



*Thinking of you*  
**Electrolux**



EVY95841A

RU ДУХОВОЙ ШКАФ

ИНСТРУКЦИЯ ПО  
ЭКСПЛУАТАЦИИ



## СОДЕРЖАНИЕ

|   |    |
|---|----|
| 1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ . . . . .             | 3  |
| 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ . . . . .                     | 4  |
| 3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ . . . . .                             | 7  |
| 4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ . . . . .                  | 8  |
| 5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ . . . . .                            | 8  |
| 6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ . . . . .                     | 10 |
| 7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ . . . . .                                | 14 |
| 8. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ . . . . .                     | 15 |
| 9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ . . . . . | 16 |
| 10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ . . . . .                      | 18 |
| 11. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ . . . . .                             | 20 |
| 12. УХОД И ОЧИСТКА . . . . .                              | 34 |
| 13. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ . . . . .                            | 37 |
| 14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ . . . . .                          | 38 |

## 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](http://www.electrolux.com)



Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:  
[www.RegisterElectrolux.com](http://www.RegisterElectrolux.com)



Приобрести дополнительные принадлежности, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:  
[www.electrolux.com/shop](http://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.

Данная информация находится на табличке с техническими данными. Модель, код изделия (PNC), серийный номер.



Внимание / Важные сведения по технике безопасности.



Общая информация и рекомендации



Информация по защите окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

## 1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством. Производитель не несет ответственность за травмы и повреждения, полученные/вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Позаботьтесь о том, чтобы данное руководство было у Вас под рукой на протяжении всего срока службы прибора.

### 1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями



#### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск удушья, получения травм или стойких нарушений нетрудоспособности.

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором. Запрещается оставлять детей в возрасте до 3 лет без присмотра вблизи прибора.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Если прибор оснащен функцией «Защита от детей», рекомендуется включить эту функцию.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

### 1.2 Общие правила техники безопасности

- Установка прибора и замена кабеля должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Во время работы прибора его внутренняя камера сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора. Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Перед выполнением операций о очистке и уходе отключите прибор от сети электропитания.
- 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.
- Используйте только термосенсор для мяса, рекомендованный для данного прибора.
- Для извлечения направляющих для противня вытяните сначала переднюю, а затем заднюю часть направляющей противня из боковой стенки - движением, направленным от стенки. Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.
- В случае повреждения шнура питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с равнозначной квалификацией.
- Перед тем, как менять лампочку, убедитесь, что прибор отключен от электропитания, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.

## 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

### 2.1 Установка



#### **ВНИМАНИЕ!**

Установка прибора должна производиться только квалифицированным персоналом.

- Удалите всю упаковку.

- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по установке.
- Прибор имеет большой вес: соблюдайте предосторожность при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.

- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Убедитесь, что мебель под прибором и рядом с ним надежно закреплена.
- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся по обе стороны прибора, должны иметь ту же высоту.

### Подключение к электросети



#### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор необходимо заземлить.
- Убедитесь, что указанные на табличке с техническими данными параметры электропитания соответствуют параметрам электросети. В противном случае обратитесь к электрику.
- Для подключения прибора необходимо использовать установленную надлежащим образом электробезопасную розетку.
- Не используйте тройники и удлинители.
- Позаботьтесь о том, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь в сервисный центр или к электрику.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора, 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.
- Не тяните за кабель электропитания для отключения прибора от электросети. Всегда беритесь за вилку сетевого кабеля.

- Используйте только подходящие устройства для изоляции: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители, выкручивающиеся из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и замыкатели.
- 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.

### 2.2 Использование



#### **ВНИМАНИЕ!**

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

- Используйте данный прибор в бытовых помещениях.
- Не вносите изменения в параметры данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия ничем не загорожены.
- 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.
- При работе прибора его дверца должна быть закрыта.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. Использование ингредиентов, содержащих алкоголь, может привести к образованию воздушно-спиртовой смеси.
- 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 ве-

щества или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.



#### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск повреждения прибора.

- Для того, чтобы избежать повреждения и изменения цвета эмали:
  - не помещайте посуду или другие предметы непосредственно на дно прибора.
  - не кладите алюминиевую фольгу непосредственно на дно прибора.
  - Не наливайте в нагретый прибор воду.
  - Не храните в приборе после окончания приготовления влажную посуду и продукты.
  - Соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали не влияет на производительность прибора. Оно не является дефектом с точки зрения закона о гарантийных обязательствах.
- Для приготовления тортов, содержащей большое количество влаги, используйте противень для жарки. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.

### 2.3 Уход и очистка



#### **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 сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца имеет большой вес!

- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральное моющее средство. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.
- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.

### 2.4 Внутреннее освещение

- В приборе используется модуль подсветки или галогеновая лампа, предназначенная только для бытовых приборов. Не используйте их для освещения дома.



#### **ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность поражения электрическим током.

- Перед заменой лампы отключите электропитание прибора.
- Используйте только лампы той же спецификации.

### 2.5 Утилизация

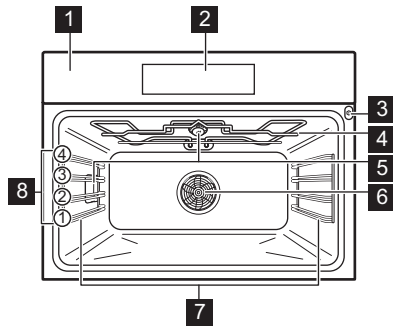


#### **ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность травмы или удушья.

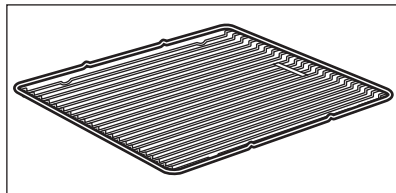
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Отрежьте кабель электропитания и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы предотвратить риск ее заперения на случай, если внутри прибора окажутся дети и домашние животные.

### 3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ



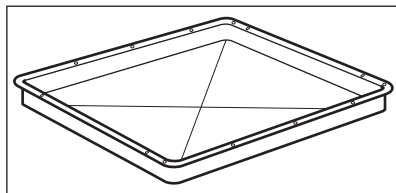
- 1 Панель управления
- 2 Электронный программатор
- 3 Гнездо для термощупа для мяса
- 4 Гриль и его нагревательный элемент
- 5 Лампа освещения духового шкафа
- 6 Вентилятор и нагревательный элемент
- 7 Съёмная направляющая для противня
- 8 Положения противней

#### 3.1 Аксессуары



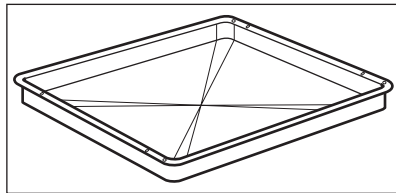
**Решетка**

Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.



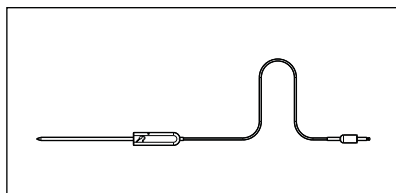
**Глубокий противень**

Для тортов и бисквитов.



**Противень для жарки / гриля**

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



**Термощуп для мяса**

Для определения готовности блюда.

## 4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



### ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».



Если нагревательный элемент опустился вниз, поднимите его к потолку прибора так, чтобы он оказался над направляющими, расположенными на внутренних стенках.

### 4.1 Первая чистка



- Извлеките из духового шкафа все принадлежности.

- Перед первым использованием прибор необходимо очистить.



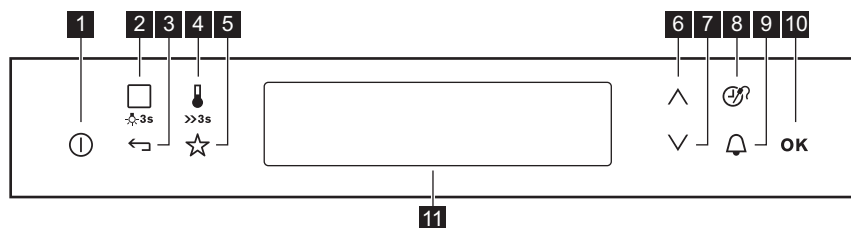
См. Главу «Уход и очистка».

### 4.2 Первое подключение




При подключении прибора к сети электропитания или после перебоя электропитания необходимо установить язык, контрастность дисплея, яркость дисплея и время суток. Для выбора значения нажмите на  или на . Нажмите на **OK** для подтверждения.

