3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	8
4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	9
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	11
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	13
7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	16
8. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ.....	18
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.....	19
10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	22
11. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	24
12. УХОД И ОЧИСТКА.....	48
13. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	54
14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	56
15. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	58

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

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми 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 изделие и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- ВНИМАНИЕ! Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также когда прибор еще не успел остыть.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.

- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.

1.2 Общая безопасность

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских жилых домах и других аналогичных жилых помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.
- 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.
- Во избежание несчастного случая, замену поврежденного кабеля питания должен выполнять изготовитель, авторизованный сервисный центр или специалист с аналогичной квалификацией.
- **ВНИМАНИЕ!** Прежде чем приступить к замене лампочки, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны! Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Всегда используйте кухонные рукавицы для установки или извлечения аксессуаров или посуды из духового шкафа.

- Используйте только термощуп (датчик температуры внутри прибора), рекомендованный для данного прибора.
- Чтобы извлечь направляющие противня, сначала потяните переднюю часть направляющей, а затем заднюю часть от боковых стенок. Установка направляющих выполняется в обратном порядке.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- Не используйте для очистки стеклянной дверцы жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как ими можно поцарапать поверхность стекла, в результате чего оно может лопнуть.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка



ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, входящим в комплект прибора.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. 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.

- Требования к устойчивости встроенного прибора должны соответствовать стандарту DIN 68930.

Минимальная высота шкафа (минимальная высота шкафа под столешницей)	578 (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	567 мм
-----------------	--------

Глубина встраивания прибора	546 мм
-----------------------------	--------

Глубина с открытой дверцей	1027 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 прибор только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку сетевого шнура и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура обратитесь в наш авторизованный сервисный центр.
- 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 в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть 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 вилку сетевого шнура.
- 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.
- Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

2.3 Использование



ВНИМАНИЕ!

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

- 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.
- Всегда готовьте при закрытой дверце прибора.
- 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 следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.

2.5 Приготовление на пару



ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения ожогов и повреждения прибора.

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

2.6 Внутреннее освещение



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

- 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.
- Данный продукт содержит источник света класса энергоэффективности G.
- Используйте только лампы той же спецификации.

2.7 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.

- Используйте только оригинальные запасные части.

2.8 Утилизация



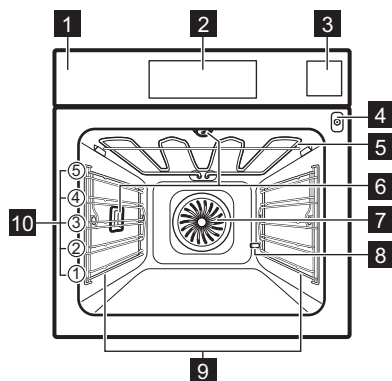
ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

- Для получения информации о надлежащей утилизации прибора обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы дети или домашние животные не оказались заблокированными в приборе.

3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

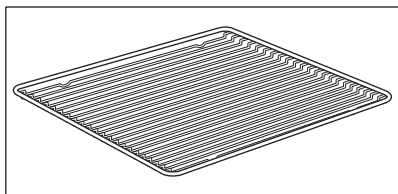
3.1 Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Электронный программатор
- 3 Выдвижной резервуар для воды
- 4 Гнездо для подключения термощупа
- 5 Нагревательный элемент
- 6 Лампа освещения
- 7 Вентилятор
- 8 Выход трубки для удаления накипи
- 9 Съемная опора противня
- 10 Положения противня

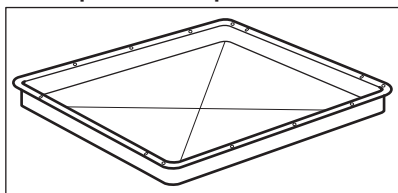
3.2 Аксессуары

Решетка



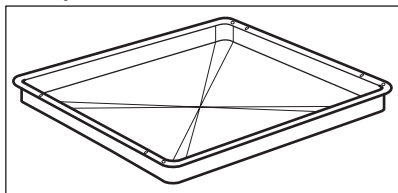
Для использования с посудой, формами для выпечки, а также при приготовлении жаркого.

Эмалированный противень



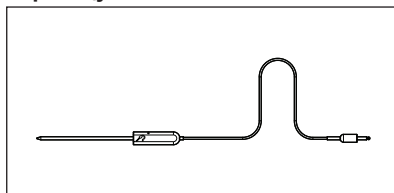
Для приготовления кондитерских изделий и печенья.

Глубокий эмалированный противень для гриля



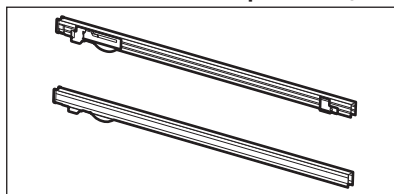
Для выпекания и приготовления жаркого, а также в качестве поддона для сбора жира.

Термощуп



Измерение температуры внутри продуктов.

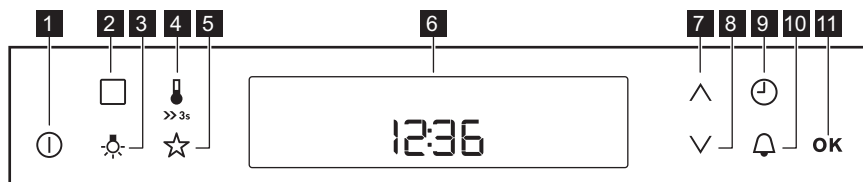
Телескопические направляющие












Чтобы упростить установку и извлечение противней и решеток.

4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

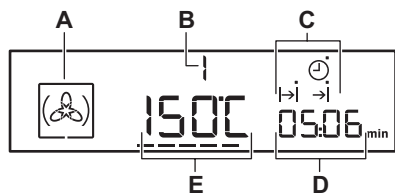
4.1 Электронный программатор



Управление духовым шкафом осуществляется с помощью сенсоров.







Сенсорное поле	Функция	Описание
1	 «ВКЛ/ВЫКЛ»	Включение и выключение духового шкафа.
2	 Опции	Выбор режима нагрева, функции очистки или автоматической программы.
3	 Лама освещения духового шкафа	Включение и выключение лампы освещения духового шкафа.
4	 Температура >>3s	Установка или проверка температуры.
5	 Любимая программа	Запись вашей любимой программы. Используйте ее для прямого доступа к любимой программе, даже когда духовой шкаф выключен.
6	- Дисплей	Отображение текущих настроек духового шкафа.
7	 Вверх	Перемещение вверх по меню.
8	 Вниз	Перемещение вниз по меню.
9	 Часы	Установка функций часов.
10	 Таймер	Установка функции Таймер.
11	OK	Подтверждение выбора или параметра настройки.

4.2 Дисплей



- A. Символ режима нагрева
- B. Номер режима нагрева/программы
- C. Индикаторы функций часов (см. Таблицу «Функции часов»)
- D. Часы / индикация остаточного тепла
- E. Отображение температуры/времени суток

Другие индикаторы дисплея:

Символ	Название	Описание
	Автоматические программы	Выбор автоматической программы.
	Любимая программа	Выполняется любимая программа.
h / min	час / мин	Работает функция часов.
---	Индикация нагрева / остаточного тепла	Отображение температуры внутри духового шкафа.
	Температура	Можно проверить или изменить температуру.
	Термошуп	Датчик термошупа вставляется в гнездо термошупа.
	Таймер	Работает таймер.
	Индикатор выдвижного резервуара для воды	Отображение уровня воды

4.3 Индикация мощности нагрева

При включении режима нагрева отображается ---. Полоски отражают повышение или понижение температуры внутри духового шкафа.

При достижении духовым шкафом заданной температуры полоски пропадают с дисплея.

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

5.1 Первая чистка



Шаг 1

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



Шаг 2

Используйте мягкую ткань, смоченную в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства, для очистки духового шкафа и принадлежностей.



Шаг 3


Поместите в духовой шкаф все принадлежности и установите съемные направляющие для противней.


5.2 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.

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

5.3 Настройка жесткости воды.

При подключении духового шкафа к сети электропитания необходимо задать уровень жесткости воды.

В таблице ниже описывается соответствие диапазонов жесткости воды




содержанию в ней кальция (ммоль/л в немецких градусах жесткости) и характеристикам воды.


Жесткость воды		Содержание кальция (ммоль/л)	Содержание кальция (мг/л)	Тип воды
Класс	dH			
1	0 - 7	0 - 1.3	0 - 50	Мягкая
2	7 - 14	1.3 - 2.5	50 - 100	Умеренно жесткая
3	14 - 21	2.5 - 3.8	100 - 150	Жесткая
4	более 21	более 3,8	более 150	Очень жесткая

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

1. Возьмите индикаторную полоску с 4 изменяющимися цветами. Полоска поставляется в комплекте набора противней для приготовления на пару для духового шкафа.
2. Погрузите полоску в воду приблизительно на 1 секунду так, чтобы все ее изменяющиеся участки оказались в воде. Не помещайте полоску в проточную воду.
3. Стряхните с полоски лишнюю воду.

4. Через 1 минуту проверьте жесткость воды, воспользовавшись таблицей ниже. Цвета изменяющихся зон продолжают меняться. Не проверяйте жесткость воды спустя 1 минуту после начала проверки.
5. Задайте жесткость воды: меню настроек.
См. главу «Дополнительные функции», параграф «Использование меню настроек».

