

OKD5C51V
OKD5C51X
OKD5C51Z



RU Духовой шкаф

Инструкция по эксплуатации

Бытовая техника, способная на большее



Получите быстрый доступ к инструкциям,
обучающим видео и техподдержке с помощью
фото-регистрации по ссылке
electrolux.com/register

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	5
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ.....	8
4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	9
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	9
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	10
7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	12
8. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.....	13
9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	17
10. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	17
11. УХОД И ОЧИСТКА.....	35
12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	38
13. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	40
14. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	40

МЫ ДУМАЕМ О ВАС

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

Добро пожаловать в Electrolux!

На нашем веб-сайте вы сможете:



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

www.electrolux.com/webselfservice



Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:

www.registerelectrolux.com




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


www.electrolux.com/shop

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию: модель, продуктовый номер (PNC), серийный номер. Данная информация находится на табличке с техническими данными.

 **Внимание / Важные сведения по технике безопасности.**

 **Общая информация и рекомендации**

 **Информация по охране окружающей среды**

Право на изменения сохраняется.

1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством. Производитель не несет ответственности за какие-либо травмы или ущерб, возникший вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните данное руководство под рукой в надежном месте для последующего использования.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми, если их возраст превышает 8 лет, и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией.
- Детям в возрасте от 3 до 8 лет, а также лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор.
- Детям младше 3 лет запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор взрослых.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте материалы надлежащим образом.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает.

Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.

- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должно производиться детьми без присмотра.

1.2 Общие правила техники безопасности

- Установка прибора и замена кабеля должна осуществляться только квалифицированным персоналом!
- **ВНИМАНИЕ:** Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные перчатки.
- Перед любым обслуживанием отключите прибор от сети питания.
- Перед тем, как менять лампочку, убедитесь, что прибор отключен от электропитания, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.
- Не используйте парочистители для очистки прибора.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.
- В случае повреждения кабеля электропитания во избежание поражения электрическим током он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с аналогичной квалификацией.

- Для извлечения направляющих для противня вытяните сначала переднюю, а затем заднюю часть направляющей для противня из боковой стенки движением, направленным от стенки. Установка направляющих производится в обратном порядке.
- Используйте только термощуп (датчик температуры внутри продукта), рекомендованный для данного прибора.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка



ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.
- Никогда не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении: прибор имеет большой вес. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Для ее работы требуется подключение к электросети.

2.2 Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электророзетку с защитным контактом.
- Не используйте тройники и удлинители.
- Позаботьтесь о том, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура она должна быть выполнена нашим авторизованным сервисным центром.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора или приближения к ней, особенно, если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.

- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только по окончании установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке электропитания имеется свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за саму вилку.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Данный прибор соответствует директивам Е.Е.С.

2.3 Эксплуатация



ВНИМАНИЕ!

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

- Данный прибор предназначен только для бытового применения.
- Не вносите изменения в параметры данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время

его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.

- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками; не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не используйте прибор в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь.
- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Не помещайте на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся вещества или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
 - не помещайте непосредственно на дно прибора посуду и иные предметы.
 - не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
 - не наливайте в нагретый прибор воду.
 - не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
 - соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления тортов, содержащей большое количество влаги, используйте противень для жарки. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.

- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.
- Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, за дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Нагрев и влажность, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до окончательного остывания прибора после использования.

2.4 Уход и очистка



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по чистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства,

абразивные губки, растворители или металлические предметы.

- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте указаниям по безопасности на его упаковке.
- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.

2.5 Внутреннее освещение



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

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

2.6 Сервис

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

2.7 Утилизация



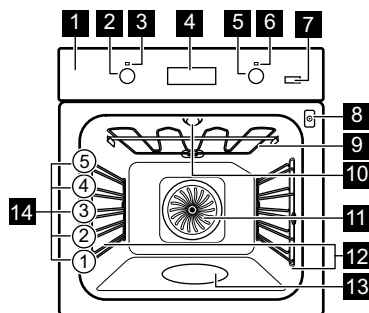
ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

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

3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

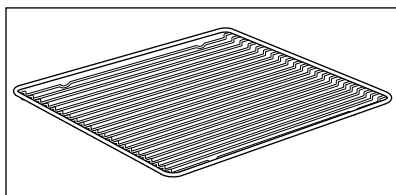
3.1 Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Ручка выбора режимов нагрева
- 3 Световой индикатор/символ включения
- 4 Дисплей
- 5 Ручка управления (термостата)
- 6 Индикатор/символ температуры
- 7 Плюс пар
- 8 Гнездо для термошупа
- 9 Нагревательный элемент
- 10 Лампа освещения
- 11 Вентилятор
- 12 Съёмная направляющая для противня
- 13 Выемка духового шкафа
- 14 Положение противней

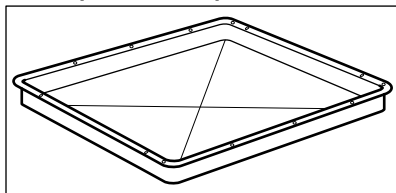
3.2 Аксессуары

Решетка



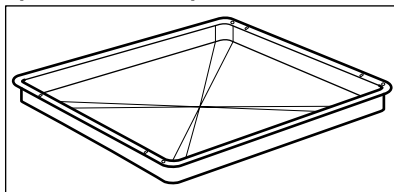
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.

Эмалированный противень



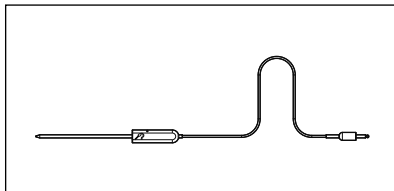
Для тортов и печенья.

Глубокий эмалированный противень для гриля



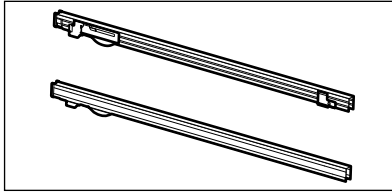
Для выпекания и жарки или в качестве поддона для сбора жира.

Термошуп



Для измерения температуры внутри продукта.

Телескопические направляющие



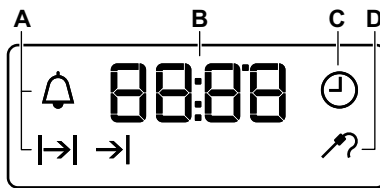
Для полок и противней.