## 5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ


Электронный программатор



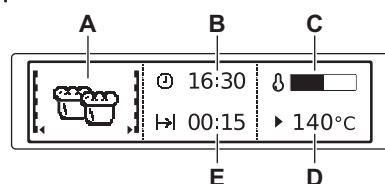
Для управления прибором используются сенсорные поля.

| Номер | Сенсорное поле  | Функция                                   | Комментарий  |
|-------|---|---|--|
| 1     |  | Вкл/Выкл                                  | Включение и выключение прибора.  |
| 2     |  | Режимы Нагрева или Помощь в Приготовлении | Выбор режима нагрева или функции Помощь в Приготовлении. Для вызова требуемой функции нажмите один или два раза на сенсорное поле включенного прибора. Для включения или выключения освещения нажмите и удерживайте поле в течение 3 секунд. |
| 3     |  | Кнопка «Возврат»                          | Возврат на один уровень в меню функций. Для вызова главного меню нажмите и удерживайте поле в течение 3 секунд.  |







| Номер | Сенсорное поле   | Функция                        | Комментарий  |
|-------|--|--------------------------------|--|
| 4     |   | Выбор температуры              | Установка температуры или отображение текущей температуры прибора. Для включения или выключения режима Быстрый нагрев удерживайте поле в течение 3 секунд.   |
| 5     |   | Любимая программа              | Сохранение и вызов любимых программ.   |
| 6     |   | Стрелка вверх                  | Перемещение вверх по меню.   |
| 7     |   | Стрелка вниз                   | Перемещение вниз по меню.  |
| 8     |   | Время и дополнительные функции | Установка различных функций. При работе режима нагрева нажатие на данное сенсорное поле позволяет установить такие функции, как «Таймер», БЛОКИР. КНОПОК, запись функции Любимая программа, Сохранение Тепла, Включил и Иди, или изменить настройки термощупа. |
| 9     |  | Таймер                         | Установка функции Таймер.  |
| 10    | <b>OK</b>  | OK                             | Подтверждение выбора или параметра настройки.  |
| 11    | -  | Дисплей                        | На дисплее отображаются текущие настройки прибора.   |






Дисплей



- A) Режимы нагрева
- B) Время суток
- C) Индикатор нагрева
- D) Температура
- E) Отображение продолжительности или времени окончания работы функции

Другие индикаторы дисплея.

| Символ  | Функция  |
|---|--|
|  | Таймер<br>Режим включен.   |
|  | Время суток<br>Отображение текущего времени.                           |
|  | Продолж.<br>Отображение времени, необходимого для приготовления блюда. |
|  | Окончание<br>Отображение времени окончания цикла приготовления.        |

| Символ  | Индикация                  | Функция   |
|---|----------------------------|---|
|  | Индикация времени          | Отображение времени, прошедшего с начала работы режима нагрева. Для сброса отсчета одновременно нажмите на $\nabla$ и на $\blacktriangle$ . |
|  | Индикатор нагрева          | Отображение температуры внутри прибора.   |
|  | Индикация быстрого нагрева | Режим включен. При этом сокращается время нагрева.  |
|  | Вес, автоматич.            | Подтверждение того, что система автоматического взвешивания включена или что вес может быть изменен.  |
|  | Сохранение Тепла           | Режим включен.  |

## 6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



### ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».

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

В любой момент можно вернуться в главное






меню, нажав на .

### 6.1 Навигация по пунктам меню


1. Включите прибор.
2. С помощью кнопок  $\nabla$  или  $\blacktriangle$  выберите нужный пункт меню.













### 6.2 Обзор меню

#### Главное меню

| Символ  | Элемент меню           | Описание  |
|---|------------------------|---|
|  | Режимы Нагрева         | Содержит перечень режимов нагрева духового шкафа.                       |
|  | Помощь в Приготовлении | Содержит список программ автоматического приготовления.                 |
|  | Любимая программа      | Список избранных программ приготовления, созданных самим пользователем. |
|  | Основные Установки     | Содержит перечень остальных режимов.                                    |
|  | Особые                 | Содержит перечень дополнительных режимов нагрева духового шкафа.        |



#### Подменю для меню: Основные Установки

| Символ  | Подменю                 | Применение                        |
|---|-------------------------|-----------------------------------|
|  | Установка Времени Суток | Установка текущего времени суток. |

| Символ  | Подменю                 | Применение   |
|---|-------------------------|--|
|    | Индикация Времени       | Если функция включена, то на дисплее отображается текущее время, даже когда прибор выключен.   |
|    | ВКЛЮЧИЛ и ИДИ           | Если данная функция включена, при работе режима нагрева ей можно будет воспользоваться.  |
|    | Сохранение Тепла        | Если данная функция включена, при работе режима нагрева ей можно будет воспользоваться.  |
|    | Коррекция Времени       | Включение и выключение функции данной функции.   |
|    | Контрастность Дисплея   | Изменение контрастности дисплея в процентах.   |
|    | Яркость Дисплея         | Изменение яркости дисплея в процентах.   |
|    | Выбрать Язык            | Выбор языка выводимых на дисплей сообщений.  |
|  | Громкость Звук. Сигнала | Регулировка в процентах громкости как звуковых сигналов, звучащих при нажатии на сенсорные поля, так и других сигналов.  |
|  | Тоны Кнопок             | Включение и выключение тоновых звуковых сигналов при нажатии на сенсорные поля. Отключение звуковых сигналов, выдаваемых при нажатии на поле «Вкл/Выкл», невозможно. |
|  | Сигналы Тревоги/Ошибки  | Включение и выключение сигналов тревоги.   |
|  | Сервис                  | Отображение версии и конфигурации программного обеспечения.  |
|  | Заводские Установки     | Восстановление всех заводских установок.   |






### 6.3 Режимы нагрева




#### Подменю для меню: Режимы нагрева

| режим нагрева  | Применение  |
|--|---|
|  Горячий воздух | Одновременное выпекание на 2 уровнях духового шкафа, а также подсушивание. Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима Верхний + нижний нагрев .   |
|  Пицца          | Выпекание на 1 уровне духового шкафа, когда требуется более интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка. Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима Верхний + нижний нагрев . |

| режим нагрева   | Применение  |
|---|---|
|  Влажный горячий воздух  | Экономия электроэнергии при приготовлении сухой выпечки, а также выпекание в формах на одном уровне духового шкафа.   |
|  Верхний + нижний нагрев | Выпекание и жарка на одном уровне.  |
|  Низкот. приготовление   | Приготовление особенно нежных и сочных жареных кусков мяса.   |
|  Нижний нагрев           | Для выпекания пирогов с хрустящей нижней корочкой и консервирования продуктов.  |
|  ЭКО жарка               | Функции ЭКОНОМ позволяют оптимизировать энергопотребление в ходе приготовления. Сначала необходимо установить время приготовления. Более подробные сведения о рекомендуемых настройках находятся в таблицах для приготовления пищи, где приведены эквивалентные стандартные режимы нагрева. |
|  Замороженные продукты   | Приготовление продуктов быстрого приготовления, например, картофеля фри, картофельных ломтиков, блинчиков с фаршем - с образованием хрустящей корочки.  |
|  Малый гриль           | Приготовление на гриле продуктов плоской формы и тостов.  |
|  Быстрое грилирование  | Приготовление на гриле большого количества продуктов плоской формы. Приготовление хлебных тостов.   |
|  Турбо-гриль           | Жарка крупных кусков мяса или птицы (не филе) на одном уровне, а также запекание до румяной корочки и обжаривание.  |



#### Подменю для меню: Особые

| Режим нагрева  | Применение   |
|--|--|
|  Хлеб             | Выпечка хлеба.   |
|  Запеканка        | Приготовление таких блюд, как лазанья или картофельная запеканка. Запекание. |
|  Подготовка теста | Подготовка дрожжевого теста перед выпечкой.                                  |
|  Подогрев Тарелок | Предварительный подогрев тарелок перед подачей их на стол.                   |
|  Консервирование  | Консервирование (например, соленых огурцов).                                 |

| Режим нагрева   | Применение  |
|---|---|
|  Высушивание       | Подсушивание тонко нарезанных фруктов (напр., яблок, слив, персиков) и овощей (например, помидоров, цукини или грибов). |
|  Поддержание Тепла | Поддержание приготовленных блюд в теплом виде.  |
|  Размораживание    | Размораживание замороженных продуктов.  |

### 6.4 Включение режима нагрева


1. Включите прибор.
2. Выберите меню Режимы Нагрева . Нажмите на **OK** для подтверждения.
3. Задайте режим нагрева. Нажмите на **OK** для подтверждения.
4. Задайте температуру. Нажмите на **OK** для подтверждения.

 Нажмите на  , чтобы перейти непосредственно к меню Режимы Нагрева . Эти же действия можно произвести и при выключенном приборе.

### 6.5 Индикация нагрева

При включении режима нагрева на дисплее отображается полоска. Полоска показывает, что температура духового шкафа повышается.

#### Индикация быстрого нагрева

Данная функция позволяет сократить время нагрева. Для включения функции нажмите и удерживайте  в течение 3 секунд. Индикатор нагрева замигает.



#### Остаточное тепло

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







### 6.6 Экономия электроэнергии



**Данный прибор оснащен несколькими функциями, позволяющими экономить электроэнергию во время приготовления:**

- **Остаточное тепло:**
  - При работе режима нагрева или программы нагревательные элементы отключаются раньше 10% раньше (лампа и вентилятор продолжают работать). Для работы этой функции время приготовления должно превышать 30 минут, или должна использоваться одна из функций часов ( Продолж. или Окончание ).
  - Если прибор выключен, можно использовать тепло для поддержания блюд в теплом состоянии. На дисплее отобразится сохранившаяся температура.
- **Выключение лампы** – нажмите и удерживайте в течение 3 секунд  , чтобы выключить лампу освещения во время приготовления.
- При использовании функции **Влажный горячий воздух** лампа выключается через 30 секунд. Лампа включается снова при касании  на 3 секунды или открывании дверцы прибора.
- **Функции ЭКОНОМ** – см. раздел «Режимы нагрева» (имеется в ограниченном ряде моделей).