Индикаторная панель	Жесткость воды
	1
	2
	3

Индикаторная панель	Жесткость воды
	4
	5

Изменить жесткость воды можно в меню настроек.






6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ









ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

6.1 Режимы Нагрева

Режим духового шкафа	Применение
 Горячий воздух	Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов на трех уровнях. Установите температуру на 20–40 °С ниже, чем для режима Традиционное приготовл..
 Функция Пизца	Выпечка пизцы. Интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка.
 лтс Низкотемп. приготовление	Приготовление нежного и сочного жаркого.
 Традиционное приготовл.	Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне.
 Замороженные продукты	Приготовление полуфабрикатов (например, картофеля фри, картофеля по-деревенски или спринг-роллов) с образованием хрустящей корочки.

Режим духового шкафа	Применение
 Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Приготовление решетчатых и обжаривание.
 Гриль	Приготовление на гриле тонких продуктов и тостов.
 Быстрый гриль	Приготовление на гриле тонких кусков продуктов, а также приготовление тостов.
 Поддержание Тепла	Сохранение пизцы в теплом состоянии.
 Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей нижней корочкой и консервирование продуктов.
 Размораживание	Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размера замороженных продуктов.

Режим духового шкафа

Применение



Влажная конвекция

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. При использовании данной функции температура внутри камеры может отличаться от заданной температуры. Используется остаточное тепло. Уровень мощности может быть снижен. Подробнее см. указания на тему: в главе «Ежедневное использование». Влажная конвекция.



Хлеб

Используйте данную функцию для приготовления хлеба и булочек, как у очень хороших профессионалов, с блестящей и румяной хрустящей корочкой.



Регенерация

Разогрев продуктов с помощью пара предотвращает подсыхание поверхности. Мягкое и равномерное распределение нагрева позволяет раскрыть вкус и аромат продуктов так, как будто они были только что приготовлены. Данная функция может использоваться для разогрева продуктов непосредственно на тарелке. Можно разогревать одновременно несколько блюд, используя разные положения противней.



Горячий пар (25%)

Выпекание хлеба, жарка крупных кусков мяса или разогрев охлажденных и замороженных продуктов.



Интенсивный пар

Приготовление продуктов с высоким содержанием влаги и приготовление на пару рыбы, заварного крема и терринов.



Влажный пар

Для приготовления овощей, рыбы, картофеля, риса, макаронных изделий и особых гарниров.



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

6.2 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».

6.3 Способ настройки: Режимы Нагрева

1. Включите духовой шкаф . На дисплее отобразится предварительно заданная температура, символ и номер режима нагрева.
2. Нажмите или , чтобы установить режим нагрева.
3. Нажмите или духовой шкаф автоматически запустится через 5 секунд.

Если включить духовой шкаф и не выбрать ни одного режима нагрева или программы, через 20 секунд духовой шкаф автоматически выключится.

6.4 Способ настройки: Температура

Нажмите или для изменения температуры: 5 °С.

При достижении духовым шкафом заданной температуры выдается звуковой сигнал, а индикатор нагрева исчезает.

6.5 Как проверить: Температура

Во время работы функции или программы можно проверить текущую температуру духового шкафа.

1. Нажмите .

На дисплее отображается температура в духовом шкафу.


2. Нажмите **OK**. Если этого не сделать в течение 5 секунд, на дисплее снова отобразится заданная температура.

6.6 Способ настройки: Быстрый нагрев

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

Быстрый нагрев может использоваться только с ограниченным рядом режимов нагрева. Если в меню настроек включена выдача звуковых сигналов в случае неисправностей, при попытке выбора функции быстрого нагрева в сочетании с режимом, в котором она недоступна, выдается звуковой сигнал. См. главу «Дополнительные функции», параграф «Использование меню настроек».

Быстрый нагрев позволяет уменьшить время разогрева.

Для включения быстрого нагрева нажмите и удерживайте  в течение более 3 секунд.

При включении быстрого нагрева на дисплее отображаются мигающие сегменты.



6.7 Способ настройки: Приготовление на пару

Крышка выдвижного резервуара для воды находится на 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 выдвижного резервуара для воды, чтобы открыть ее.
2. Наполните выдвижной резервуар для воды водой до максимальной отметки (около 950 мл) до появления звуковых сигналов или соответствующего сообщения на дисплее. Это количество рассчитано примерно на 50 мин. Не наполняйте выдвижной резервуар для воды сверх максимальной отметки. Это может привести к протечке воды, ее переливу или повреждению мебели.
3. Установите выдвижной резервуар для воды на место.
4. Включите духовой шкаф.
5. Выберите режим нагрева с паром и задайте температуру.
6. При необходимости задайте функцию: Продолж.  или: Окончание . Пар начнет появляться примерно через 2 минуты. Когда духовой шкаф достигнет заданной температуры, раздастся звуковой сигнал. Когда в выдвижном резервуаре для воды заканчивается вода, выдается сигнал; для продолжения приготовления на пару необходимо залить в резервуар воду. По окончании приготовления раздастся звуковой сигнал.
7. Выключите духовой шкаф.
8. После окончания процесса приготовления на пару слейте из выдвижного резервуара для воды оставшуюся там воду. См. описание функции очистки: Оporожнение резервуара.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Духовой шкаф сильно нагревается. Существует опасность получения ожогов. Будьте осторожны при опорожнении выдвижного резервуара для воды.

9. После приготовления на пару на дне внутренней камеры может

конденсироваться пар. Всегда вытирайте дно внутренней камеры духового шкафа, когда он остынет. Чтобы полностью просушить духовой шкаф, оставьте дверцу открытой.

Для ускорения сушки можно закрыть дверцу и разогреть духовой шкаф с помощью функции: Горячий воздух при температуре 150 °C примерно 15 минут.

7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

7.1 Таблица функций часов

Функция часов	Применение
Установка Времени Суток	Отображение или изменение времени суток. Изменить текущее время суток можно только тогда, когда духовой шкаф включен.
Продолж.	Установка продолжительности работы духового шкафа.
Окончание	Служит для выбора времени выключения духового шкафа
Отсрочка запуска	Включение и выключение функций Продолж. и Окончание.
Таймер	Установка таймера обратного отсчета. Эта функция не влияет на работу духового шкафа. Таймер можно включить в любое время – даже тогда, когда сам духовой шкаф выключен.
00:00 Таймер отсчета времени с начала приготовления	Включение функции отсчета времени с начала приготовления для слежения за продолжительностью времени работы духового шкафа. Отсчет включается, как только духовой шкаф начинает нагреваться. Если не установлены Продолж. и Окончание, Таймер отсчета времени с начала приготовления не запустится. Эта функция не влияет на работу духового шкафа.

7.2 Способ настройки: Установка Времени Суток

После первого подключения к сети электропитания дождитесь появления на дисплее **h** и **12:00**. Мигает «12».

1. Нажмите или , чтобы задать часы.
 2. Нажмите **OK**.
 3. Нажмите или , чтобы задать минуты.
 4. Нажмите **OK**.
- На дисплее отобразится заданное время.

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

7.3 Способ настройки: Продолж.

1. Выберите режим нагрева и задайте температуру.
2. Нажимайте на кнопку до тех пор, пока не замигает символ .
3. Нажмите или для установки минут для Продолж..
4. Нажмите **OK** или через 5 секунд автоматически запустится функция Продолж..

5. Нажмите \wedge или \vee для установки часов для Продолж..
6. Нажмите ОК или через 5 секунд автоматически запустится функция Продолж..

По истечении установленного времени в течение 2 минут выдается звуковой сигнал. На дисплее появляется мигающий символ $\rightarrow|$ и установка часов. Духовой шкаф выключится.

7. Для выключения звукового сигнала нажмите на сенсорное поле.
8. Выключите духовой шкаф.

7.4 Способ настройки: Окончание

1. Выберите режим нагрева и задайте температуру.
2. Нажимайте на кнопку \odot до тех пор, пока не замигает символ $\rightarrow|$.
3. Нажмите \wedge или \vee для установки Окончание и нажмите ОК. Сначала установите значение минут, а затем часов.

По истечении установленного времени в течение 2 минут выдается звуковой сигнал. На дисплее появляется мигающий символ $\rightarrow|$ и установка часов. Духовой шкаф автоматически выключается.

4. Для выключения звукового сигнала нажмите на сенсорное поле.
5. Выключите духовой шкаф.

7.5 Способ настройки: Отсрочка запуска

1. Выберите режим нагрева и задайте температуру.
2. Нажимайте на кнопку \odot до тех пор, пока не замигает символ $\rightarrow|$.
3. Чтобы установить минуты для Продолж., нажмите \wedge или \vee .
4. Нажмите ОК.
5. Нажмите \wedge или \vee для установки часов для Продолж..
6. Нажмите ОК.


На дисплее замигает $\rightarrow|$.

7. Нажмите \wedge или \vee для установки Окончание и нажмите ОК. Сначала установите значение минут, а затем часов.