4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

4.1 Кнопки

Сенсор / Кнопка	Функция	Описание
—	МИНУС	Установка времени.
	ЧАСЫ	Включение функции часов.
+	ПЛЮС	Установка времени.
	ПЛЮС ПАР	Включение функции «Горячий воздух ПЛЮС».

4.2 Дисплей



- A. Функции часов
- B. Таймер
- C. Функция часов
- D. Индикатор термощупа

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



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



Порядок установки времени суток описан в Главе «Функции часов».

См. Главу «Уход и очистка».

Перед первым использованием духовой шкаф и аксессуары следует очистить.

Установите аксессуары и съемные направляющие для полок обратно на место.

5.1 Первая чистка

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

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.


6.1 Утапливаемые ручки


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




6.2 Установка режима нагрева

1. Поверните ручку выбора режимов нагрева для выбора режима нагрева.
2. Поворотом ручки управления задайте нужную температуру. Лампа включается, когда духовой шкаф работает.
3. Для выключения духового шкафа поверните ручку выбора режима в положение «Выкл».

6.3 Режимы нагрева

Режимы на-грева	Применение
 Положение «Выкл»	Духовой шкаф выключен.
 Освещение	Включение лампы освещения без использования каких-либо режимов приготовления.

Режимы на-грева	Применение
 Горячий воздух / Горячий воздух ПЛЮС	Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов максимум на трех уровнях. Установите температуру на 20°C - 40°C меньше, чем для режима Верхн/нижн. нагрев. Повышение влажности в ходе приготовления. Получение подходящего цвета и хрустящей корочки в ходе приготовления. Придание большей сочности в ходе разогрева.
 Пицца	Выпечка пиццы. Интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка.
 Верхн/нижн. нагрев (Верхний/нижний нагрев)	Выпекание и жарка продуктов на одном уровне духового шкафа.
 Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей основой и консервирование продуктов.
 Размораживание	Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размеров замороженных продуктов.

Режимы на-грева	Применение
 <p data-bbox="179 255 324 311">Влажный горячий воздух</p>	<p data-bbox="330 199 582 1005">Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. Инструкции по приготовлению приведены в Разделе Влажный горячий воздух Главы «Указания и рекомендации». Дверца духового шкафа не должна открываться, так как это прервет работу функции и не позволит духовому шкафу достичь максимально возможной энергоэффективности. При использовании данной функции температура внутри камеры может отличаться от заданной температуры. Уровень мощности может быть снижен. Общие рекомендации по энергосбережению приведены в Разделе «Энергосбережение» Главы «Экономия электроэнергии».</p>
 <p data-bbox="218 1085 285 1117">Гриль</p>	<p data-bbox="330 1029 582 1109">Приготовление на гриле продуктов плоской формы и тостов.</p>
 <p data-bbox="184 1189 319 1220">Турбо-гриль</p>	<p data-bbox="330 1133 582 1252">Жарка крупных кусков мяса или птицы на одном уровне, а также запекание и обжаривание.</p>

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

6.4 Выбор функции: Горячий воздух ПЛЮС

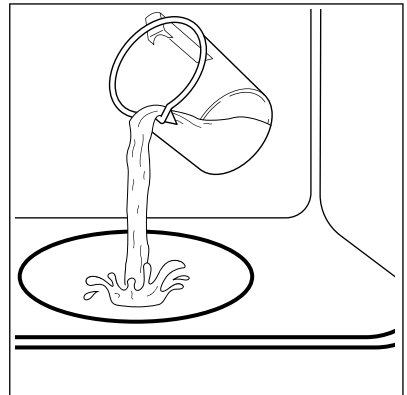
Данная функция повышает влажность во время приготовления.



ВНИМАНИЕ!
Существует риск получения ожогов и повреждения прибора.

Высвобождаемая влага может привести к получению ожогов. Не открывайте дверцу духового шкафа во время работы данной функции. По окончании работы функции осторожно откройте дверцу.

1. Наполните выемку камеры водопроводной водой.





Максимальная емкость выемки для воды составляет 250 мл. Наполняйте выемку камеры духового шкафа водой, только когда прибор холодный.




ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Не наполняйте выемку камеры духового шкафа во время приготовления или когда прибор горячий.

2. Поместите продукты в духовой шкаф и закройте дверцу духового шкафа.

См. Главу «Указания и рекомендации».

3. Выберите в меню: .
4. Нажмите кнопку: Плюс пар .

Работает только в сочетании с функцией Горячий воздух ПЛЮС. Загорится соответствующий индикатор.

5. Задайте температуру поворотом ручки управления.
6. Для выключения духового шкафа поверните ручку выбора режима в положение «Выкл» и нажмите Плюс пар .

При этом индикатор погаснет.

7. Удалите воду из выемки камеры.








ВНИМАНИЕ!

Перед удалением остатков воды из выемки камеры убедитесь, что духовой шкаф холодный.


7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

7.1 Таблица функций часов



Функция часов	Применение
 ВРЕМЯ СУТОК	Установка, изменение или контроль времени суток.
 ДЛИТЕЛЬНОСТЬ	Установка продолжительности работы прибора.
 ОКОНЧАНИЕ	Установка момента окончания работы прибора.
 ОТСРОЧКА ПУСКА	Включение и выключение функций «ДЛИТЕЛЬНОСТЬ» и «ОКОНЧАНИЕ».
 ТАЙМЕР	Установка таймера обратного отсчета. Эта функция не влияет на работу прибора. Таймер можно включить в любое время, даже если прибор выключен.

7.2 Установка текущего времени. Изменение времени



Для того, чтобы начать пользоваться духовым шкафом, следует задать текущее время.

При подключении прибора к электросети, после перебора электроснабжения или в случае, если текущее время не установлено, мигает .


С помощью $+$ или $-$ установите надлежащее время суток. Примерно через пять секунд мигание прекратится, и на дисплее отобразится установленное время суток.

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


7.3 Установка функции «ДЛИТЕЛЬНОСТЬ»

1. Выберите режим нагрева и задайте температуру духового шкафа.
2. Нажимайте на кнопку  до тех пор, пока не замигает символ .
3. С помощью $+$ или $-$ задайте значение времени «ДЛИТЕЛЬНОСТЬ».

На дисплее отображается .

4. По истечении установленного времени замигает  и раздастся звуковой сигнал. Прибор отключится автоматически.
5. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.
6. Переведите переключатель режимов духового шкафа и ручку термостата в положение «Выкл».