## 7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ




| Символ  | Функция   | Описание  |
|---|-----------|---|
|  | Таймер    | Установка обратного отсчета времени (макс. 2 часа 30 минут). Эта функция не влияет на работу прибора. Чтобы включить эту функцию, нажмите на  . Установите значение минут при помощи  или  и нажмите на <b>OK</b> для пуска. |
|  | Продолж.  | Установка продолжительности работы прибора (макс. 23 часа 59 минут).  |
|  | Окончание | Установка времени отключения режима нагрева (макс. 23 часа 59 минут).   |

При задании времени для функции часов обратный отсчет начнется через 5 секунд.



При работе функций часов Продолж. и Окончание выключение нагревательных элементов устройства происходит по истечении 90% заданного пользователем времени работы. В конце приготовления (в течение от 3 до 20 минут) прибор использует остаточное тепло для продолжения приготовления.

### Установка функций часов

1. Задайте режим нагрева.
2. Многократным нажатием на кнопку  добейтесь отображения на дисплее требуемой функции часов и соответствующего символа.
3. С помощью  или  задайте необходимое значение времени. Нажмите на **OK** для подтверждения. По истечении заданного времени выдается звуковой сигнал. Прибор выключается. На дисплее отображается сообщение.
4. Для выключения звукового сигнала нажмите на любое сенсорное поле.



### Полезные сведения:

- При использовании функций Продолж. и Окончание сначала нужно задать режим нагрева и температуру. Затем можно устанавливать функцию часов. Прибор отключается автоматически.
- Воспользовавшись функциями Продолж. и Окончание одновременно, можно задать время для автоматического выключения прибора.


- Функции Продолж. и Окончание недоступны при использовании термощупа для мяса (не во всех моделях).

### 7.1 Сохранение Тепла

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

- Включение и выключение данной функции производится в меню Основные Установки .
- Условия для этой функции:
  - Установленная температура должна превышать 80°C.
  - Установлена функция Продолж. .

#### Включение функции

1. Включите прибор.
2. Выберите режим нагрева.
3. Установите температуру выше 80°C.
4. Многократным нажатием кнопки  добейтесь отображения на дисплее символа функции Сохранение Тепла . Нажмите **OK** для подтверждения.

По окончании действия функции раздастся звуковой сигнал.

Функция Сохранение Тепла остается включенной при изменении режимов нагрева.



### 7.2 Коррекция Времени

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

- Она применима ко всем режимам нагрева при использовании функций Продолж. или Вес, автоматич.
- Неприменимо для режимов нагрева с использованием , предусматривающих использование термощупа для мяса.

**Включение функции:**

1. По истечении установленного времени приготовления раздастся звуковой сигнал. Нажмите на любое сенсорное поле.

2. На дисплее появится сообщение функции Коррекция Времени о дополнительных пяти минутах.
3. Нажмите  для включения (или  для отмены).
4. Задайте дополнительный период времени работы при помощи функции Коррекция Времени . Нажмите **OK** для подтверждения.

## 8. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ



**ВНИМАНИЕ!**

См. Главу «Сведения по технике безопасности».

### 8.1 Автоматические программы

Эти три автоматические программы обеспечивают оптимальные настройки для каждой категории типа мясных блюд и других рецептов:

- Программы приготовления для мяса с функцией Вес, автоматич. (меню Помощь в Приготовлении ) – данная функция автоматически рассчитывает время жарки. Чтобы использовать эту функцию, необходимо указать вес продукта.
- Программы приготовления для мяса функцией Автоматич. Термощуп (меню Помощь в Приготовлении ) – данная функция автоматически рассчитывает время жарки. Для использования этой функции требуется задать температуру внутри продукта. По окончании программы выдается звуковой сигнал.
- Функция Запрограммир. Рецепты (меню Помощь в Приготовлении menu) – в данной функции используются заранее заданные значения для приготовления блюд. Приготовьте блюдо, следуя рецепту из данного руководства.

| Приготовление при помощи функции Вес, автоматич. |
|--|
| Жареная Свинина                                  |
| Жареная Телятина                                 |
| Тушеное мясо                                     |
| Жареная Дичь                                     |
| Жареный Ягненок                                  |

| Приготовление при помощи функции Вес, автоматич.     |
|--|
| Цыпленок, целиком                                    |
| Индейка, целиком                                     |
| Утка, целиком  |
| Гусь, целиком  |
| Приготовление при помощи функции Автоматич. Термощуп |
| Свинная Вырезка                                      |
| Ростбиф  |
| Говядина по-скандинав.                               |
| Мясо Дичи  |
| Седло Ягненка, среднее                               |
| Куриное Филе   |
| Рыба, целиком  |



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

### 8.2 Помощь в Приготовлении с использованием функции Запрограммир. Рецепты

В памяти прибора записаны рецепты, которыми Вы можете воспользоваться. Изменение рецептов пользователем невозможно.

**Включение функции:**

1. Включите прибор.
2. Выберите меню функции Помощь в Приготовлении . Нажмите на **OK** для подтверждения.
3. Выберите нужную категорию и блюдо. Нажмите на **OK** для подтверждения.
4. Выберите Запрограммир. Рецепты . Нажмите на **OK** для подтверждения.



При использовании функции Ручной Режим прибор использует автоматические установки. Их можно менять подобно другим функциям.

### 8.3 Помощь в Приготовлении с использованием функции Вес, автоматич.

Данная функция автоматически рассчитывает время жарки. Для ее использования необходимо ввести вес продукта.

**Включение функции:**

1. Включите прибор.

2. Выберите Помощь в Приготовлении . Нажмите на **OK** для подтверждения.
3. Выберите нужную категорию и блюдо. Нажмите на **OK** для подтверждения.
4. Выберите Вес, автоматич. . Нажмите на **OK** для подтверждения.
5. Нажмите на  $\wedge$  или на  $\vee$  , чтобы задать вес продуктов. Нажмите на **OK** для подтверждения.

Начнется выполнение автоматической программы. Вес можно изменить в любое время. Для его изменения нажмите на  $\wedge$  или на  $\vee$  . По истечении заданного времени выдается звуковой сигнал. Для выключения сигнала нажмите на любое сенсорное поле.



При использовании некоторых программ через 30 минут после начала приготовления продукты нужно перевернуть. На дисплее отображается напоминание об этом.

## 9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

**ВНИМАНИЕ!**

См. Главу «Сведения по технике безопасности».

### 9.1 Термощуп для мяса

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

**Необходимо задать два значения температуры:**

- температуру духового шкафа
- температуру внутри продукта

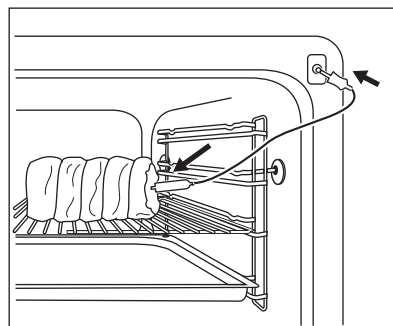


Используйте только термощуп для мяса, поставляемый в комплекте, или фирменные запасные части.

**Использование термощупа для мяса:**

1. Поместите наконечник термощупа для мяса в центр куска мяса.
2. Включите прибор.

3. Вставьте штекер термощупа для мяса в гнездо на передней панели прибора.



На дисплее отобразится датчик термощупа для мяса.

4. В течение 5 секунд задайте нужную температуру внутри продукта при помощи  $\wedge$  или  $\vee$  .



5. Задайте режим и, по необходимости, температуру духового шкафа.  
 Прибор рассчитывает примерное время приготовления. Окончание приготовления зависит от количества продуктов, заданной температуры духового шкафа (не ниже 120°C) и выбранных режимов работы. Расчет времени окончания приготовления согласно функции «Окончание» производится примерно через 30 минут.
- i** В ходе приготовления термощуп для мяса должен находиться внутри куска мяса, а его штекер – включен в гнездо.
6. При достижении заданной температуры внутри продукта раздастся звуковой сиг-

нал. Прибор отключится автоматически. Чтобы выключить звуковой сигнал, нажмите на сенсорное поле.

7. Извлеките штекер термощупа для мяса из гнезда и достаньте мясо из духового шкафа.



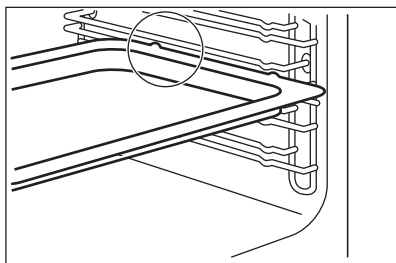
Нажмите на , чтобы изменить температуру внутри продукта.



**ВНИМАНИЕ!**

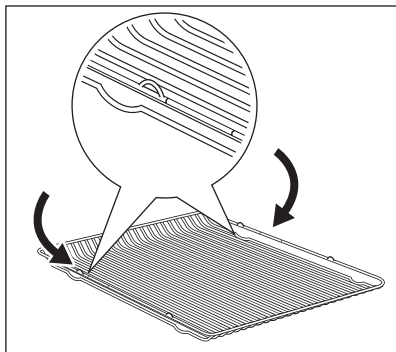
Термощуп для мяса сильно нагревается. Существует опасность получения ожогов. Будьте осторожны при извлечении наконечника и выключении термощупа для мяса.