Позже духовой шкаф автоматически включится, проработает в течение времени, заданного функцией «Продолж.» и завершит работу во время, заданное функцией «Окончание». По истечении установленного времени в течение двух минут выдается звуковой сигнал. На

дисплее появляется мигающий символ $\rightarrow|$ и установка часов. Духовой шкаф автоматически выключается.

8. Для выключения звукового сигнала нажмите на сенсорное поле.
9. Выключите духовой шкаф.

 Когда включена функция Отсрочка запуска, на дисплее отображается символ режима нагрева, $\rightarrow|$ с точкой и $\rightarrow|$. Точка используется для того, чтобы указать какая функция включена на дисплее часов/остаточного тепла.

7.6 Способ настройки: Таймер

1. Нажмите \cup .

При этом на дисплее замигает « \cup » и «00».

2. Для переключения между опциями используйте \cup . Сначала задаются секунды, затем минуты и часы.
3. С помощью \wedge или \vee задайте необходимое значение функции Таймер и нажмите \cup для подтверждения.
4. Нажмите ОК или через 5 секунд автоматически запустится функция Таймер.

По истечении установленного времени в течение 2 минут будет звучать звуковой сигнал, а на дисплее высветится

мигающий символ 00:00 и \cup .

5. Для выключения звукового сигнала нажмите на сенсорное поле.

7.7 Способ настройки: Таймер отсчета времени с начала приготовления

1. Для сброса Таймер отсчета времени с начала приготовления нажимайте: ∇ и \wedge .

2. Когда на дисплее высветится «00:00», Таймер отсчета времени с начала приготовления снова приступит к отсчету времени.

8. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Имеется 9 автоматических программ. Автоматическую программу и соответствующий рецепт приготовления рекомендуется использовать в том случае, когда у пользователя нет достаточного знания и опыта в кулинарном искусстве. Для всех автоматических программ на дисплее отображается предустановленное время приготовления.

8.1 Список автоматических программ

Программа	
1	ОВОЩИ ПО ТРАДИЦИОННОМУ РЕЦЕПТУ
2	КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА
3	БЕЛЫЙ ХЛЕБ
4	ТУШЕНАЯ РЫБА (ФОРЕЛЬ)
5	РОСТБИФ
6	ЦЫПЛЕНОК ЦЕЛИКОМ
7	ПИЦЦА
8	МАФФИНЫ
9	КИШ ЛОРАН

8.2 Использование: автоматические программы

1. Включите прибор.
2. Коснитесь \square .

На дисплее отобразится номер автоматической программы (1 – 9).

3. Коснитесь \wedge или ∇ , чтобы выбрать автоматическую программу.
4. Коснитесь OK или подождите пять секунд, пока прибор не начнет работу автоматически.
5. По истечении установленного времени в течение 2 минут выдается звуковой сигнал. Символ $| \rightarrow |$ замигает.
6. Коснитесь сенсорного поля, чтобы выключить звуковой сигнал.
7. Выключите прибор.


8.3 Применение: автоматические программы с вводом веса

При задании веса мяса прибор автоматически рассчитывает время жарки.

1. Включите прибор.
2. Нажмите на \square .
3. Коснитесь \wedge или ∇ , чтобы задать программу, учитывающую вес продуктов.


На дисплее отображается: время приготовления, символ продолжительности $| \rightarrow |$, вес по умолчанию и единица измерения (кг, г).



4. Нажмите OK или установки будут автоматически сохранены через пять секунд. Прибор включится.
5. Можно изменить установленный вес по умолчанию с помощью \wedge или ∇ . Нажмите на OK .



- По истечении установленного времени в течение двух минут выдается звуковой сигнал. Мигает .
- Коснитесь любого сенсорного поля, чтобы выключить звуковой сигнал.
- Выключите прибор.


8.4 Как установить: автоматические программы с Термощуп


Температура внутри продукта задана по умолчанию и сохранена в программах, в которых используется термощуп. При достижении прибором заданной температуры внутри продукта выполнение программы завершается.

- Включите прибор.
- Коснитесь .

- Установите термощуп. См. главу «Термощуп».
- Нажмите на  или на  для настройки программы, использующей термощуп.

На дисплее отобразится время приготовления,  и .

- Коснитесь  или настройки будут автоматически сохранены через пять секунд.

По истечении установленного времени в течение 2 минут выдается звуковой сигнал.  мигает.

- Для выключения звукового сигнала коснитесь сенсорного поля или откройте дверцу.
- Выключите прибор.

9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

9.1 Термощуп

Термощуп измеряет температуру внутри продукта. Когда температура продукта достигает заданного значения, духовой шкаф выключается.

Задайте 2 температуры:

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


Для получения наилучших результатов:

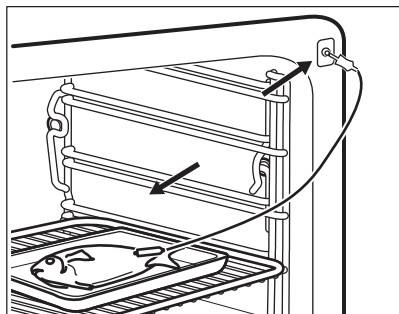
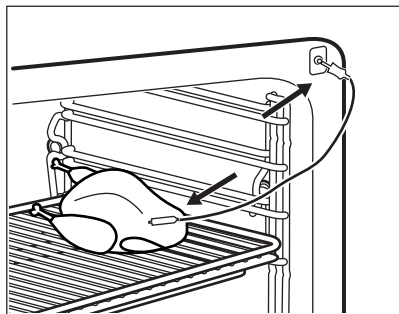
- Ингредиенты должны иметь комнатную температуру.
- Не используйте Термощуп при приготовлении жидких блюд.
- Во время приготовления Термощуп должен оставаться в продукте.


Духовой шкаф рассчитывает примерное время приготовления, которое может меняться в ходе приготовления.




При включении аксессуара в гнездо все установки времени отменяются.






Категории блюд: мясо, птица и рыба

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





На дисплее замигает  и отобразится заданная по умолчанию температура внутри продукта. При первом использовании это температура равна 60°C, при последующих – последнему сохраненному значению.

- Для установки температуры внутри продукта нажмите на  или на .
- Коснитесь  или настройки будут автоматически сохранены через пять секунд.


 Задать температуру внутри продукта можно только пока мигает . Если до установки температуры внутри продукта на дисплее постоянно отображается, но не мигает символ , введите новое значение при помощи  или .

- Выберите режим и задайте температуру духового шкафа.

На дисплее отобразится текущая температура внутри продукта и символ нагрева ----.

 При приготовлении с термощупом имеется возможность изменения температуры, которая отображается на дисплее. После включения термощупа в его гнездо и выбора режима духового шкафа и температуры на дисплее отображается текущая температура внутри продукта. Нажимайте на  до тех пор, пока не появятся три другие значения температуры:

- Заданная температура внутри продукта.
- Текущая температура духового шкафа.
- Текущая температура внутри продукта.

При достижении заданной температуры внутри продукта в течение двух минут будет выдаваться звуковой сигнал, а значение температуры внутри продукта и  будет мигать. Прибор выключается.

- Нажмите на любое сенсорное поле, чтобы выключить звуковой сигнал.
- Извлеките штекер термощупа из его гнезда и достаньте блюдо из прибора.



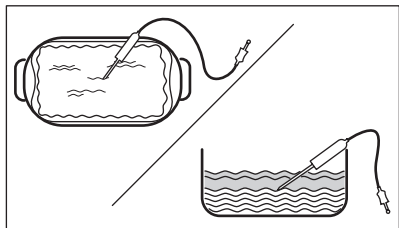
ВНИМАНИЕ!

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

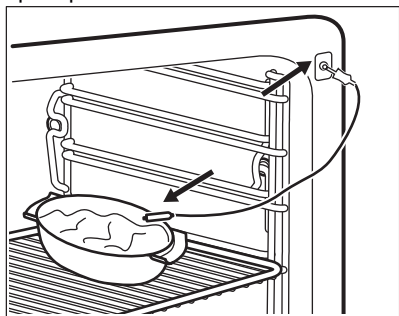
Категория блюд: запеканки


- Включите прибор.
- Поместите ингредиентов в форму для выпечки.
- Вставьте наконечник термощупа точно в центр запеканки. Во время запекания термощуп не должен менять своего положения в блюде. Для этого зафиксируйте его при помощи одного




из более твердых ингредиентов. Для фиксации силиконовой ручки термощупа воспользуйтесь краем посуды, в которой производится запекание. Наконечник термощупа не должен касаться дна посуды для запекания.








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




На дисплее замигает  и отобразится заданная по умолчанию температура внутри продукта. При первом использовании это температура равна 60°C, при последующих – последнему сохраненному значению.

6. Для установки температуры внутри продукта нажмите на  или на .
7. Коснитесь  или настройки будут автоматически сохранены через пять секунд.



Задать температуру внутри продукта можно только пока мигает . Если до установки температуры внутри продукта на дисплее постоянно отображается, но не мигает символ , введите новое значение при помощи ,  или .

8. Выберите режим и задайте температуру духового шкафа. На дисплее отобразится текущая температура внутри продукта и символ нагрева ---. При достижении заданной температуры внутри продукта в течение двух минут будет выдаваться звуковой сигнал, а значение температуры внутри продукта и  будет мигать. Прибор выключается.
9. Нажмите на любое сенсорное поле, чтобы выключить звуковой сигнал.
10. Извлеките штекер термощупа из его гнезда и достаньте блюдо из прибора.