7.4 Установка функции «ОКОНЧАНИЕ»

1. Выберите режим нагрева и задайте температуру духового шкафа.
2. Нажимайте на кнопку  до тех пор, пока не замигает символ $\rightarrow|$.
3. Чтобы установить текущее время, нажмите $+$ или $-$.

На дисплее отображается $\rightarrow|$.

4. По истечении установленного времени замигает $\rightarrow|$ и раздастся звуковой сигнал. Прибор отключится автоматически.
5. Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку.
6. Переведите переключатель режимов духового шкафа и ручку термостата в положение «Выкл».



7.5 Установка функции «ОТСРОЧКА ПУСКА»

1. Выберите режим нагрева и задайте температуру духового шкафа.
2. Нажимайте на кнопку  до тех пор, пока не замигает символ $| \rightarrow|$.
3. С помощью $+$ или $-$ задайте значение функции «ДЛИТЕЛЬНОСТЬ».
4. Нажмите на .
5. С помощью $+$ или $-$ задайте необходимое значение функции «ОКОНЧАНИЕ».
6. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на .


Позже прибор автоматически включится, проработает в течение времени, заданного функцией «ДЛИТЕЛЬНОСТЬ» и завершит работу во время, заданное функцией «ОКОНЧАНИЕ». В заданное время выдается звуковой сигнал.

7. Прибор отключится автоматически. Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку.
8. Переведите переключатель режимов духового шкафа и ручку термостата в положение «Выкл».

7.6 Установка ТАЙМЕРА

1. Нажимайте на кнопку  до тех пор, пока не замигает символ .
2. С помощью $+$ или $-$ задайте необходимое значение времени. Таймер начнет работу автоматически через пять секунд.
3. По истечении времени раздастся звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.
4. Переведите переключатель режимов духового шкафа и ручку термостата в положение «Выкл».

7.7 Отмена функций часов.

1. Нажимайте на кнопку  до тех пор, пока не замигает символ требуемой функции.
2. Нажмите и удерживайте $-$ в нажатом положении. Через несколько секунд соответствующая функция будет отключена.

8. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

8.1 Термощуп

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

Необходимо задать два значения температуры:

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

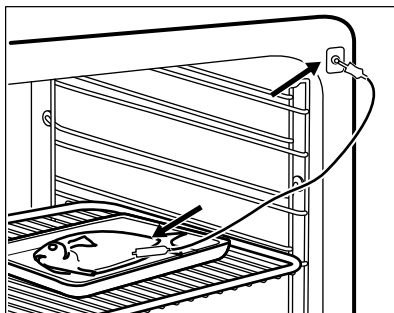
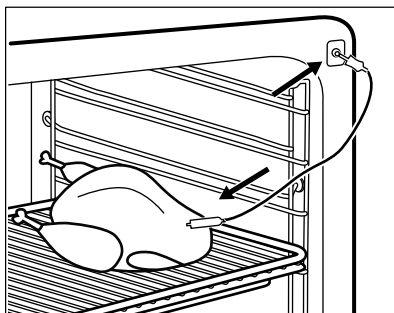
Используйте только термощуп, идущий в комплекте с прибором, или фирменные запасные части.


Указания для достижения оптимальных результатов:

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

Категории блюд: мясо, птица и рыба

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




На дисплее замигает значок датчика термощупа .

3. С помощью кнопок **+** или **-** задайте нужную температуру внутри продукта. Температуру можно задавать в диапазоне от 30°C до 99°C..
4. Выберите режим нагрева и задайте температуру духового шкафа

При достижении блюдом заданной температуры внутри продукта в течение двух минут будет выдаваться звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку.

5. Выключите прибор.
6. Извлеките штекер термощупа из его гнезда. Выньте блюдо из прибора.

Если блюдо недостаточно готово, повторите описанные выше шаги и установите более высокую температуру внутри продукта.

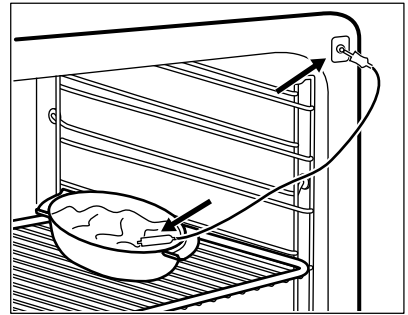
В ходе приготовления можно в любой момент изменить значение температуры. Нажмите на  чтобы

установить температуру внутри продукта.



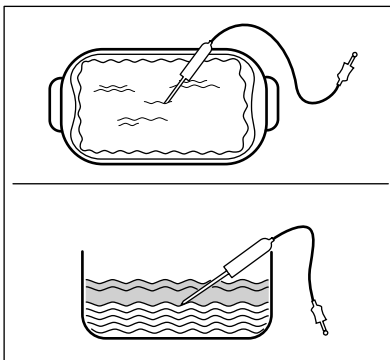
ВНИМАНИЕ!

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




Категория блюд: запеканки

1. Поместите ингредиентов в форму для выпечки.
2. 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.




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

На дисплее замигает значок датчика термощупа .

5. С помощью кнопок **+** или **-** задайте нужную температуру внутри продукта. Температуру можно задавать в диапазоне от 30°C до 99°C..
6. Выберите режим и задайте температуру духового шкафа. При достижении блюдом заданной температуры внутри продукта в течение двух минут будет выдаваться звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку.
7. Выключите прибор.
8. Извлеките штекер термощупа из его гнезда. Выньте блюдо из прибора.

Если блюдо недостаточно готово, повторите описанные выше шаги и установите более высокую температуру внутри продукта.

В ходе приготовления можно в любой момент изменить значение температуры. Нажмите на  чтобы установить температуру внутри продукта.



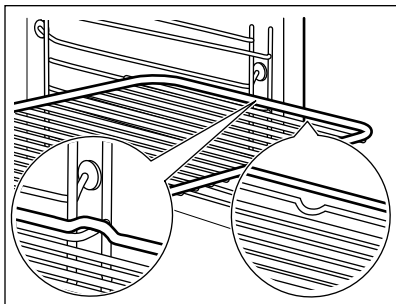
ВНИМАНИЕ!