**9.2 Установка аксессуаров**



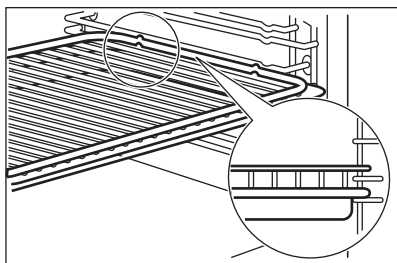
**Противень для жарки:**

Вставьте противень для жарки между направляющими планками духового шкафа.



**Решетка:**

Вставьте решетку между направляющими планками, убедившись, что выступы смотрят вниз.



#### Одновременная установка решетки и противня для жарки:

Уложите решетку на противень для жарки. Вставьте противень для жарки между направляющими планками духового шкафа.

#### **i** Полезные сведения:

- Для повышения уровня безопасности в нижней части левого и правого краев всех аксессуаров духового шкафа имеются небольшие выступы. Эти выступы всегда

должны находиться в задней части прибора. Выступы также служат защитой от опрокидывания.

- Высокий ободок по периметру решетки служит для предотвращения соскальзывания кухонной посуды.

## 10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

### 10.1 Меню Любимая программа

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

#### Сохранение программы

1. Включите прибор.
2. Выберите режим нагрева или функцию Помощь в Приготовлении.
3. Многократным нажатием на добейтесь отображения на дисплее сообщения «СОХРАНИТЬ». Нажмите **OK** для подтверждения.
4. На дисплее отобразится позиция первой свободной ячейки памяти.

Нажмите **OK** для подтверждения.

5. Введите название программы. Начнет мигать первая буква.  
Для ее изменения нажимайте на или на . Нажмите кнопку **OK**.

6. Воспользуйтесь или для перемещения курсора вправо и влево. Нажмите кнопку **OK**.

Замигает следующая буква. Повторите действия 5 и 6 необходимое число раз.

7. Нажмите и удерживайте **OK** для сохранения.

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

- i** Можно изменить имя программы в меню Изменить Имя Программы.

#### Включение программы

1. Включите прибор.
2. Выберите меню Любимая программа. Нажмите **OK** для подтверждения.
3. Выберите название любимой программы. Нажмите **OK** для подтверждения.

Нажмите на , чтобы перейти непосредственно к меню Любимая программа. Эти же действия можно произвести при выключенном приборе (только в ряде моделей).

### 10.2 Функция «Защита от детей»

Функция «Защита от детей» предотвращает случайное включение прибора.


#### Включение и выключение функции «Защита от детей»:

1. Включите прибор.
2. Нажмите и удерживайте одновременно и , пока на дисплее не появится сообщение.


### 10.3 БЛОКИР. КНОПОК

Функция БЛОКИР. КНОПОК позволяет предотвратить случайное изменение режима нагрева. Функцию БЛОКИР. КНОПОК можно включить только когда прибор работает.

**Включение функции БЛОКИР. КНОПОК :**

1. Включите прибор.
2. Задайте какой-либо режим нагрева или параметр.
3. Многократным нажатием кнопки  добейтесь отображения на дисплее функции БЛОКИР. КНОПОК .
4. Нажмите **OK** для подтверждения.


**Включение функции БЛОКИР. КНОПОК :**



1. Нажмите на  .
2. Нажмите **OK** для подтверждения.

### 10.4 SET + GO

Функция SET + GO («Включил и иди») позволяет задать режим нагрева (или программу) и позднее запустить ее одним нажатием сенсорного поля.

**Включение функции:**

1. Включите прибор.
2. Задайте режим нагрева.
3. Многократным нажатием на кнопку  добейтесь отображения на дисплее Продолж. .

4. Задайте время.
5. Многократным нажатием на кнопку  добейтесь отображения на дисплее функции SET + GO («Включил и иди»).
6. Нажмите на **OK** для подтверждения. Для включения функции SET+GO («Включил и иди») нажмите на любое сенсорное поле (за исключением  ). Будет включен заданный режим нагрева. По окончании работы режима нагрева будет выдан звуковой сигнал.



**Полезные сведения:**

- При работе режима нагрева духового шкафа включается функция БЛОКИР. КНОПОК .
- Включение и выключение функции SET + GO («Включил и иди») производится в меню Основные Установки .

### 10.5 Автоматическое отключение

Из соображений безопасности прибор автоматически выключается по истечении определенного времени:

- Если включен какой-либо режим нагрева.
- Если пользователь не изменяет температуру духового шкафа.

| Температура                      | Время отключения |
|----------------------------------|------------------|
| 30°C – 115°C                     | 12,5 часа        |
| 120°C – 195°C                    | 8,5 часа         |
| 200°C – 245°C                    | 5,5 часа         |
| 250°C – максимальная температура | 3 часа           |



Автоматическое отключение работает совместно со всеми режимами духового шкафа, не считая режимов Освещение , Продолж. и Окончание и Термощуп для мяса.

ния поверхности прибора. При выключении прибора вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

### 10.6 Вентилятор охлаждения

Когда прибор включен, автоматически включается вентилятор охлаждения для охлажде-

## 11. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

### 11.1 Внутренняя сторона дверцы

**В некоторых моделях на внутренней стороне дверцы можно найти:**

- Номера положений противней.
- Информация о режимах нагрева духового шкафа, рекомендуемых положениях противней и температура для приготовления типичных блюд.



Приведенные в таблицах значения температуры и времени выпечки и жарки являются ориентировочными. Они зависят от рецептов, качества и количества используемых ингредиентов.

### 11.2 Особые режимы нагрева духового шкафа

#### Поддержание Тепла

Используйте данный режим для того, чтобы сохранить блюда теплыми. Температура автоматически поддерживается на уровне 80°C.

#### Подогрев Тарелок

Используйте данный режим для подогрева тарелок. Равномерно распределите тарелки по всей полке духового шкафа. По истечении половины времени подогрева переверните стопки (поменяйте местами нижние и верхние тарелки). Температура автоматически поддерживается на уровне 70°C. Рекомендуемое положение противня: 3.

#### Подготовка теста

Эту автоматическую функцию можно использовать с любым рецептом, в котором используется дрожжевое тесто. Этот режим обеспечивает хорошие условия для поднятия теста.

### 11.4 Советы по выпечке

| Результат выпечки                  | Возможная причина                  | Решение                                  |
|------------------------------------|------------------------------------|--|
| Низ торта недостаточно подрумянен. | Неверный выбор положения противня. | Выберите для торта более низкий уровень. |

Положите тесто в миску достаточно большого размера, чтобы тесто могло подняться, и накройте его влажным полотенцем или полиэтиленовой пленкой. Установите на первый уровень решетку и поставьте на нее миску. Закройте дверцу и выберите функцию подготовки теста. Задайте требуемое время.

### 11.3 Выпечка

#### Общие указания

- Ваш новый духовой шкаф может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. Адаптируйте свои обычные настройки (температура, время приготовления) и положения противней к значениям, приведенным в таблице.
- При продолжительном времени выпекания Вы можете отключить духовой шкаф приблизительно за 10 минут до окончания программы и использовать ее остаточное тепло.

**При использовании замороженных продуктов противни в духовом шкафу во время выпекания могут изогнуться. После остывания эти деформации исчезнут.**

#### Пояснения к таблицам приготовления выпечки

- Производитель рекомендует при первом использовании использовать самую низкую температуру.
- Если не удалось найти данные для конкретного кулинарного рецепта, ориентируйтесь на похожий рецепт.
- При выпекании пирогов более чем на одном уровне время выпекания можно увеличить на 10–15 минут.
- Торты и выпечка, расположенные на разной высоте, не всегда начинают подрумяниваться равномерно. В этом случае не меняйте температуру. Разница выровняется в процессе выпекания.

| Результат выпечки   | Возможная причина  | Решение  |
|---|--|--|
| Торт опадает и остается сырым, комковатым или частично непропеченным. | Слишком высокая температура духового шкафа.                                | При следующем приготовлении немного уменьшите температуру духового шкафа.  |
| Торт опадает и остается сырым, комковатым или частично непропеченным. | Слишком малое время выпекания.   | Установите более длинное время выпекания. <b>Время выпекания нельзя сократить, увеличив температуру.</b>                   |
| Торт опадает и остается сырым, комковатым или частично непропеченным. | Слишком много жидкости в тесте.  | Используйте меньше 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.  |
| Торт слишком сухой.   | Слишком большое время выпекания.   | При следующем приготовлении немного уменьшите время выпекания.   |
| Торт подрумянивается неравномерно.                                    | Температура духового шкафа слишком высока, а время выпекания слишком мало. | Понижьте температуру духового шкафа и увеличьте время выпекания.   |
| Торт подрумянивается неравномерно.                                    | Тесто распределено неравномерно.   | Равномерно распределите тесто по глубокому противню.   |
| Торт не готов по истечении установленного времени.                    | Слишком низкая температура духового шкафа.                                 | При следующем приготовлении немного увеличьте температуру духового шкафа.  |

## 11.5 Выпекание на одном уровне

### Общие инструкции

- Ваш новый духовой шкаф может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. Приведите свои обычные настройки (температура, время приготовления) и уровни установки полок к значениям, приведенным в таблице.
- При продолжительном времени выпекания духовой шкаф можно использовать остаточное тепло и отключить примерно за 10 минут до окончания приготовления.
- При использовании замороженных продуктов противни в духовом шкафу во время выпекания могут деформироваться. Когда противни остынут, деформация исчезнет.