ВНИМАНИЕ!

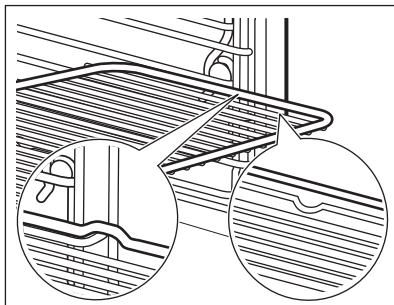
Присутствует опасность ожога, так как термощуп сильно нагревается. Будьте осторожны при извлечении штекера из гнезда и наконечника из блюда.

9.2 Установка принадлежностей

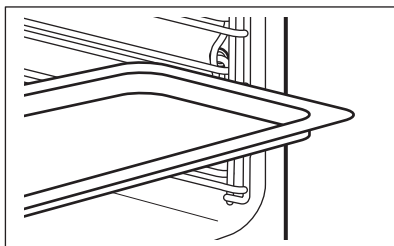
Небольшой выступ наверху повышает безопасность. Выступы также служат защитой от опрокидывания. Высокий ободок по периметру решетки служит для предотвращения соскальзывания посуды с решетки.

Решетка:

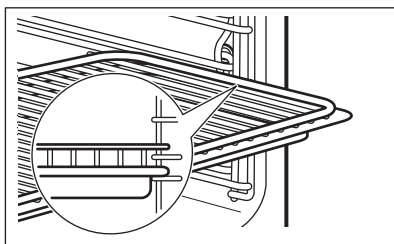
Вставьте решетку между направляющими..

**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.



10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

10.1 Использование функции «Любимая программа»

Данная функция предназначена для сохранения избранных настроек температуры и времени приготовления при использовании отдельно взятого режима или программы духового шкафа.

1. Задайте температуру и время для режима или программы духового шкафа.
2. Нажмите и удерживайте ☆ более трех секунд. Прозвучит звуковой сигнал.
3. Выключите прибор.




- Для включения этой функции коснитесь ☆. Прибор включит Вашу любимую программу.

i Когда функция включена, можно изменять время и температуру.

- Для выключения этой функции коснитесь Ⓛ. Прибор выключит Вашу любимую программу.

10.2 Использование функции «Защита от детей»

Функция «Защита детей» предотвращает случайное включение духового шкафа.

1. Нажмите и удерживайте  в течение 3 секунд для выключения духового шкафа.
2. Одновременно нажмите и удерживайте  и  в течение 2 секунд.

Будет выдан звуковой сигнал.

На дисплее отображается **SAFE**.



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

10.3 Использование блокировки кнопок

Данную функцию можно включить только когда духовой шкаф работает.

Блокировка кнопок позволяет предотвратить случайное изменение режима духового шкафа.

1. Для включения данной функции включите духовой шкаф.

2. Выберите режим нагрева или какую-либо настройку.
3. Одновременно нажмите и удерживайте около двух секунд  и .

Будет выдан звуковой сигнал.

На дисплее отобразится значок замка. Для выключения функции «Блокировка кнопок» повторите действие 3.



При включенной блокировке кнопок духовой шкаф можно выключить. При выключении духового шкафа функция блокировки кнопок выключается.

10.4 Использование меню «Настройки»

Меню «Настройки» позволяет включать или отключать функции из главного меню. На дисплее отображается SET и номер настройки.

индикатора	Допустимое значение
1 ИНДИКАЦИЯ ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА	«ВКЛ/ВЫКЛ»
2 ТОНЫ КНОПОК ¹⁾	ЩЕЛЧОК / СИГНАЛ / ВЫКЛ
3 ТОНЫ НЕИСПРАВНОСТИ	«ВКЛ/ВЫКЛ»
4 ДЕМОРЕЖИМ	Код запуска: 2468
5 Яркость	НИЗК. / СРЕДН. / ВЫС.
6 ЖЕСТКОСТЬ ВОДЫ	1 - 4
7 НАПОМИНАНИЕ О ЧИСТКЕ	«ВКЛ/ВЫКЛ»
8 СЕРВИСНОЕ МЕНЮ	-
9 ВОЗВРАТ ЗАВОДСКИХ УСТАНОВОК	ДА / НЕТ

1) Отключение звуковых сигналов, выдаваемых при касании сенсора «Вкл/Выкл», невозможно.

1. Нажмите и удерживайте  в течение 3 секунд.



На дисплее отобразится SET1 и замигает «1».

2. Нажмите  или  для выбора настройки.

3. Нажмите **OK**.



4. Нажмите  или  для изменения значения настройки.

5. Нажмите **OK**.

Для выхода из меню «Настройки» нажмите  или нажмите и удерживайте .

10.5 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
200 - 230	5.5

Автоматическое выключение не работает со следующими функциями: Освещение, Термощуп, Продолж., Отсрочка запуска, Окончание, Низкотемп. приготовление.

10.6 Яркость дисплея

Существует два режима яркости дисплея:

- Ночная яркость – когда прибор выключен, яркость дисплея в период с 22:00 до 06:00 снижается.
- Яркость в светлое время суток:
 - когда прибор включен.
 - если в режиме яркости ночного времени суток нажать на любое сенсорное поле (за исключением ВКЛ/ВЫКЛ), дисплей на следующие 10 секунд переходит в режим яркости светлого времени суток.
 - если при выключенном приборе Вы устанавливаете функцию таймера. По завершении работы таймера дисплей возвращается в режим ночной яркости.

10.7 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. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ



См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

11.1 Рекомендации по приготовлению



Приведенные в таблицах значения температуры и времени приготовления являются ориентировочными. Они зависят от рецепта, а также от качества и количества используемых ингредиентов. Ваш духовой шкаф может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. В рекомендациях ниже приводятся рекомендуемые настройки температуры, времени приготовления и положения противней для определенных видов продуктов. Если найти установки для конкретного рецепта не удастся, поищите похожий рецепт.

11.2 Влажный пар

Соблюдайте осторожность, открывая дверцу духового шкафа при включенной

функции. Может произойти высвобождение пара.

Стерилизация

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

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

Наполните выдвижной резервуар до максимальной отметки и установите продолжительность 40 минут.

Приготовление

Данный режим позволяет готовить все виды продуктов – как свежих, так и замороженных. Его можно использовать для приготовления, разогрева, размораживания, томления и бланширования овощей, мяса, рыбы, макаронных изделий, риса, кукурузы, манной крупы и яиц.

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

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



(мин)

Отварной картофель, нарезанный на четвертинки	40
---	----

Филе лосося	20
-------------	----

Брокколи, соцветия	10
--------------------	----

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

Используйте второе положение противня.



ОВОЩИ



Установите температуру 99 °С.



(мин)



8 - 10	Брокколи, соцветия, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф
10	Очищенные помидоры
10 - 15	Свеж. шпинат
10 - 15	Цукини, резаные
15	Овощи, бланшированные
15 - 20	Грибы, нарезанные
15 - 20	Сладк. перец, полосками
15 - 25	Брокколи, целиком
15 - 25	Спаржа, зеленая
15 - 25	Баклажаны
15 - 25	Тыква, нарезанная кубиками
15 - 25	Помидоры
20 - 25	Фасоль, бланшированная
20 - 25	Маш-салат, соцветия
20 - 25	Савойская капуста
20 - 30	Сельдерей, кубиками
20 - 30	Лук-порей, кольцами
20 - 30	Горох
20 - 30	Горох в стручках / Горох в стручках
20 - 30	Батат
20 - 30	Фенхель
20 - 30	Морковь
25 - 35	Спаржа, белая
25 - 35	Брюссельская капуста
25 - 35	Цветная капуста, соцветия
25 - 35	Кольраби, полосками



ОВОЩИ



Установите температуру 99 °С.



(мин)



25 - 35	Белая фасоль
30 - 40	Сладкая кукуруза на початке
35 - 45	Скорцонера (листовая капуста)
35 - 45	Цв. капуста, целиком
35 - 45	Зеленая фасоль
40 - 45	Белокочанная или краснокочанная капуста, полосками
50 - 60	Артишоки
55 - 65	Сушеная фасоль, замоченная, соотношение воды/фасоли 2:1
60 - 90	Квашеная капуста
70 - 90	Свекла



ГАРНИРЫ



Установите температуру 99 °С.



(мин)



15 - 20	Кускус, соотношение воды/кускуса 1:1
15 - 25	Тальятелле, свеж.
20 - 25	Маннй пудинг, соотношение молока/манной крупы 3,5:1
20 - 30	Чечевица, красная, соотношение воды/чечевицы 1:1
25 - 30	Шпецле (немецкие макаронные изделия)
25 - 35	Булгур, соотношение воды/булгура 1:1



ГАРНИРЫ



Установите температуру 99 °С.



(мин)



25 - 35	Клецки из дрожжевого теста
30 - 35	Душистый рис, соотношение воды/риса 1:1
30 - 40	Отварной картофель, нарезанный на четвертинки
35 - 45	Хлебные клецки
35 - 45	Картофельные клецки
35 - 45	Рис, соотношение воды и риса 1:1; соотношение может меняться в зависимости от типа риса
40 - 50	Полента, соотношение с водой 3:1
40 - 55	Рисовый пудинг, соотношение молока/риса 2,5:1
45 - 55	Картофель в мундире, средний
55 - 60	Чечевица, коричневая и зеленая, соотношение воды/чечевицы 2:1



ФРУКТЫ







Установите температуру 99 °С.