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

8.2 Установка аксессуаров

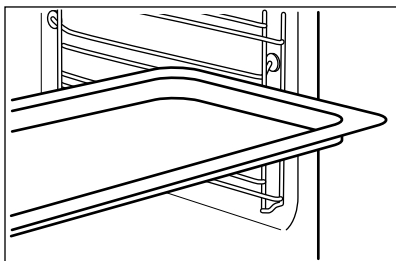
Решетка:

Вставьте решетку между направляющими, .



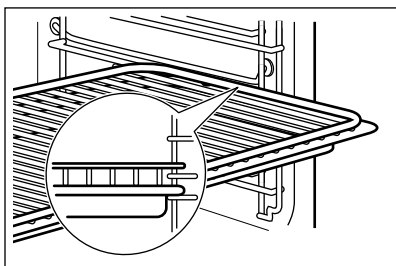
Эмалированный противень/ Сотейник:

Вставьте эмалированный противень / сотейник между направляющими планками.



Одновременная установка решетки и эмалированного противня /сотейника:

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



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

8.3 Телескопические направляющие – установка аксессуаров

Телескопические направляющие облегчают установку и снятие полок.

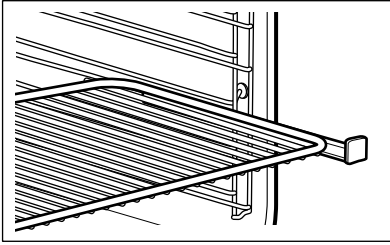
! **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**
Не мойте телескопические направляющие в посудомоечной машине. Не смазывайте телескопические направляющие.

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

Решетка:

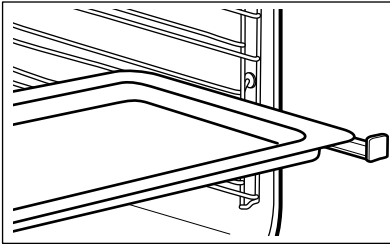
Установите решетку на телескопические направляющие так, чтобы ее опоры были направлены вниз.

i Высокий ободок решетки предназначен для защиты посуды от соскальзывания.



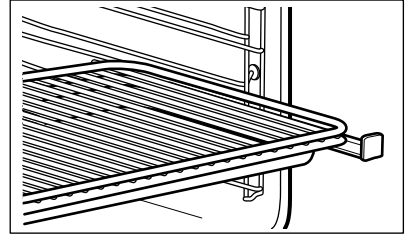
Противень для жарки:

Установите противень для жарки на телескопические направляющие.



Одновременная установка решетки и противня для жарки:

Установите решетку и противень для жарки на телескопические направляющие.



9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

9.1 Вентилятор охлаждения

Во время работы духового шкафа вентилятор автоматически включается, чтобы охладить

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

10. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.



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

10.1 Рекомендации по приготовлению

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

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

10.2 Горячий воздух ПЛЮС

Пироги / выпечка / хлеб

Разогрейте пустой духовой шкаф в течение 5 минут.

Используйте эмалированный противень.

Используйте второе положение противня.

Продукты	Количество воды в выемке камеры духового шкафа (мл)	Температура (°C)	Время (мин)
Печенье, лепешки, круассаны	100	150 - 180	10 - 20
Фокачча	100	200 - 210	10 - 20
Пицца	100	230	10 - 20
Хлеб/Булочки	100	200	20 - 25
Хлеб	100	180	35 - 40
Вишневый пирог, яблочный пирог, булочки с корицей в форме для выпечки.	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Замороженные готовые блюда

Разогрейте пустой духовой шкаф в течение 10 минут.

Используйте второе положение противня.

Продукты	Количество воды в выемке камеры духового шкафа (мл)	Температура (°C)	Время (мин)
Пицца	150	200 - 210	10 - 20
Круасаны	150	170 - 180	15 - 25
Лазанья	200	180 - 200	35 - 50

Освежить продукты

Используйте второе положение противня.

Используйте 100 мл воды.

Установите температуру 110 °C.

Продукты	Время (мин)
Хлеб/Булочки	10 - 20
Хлеб	15 - 25
Фокачча	15 - 25
Мясо	15 - 25
Паста	15 - 25

Продукты	Время (мин)
Пицца	15 - 25
Рис	15 - 25
Овощи	15 - 25

Жарка

Используйте стеклянную глубокую емкость.

Используйте второе положение противня.

Используйте 200 мл воды.

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)
Ростбиф	200	50 - 60
Цыпленок	210	60 - 80
Жареная свинина	180	65 - 80

10.3 Выпечка

- В первый раз используйте низкую температуру.
- При выпекании пирогов более чем на одном положении противня

- время выпекания можно увеличить на 10–15 минут.
- Пироги и выпечка, расположенные на разной высоте, не всегда подрумяниваются равномерно. В случае неравномерного подрумянивания нет необходимости менять настройки температуры. Разница выровняется в ходе выпекания.
 - В ходе приготовления противни могут деформироваться. После остывания противней эти деформации исчезают.

10.4 Советы по выпечке

Результат выпекания/жарки	Возможная причина	Решение
Низ торта недостаточно подрумянен.	Неверный выбор положения противня.	Выберите для торта более низкий уровень.
Торт опадает и остается сырым, комковатым или частично непропеченным.	Слишком высокая температура духового шкафа.	При следующем приготовлении немного уменьшите температуру духового шкафа.
	Слишком малое время выпекания.	Установите более длинное время выпекания. Время выпекания нельзя уменьшить, увеличив температуру.
	Слишком много жидкости в тесте.	Используйте меньшее количество жидкости. Соблюдайте требования по времени размешивания, особенно при использовании кухонных комбайнов.
Торт слишком сухой.	Слишком низкая температура духового шкафа.	При следующем приготовлении немного увеличьте температуру духового шкафа.
	Слишком большое время выпекания.	При следующем приготовлении немного уменьшите время выпекания.

Результат выпекания/жарки	Возможная причина	Решение
Торт подрумянивается неравномерно.	Температура духового шкафа слишком высока, а время выпекания слишком мало.	Понижьте температуру духового шкафа и увеличьте время выпекания.
	Тесто распределено неравномерно.	Равномерно распределите тесто по эмалированному противню.
Торт не готов по истечении установленного времени.	Слишком низкая температура духового шкафа.	При следующем приготовлении немного увеличьте температуру духового шкафа.