### Пояснения к таблицам приготовления выпечки

- При первом использовании рекомендуется использовать самую низкую температуру. Если не удалось найти данные для конкретного кулинарного рецепта, ориентируйтесь на схожий с ним рецепт.
- При выпекании пирогов более, чем на одном уровне, время выпекания можно увеличить на 10–15 минут.
- Пироги и выпечка, расположенные на разной высоте, сначала подрумяниваются не всегда равномерно. В этом случае не меняйте заданную температуру. Разница выровняется в процессе выпекания.

**Выпечка в формах**

| Вид выпечки   | Режим духового шкафа    | Уровень духового шкафа | Температура, °C | Время в мин |
|---|-------------------------|------------------------|-----------------|-------------|
| Пирог-кольцо или бриошь   | Горячий воздух          | 1                      | 150 - 160       | 50 - 70     |
| Бисквит «Мадера»/пирожки с фруктами   | Горячий воздух          | 1                      | 140 - 160       | 70 - 90     |
| Sponge cake / Бисквит   | Горячий воздух          | 1                      | 140 - 150       | 35 - 50     |
| Sponge cake / Бисквит   | Верхний + нижний нагрев | 1                      | 160             | 35 - 50     |
| Коржи для открытого пирога из песочного теста <sup>1)</sup>                 | Горячий воздух          | 2                      | 170 - 180       | 10 - 25     |
| Коржи для открытого пирога из бисквитного теста                             | Горячий воздух          | 2                      | 150 - 170       | 20 - 25     |
| Apple pie / Яблочный пирог (2 формы по Ø 20 см, установленные по диагонали) | Горячий воздух          | 2                      | 160             | 70 - 90     |
| Apple pie / Яблочный пирог (2 формы по Ø 20 см, установленные по диагонали) | Верхний + нижний нагрев | 1                      | 180             | 70 - 90     |
| Сырный торт, противень <sup>2)</sup>  | Верхний + нижний нагрев | 2                      | 160 - 170       | 70 - 90     |

<sup>1)</sup> Предварительно разогрейте духовой шкаф.

<sup>2)</sup> Используйте противень для жарки.

**Торты / выпечка / хлеб в глубоких противнях**

| Вид выпечки   | Режим духового шкафа    | Уровень духового шкафа | Температура, °C | Время в мин |
|---|-------------------------|------------------------|-----------------|-------------|
| Батон-плетенка/батон-венок                            | Верхний + нижний нагрев | 1                      | 170 - 190       | 30 - 40     |
| Рождественские кексы с изюмом и орехами <sup>1)</sup> | Верхний + нижний нагрев | 1                      | 160 - 180       | 50 - 70     |
| Хлеб (ржаной) <sup>1)</sup>                           | Верхний + нижний нагрев | 1                      |                 |             |
| сначала   |                         |                        | 230             | 20          |
| затем   |                         |                        | 160 - 180       | 30 - 60     |

| Вид выпечки  | Режим духового шкафа    | Уровень духового шкафа | Температура, °С | Время в мин |
|--|-------------------------|------------------------|-----------------|-------------|
| Пирожные со взбитыми сливками/эклеры <sup>1)</sup>   | Верхний + нижний нагрев | 2                      | 190 - 210       | 20 - 35     |
| Швейцарский рулет <sup>1)</sup>  | Верхний + нижний нагрев | 2                      | 180 - 200       | 10 - 20     |
| Сладкий пирог с обсыпкой (сухой)   | Горячий воздух          | 2                      | 150 - 160       | 20 - 40     |
| Сливочный миндальный торт/сахарные пирожные <sup>1)</sup>  | Верхний + нижний нагрев | 2                      | 190 - 210       | 20 - 30     |
| Открытые фруктовые пироги из дрожжевого / сдобного теста <sup>2)</sup>                               | Горячий воздух          | 2                      | 150 - 160       | 35 - 55     |
| Открытые фруктовые пироги из дрожжевого / сдобного теста <sup>2)</sup>                               | Верхний + нижний нагрев |                        | 170             | 35 - 55     |
| Открытые фруктовые пироги из песочного теста   | Горячий воздух          | 2                      | 160 - 170       | 40 - 80     |
| Дрожжевые пироги с деликатной начинкой (например, творогом, сливками, заварным кремом) <sup>1)</sup> | Верхний + нижний нагрев | 2                      | 160 - 180       | 40 - 80     |

### Печенье

| Продукты  | Режим духового шкафа    | Уровень духового шкафа | Температура, °С | Время в мин |
|---|-------------------------|------------------------|-----------------|-------------|
| Печенье из песочного теста                                      | Горячий воздух          | 2                      | 150 - 160       | 10 - 20     |
| Short bread / Песочное печенье / полоски из теста               | Горячий воздух          | 2                      | 140             | 20 - 35     |
| Short bread / Песочное печенье / полоски из теста <sup>1)</sup> | Верхний + нижний нагрев | 2                      | 160             | 20 - 30     |
| Печенье из сдобного теста                                       | Горячий воздух          | 2                      | 150 - 160       | 15 - 20     |
| Выпечка с яичным белком, безе                                   | Горячий воздух          |                        | 80 - 100        | 120 - 150   |
| Миндальное печенье  | Горячий воздух          | 2                      | 100 - 120       | 30 - 50     |

| Продукты   | Режим духового шкафа    | Уровень духового шкафа | Температура, °C | Время в мин |
|--|-------------------------|------------------------|-----------------|-------------|
| Печенье из дрожжевого теста  | Горячий воздух          | 2                      | 150 - 160       | 20 - 40     |
| Мелкоштучные хлебобулочные изделия из слоеного теста <sup>1)</sup> | Горячий воздух          | 2                      | 170 - 180       | 20 - 30     |
| Рулеты <sup>1)</sup>   | Горячий воздух          | 2                      | 160             | 10 - 25     |
| Рулеты <sup>1)</sup>   | Верхний + нижний нагрев | 2                      | 190 - 210       | 10 - 25     |
| Small cakes / маленькие торты <sup>1)</sup>                        | Горячий воздух          | 2                      | 160             | 20 - 35     |
| Small cakes / маленькие торты <sup>1)</sup>                        | Верхний + нижний нагрев | 2                      | 170             | 20 - 35     |

#### Влажный горячий воздух

| Вид блюда                        | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|----------------------------------|------------------|-------------|--------------------|
| Запеканка из макаронных изделий  | 180 - 200        | 45 - 60     | 1                  |
| Лазанья                          | 180 - 200        | 45 - 60     | 1                  |
| Картофельная запеканка           | 190 - 210        | 55 - 80     | 1                  |
| Сладкие Запеканки                | 180 - 200        | 45 - 60     | 1                  |
| Кольцевой пирог или бриошь       | 160 - 170        | 50 - 70     | 1                  |
| Батон-плетенка/батон-венок       | 170 - 190        | 40 - 50     | 1                  |
| Сладкий пирог с обсыпкой (сухой) | 160 - 170        | 20 - 40     | 2                  |
| Печенье из дрожжевого теста      | 160 - 170        | 20 - 40     | 2                  |

## 11.6 Выпекание на нескольких уровнях

### Торты / выпечка / хлеб в глубоких противнях

| Вид выпечки  | Горячий воздух<br>Положение полок, считая снизу<br>2 положения противней | Температура (°C) | Время (мин) |
|--|--|------------------|-------------|
| Пирожные со взбитыми сливками/эклеры <sup>1)</sup> | 1 / 4  | 160 - 180        | 25 - 45     |



| Вид выпечки            | Горячий воздух<br>Положение полок, считая<br>снизу<br>2 положения противней | Температура (°C) | Время (мин) |
|------------------------|---|------------------|-------------|
| Пирог с сухой обсыпкой | 1 / 4   | 150 - 160        | 30 - 45     |

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

#### Торты / выпечка / хлеб в глубоких противнях

| Вид выпечки                                       | Горячий воздух<br>Положение полок, считая<br>снизу<br>2 положения противней | Температура (°C) | Время (мин) |
|---|---|------------------|-------------|
| Печенье из песочного теста                        | 1 / 4   | 150 - 160        | 20 - 40     |
| Short bread / Песочное печенье / полоски из теста | 1 / 4   | 140              | 25 - 45     |
| Печенье из сдобного теста                         | 1 / 4   | 160 - 170        | 25 - 40     |
| Выпечка с яичным белком, безе                     | 1 / 4   | 80 - 100         | 130 - 170   |
| Миндальное печенье                                | 1 / 4   | 100 - 120        | 40 - 80     |
| Печенье из дрожжевого теста                       | 1 / 4   | 160 - 170        | 30 - 60     |

#### 11.7 Таблица низкотемпературного приготовления

- Эта функция подойдет для приготовления нежного постного мяса и рыбы. Готовьте без крышки.

- Обжарьте мясо на очень горячем противне.
- Положите мясо в сотейник или непосредственно на решетку. Поставьте под полку противень для жарки, чтобы собрать жир.