(мин)




10 - 15	Яблоки, дольками
10 - 15	Горячие ягоды
10 - 20	Растапливание шоколада
20 - 25	Фруктовый компот

 РЫБА		
 (мин)		 (°C)
15 - 20	Тонкие куски рыбного филе	75 - 80
20 - 25	Креветки, свеж.	75 - 85
20 - 30	Мидии	100
20 - 30	Филе лосося	85
20 - 30	Форель, 0,25 кг	85
30 - 40	Креветки, замороз.	75 - 85
40 - 45	Лосось-таймень, 1 кг	85

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

 МЯСО		
 (мин)		 (°C)
110 - 120	Табельшпиц	99

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

11.3 Комбинированная функция: Турбо-гриль + Влажный пар

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

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

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



Турбо-гриль
Первый этап: приготовление мя-
са



Влажный пар
Второй этап: добавление овощей



(°C)



(МИН)



(°C)



(МИН)

Ростбиф, 1 кг /
Брюссельская капу-
ста, полента

180

60 - 70

99

40 - 50

Жаркое из свини-
ны, 1 кг /
Картофель / Ово-
щи, с соусом

180

60 - 70

99

30 - 40

Жареная телятина,
1 кг / Рис / Овощи

180

50 - 60

99

30 - 40

11.4 Интенсивный пар

Используйте второе положение противня.



(°C)



(МИН)

Тонкие куски рыбного
филе

85

15 - 25

Печеные яйца

90 - 110

15 - 30

Небольшая рыба, до
0,35 кг

90

20 - 30

Толстые куски рыбного
филе

90

25 - 35

Рыба, целиком, до 1 кг

90

30 - 40

Заварной крем / Фланы
в небольших чашках

90

35 - 45

Клецки

120 - 130

40 - 50

Террин

90

40 - 50

11.5 Горячий пар (25%)

Используйте второе положение противня,
если не указано иначе.



(°C)



(МИН)

Багеты-полуфабрика-
ты, 40 - 50 г

200

20 - 30

Рулеты-полуфабрика-
ты

200

20 - 30

Багеты-полуфабрика-
ты, замороженные, 40 -
50 г

200

25 - 35

Мясной рулет, сырой,
0,5 кг

180

30 - 40

Рулеты, 40 - 60 г

180 - 210

30 - 40

Запеканка из макарон-
ных изделий

190

40 - 50

Хлеб, 0,5 - 1 кг

180 - 190

45 - 50

Лазанья

180

45 - 55

Цыпленок, 1 кг

180 - 200

50 - 60

Картофельная запе-
канка

160 - 170

50 - 60

Копченое свиное филе,
0,6 - 1 кг

160 - 180

60 - 70

Ростбиф, 1 кг




180 - 200

60 - 90





Утка, 1,5-2 кг

180

70 - 90





	 (°C)	 (мин)
Жареная телятина, 1 кг	180	80 - 90
Жаркое из свинины, 1 кг	160 - 180	90 - 100
Гусь, 3 кг, используйте первое положение противня	170	130 - 170

11.6 Регенерация

 Используйте второе положение противня.	
 Установите температуру 110 °C.	
	 (мин)
Порционные блюда	10 - 15
Макарон. изд.	10 - 15
Рис	10 - 15

11.8 Советы по выпечке

Результат выпекания/ жарки	Возможная причина	Решение
Низ пирога недостаточно подрумянен.	Неверный выбор положения противня.	Выберите для торта более низкий уровень.
Пирог опадает и остается сырым или частично непропеченным.	Слишком высокая температура духового шкафа.	В следующий раз немного понизьте температуру духового шкафа.
	Температура духового шкафа слишком высока, а время выпекания слишком мало.	В следующий раз увеличьте время выпечки и понизьте температуру духового шкафа.
Пирог слишком сухой.	Слишком низкая температура духового шкафа.	В следующий раз повысьте температуру духового шкафа.
	Слишком большое время выпекания.	В следующий раз уменьшите время выпекания.

 Используйте второе положение противня.	
 Установите температуру 110 °C.	
	 (мин)
Клецки	15 - 25

11.7 Выпечка

В первый раз используйте более низкую температуру.






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

Пироги и выпечка, расположенные на разной высоте, не всегда подрумяниваются равномерно. В случае неравномерного подрумянивания нет необходимости менять настройки температуры. Разница выровняется в ходе выпекания.

В ходе приготовления противни могут деформироваться. После остывания противней эти деформации исчезают.

Результат выпекания/ жарки	Возможная причина	Решение
Пирог подрумянивается неравномерно.	Температура духового шкафа слишком высока, а время выпекания слишком мало.	В следующий раз увеличьте время выпечки и понизьте температуру духового шкафа.
	Тесто для пирога распределено неравномерно.	В следующий раз равномерно распределите тесто по эмалированному противню.
Пирог не готов по истечении заданного в рецепте времени.	Слишком низкая температура духового шкафа.	В следующий раз немного повысьте температуру духового шкафа.

11.9 Выпекание на одном уровне

 ВЫПЕЧКА В ФОРМАХ		 (°C)	 (мин)	
Коржи для открытого пирога из песочного теста, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	Горячий воздух	170 - 180	10 - 25	2
Флан из бисквитного теста	Горячий воздух	150 - 170	20 - 25	2
Пирог-кольцо / Сдобная булочка	Горячий воздух	150 - 160	50 - 70	1
Бисквит "Мадера" / Пирог с фруктами	Горячий воздух	140 - 160	70 - 90	1
Сырный торт (чизкейк)	Традиционное приготвл.	170 - 190	60 - 90	1

Используйте третье положение противня.

Использование функции: Горячий воздух.

Используйте эмалированный противень.

 ПИРОГИ / ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ	 (°C)	 (мин)
Пирожное с посыпкой, сухое	150 - 160	20 - 40
Для режима Фруктовые фланы (из дрожжевого / сдобного теста) используйте противень для жарки	150	35 - 55

**ПИРОГИ / ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ****(°C)****(МИН)**

Открытые фруктовые пироги из песочного теста 160 - 170

40 - 80

Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.

Использование функции: Традиционное приготовл..

Используйте эмалированный противень.

**ПИРОГИ /
ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ****(°C)****(МИН)**

Швейцарский рулет

180 - 200

10 - 20

3

Пшенично-ржаной хлеб:

сначала: 230

20

1

затем 160 – 180

30 - 60

Сливочный миндальный
торт / Сахарные пирож-
ные

190 - 210

20 - 30

3

Заварные пирожные / Эк-
леры

190 - 210

20 - 35

3

Батон-плетенка / Батон-
венок

170 - 190

30 - 40

3

Для режима Фруктовые
фланы (из дрожжевого /
сдобного теста) исполь-
зуйте противень для
жарки

170

35 - 55

3

Дрожжевые пироги с де-
ликатной начинкой (на-
пример, творогом, слив-
ками, заварным кремом)

160 - 180

40 - 80

3

Рождественский кекс

160 - 180

50 - 70

2

Используйте третье положение противня.

**БИСКВИТЫ****(°C)****(МИН)**

Песочное печенье

Горячий воздух

150 - 160

10 - 20

Рулеты, предварительно ра-
зогрейте пустой духовой
шкаф

Горячий воздух

160





10 - 25

Печенье из сдобного теста

Горячий воздух





150 - 160

15 - 20

 БИСКВИТЫ		 (°C)	 (мин)
Печенье из слоеного теста, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	Горячий воздух	170 - 180	20 - 30
Печенье из дрожжевого теста	Горячий воздух	150 - 160	20 - 40
Минд. печенье	Горячий воздух	100 - 120	30 - 50
Выпечка с яичным белком / Безе	Горячий воздух	80 - 100	120 - 150
Рулеты, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	Традиционное приготовл.	190 - 210	10 - 25

11.10 Выпечка и запеканки





Используйте первое положение противня.






		 (°C)	 (мин)
Багеты с плавленым сыром	Горячий воздух	160 - 170	15 - 30
Овощная запеканка, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	Турбо-гриль	160 - 170	15 - 30
Лазанья	Традиционное приготовл.	180 - 200	25 - 40
Выпечка с рыбой	Традиционное приготовл.	180 - 200	30 - 60
Фаршированные овощи	Горячий воздух	160 - 170	30 - 60
Сладкая выпечка	Традиционное приготовл.	180 - 200	40 - 60
Запеканка из макаронных изделий	Традиционное приготовл.	180 - 200	45 - 60

11.11 Выпекание на нескольких уровнях

Используйте функцию Горячий воздух.

Используйте эмалированные противни.