10.5 Выпекание на одном уровне:

Выпечка в формах

Продукты	Функция	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Пирог-кольцо / Сдобная булочка	Горячий воздух	150 - 160	50 - 70	1
Пирог «Мадейра» / Фруктовый кекс	Горячий воздух	140 - 160	70 - 90	1
Коржи для открытого пирога из песочного теста	Горячий воздух	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Флан из бисквитного теста	Горячий воздух	150 - 170	20 - 25	2
Чизкейк	Верхний/нижний нагрев	170 - 190	60 - 90	1

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Торты / выпечка / хлеб в эмалированных противнях

Продукты	Функция	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Батон-плетенка / батон-венчик	Верхний/нижний нагрев	170 - 190	30 - 40	3
Рождественские коврижки	Верхний/нижний нагрев	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2

Продукты	Функция	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Хлеб (ржаной): 1. Первая часть процесса выпекания. 2. Вторая часть процесса выпекания.	Верхний/нижний нагрев	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Пирожн. из заварн. теста/ эклеры	Верхний/нижний нагрев	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Швейц. рулет	Верхний/нижний нагрев	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Сладкий пирог с обсыпкой (сухой)	Горячий воздух	150 - 160	20 - 40	3
Сливочный миндальный торт / сахарные торты	Верхний/нижний нагрев	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Открытые фруктовые пироги из дрожжевого / сдобного теста ²⁾	Горячий воздух	150	35 - 55	3
Открытые фруктовые пироги из дрожжевого / сдобного теста ²⁾	Верхний/нижний нагрев	170	35 - 55	3
Открытые фруктовые пироги из песочного теста	Горячий воздух	160 - 170	40 - 80	3
Дрожжевые пироги с деликатной начинкой (например, творогом, сливками, заварным кремом)	Верхний/нижний нагрев	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

2) Используйте противень для жарки.

Бисквиты

Продукты	Функция	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Песочное печенье	Горячий воздух	150 - 160	10 - 20	3
Бисквиты из сдобного теста	Горячий воздух	150 - 160	15 - 20	3
Выпечка с яичным белком / безе	Горячий воздух	80 - 100	120 - 150	3

Продукты	Функция	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Минд. печенье	Горячий воздух	100 - 120	30 - 50	3
Бисквиты из дрожжевого теста	Горячий воздух	150 - 160	20 - 40	3
Печенье из слоеного теста	Горячий воздух	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Рулеты	Горячий воздух	160 ¹⁾	10 - 25	3
Рулеты	Верхний/нижний нагрев	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

10.6 Выпечка и запеканки

Продукты	Функция	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Запеканка из макаронных изделий	Верхний/Нижний нагрев	180 - 200	45 - 60	1
Лазанья	Верхний/Нижний нагрев	180 - 200	25 - 40	1
Овошн. запеканка ¹⁾	Турбо-гриль	160 - 170	15 - 30	1
Багеты с плавленым сыром сверху	Горячий воздух	160 - 170	15 - 30	1
Сладкая выпечка	Верхний/Нижний нагрев	180 - 200	40 - 60	1
Запеканки с рыбой	Верхний/Нижний нагрев	180 - 200	30 - 60	1
Фаршированные овощи	Горячий воздух	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

10.7 Влажный горячий воздух



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

Продукты	Аксессуары	Температура (°C)	Положение противня	Время (мин)
Хлеб/Булочки, 16 шт	эмалированный противень или поддон	190	3	45 - 55
Пицца, заморож., 0,35 кг	решетка	190	2	45 - 50
Швейц. рулет	эмалированный противень или поддон	180	2	45 - 55
Шоколадный торт	эмалированный противень или поддон	180	2	55 - 60
Бискв. осн. для откр. пир.	форма для осн. откр. пир. на решетке	180	2	40 - 50
Отварн. рыба, 0,3 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	25 - 35
Рыба целиком, 0,2 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	25 - 35
Рыбное филе, 0,3 кг	сковорода для пиццы на решетке	180	3	40 - 50
Отварн. мясо, 0,25 кг	эмалированный противень или поддон	190	3	40 - 50
Шашлык, 0,5 кг	эмалированный противень или поддон	190	3	35 - 45
Печенье, 16 шт	эмалированный противень или поддон	160	2	40 - 50
Минд. печенье, 24 шт	эмалированный противень или поддон	150	2	35 - 45
Маффины, 12 штук	эмалированный противень или поддон	160	2	35 - 45
Несладкие изделия, 20 шт	эмалированный противень или поддон	170	2	35 - 45
Печенье из песочного теста, 20 шт	эмалированный противень или поддон	150	2	40 - 45

Продукты	Аксессуары	Температура (°C)	Положение противня	Время (мин)
Тарталетки, 8 шт	эмалированный противень или поддон	170	2	35 - 45
Отварн. овощи, 0,4 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	45 - 55
Вегетарианский омлет	сковорода для пиццы на решетке	190	3	40 - 50

10.8 Выпекание на нескольких уровнях

Используйте функцию Горячий воздух.

Торты / выпечка / хлеб в эмалированных противнях

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	
			2 положения	3 положения
Пирожн. из заварн. теста/эклеры	160 - 180 ¹⁾	25 - 45	1 / 4	-
Пирог с сухой обсыпкой	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Печенье/мелкое печенье/мучные изделия/рулеты

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	
			2 положения	3 положения
Песочное печенье	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Печенье из сдобного теста	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Выпечка с яичным белком, безе	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Минд. печенье	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Печенье из дрожжевого теста	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	
			2 положения	3 положения
Печенье из слоеного теста	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Рулеты	180	20 - 30	1 / 4	-

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

10.9 Пицца

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Пицца (на тонкой основе)	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20	2
Пицца (с большим количеством начинки)	180 - 200	20 - 30	2
Открытые пироги	180 - 200	40 - 55	1
Флан со шпинатом	160 - 180	45 - 60	1
Открытый Пирог	170 - 190	45 - 55	1
Швейцарский флан	170 - 190	45 - 55	1
Чизкейк	140 - 160	60 - 90	1
Закрытый яблочный пирог	150 - 170	50 - 60	1
Овощной пирог	160 - 180	50 - 60	1
Пресный хлеб	230 - 250 ¹⁾	10 - 20	2
Флан из слоеного теста	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
«Фламмухен» (похожее на пиццу блюдо из Эльзаса)	230 - 250 ¹⁾	12 - 20	2
Пироги	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

²⁾ Используйте противень для жарки.

10.10 Жарка

Используйте жаростойкую посуду.

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

Во избежание пригорания мясного сока или жира добавьте в противень немного воды.