#### Таблица низкотемпературного приготовления

| Приготавливаемое блюдо | Вес         | Температура (°C) | Положение противня | Время (мин) |
|------------------------|-------------|------------------|--------------------|-------------|
| Ростбиф                | 1 - 1,5 кг  | 150              | 1                  | 120 - 150   |
| Говяжье филе           | 1 - 1,5 кг  | 150              | 1                  | 90 - 110    |
| Жареная телятина       | 1 - 1,5 кг  | 150              | 1                  | 120 - 150   |
| Стейки                 | 200 - 300 г | 120              | 1                  | 20 - 40     |

#### 11.8 Пицца

| Вид выпечки                  | Положение противня | Температура (°C) | Время (мин) |
|------------------------------|--------------------|------------------|-------------|
| Пицца (тонкая) <sup>1)</sup> | 2                  | 200 - 230        | 15 - 20     |

| Вид выпечки                                | Положение противня | Температура (°C) | Время (мин) |
|--|--------------------|------------------|-------------|
| Пицца (с обильной начинкой) <sup>2)</sup>  | 2                  | 180 - 200        | 20 - 30     |
| Открытые пироги                            | 1                  | 180 - 200        | 40 - 55     |
| Открытый пирог со шпинатом                 | 1                  | 160 - 180        | 45 - 60     |
| Открытый пирог (пикантный пирог)           | 1                  | 170 - 190        | 45 - 55     |
| Швейцарский флан (открытый пирог)          | 2                  | 170 - 190        | 45 - 55     |
| Творожный торт (чизкейк)                   | 1                  | 140 - 160        | 60 - 90     |
| Яблочный пирог, закрытый                   | 1                  | 150 - 170        | 50 - 60     |
| Овощной пирог                              | 1                  | 160 - 180        | 50 - 60     |
| Пресный хлеб <sup>1)</sup>                 | 2                  | 230 - 250        | 10 - 20     |
| Открытый слоеный пирог <sup>1)</sup>       | 2                  | 160 - 180        | 45 - 55     |
| Эльзасский пирог «Фламмухен» <sup>1)</sup> | 2                  | 230 - 250        | 12 - 20     |
| Пироги <sup>1)</sup>                       | 2                  | 180 - 200        | 15 - 25     |

<sup>1)</sup> Предварительно разогрейте духовой шкаф.

<sup>2)</sup> Используйте противень для жарки.

## 11.9 Таблица жарки

### Посуда для жарки

- Большие куски мяса можно жарить непосредственно на противне для жарки или на решетке над противнем для жарки (если прибор им укомплектован).
- Постные куски мяса следует готовить в сотейнике под крышкой. Тогда мясо будет более сочным.
- Для получения поджаристой корочки все виды мяса можно жарить в сотейнике без крышки.
- Для жарки используйте жаростойкую кухонную посуду (см. инструкции изготовителя).
- Большие куски мяса можно жарить непосредственно в противне для жарки (если прибор им укомплектован) или на решетке над противнем для жарки.
- Постные куски мяса следует готовить в сотейнике под крышкой. Тогда мясо будет более сочным.
- Для получения поджаристой корочки все виды мяса можно жарить в сотейнике без крышки.
- Мясо и рыбу весом 1 кг и выше рекомендуется жарить в духовом шкафу.
- Чтобы избежать пригорания к противню выделяющихся мясных соков, добавьте в него немного жидкости.
- При необходимости переворачивайте обжариваемый продукт по истечении 1/2–2/3 времени приготовления.
- Крупное жаркое и птицу поливайте выделяющимся соком несколько раз в течение жарки. Это позволяет получить прекрасное жаркое.
- Духовой шкаф можно выключить приблизительно за 10 минут до завершения жарки и воспользоваться его остаточным теплом.

**Говядина**

| Вид мяса               | Количество    | Режим духового шкафа    | Положение противня | Температура (°C) | Время (мин)        |
|------------------------|---------------|-------------------------|--------------------|------------------|--------------------|
| Тушеное мясо           | 1 кг - 1,5 кг | Верхний + нижний нагрев | 1                  | 230              | 120 - 150          |
| Ростбиф или филе       |               |                         |                    |                  |                    |
| с кровью <sup>1)</sup> | на см толщины | Турбо-гриль             | 1                  | 190 - 200        | 5-6 на см толщины  |
| средней прожаренности  | на см толщины | Турбо-гриль             | 1                  | 180 - 190        | 6-8 на см толщины  |
| хорошей прожаренности  | на см толщины | Турбо гриль             | 1                  | 170 - 180        | 8-10 на см толщины |

<sup>1)</sup> Предварительно разогрейте духовой шкаф.

**Свинина**

| Вид мяса                                 | Количество    | Режим духового шкафа | Положение противня | Температура (°C) | Время (мин) |
|--|---------------|----------------------|--------------------|------------------|-------------|
| Лопатка, ошеек, окорок                   | 1 кг - 1,5 кг | Турбо-гриль          | 1                  | 160 - 180        | 90 - 120    |
| Свинная отбивная, свиные ребрышки        | 1 кг - 1,5 кг | Турбо-гриль          | 1                  | 170 - 180        | 60 - 90     |
| Мясной рулет                             | 750 г - 1 кг  | Турбо-гриль          | 1                  | 160 - 170        | 50 - 60     |
| Свинная ножка, предварительно отваренная | 750 г - 1 кг  | Турбо-гриль          | 1                  | 150 - 170        | 90 - 120    |

**Телятина**

| Вид мяса         | Количество    | Режим духового шкафа | Положение противня | Температура, °C | Время (мин) |
|------------------|---------------|----------------------|--------------------|-----------------|-------------|
| Жареная телятина | 1 кг          | Турбо-гриль          | 1                  | 160 - 180       | 150 - 120   |
| Телячья рулька   | 1,5 кг - 2 кг | Турбо-гриль          | 1                  | 160 - 180       | 120 - 150   |

**Баранина**

| Вид мяса                       | Количество    | Режим духового шкафа | Положение противня | Температура (°C) | Время (мин) |
|--------------------------------|---------------|----------------------|--------------------|------------------|-------------|
| Ножка ягненка, жареный ягненок | 1 кг - 1,5 кг | Турбо-гриль          | 1                  | 150 - 180        | 100- 120    |
| Седло барашка                  | 1 кг - 1,5 кг | Турбо-гриль          | 1                  | 160 - 180        | 40 - 60     |

**Дичь**

| Вид мяса                                 | Количество    | Режим духового шкафа    | Положение противня | Температура (°C) | Время (мин) |
|--|---------------|-------------------------|--------------------|------------------|-------------|
| Заячье седло, заячья лапка <sup>1)</sup> | до 1 кг       | Верхний + нижний нагрев | 1                  | 230              | 30 - 40     |
| Седло оленя/ косули                      | 1,5 кг - 2 кг | Верхний + нижний нагрев | 1                  | 210 - 220        | 35 - 40     |
| Окорок оленя/ косули                     | 1,5 кг - 2 кг | Верхний + нижний нагрев | 1                  | 180 - 200        | 60 - 90     |

**Птица**

| Вид мяса                     | Количество       | Режим духового шкафа | Положение противня | Температура (°C) | Время (мин) |
|------------------------------|------------------|----------------------|--------------------|------------------|-------------|
| Цыпленок, маленький цыпленок | по 200 г - 250 г | Турбо-гриль          | 1                  | 200 - 220        | 30 - 50     |
| Половинка цыпленка           | по 400 г - 500 г | Турбо-гриль          | 1                  | 190 - 210        | 35 - 50     |
| Куски птицы                  | 1 кг - 1,5 кг    | Турбо-гриль          | 1                  | 190 - 210        | 50 - 70     |
| Утка                         | 1,5 кг - 2 кг    | Турбо-гриль          | 1                  | 180 - 200        | 80 - 100    |

**Рыба (на пару)**

| Вид мяса      | Количество    | Режим духового шкафа    | Положение противня | Температура (°C) | Время (мин) |
|---------------|---------------|-------------------------|--------------------|------------------|-------------|
| Рыба, целиком | 1 кг - 1,5 кг | Верхний + нижний нагрев | 1                  | 210 - 220        | 45 - 60     |

### 11.10 Малый гриль

При использовании гриля всегда выбирайте максимальный уровень мощности.



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Приготовление на гриле всегда выполняйте при закрытой дверце духового шкафа.



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

- Решетку устанавливайте на уровне, рекомендованном в таблице приготовления на малом гриле.
- Всегда устанавливайте емкость для сбора жира на первом уровне.
- Готовьте на гриле только плоские куски мяса или рыбы.

#### Малый гриль

| Продукт для гриля                    | Температура | Уровень духового шкафа | Время на гриле (мин) |                |
|--------------------------------------|-------------|------------------------|----------------------|----------------|
|                                      |             |                        | Первая сторона       | Вторая сторона |
| Ростбиф, средней прожаренности       | 210 - 230   | 1                      | 30 - 40              | 30 - 40        |
| Филе говядины, средней прожаренности | 230         | 1                      | 20 - 30              | 20 - 30        |
| Свиная вырезка                       | 210 - 230   | 1                      | 30 - 40              | 30 - 40        |
| Телячья вырезка                      | 210 - 230   | 1                      | 30 - 40              | 30 - 40        |
| Спинка барашка                       | 210 - 230   | 1                      | 25 - 35              | 20 - 35        |
| Рыба, целиком, 500 г – 1000 г        | 210 - 230   | 1                      | 15 - 30              | 15 - 30        |

#### Быстрое грилирование

| Продукт для гриля                              | Уровень духового шкафа <sup>1)</sup> | Время на гриле (мин) |                |
|--|--------------------------------------|----------------------|----------------|
|  |                                      | Первая сторона       | Вторая сторона |
| Burgers / Рубленый бифштекс <sup>1)</sup>      | 3                                    | 9 - 13               | 8 - 10         |
| Филе свинины                                   | 3                                    | 10 - 12              | 6 - 10         |
| Сосиски  | 3                                    | 10 - 12              | 6 - 8          |
| Стейки из говяжьей вырезки, стейки из телятины | 3                                    | 7 - 10               | 6 - 8          |
| Toast / Тосты <sup>1)</sup>                    | 4                                    | 1 - 3                | 1 - 3          |
| Тосты с открытой начинкой                      | 3                                    | 6 - 8                | -              |

<sup>1)</sup> Предварительно разогрейте духовой шкаф.