 ПИРОГИ / ВЫПЕЧКА	 (°C)	 (мин)	 2 уровня
Заварные пирожные / Эклеры, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Пирог с сухой обсыпкой	150 - 160	30 - 45	1 / 4

 ПЕЧЕ- НЬЕ/МЕЛКОЕ ПЕЧЕНЬЕ/ МУЧНЫЕ ИЗДЕ- ЛИЯ/РУЛЕТЫ	 (°C)	 (мин)	 2 уровня	 3 уровня
Рулеты	180	20 - 30	1 / 4	-
Песочное печенье	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Печенье из сдобного теста	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Печенье из слоеного теста, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Печенье из дрожжевого теста	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Минд. печенье	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Выпечка с яичным белком / Безе	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

11.12 Рекомендации по жарке

Используйте жаростойкую посуду.

При жарке постного мяса накрывайте (можно использовать алюминиевую фольгу).

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

Во избежание пригорания капающего жира добавьте в противень немного воды.

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

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

Несколько раз в течение жарки поливайте жаркое выделяющимся соком.

11.13 Жарка

Используйте первое положение противня.



ГОВЯДИНА



(°C)



(МИН)

Мясо, тушенное одним крупным куском	1 кг – 1,5 кг	Традиционный приготвл.	230	120 - 150
Ростбиф или филе с кровью, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	на см толщины	Турбо-гриль	190 - 200	5 - 6
Ростбиф или филе средней прожаренности, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	на см толщины	Турбо-гриль	180 - 190	6 - 8
Ростбиф или филе, хорошо прожаренные, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	на см толщины	Турбо-гриль	170 - 180	8 - 10



СВИНИНА



Использование функции: Турбо-гриль.



(кг)



(°C)



(МИН)

Лопатка / Шейная часть / Окорок	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
Отбивные / Свиные ребрышки	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
Мясной рулет	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Свиная ножка, предварительно отваренная	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120



ТЕЛЯТИНА



Использование функции: Турбо-гриль.



(кг)



(°C)



(мин)

Жареная телятина

1

160 - 180

90 - 120

Телячья ножка

1.5 - 2

160 - 180

120 - 150



БАРАНИНА



Использование функции: Турбо-гриль.



(кг)



(°C)



(мин)

Ножка ягненка / Жареный ягненок

1 - 1.5

150 - 170

100 - 120

Седло ягненка

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60



ДИЧЬ



Использование функции: Традиционное приготвл..



(кг)



(°C)



(мин)

Седло / Заячья нога, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф

до 1

230

30 - 40

Седло оленя/косули

1.5 - 2

210 - 220

35 - 40

Окорок оленя/косули

1.5 - 2

180 - 200

60 - 90



ПТИЦА



Использование функции: Турбо-гриль.



(кг)



(°C)



(мин)

Птица, разделанная на куски

по 0,2 - 0,25

200 - 220

30 - 50

Половинка цыпленка

по 0,4 - 0,5

190 - 210

35 - 50

Цыпленок, курица

1 - 1.5

190 - 210

50 - 70

Утка

1.5 - 2

180 - 200

80 - 100

Гусь

3.5 - 5

160 - 180

120 - 180

Индейка

2.5 - 3.5

160 - 180

120 - 150

Индейка

4 - 6

140 - 160

150 - 240



РЫБА (НА ПАРУ)



Использование функции: Традиционное приготвл..



(кг)



(°C)



(мин)

Рыба, целиком

1 - 1.5

210 - 220

40 - 60

11.14 Хрустящая выпечка при выборе режима: Функция Пизца



ПИЦЦА



Используйте первое положение противня.



(°C)



(мин)

Открытые пироги

180 - 200

40 - 55



ПИЦЦА



Используйте первое положение противня.



(°C)



(мин)

Открытый пирог со шпинатом

160 - 180

45 - 60



Используйте первое положение противня.



(°C)



(мин)

Открытый пирог / Швейцарский флан	170 - 190	45 - 55
-----------------------------------	-----------	---------

Овощной пирог	160 - 180	50 - 60
---------------	-----------	---------



Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.



Используйте второе положение противня.



(°C)



(мин)

Для режима Пицца, тонкая основа используйте противень для жарки	210 - 230	15 - 25
---	-----------	---------



Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.



Используйте второе положение противня.



(°C)



(мин)

Пицца, пышная основа	180 - 200	20 - 30
----------------------	-----------	---------

Пресный хлеб	210 - 230	10 - 20
--------------	-----------	---------

Открытый слоеный пирог	160 - 180	45 - 55
------------------------	-----------	---------

Фламмухен	210 - 230	15 - 25
-----------	-----------	---------

Пирожки	180 - 200	15 - 25
---------	-----------	---------

11.15 Гриль

Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.

Готовьте на гриле только тонкие куски мяса или рыбы.

Установите на первом уровне противень для сбора жира.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ



Использование функции: Гриль



(°C)



(мин)

1-я сторона



(мин)

2-я сторона



Ростбиф	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Говяжье филе	230	20 - 30	20 - 30	3
Свиная вырезка	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Телячья вырезка	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Седло ягненка	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Рыба, целиком, 0,5 кг - 1 кг	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4



БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ



Используйте четвертое положение противня, если не указано иначе



Использование функции: Быстрый гриль



При приготовлении на гриле выберите максимальный уровень температуры



(мин)

1-я сторона



(мин)

2-я сторона

Филе свинины	10 - 12	6 - 10
Сосиски	10 - 12	6 - 8
Стейки	7 - 10	6 - 8



БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ



Используйте четвертое положение противня, если не указано иначе



Использование функции: Быстрый гриль



При приготовлении на гриле выберите максимальный уровень температуры



(мин)

1-я сторона



(мин)




2-я сторона

Тосты с начинкой сверху	6 - 8	-
-------------------------	-------	---

11.16 Хлеб

Не рекомендуется производить предварительный разогрев.

Используйте второе положение противня.





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

11.17 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. Температура Термощуп не должна превышать 65°C.

1. Обжарьте мясо на сковороде на большом огне по 1-2 минуты с каждой стороны.
2. Положите мясо в сотейник или непосредственно на решетку. Поставьте под решетку противень для сбора жира. При использовании данной функции всегда готовьте под крышкой.
3. Использование Термощуп. См. главу «Использование аксессуаров», параграф «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°C.	 (кг)	 (мин)	
Стейки	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Говяжье филе	1 - 1.5	90 - 150	3
Ростбиф	1 - 1.5	120 - 150	1
Жареная телятина	1 - 1.5	120 - 150	1

11.18 Замороженные продукты



РАЗМОРАЖИВАНИЕ



(°C)



(мин)



	(°C)	(мин)	
Пицца, заморож.	200 - 220	15 - 25	2
Пицца Америк., заморож.	190 - 210	20 - 25	2
Пицца, охлажденная	210 - 230	13 - 25	2
Мини-пиццы, заморож.	180 - 200	15 - 30	2
Картофель фри, тонк.	200 - 220	20 - 30	3
Картофель фри, толстый.	200 - 220	25 - 35	3
Картофель, ломтики / Крокеты	220 - 230	20 - 35	3
Картофельные биточки	210 - 230	20 - 30	3
Лазанья / Каннеллони, свежие	170 - 190	35 - 45	2
Лазанья / Каннеллони, замороженные	160 - 180	40 - 60	2
Запеченный сыр	170 - 190	20 - 30	3
Куриные крылья	190 - 210	20 - 30	2

11.19 Консервирование

Используйте функцию Нижний нагрев.

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 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°C (см. таблицу).

Установите температуру 160°C - 170°C.



ягоды









(мин)

Время до начала медленного кипения

Клубника / Черника /
Малина / Спелый кры-
жовник

35 - 45

 КОС-ТОЧКОВЫЕ 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

11.20 Высушивание - Горячий воздух

Выложите противень жиронепроницаемой бумагой или бумагой для выпечки.

Для достижения наилучших результатов выключите духовой шкаф по истечении




11.21 Термошуп

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

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
Абрикосы	8-10
Яблоки, дольками	6-8
Груши	6-9



ГОВЯДИНА



Температура внутри продукта (°C)

	Меньше	Средняя	Больше
Мясной рулет	80	83	86



СВИНИНА



Температура внутри продукта (°C)

	Меньше	Средняя	Больше
Ветчина / Жаркое	80	84	88
Отбивная (спинка) / Копченое свиное филе / Отварное копченое свиное филе	75	78	82



ТЕЛЯТИНА



Температура внутри продукта (°C)

	Меньше	Средняя	Больше
Жареная телятина	75	80	85
Телячья ножка	85	88	90



БАРАНИНА / ЯГНЕНОК



Температура внутри продукта (°C)

	Меньше	Средняя	Больше
Ножка барашка	80	85	88
Седло барашка	75	80	85
Жареный ягненок / Ножка ягненка	65	70	75



ДИЧЬ



Температура внутри продукта (°C)

	Меньше	Средняя	Больше
Седло зайца / Седло оленя/косули	65	70	75
Заячья нога / Заяц, целиком / Нога оленя/косули	70	75	80







ПТИЦА







Температура внутри продукта (°C)



	Меньше	Средняя	Больше
Цыпленок	80	83	86

 ПТИЦА	 Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Утка целиком / половинка / Индейка, целиком / грудка	75	80	85
Утиная грудка	60	65	70

 РЫБА (ЛОСОСЬ, ФОРЕЛЬ, СУДАК)	 Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Рыба, целиком / большая / на пару / Рыба, целиком / большая / обжаренная	60	64	68

 ЗАПЕКАНКИ – ГОТОВЫЕ ОВОЩИ	 Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Запеканка с цукини / Запеканка с брокколи / Запеканка с фенхелем	85	88	91

 ЗАПЕКАНКИ – НЕСЛАДКИЕ	 Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Каннелони / Лазанья / Запеканка из макаронных изделий	85	88	91

 ЗАПЕКАНКИ – СЛАДКИЕ	 Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Запеканка с белым хлебом и фруктами / без фруктов / Рисовая запеканка с фруктами / без фруктов / Запеканка со сладкой лапшой	80	85	90

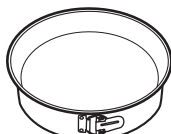
11.22 Влажная конвекция — рекомендуемые аксессуары

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



Сковорода для пиццы

Темная, неотражающая
диаметр 28 см



Емкость для запекания

Темная, неотражающая
диаметр 26 см



Горшочки

Керамика
диаметр 8 см, вы-
сота 5 см






Форма для флана

Темная, неотражающая
диаметр 28 см

11.23 Влажная конвекция

Для достижения оптимальных результатов воспользуйтесь рекомендациями, приведенными в таблице ниже.