Для получения мяса с хрустящей корочкой используйте сотейник без крышки.

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

Для сохранения большей сочности мяса:

- постные куски мяса следует готовить в сотейнике под крышкой или использовать пакет для жарки.
- при жарке мяса и рыбы используйте большие куски (1 кг или более).
- несколько раз в течение жарки поливайте выделяющимся соком крупное жаркое и птицу.

10.11 Таблицы с информацией по жарке

Говядина

Продукты	Количество	Функция	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Мясо, тушенное одним крупным куском	1 кг – 1,5 кг	Верхний/нижний нагрев	230	120 - 150	1
Ростбиф или филе: с кровью	на см толщины	Турбогриль	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Ростбиф или филе: средней прожаренности	на см толщины	Турбогриль	180 - 190 ¹⁾	6 - 8	1
Ростбиф или филе: хорошей прожаренности	на см толщины	Турбогриль	170 - 180 ¹⁾	8 - 10	1

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Свинина

Продукты	Количество (кг)	Функция	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Лопатка / ошеек / окорок	1 - 1.5	Турбогриль	160 - 180	90 - 120	1
Свинная отбивная / свиные ребрышки	1 - 1.5	Турбогриль	170 - 180	60 - 90	1
Мясной рулет	0.75 - 1	Турбогриль	160 - 170	50 - 60	1

Продукты	Количество (кг)	Функция	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Свиная ножка (предварительно отваренная)	0.75 - 1	Турбо-гриль	150 - 170	90 - 120	1

Телятина

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

Баранина

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

Дичь

Продукты	Количество (кг)	Функция	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Седло зайца / заячьих окорокочка	до 1	Верхний/нижний нагрев	230 ¹⁾	30 - 40	1
Седло оленя/косули	1.5 - 2	Верхний/нижний нагрев	210 - 220	35 - 40	1
Окорок оленя/косули	1.5 - 2	Верхний/нижний нагрев	180 - 200	60 - 90	1

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Птица

Продукты	Количество (кг)	Функция	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Части птицы	по 0,2 - 0,25	Турбо-гриль	200 - 220	30 - 50	1
Половина цыпленка	по 0,4-0,5	Турбо-гриль	190 - 210	35 - 50	1
Цыпленок, курица	1 - 1.5	Турбо-гриль	190 - 210	50 - 70	1
Утка	1.5 - 2	Турбо-гриль	180 - 200	80 - 100	1
Гусь	3.5 - 5	Турбо-гриль	160 - 180	120 - 180	1
Индейка	2.5 - 3.5	Турбо-гриль	160 - 180	120 - 150	1
Индейка	4 - 6	Турбо-гриль	140 - 160	150 - 240	1

Рыба (на пару)

Продукты	Количество (кг)	Функция	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Рыба, целиком	1 - 1.5	Верхний/нижний нагрев	210 - 220	40 - 60	1

10.12 Гриль

- При использовании гриля всегда выбирайте максимальный уровень мощности.
- Решетку устанавливайте на уровне, рекомендованном в таблице приготовления на гриле.
- Всегда устанавливайте на первом уровне противень для сбора жира.
- Готовьте на гриле только плоские куски мяса или рыбы.

- При использовании гриля всегда предварительно прогревайте духовой шкаф в течение 5 минут.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Приготовление на гриле всегда выполняйте при закрытой дверце духового шкафа.

Гриль

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)		Положение противня
		Первая сторона	Вторая сторона	
Ростбиф	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Филе говядины	230	20 - 30	20 - 30	3
Свиная вырезка	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)		Положение противня
		Первая сторона	Вторая сторона	
Телячья вырезка	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Спинка барашка	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Рыба, целиком, 500 г – 1000 г	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

10.13 Замороженные продукты

Используйте функцию «Горячий воздух».

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Пицца, заморож.	200 - 220	15 - 25	2
Пицца Америк., замороз.	190 - 210	20 - 25	2
Пицца, охлажденная	210 - 230	13 - 25	2
Мини-пиццы, заморож.	180 - 200	15 - 30	2
Карт. фри, тонк.	200 - 220	20 - 30	3
Карт. фри, крупн.	200 - 220	25 - 35	3
Крокеты	220 - 230	20 - 35	3
Картофельные Биточки	210 - 230	20 - 30	3
Лазанья / Каннелони, свежие	170 - 190	35 - 45	2
Лазанья/Кан-лони, замор.	160 - 180	40 - 60	2
Запеченный в духовом шкафу сыр	170 - 190	20 - 30	3
Куриные Крылья	190 - 210	20 - 30	2

10.14 Размораживание

- Удалите упаковку продукта и положите его на тарелку.
- Установите полку на первый уровень снизу.
- Не накрывайте продукт глубоким блюдом или тарелкой, так как это может увеличить время размораживания.
- При приготовлении больших порций положите на дно внутренней камеры духового шкафа перевернутую тарелку. Поместите продукты в глубокую тарелку или емкость и поставьте ее на перевернутую тарелку. При необходимости извлеките направляющие для противня.

Продукты	Количество (кг)	Время размораживания (мин)	Время остаточного размораживания (мин)	Комментарии
Цыпленок	1	100 - 140	20 - 30	Положите цыпленка на перевернутое блюдо в большую тарелку. Перевернуть по истечении половины времени.
Мясо	1	100 - 140	20 - 30	Перевернуть по истечении половины времени.
Форель	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Клубника	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Сливочное масло	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Сливки	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Взбейте сливки, немного их охладив.
Пирожные	1.4	60	60	-

10.15 Консервирование – нижний нагрев

- Используйте для консервирования только стандартные банки одного размера.
- Не используйте металлические банки и банки с винтовыми крышками или байонетными замками.
- В этом режиме используйте первую полку снизу.
- Не ставьте на глубокий противень более шести литровых банок для консервирования.
- Наполните банки до одного уровня и закатайте крышки.
- Банки не должны касаться друг друга.
- Налейте в глубокий противень приблизительно 1/2 литра воды, чтобы в духовом шкафу было достаточно влаги.
- Когда жидкость в банках начнет медленно кипеть (для литровых банок примерно через 35-60 минут), выключите духовой шкаф или уменьшите температуру до 100°C (см. Таблицу).