### 11.11 Продукты быстрого приготовления

- Удалите с продукта его упаковку. Положите продукт на тарелку.

- Не накрывайте его тарелкой или миской. Это может замедлить размораживание.
- Используйте первый уровень для противня. Отсчет начинайте снизу.

#### Замороженные продукты

| Продукты быстрого приготовления  | Положение противня | Температура (°C) | Время (мин) |
|----------------------------------|--------------------|------------------|-------------|
| Пицца, заморож.                  | 2                  | 200 - 220        | 15 - 25     |
| Пицца Америк., заморож.          | 2                  | 190 - 210        | 20 - 25     |
| Пицца, охлажденная               | 2                  | 210 - 230        | 13 - 25     |
| Мини-пиццы, заморож.             | 2                  | 180 - 200        | 15 - 30     |
| Картофель фри, тонко нарезанный  | 2                  | 200 - 220        | 20 - 30     |
| Картофель фри, крупно нарезанный | 2                  | 200 - 220        | 25 - 35     |
| Крокеты                          | 2                  | 220 - 230        | 20 - 35     |
| Картофельные биточки             | 2                  | 210 - 230        | 20 - 30     |
| Лазанья / Каннелони, свежие      | 2                  | 170 - 190        | 35 - 45     |
| Лазанья / Каннелони, замор.      | 2                  | 160 - 180        | 40 - 60     |
| Запеченный в духовом шкафу сыр   | 2                  | 170 - 190        | 20 - 30     |
| Куриные крылья                   | 2                  | 190 - 210        | 20 - 30     |

#### Таблица замороженных готовых блюд

| Приготавливаемое блюдо                      | Режимы духового шкафа                  | Положение противня | Температура (°C)                | Время                           |
|---|--|--------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| Замороженная пицца                          | Верхний + нижний нагрев                | 2                  | согл. инструкциям производителя | согл. инструкциям производителя |
| Картофель фри <sup>1)</sup> (300 г - 600 г) | Верхний + нижний нагрев или турбогриль | 2                  | 200 - 220                       | согл. инструкциям производителя |
| Багеты                                      | Верхний + нижний нагрев                | 2                  | согл. инструкциям производителя | согл. инструкциям производителя |
| Фруктовый кекс                              | Верхний + нижний нагрев                | 2                  | согл. инструкциям производителя | согл. инструкциям производителя |

<sup>1)</sup> Во время приготовления переверните картофель фри 2-3 раза

### 11.12 Размораживание

- Удалите с продукта его упаковку. Положите продукт на тарелку.
- Не накрывайте его тарелкой или миской. Это может замедлить размораживание.

- Используйте первую полку духового шкафа. Отсчет ведется снизу.

Таблица размораживания

| Продукты        | Количество | Время размораживания (мин) | Время остаточного размораживания (мин) | Комментарий  |
|-----------------|------------|----------------------------|--|--|
| Цыпленок        | 1 кг       | 100 - 140                  | 20 - 30                                | Положите цыпленка на перевернутое блюдо, поставленное в большую тарелку. Переверните по истечении половины времени приготовления |
| Мясо            | 1 кг       | 100 - 140                  | 20 - 30                                | Переверните по истечении половины времени приготовления  |
| Мясо            | 0,5 кг     | 90 - 120                   | 20 - 30                                | Переверните по истечении половины времени приготовления  |
| Форель          | 150 г      | 25 - 35                    | 10 - 15                                | ---  |
| Клубника        | 300 г      | 30 - 40                    | 10 - 20                                | ---  |
| Сливочное масло | 250 г      | 30 - 40                    | 10 - 15                                | ---  |
| Сливки          | 2 x 200 г  | 80 - 100                   | 10 - 15                                | Взбивайте сливки, пока они находятся еще в охлажденном состоянии   |
| Пирожные        | 1,4 кг     | 60                         | 60                                     | ---  |

### 11.13 Консервирование

- Используйте для консервирования только стандартные банки одного размера.
- Не используйте металлические банки, банки с винтовыми крышками или байонетными замками.
- В этом режиме используйте первую полку снизу.
- Не ставьте на 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 первых банках начнет медленно кипеть (для литровых банок приibl. через 35–60 минут), выключите духовой шкаф или уменьшите температуру до 100°C (см. Таблицу).

Таблица «Консервирование» – мягкие фрукты

| Консервирование                             | Температура (°C) | Время до начала медленного кипения (мин) | Время выдержки при 100 °C (мин) |
|---|------------------|--|---------------------------------|
| Клубника, черника, малина, спелый крыжовник | 160 - 170        | 35 - 45                                  | ---                             |

Таблица «Консервирование» – фрукты с косточками

| Консервирование    | Температура (°C) | Время до начала медленного кипения (мин) | Время выдержки при 100°C (мин) |
|--------------------|------------------|--|--------------------------------|
| Груша, айва, слива | 160 - 170        | 35 - 45                                  | 10 - 15                        |

Таблица «Консервирование» – овощи

| Консервирование         | Температура (°C) | Время до начала медленного кипения (мин) | Время выдержки при 100°C (мин) |
|-------------------------|------------------|--|--------------------------------|
| Морковь <sup>1)</sup>   | 160 - 170        | 50 - 60                                  | 5 - 10                         |
| Огурцы                  | 160 - 170        | 50 - 60                                  | ---                            |
| Овощное ассорти         | 160 - 170        | 50 - 60                                  | 15                             |
| Кольраби, горох, спаржа | 160 - 170        | 50 - 60                                  | 15 - 20                        |

<sup>1)</sup> Не вынимайте из духового шкафа после его выключения

### 11.14 Высушивание

| Продукты         | Температура (°C) | Положение противня | Время (час) |
|------------------|------------------|--------------------|-------------|
| Фасоль           | 60 - 70          | 2                  | 6 - 8       |
| Перец            | 60 - 70          | 2                  | 5 - 6       |
| Овощи для супа   | 60 - 70          | 2                  | 5 - 6       |
| Грибы            | 50 - 60          | 2                  | 6 - 8       |
| Зелень           | 40 - 50          | 2                  | 2 - 3       |
| Сливы            | 60 - 70          | 2                  | 8 - 10      |
| Абрикосы         | 60 - 70          | 2                  | 8 - 10      |
| Яблоки, дольками | 60 - 70          | 2                  | 6 - 8       |
| Груши            | 60 - 70          | 2                  | 6 - 9       |

### 11.15 Хлеб

Предварительный нагрев не рекомендуется.

| Вид выпечки | Режим духового шкафа | Уровень духового шкафа | Температура, °C | Время, мин. |
|-------------|----------------------|------------------------|-----------------|-------------|
| Белый хлеб  | Хлеб                 | 2                      | 180 - 200       | 40 - 60     |



| Вид выпечки         | Режим духового шкафа | Уровень духового шкафа | Температура, °С | Время, мин. |
|---------------------|----------------------|------------------------|-----------------|-------------|
| Багет               | Хлеб                 | 2                      | 200 - 220       | 35 - 45     |
| Бриошь              | Хлеб                 | 2                      | 160 - 180       | 40 - 60     |
| Чиабатта            | Хлеб                 | 2                      | 200 - 220       | 35 - 45     |
| Ржаной хлеб         | Хлеб                 | 2                      | 180 - 200       | 50 - 70     |
| Черный хлеб         | Хлеб                 | 2                      | 180 - 200       | 50 - 70     |
| Цельнозерновой хлеб | Хлеб                 | 2                      | 170 - 190       | 60 - 90     |

### 11.16 Таблица использования термощупа для мяса

#### Говядина

| Приготавливаемое блюдо    | Температура внутри продукта |
|---------------------------|-----------------------------|
| Ростбиф или стейк из филе |                             |
| с кровью                  | 45°C – 50°C                 |
| средней прожаренности     | 60°C – 65°C                 |
| хорошей прожаренности     | 70°C – 75°C                 |

#### Свинина

| Приготавливаемое блюдо                          | Температура внутри продукта |
|---|-----------------------------|
| Свиная лопатка / ошеек / окорок                 | 80°C - 82°C                 |
| Свиная отбивная (спинка) / копченое свиное филе | 75°C – 80°C                 |
| Мясной рулет                                    | 75°C – 80°C                 |

#### Телятина

| Приготавливаемое блюдо | Температура внутри продукта |
|------------------------|-----------------------------|
| Жареная телятина       | 75°C – 80°C                 |
| Телячья рулька         | 85°C – 90°C                 |

#### Баранина / ягненок

| Приготавливаемое блюдо          | Температура внутри продукта |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Баранья нога                    | 80°C – 85°C                 |
| Седло барашка                   | 80°C – 85°C                 |
| Жареный ягненок / ножка ягненка | 70°C – 75°C                 |