Используйте третье положение противня.

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

11.24 Информация для тестирующих организаций

Испытания согласно EN 60350, IEC 60350.



ВЫПЕКАНИЕ НА ОДНОМ УРОВНЕ. Выпекание в формах



(°C)



(мин)



Нежирный бисквитный пирог	Горячий воздух	140 - 150	35 - 50	2
Нежирный бисквитный пирог	Традиционное приготовл.	160	35 - 50	2
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Горячий воздух	160	60 - 90	2
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Традиционное приготовл.	180	70 - 90	1



ВЫПЕКАНИЕ НА ОДНОМ УРОВНЕ. Бисквит



Используйте третье положение противня.



(°C)



(мин)

Песочное печенье / Полоски из теста	Горячий воздух	140	25 - 40	
Песочное печенье / Полоски из теста, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	Традиционное приготовл.	160	20 - 30	
Мелкое печенье, 20 шт на противне, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	Горячий воздух	150	20 - 35	
Мелкое печенье, 20 шт на противне, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	Традиционное приготовл.	170	20 - 30	



ВЫПЕКАНИЕ НА НЕСКОЛЬКИХ УРОВНЯХ. Бисквит



(°C)



(мин)



Песочное печенье / Полоски из теста	Горячий воздух	140	25 - 45	1 / 4
-------------------------------------	----------------	-----	---------	-------



ВЫПЕКАНИЕ НА НЕСКОЛЬКИХ УРОВНЯХ. Бисквит



(°C)



(мин)



Мелкое печенье, 20 шт на противне, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф

Горячий воздух

150

23 - 40

1 / 4

Нежирный бисквитный пирог

Горячий воздух

160

35 - 50

1 / 4



ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ



Разогрейте пустой духовой шкаф в течение 5 минут.



При приготовлении на гриле выбирайте максимальный уровень температуры



(мин)



Тосты

Гриль

1 - 3

5

Говяжий стейк, перевернуть по истечении половины времени приготовления

Гриль

24 - 30

4



БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ



Разогрейте пустой духовой шкаф в течение 3 минут.



При приготовлении на гриле выбирайте максимальный уровень температуры



Используйте четвертое положение противня.



(мин)

1-я сторона

Вторая сторона

Фрикадели

8 - 10

6 - 8

Тосты

1 - 3

1 - 3

11.25 Информация для тестирующих организаций

Испытания для этой функции: Влажный пар.

Используйте эмалированный противень.

Испытания согласно IEC 60350-1.



Установите температуру 99 °С.



Контейнер
(Gastronorm)



(кг)



(мин)



Брокколи, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф

1 x 1/2 с перфорацией

0.3

3

13 - 15

Установите эмалированный противень на первый уровень.

Брокколи, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф

2 x 1/2 с перфорацией

2 x 0,3

2 и 4

13 - 15

Установите эмалированный противень на первый уровень.



Установите температуру 99 °С.



Контейнер
(Gastronorm)



(кг)



(мин)



Брокколи, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф

1 x 1/2 с перфорацией

макс

3

15 - 18

Установите эмалированный противень на первый уровень.

Горох, замороженный

2 x 1/2 с перфорацией

2 x 1,3

2 и 4

Пока температура в самой холодной области не достигнет 85°C.

Установите эмалированный противень на первый уровень.

12. УХОД И ОЧИСТКА



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 использование

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

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: Направляющие для противней

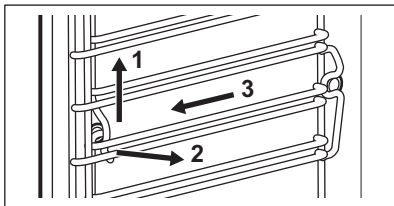
Для очистки духового шкафа извлеките направляющие для противней.

Шаг 1 Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.

Шаг 2 Осторожно приподнимите направляющие для противней вверх и снимите их с переднего держателя.

Шаг 3 Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону от боковой стенки.

Шаг 4 Потяните направляющие на себя и извлеките из заднего держателя.



Установка направляющих выполняется в обратном порядке.

12.3 Подмену для: Очистка

— нажмите для входа в подменю.

S1	S2	S3	S4
Опорожнение резервуара Для удаления из выдвижного резервуара для воды остатков воды после использования функций с использованием пара.	Очистка паром Для очистки духового шкафа с помощью пара.	Удаление накипи Для очистки системы парогенератора от известковых отложений.	Промывка Для ополаскивания и очистки системы парогенератора после частого использования режимов с использованием функций обработки паром.

12.4 Применение: Опорожнение резервуара - S1

Прежде чем начать:

Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.

Извлеките все принадлежности.

Шаг 1 Включите духовой шкаф.

Шаг 2 Установите сотейник на первый уровень.

Шаг 3 Нажимайте до тех пор, пока на дисплее не появится S1.

Шаг 4 Нажмите: **OK**.
Продолжительность: 6 мин

Шаг 5 По окончании работы функции извлеките сотейник.

i Во время работы данной функции лампа освещения не горит.

12.5 Применение: Очистка паром - S2

Перед очисткой паром:

Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.

Извлеките все принадлежности.

Очистите дно внутренней камеры и внутреннее стекло дверцы мягкой тряпкой, смоченной теплой водой с мягким моющим средством.

Шаг 1 Включите духовой шкаф.

Шаг 2 Наполните выдвижной резервуар для воды до максимальной отметки до появления звуковых сигналов или соответствующего сообщения на дисплее.

Шаг 3 Нажимайте до тех пор, пока на дисплее не появится S1.

Шаг 4 Выберите S2.
Продолжительность: 30 мин
По окончании очистки раздастся звуковой сигнал.

Шаг 5 Для отключения сигнала нажмите на любой символ.

 Во время работы данной функции лампа освещения не горит.

По истечении времени очистки:

Выключите духовой шкаф.

После остывания духового шкафа вытрите внутреннюю камеру мягкой тряпкой.

Для окончательной просушки оставьте дверцу духового шкафа открытой.

12.6 Напоминание о чистке

Рекомендуется выполнить очистку при появлении соответствующего напоминания.

Используйте функцию: S2.

Включить или выключить напоминание можно в меню: Параметры .

12.7 Применение: Удаление накипи - S3

Прежде чем начать:

Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.

Извлеките все принадлежности.

Убедитесь в том, что выдвижной резервуар для воды пуст. При необходимости включите функцию: Опорожнение резервуара - S1.

Шаг 1 Включите духовой шкаф.

Шаг 2 Установите сотейник на первый уровень.

Шаг 3 Налейте в выдвижной резервуар для воды 250 мл средство для удаления накипи.

Шаг 4 Наполните оставшуюся часть выдвижного резервуара для воды водой до максимальной отметки до появления звуковых сигналов или соответствующего сообщения на дисплее.

Шаг 5 Нажимайте до тех пор, пока на дисплее не появится S1.

Шаг 6 Выберите S3.
Продолжительность: 1 час 40 мин

Шаг 7 По окончании работы функции извлеките сотейник.

i Во время работы данной функции лампа освещения не горит.

По окончании удаления накипи:

Выключите духовой шкаф.	После остывания духового шкафа вытрите внутреннюю камеру мягкой тряпкой.	Для окончательной просушки оставьте дверцу духового шкафа открытой.	Включите функцию: Ополаскивание. См. главу «Уход и очистка», «Использование функции ополаскивания S4».
-------------------------	--	---	--

i Если после удаления накипи в духовом шкафу останется некоторое количество накипи, на дисплее появится приглашение повторить процедуру.

12.8 Напоминание о необходимости удаления накипи

Имеется два вида напоминаний о необходимости удаления накипи. Возможность отключить напоминание о необходимости удаления накипи отсутствует.

Тип	Описание
Ненавязчивое напоминание	Рекомендует произвести удаление накипи из духового шкафа.
Настоятельное напоминание	Обязывает произвести удаление накипи из духового шкафа. Если не произвести удаление накипи в духовом шкафу при появлении настоящего напоминания, функции приготовления на пару будут выключены.

i Если напоминания включены, на дисплее мигает S3. Эти напоминания появляются при каждом выключении духового шкафа.