Ягоды

Продукты	Температура (°C)	Время до начала медленного кипения (мин)	Продолжение кипячения при 100°C (мин)
Клубника / черника / малина / спелый крыжовник	160 - 170	35 - 45	-

Фрукты с косточками

Продукты	Температура (°C)	Время до начала медленного кипения (мин)	Продолжение кипячения при 100°C (мин)
Груша / айва / слива	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Овощи

Продукты	Температура (°C)	Время до начала медленного кипения (мин)	Продолжение кипячения при 100°C (мин)
Морковь ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Огурцы	160 - 170	50 - 60	-
Овощное ассорти	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Кольраби / горох / спаржа	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Оставьте стоять в духовом шкафу после его выключения.

10.16 Сушка - Горячий воздух

Выложить противень пергаментной или пекарской бумагой.

Для наилучших результатов выключить духовой шкаф по

истечении половины времени подсушивания, открыть дверцу и дать ему остыть в течение ночи для завершения высушивания.

Овощи

При использовании одного противня выбирайте третье положение противня.

При использовании двух противней выбирайте первое и четвертое положения противней.

Продукты	Температура (°C)	Время (час)
Фасоль	60 - 70	6 - 8
Перец	60 - 70	5 - 6
Овощи для супа	60 - 70	5 - 6
Грибы	50 - 60	6 - 8

Продукты	Температура (°C)	Время (час)
Зелень	40 - 50	2 - 3

Фрукты

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

10.17 таблица Термощуп

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

Говядина	Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Мясной рулет	80	83	86

Свинина	Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Ветчина, Жаркое	80	84	88
Отбивная (спинка), Копченая свиная вырезка, Варено-копченая вырезка	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
Баранья нога	80	85	88
Седло барашка	75	80	85
Ножка ягненка, Жареный ягненок	65	70	75

Дичь	Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Спинка зайца, Седло оленя/косули	65	70	75
Заячьи окорочка, Заяц целиком, Окорок оленя/косули	70	75	80

Птица	Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Курица (целиком / половинка / грудка)	80	83	86
Утка (целиком / половинка), Индейка (целиком / грудка)	75	80	85
Утка (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
Каннеллони, Лазанья, Запеканка из макарон	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

10.18 Информация для тестирующих организаций

Испытания согласно EN 60350-1:2013 и IEC 60350-1:2011.

Выпекание на одном уровне. Выпечка в формах

Продукты	Функция	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Нежирный бисквитный пирог	Горячий воздух	140 - 150	35 - 50	2
Нежирный бисквитный пирог	Верхний/нижний нагрев	160	35 - 50	2
Яблочный пирог (2 формы Ø 20 см, установленные по диагонали)	Горячий воздух	160	60 - 90	2
Яблочный пирог (2 формы Ø 20 см, установленные по диагонали)	Верхний/нижний нагрев	180	70 - 90	1

Выпекание на одном уровне. Печенье

Используйте третье положение противня.

Продукты	Функция	Температура (°C)	Время (мин)
Песочное печенье / полоски из теста	Горячий воздух	140	25 - 40
Песочное печенье / полоски из теста	Верхний/нижний нагрев	160 ¹⁾	20 - 30

Продукты	Функция	Температура (°C)	Время (мин)
Мелкое печенье (20 шт на противне)	Горячий воздух	150 ¹⁾	20 - 35
Мелкое печенье (20 шт на противне)	Верхний/нижний нагрев	170 ¹⁾	20 - 30

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Выпекание на нескольких уровнях. Печенье

Продукты	Функция	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	
				2 по-ложе-ния	3 по-ложе-ния
Песочное печенье / полоски из теста	Горячий воздух	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Мелкое печенье (20 шт на противне)	Горячий воздух	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Гриль

Разогрейте пустой духовой шкаф в течение 5 минут.

При приготовлении на гриле выбирайте максимальный уровень температуры

Продукты	Функция	Время (мин)	Положение противня
Тосты	Гриль	1 - 3	5
Говяжий стейк	Гриль	24 - 30 ¹⁾	4

¹⁾ Перевернуть по истечении половины времени.

11. УХОД И ОЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

11.1 Примечание относительно очистки

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

Для очистки металлических поверхностей используйте специальное чистящее средство.

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

После каждого использования все аксессуары духового шкафа следует

очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.

Стойкие загрязнения удаляйте при помощи специальных чистящих средств для духовых шкафов. Не наносите средства для очистки духовых шкафов на каталитические панели.

Если у вас есть аксессуары с антипригарным покрытием, для их чистки не следует использовать агрессивные чистящие средства, предметы с острыми краями или посудомоечную машину. Это может привести к повреждению антипригарного покрытия.

После каждым использованием вытирайте внутреннюю камеру от влаги.

11.2 Очистка выемки внутренней камеры

Процедура очистки удаляет из выемки камеры известковый налет, оставшийся после приготовления с использованием пара.



Для данной функции: Горячий воздух ПЛЮС рекомендуется производить процедуру очистки не реже, чем каждые 5-10 циклов приготовления.

1. Налейте в выемку внутренней камеры 250 мл белого уксуса. Используйте уксус концентрации не выше 6% и без каких-либо добавок.
2. Оставьте уксус на 30 минут при комнатной температуре, позволив ему растворить известковый налет.
3. Протрите внутреннюю камеру мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде.

11.3 Снятие направляющих для противней

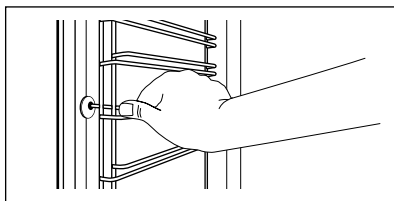
Для очистки камеры духового шкафа извлеките направляющие для противней.



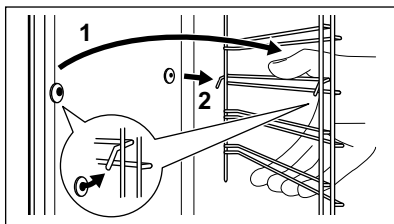
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

При извлечении направляющих для противней соблюдайте осторожность.

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



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



Установите извлеченные аксессуары в обратном порядке.



Удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.


11.4 Каталитическая очистка

Внутренняя камера с каталитической очисткой очищается самостоятельно. Она поглощает жир.

Перед запуском каталитической очистки:

- извлеките все аксессуары и съемные направляющие для полок.

- вымойте дно и духового шкафа теплой водой с моющим средством.
- очистите внутреннее стекло дверцы мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде.