#### Дичь

| Приготавливаемое блюдо | Температура внутри продукта |
|------------------------|-----------------------------|
| Седло зайца            | 70°C – 75°C                 |

| Приготавливаемое блюдо | Температура внутри продукта |
|------------------------|-----------------------------|
| Заячья нога            | 70°C – 75°C                 |
| Заяц целиком           | 70°C – 75°C                 |
| Седло оленя            | 70°C – 75°C                 |
| Оленья нога            | 70°C – 75°C                 |

#### Рыба

| Приготавливаемое блюдо | Температура внутри продукта |
|------------------------|-----------------------------|
| Лосось                 | 65°C – 70°C                 |
| Форель                 | 65°C – 70°C                 |

## 12. УХОД И ОЧИСТКА



### ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».

#### Примечание относительно очистки:

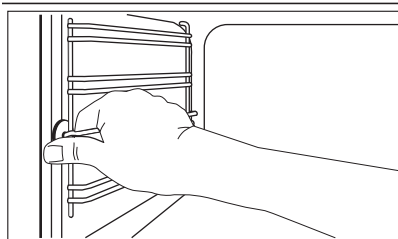
- Протирайте переднюю часть прибора мягкой тканью, смоченной теплой водой с моющим средством.
- Для очистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Очищайте внутреннюю камеру прибора после каждого использования. Это позволит легче избавиться от загрязнений, которые к тому же не будут пригорать.
- Стойкие загрязнения удаляйте при помощи специальных чистящих средств для духовых шкафов.

- После каждого использования все дополнительные аксессуары духового шкафа следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с моющим средством.
- Если у вас есть принадлежности с антипригарным покрытием, не используйте для их очистки агрессивные средства, предметы с острыми краями или посудомоечную машину. Это может привести к повреждению антипригарного покрытия.

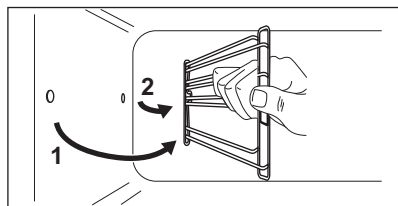
### 12.1 Направляющая для противня

Для удобства очистки боковых стенок духового шкафа направляющие для противня можно снять.

#### Снятие направляющих для противня



1. Потяните переднюю часть направляющей для противня по направлению от стенки.



2. Потяните заднюю часть направляющей по направлению от стенки и снимите ее.

### Установка направляющих для противня

Для установки направляющих для противня на место повторите указанную процедуру в обратном порядке.

### 12.2 Лампа освещения



**ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность поражения электрическим током. Лампа освещения и стеклянный плафон могут сильно нагреваться.

**Перед заменой лампы:**

- Выключите прибор.
- Извлеките предохранители из блока предохранителей или отключите рубильник на электрощитке.



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

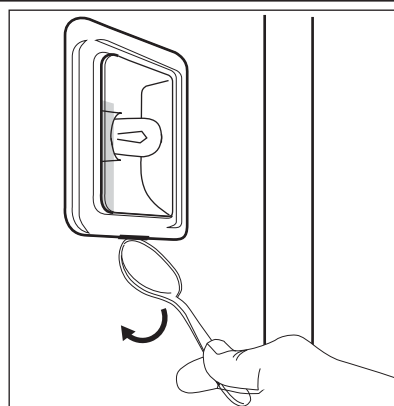
Положите на дно внутренней камеры прибора кусок ткани. Он защитит плафон лампы и поверхность духового шкафа от повреждений. Всегда используйте лампу освещения того же типа.

**Замена лампы на потолке внутренней камеры:**

1. Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.
2. Очистите стеклянный плафон.
3. Замените лампу освещения на подходящую лампу с жаростойкостью 300°C.
4. Верните стеклянный плафон на место.

**Замена лампы на левой стороне камеры прибора.**

1. Снимите левую направляющую для противня.
2. Снимите стеклянный плафон, воспользовавшись для этого узким тупым предметом (например, чайной ложкой). Очистите стеклянный плафон.



3. Замените лампу освещения на подходящую лампу с жаростойкостью 300°C.
4. Верните стеклянный плафон на место.
5. Установите левую направляющую для противня на место.

### 12.3 Потолок духового шкафа

Для упрощения чистки потолка духового шкафа нагревательный элемент его потолка можно отвести вниз.

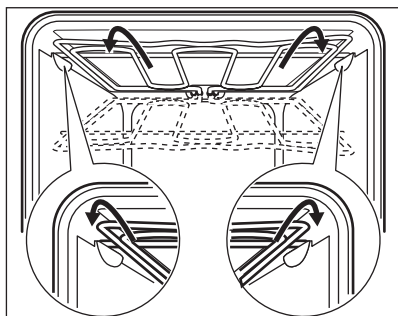


**ВНИМАНИЕ!**

Перед перемещением нагревательного элемента выключите прибор. Убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность получения ожогов.

**Как отвести нагревательный элемент**

1. Снимите направляющие для противней.



2. Возьмитесь за нагревательный элемент спереди обеими руками.
3. Преодолевая действие пружины, потяните его вперед и наружу вдоль направляющих по обе стороны.

4. Нагревательный элемент опустится вниз. Теперь можно очистить потолок духового шкафа.

#### Возврат нагревательного элемента на место

1. Верните нагревательный элемент на место, действуя в обратной последовательности.



Как следует подведите нагревательный элемент вверх, чтобы он находился над направляющими на внутренних стенках прибора.

2. Установите направляющие для противня.

## 12.4 Очистка дверцы духового шкафа

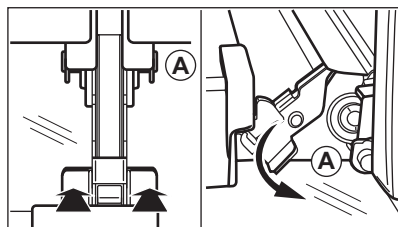
### Извлечение дверцы духового шкафа и стеклянных панелей

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

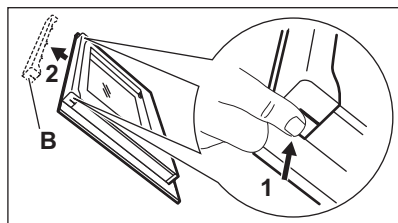


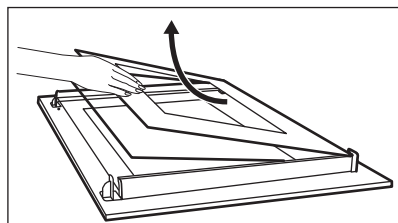
#### ВНИМАНИЕ!

Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверь имеет большой вес.



1. Полностью откройте дверцу.
2. Нажмите до упора стопорные рычаги (А) 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 под углом по направлению вверх.
5. Положите дверцу наружной стороной вниз на мягкую ткань, расстеленную на ровной поверхности. Это предотвратит появление царапин.
6. Возьмитесь с обеих сторон за дверную планку (В) на верхней кромке дверцы и нажмите внутрь, чтобы освободить уплотнительную защелку.
7. Чтобы снять дверную планку, нужно потянуть ее вперед.





8. Берясь каждый раз за верхний край стеклянных панелей, вытащите их по одной по направлению вверх.
9. Очистите стеклянную панель водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянную панель досуха.

**Установка дверцы духового шкафа и стеклянных панелей на место**

По окончании очистки установите стеклянные панели и дверцу духового шкафа на место.

Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности. Сначала вставьте меньшую панель, а затем большую.

### 13. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ...



**ВНИМАНИЕ!**

См. главу «Сведения по технике безопасности».

| Неисправность                   | Возможная причина  | Решение   |
|---------------------------------|--|---|
| Прибор не производит нагрев.    | Прибор выключен.   | Включите прибор.  |
| Прибор не производит нагрев.    | Не установлено время на часах.   | Установите часы.  |
| Прибор не производит нагрев.    | Не заданы необходимые настройки.   | Проверьте настройки.  |
| Прибор не производит нагрев.    | Включена функция «Защита от детей».  | См. «Включение и выключение функции «Защита от детей».  |
| Прибор не производит нагрев.    | Сработал предохранитель.   | Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель сработает повторно, обратитесь к квалифицированному электрику. |
| На дисплее отображается «F111». | Штекер принадлежности Термосенсор для Мяса неправильно вставлен в свое гнездо. | Вставьте штекер термощупа для мяса в гнездо до упора.   |
| Лампа не горит.                 | Лампа перегорела.  | Замените лампу.   |

Если самостоятельно справиться с проблемой не удалось, обратитесь в магазин или сервисный центр. Необходимые для сервисного центра данные находятся на табличке с техническими данными.

Табличка с техническими данными расположена на передней рамке внутренней камеры прибора.

Рекомендуем записать эти данные здесь:

Модель (MOD.)

.....


Код изделия (P.N.) .....  
Серийный номер (S.N.) .....


---

## 14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

|            |       |
|------------|-------|
| Напряжение | 230 В |
| Частота    | 50 Гц |

## 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.

Дата производства данного изделия указана в серийном номере (serial number), где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры номера – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 11012345 означает, что изделие произведено на десятой неделе 2011 года.



[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



892961531-B-392013

ERC

CE