12.9 Применение: Промывка - S4

Прежде чем начать:

Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть. Извлеките все принадлежности.

Шаг 1 Включите духовой шкаф.

Шаг 2 Установите сотейник на первый уровень.

Шаг 3 Наполните выдвижной резервуар для воды водой до максимальной отметки до появления звуковых сигналов или соответствующего сообщения на дисплее.

Шаг 4 Нажимайте до тех пор, пока на дисплее не появится S1.

Шаг 5 Выберите S4.
Продолжительность: 30 мин

Шаг 6 По окончании работы функции извлеките сотейник.

 Во время работы данной функции лампа освещения не горит.

По окончании ополаскивания:

Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.

Для окончательной просушки оставьте дверцу духового шкафа открытой.

12.10 Извлечение и установка: Дверца

Можно снимать дверцу и внутренние стеклянные панели для очистки. Количество стеклянных панелей зависит от модели.



ВНИМАНИЕ!

Дверца имеет большой вес.

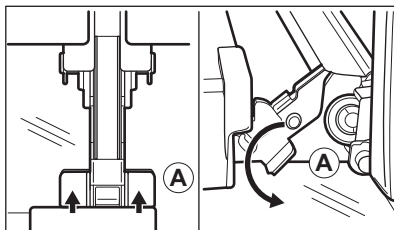


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Обращайтесь со стеклом бережно. Это особенно касается зоны кромок. Стекло может разбиться.

Шаг 1 Полностью откройте дверцу.

Шаг 2 Поднимите и нажмите стопорные рычаги (A) на двух петлях дверцы.

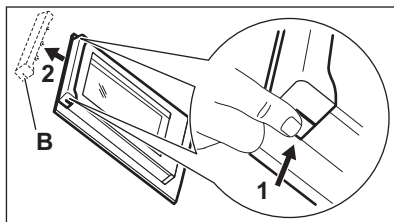


Шаг 3 Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (приблизительно на угол 70°). Возьмитесь за дверцу с обеих сторон и потяните ее от духового шкафа под углом вверх. Положите дверцу наружной стороной вниз на мягкую ткань на устойчивой поверхности.

Шаг 4 Возьмитесь за дверную планку (B) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.

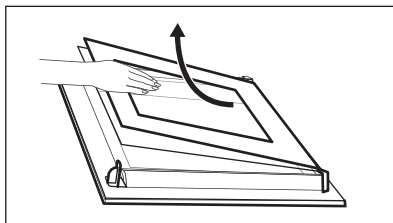
Шаг 5 Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.

Шаг 6 Берясь за верхний край каждой стеклянной панели, осторожно вытащите их по одной вверх из направляющей.



Шаг 7 Очистите стеклянную панель водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянную панель досуха. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.

Шаг 8 Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности.



Шаг 9 Вставьте сначала меньшую панель, затем панель большего размера, после чего установите дверцу. Убедитесь, что стекла вставлены правильно; в противном случае поверхность дверцы может перегреться.

12.11 Замена лампы освещения



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

Лампа может быть горячей.

Перед заменой лампы:

Шаг 1

Выключите духовой шкаф. Дождитесь остывания духового шкафа.

Шаг 2

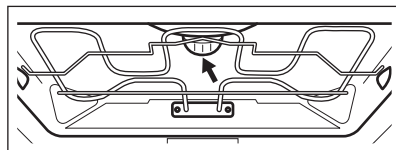
Отключите духовой шкаф от сети электропитания.

Шаг 3

Положите ткань на дно внутренней камеры.

Верхняя лампа

Шаг 1 Чтобы снять плафон, поверните его.



Шаг 2 Снимите металлическое кольцо и очистите плафон от загрязнений.

Шаг 3 Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300 °С.

Шаг 4 Прикрепите металлическое кольцо к плафону и установите его.

Боковая лампа

Шаг 1	Снимите левую направляющую для противня, чтобы получить доступ к лампе освещения.
Шаг 2	Снимите плафон с помощью отвертки с шестигранной головкой 20.
Шаг 3	Снимите и очистите металлическую рамку и уплотнитель.

Шаг 4	Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300 °С.
Шаг 5	Установите металлическую рамку и уплотнитель. Затяните винты.
Шаг 6	Установите левую направляющую для противня.

13. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие
Сведения по технике
безопасности.

13.1 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 текущее время.
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые настройки.	Убедитесь, что настройки выбраны верно.
Духовой шкаф не нагревается.	Задано автоматическое отключение.	См. «Автоматическое отключение».
Духовой шкаф не нагревается.	Функция «Защита от детей» включена.	См. «Отключение функции «Защита от детей».
Духовой шкаф не нагревается.	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает повторно снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.
Не горит лампа освещения.	Лампа освещения перегорела.	Замените лампу освещения.
В режиме отключения дисплей не отображает текущее время.	Дисплей отключен.	Для включения дисплея одновременно коснитесь полей  и  .
Не работает термощуп.	Штекер термощупа не вставлен в свое гнездо надлежащим образом.	Вставьте штекер термощупа в гнездо до упора.

Неисправность	Возможная причина	решение
На приготовление продуктов уходит слишком много или слишком мало времени.	Слишком высокая или слишком низкая температура.	При необходимости измените температуру. Следуйте указаниям Руководства пользователя.
Пар и конденсат осаждаются на продуктах и внутри камеры духового шкафа.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовке более, чем на 15–20 минут.
На дисплее отображается «С2».	Вы намереваетесь включить функцию размораживания, но не извлекли штекер термощупа из его гнезда.	Выньте штекер термощупа из гнезда.
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.
Процедура удаления накипи прервана до ее окончания.	Имел место сбой энергоснабжения.	Повторите процедуру.
Процедура удаления накипи прервана до ее окончания.	Функция прервана пользователем.	Повторите процедуру.
После процедуры удаления накипи в противне для жарки отсутствует вода.	Выдвижной резервуар для воды не был наполнен до максимальной отметки.	Убедитесь, что в выдвижной резервуар для воды была залита вода и средство для удаления накипи. Повторите процедуру.
После цикла удаления накипи на дне камеры находится грязная вода.	Было выбрано неверное положение противня для жарки.	Удалите остатки воды и средства для удаления накипи с дна камеры духового шкафа. На самый нижний уровень установите противень для жарки.
Процедура очистки прервана до ее окончания.	Имел место сбой энергоснабжения.	Повторите процедуру.
Процедура очистки прервана до ее окончания.	Функция прервана пользователем.	Повторите процедуру.
По окончании работы функции очистки на дне камеры духового шкафа слишком много воды.	Перед включением цикла очистки в приборе было распылено слишком много моющего средства.	Все элементы внутренней камеры должны быть покрыты тонким слоем моющего средства. Распылите моющее средство равномерно.
Результаты выполнения процедуры очистки неудовлетворительны.	Изначальная температура в камере духового шкафа при очистке паром была слишком высокой.	Повторите цикл. Повторите цикл в холодном приборе.

Неисправность	Возможная причина	решение
Результаты выполнения процедуры очистки неудовлетворительны.	Вы не извлекли боковые направляющие перед тем, как приступить к процедуре очистки. Через них тепло может передаваться в стенкам, что ухудшает производительность цикла.	Извлеките из прибора боковые направляющие и снова запустите выполнение функции.
Результаты выполнения процедуры очистки неудовлетворительны.	Вы не извлекли из прибора дополнительные принадлежности перед тем, как приступить к процедуре очистки. Они могут препятствовать циркуляции пара, что ухудшает производительность цикла.	Извлеките из прибора дополнительные принадлежности и снова запустите выполнение функции.
Прибор включен, но не нагревается. Не работает вентилятор. На дисплее отображается "Demo".	Включен деморежим.	См. «Использование меню "Настройки"» в Главе «Дополнительные функции».

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.)

Продуктовый номер (PNC)

Серийный номер (S.N.)

14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

14.1 Информация об изделии и Технический лист информации об изделии*

Торговый знак	Electrolux
Модель	EOB7S31V 944184891 EOB7S31Z 944184890
Индекс энергетической эффективности (EElcavity)	81.0
Класс энергетической эффективности	A+
Потребление энергии в стандартном режиме (ECelectric cavity)	1.09 кВт·ч/цикл
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется (ECelectric cavity)	0.68 кВт·ч/цикл
Количество камер	1

Источник нагрева	Электроэнергия	
Объём камеры (V)	70 л	
Тип духового шкафа	Встроенный духовой шкаф	
Масса (М)	EOB7S31V	37.5 кг
	EOB7S31Z	37.5 кг

* Для ЕС в соответствии с Положениями 65/2014 и 66/2014.

Для Республики Беларусь в соответствии с СТБ 2478-2017, Приложение Г; СТБ 2477-2017, Приложения А и В.

Для Украины в соответствии с 568/32020.

Класс энергетической эффективности не применим для России.

EN 60350-1 - Бытовые электрические приборы для приготовления пищи – Часть 1: Кухонные плиты, духовые шкафы, паровые духовые шкафы и грили – Методы измерения производительности.

14.2 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 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. 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.


Выключение дисплея

Дисплей можно выключить.

Одновременно нажмите и удерживайте  и  в течение 2 секунд. Для включения повторите данное действие.

15. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

Dotted lines for handwriting practice.

CE



867380008-A-422022