1. Включите функцию .
2. Установите температуру духового шкафа на 250°C и дайте ему поработать в течение 1 часа.
3. Выключите духовой шкаф.
4. После остывания духового шкафа очистите внутреннюю камеру мягкой влажной тряпкой.

Появление пятен или изменение цвета каталитических панелей не влияет качество каталитической очистки.

11.5 Снятие и установка дверцы

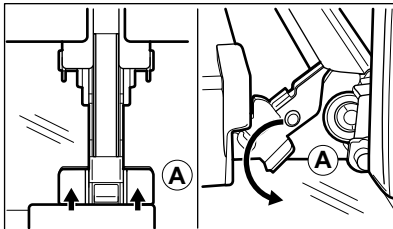
Как дверца, так и внутренние стеклянные панели снимаются для чистки. Количество стеклянных панелей зависит от конкретной модели.



ВНИМАНИЕ!

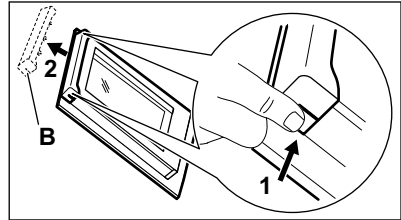
Дверца имеет большой вес.

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

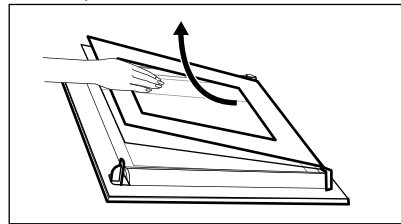


3. Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (приблизительно на угол 70°).
4. Возьмитесь за дверцу с обеих сторон и потяните ее от духового шкафа под углом вверх.
5. Положите дверцу наружной стороной вниз на мягкую ткань, расстеленную на ровной поверхности.
6. Возьмитесь за дверную планку (B) на верхней кромке дверцы с двух

сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.



7. Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.
8. Берясь каждый раз за верхний край стеклянной панели, вытащите их по одной по направлению вверх.



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

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



Одна из петель (как правило, правая) свободно двигается. Убедитесь, что обе петли находятся в одном положении (примерно под углом 70°).



ВНИМАНИЕ!

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

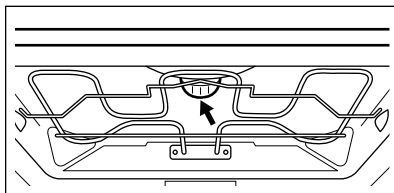
11.6 Замена лампы



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.
Лампа может быть горячей.

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



2. Очистите стеклянный плафон от грязи.
3. Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300°С.
4. Установите плафон.

Верхняя лампа

1. Чтобы снять плафон, поверните его.

12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие сведения по технике безопасности.

12.1 Что делать, если...

Неисправность	Возможная причина	Решение
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф выключен.	Включите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается.	Не установлено текущее время.	Установите часы.
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые установки.	Убедитесь, что настройки выбраны верно.
Духовой шкаф не нагревается.	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает повторно снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.
Лампа не горит.	Лампа перегорела.	Замените лампу освещения.

Неисправность	Возможная причина	Решение
На дисплее отображается код «F11».	Штекер термощупа не вставлен в свое гнездо надлежащим образом.	Вставьте штекер термощупа в гнездо до упора.
Пар и конденсат осаждаются на продуктах и внутри камеры духового шкафа.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу дольше, чем на 15-20 минут.
Использование функции Горячий воздух ПЛЮС не обеспечивает удовлетворительных результатов приготовления.	Не была включена функция Горячий воздух ПЛЮС.	См. Главу «Включение функции Горячий воздух ПЛЮС».
Использование функции Горячий воздух ПЛЮС не обеспечивает удовлетворительных результатов приготовления.	Функция Горячий воздух ПЛЮС не была включена надлежащим образом при помощи кнопки «Плюс Пар».	См. Главу «Включение функции Горячий воздух ПЛЮС».
Использование функции Горячий воздух ПЛЮС не обеспечивает удовлетворительных результатов приготовления.	В выемку камеры духового шкафа не была налита вода.	См. Главу «Включение функции Горячий воздух ПЛЮС».
Требуется включить функцию «Горячий воздух ПЛЮС», но индикатор кнопки «Плюс Пар» горит.	Выполняется функция «Горячий воздух ПЛЮС».	Нажмите на кнопку «Пар Плюс»  для того, чтобы прервать работу функции «Горячий воздух ПЛЮС».
Вода в выемке камеры духового шкафа не кипит.	Слишком низкая температура.	Установите температуру равной как минимум 110°C. См. Главу «Указания и рекомендации».
Из выемки камеры духового шкафа выливается вода.	Слишком много воды в выемке камеры духового шкафа.	Выключите духовой шкаф и убедитесь, что прибор остыл. Удалите воду с помощью губки. Добавьте в выемку камеры духового шкафа надлежащее количество воды. См. описание конкретной процедуры.

12.2 Информация для обращения в сервис-центр

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

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими

данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры духового шкафа. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры духового шкафа.

Рекомендуем записать их здесь:	
Модель (MOD.)
Код изделия (PNC)
Серийный номер (S.N.)

13. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

13.1 Технические данные

Напряжение	230 В
Частота	50 Гц

14. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

14.1 Экономия электроэнергии



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

Общие рекомендации

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.

Если это возможно, не разогревайте духовой шкаф перед помещением в него продуктов.

Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру духового шкафа до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления в зависимости от продолжительности приготовления. Приготовление продолжится благодаря остаточному теплу внутри духового шкафа.

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.

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.


Сохранение продуктов теплыми


Для использования остаточного тепла для сохранения пищи в теплом

состоянии выбирайте максимально низкое значение температуры и сохраняйте блюдо в тепле.

Влажный горячий воздух
Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.

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 . Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.

 Класс энергетической эффективности в Российской Федерации: A

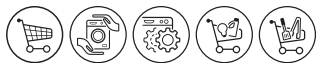
Дата изготовления изделия указана в его серийном номере, где первая цифра номера соответствует последней цифре года изготовления, а вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 84512345 означает, что изделие изготовлено на сорок пятой неделе 2018 года.

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

Импортер и уполномоченная изготовителем организация:
ООО "Электролюкс Рус", Кожевнический проезд 1, 115114, Москва, тел.: 8-800-200-3589

Изготовлено в Германии

electrolux.com/shop



867352676-A-452018

EAC CE