



RU Духовой шкаф с функцией пара

Инструкция по эксплуатации

Бытовая техника, способная на большее

Найти электронную инструкцию, посмотреть обучающие видео и обратиться за техподдержкой вы можете по ссылке electrolux.com/getstarted.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	5
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ.....	8
4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	9
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	11
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	12
7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	22
8. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ.....	24
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.....	24
10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	28
11. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	30
12. УХОД И ОЧИСТКА.....	51
13. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	56
14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	59
15. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	59

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 рукавицы.
- 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 пароочистители для очистки прибора.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.
- В случае повреждения кабеля электропитания во избежание поражения электрическим током он должен быть заменен изготовителем,

- авторизованным сервисным центром или специалистом с 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 термошуп (датчик температуры внутри продукта), рекомендованный для данного прибора.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка



ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте 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 или их приближения к дверце прибора или нише под прибором, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора,

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

2.4 Приготовление на пару



ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения ожогов и повреждения прибора.

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

2.5 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.

2.6 Внутреннее освещение



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

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

2.7 Сервис

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

2.8 Утилизация



ВНИМАНИЕ!

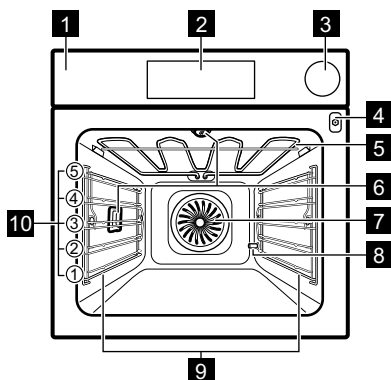
Существует опасность травмы или удушья.

- 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

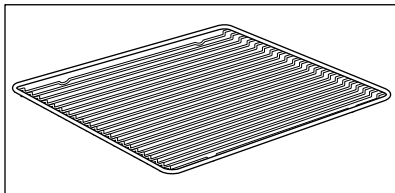
3.1 Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Электронный программатор
- 3 Выдвижной резервуар для воды
- 4 Гнездо для термощупа
- 5 Нагревательный элемент
- 6 Лампа освещения
- 7 Вентилятор
- 8 Выпускное отверстие трубки для удаления накипи
- 9 Съемная направляющая для противня
- 10 Положение противней

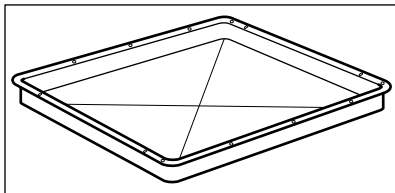
3.2 Аксессуары

Решетка



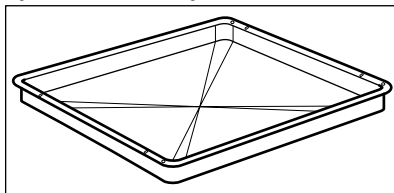
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.

Эмалированный противень



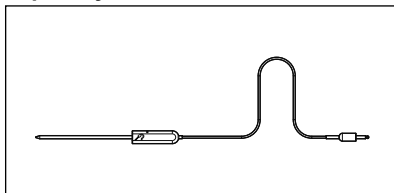
Для тортов и печенья.

Глубокий эмалированный противень для гриля



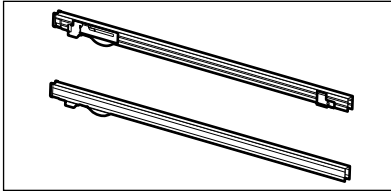
Для выпекания и жарки или в качестве поддона для сбора жира.

Термощуп



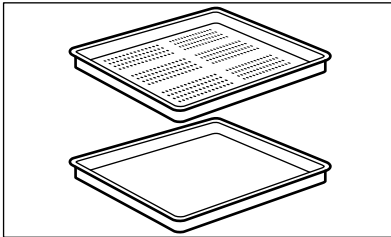
Измерение температуры внутри продукта.

Телескопические направляющие



Облегчение установка и извлечения противней и решеток.

Набор противней для приготовления на пару

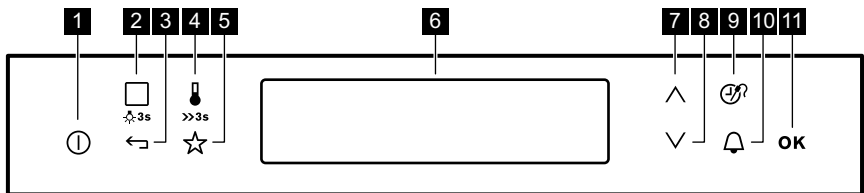


Один контейнер для продуктов без отверстий и один контейнер с отверстиями.

Набор противней для приготовления на пару удаляет конденсирующуюся воду из продуктов в ходе приготовления на пару. Подходит для приготовления овощей, рыбы, куриной грудки. Данный набор не подходит для продуктов, которые должны быть погружены в воду – например, риса, поленты, макаронных изделий.

4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

4.1 Электронный программатор

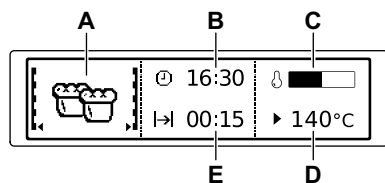


Управление прибором осуществляется с помощью сенсоров.

Сенсор	Функция	Комментарий
1	ВКЛ/ВЫКЛ (ON/OFF)	Включение и выключение прибора.
2	Режимы нагрева или Помощь в приготовлении	Для выбора режима нагрева или вызова меню Помощь в приготовлении коснитесь сенсора один раз. Для перехода между меню снова коснитесь сенсора: Режимы нагрева, Помощь в приготовлении. Для включения или выключения освещения коснитесь и удерживайте сенсор в течение 3 секунд.
3	Клавиша возврата	Возврат на один уровень в меню функций. Для вызова главного меню коснитесь и удерживайте сенсор в течение 3 секунд.




Сенсор	Функция	Комментарий
4 	Выбор температуры	Установка температуры или отображение текущей температуры прибора. Коснитесь сенсора на 3 секунды, чтобы включить или выключить функцию Быстрый нагрев.
5 	Любимая прогр.	Сохранение и вызов любимых программ.
6 -	Дисплей	Отображение текущих настроек прибора.
7 	Стрелка вверх	Перемещение вверх по меню.
8 	Стрелка вниз	Перемещение вниз по меню.
9 	Время и дополнительные функции	Установка различных функций. При работе режима нагрева касание данного сенсора позволяет установить таймер или следующие функции: Блокир. кнопок, Любимая прогр., Сохранение тепла, Включил и Иди. Также можно изменить настройки термощупа.
10 	Таймер	Установка функции Таймер.
11 	OK	Подтверждение выбора или параметра настройки.









4.2 Дисплей



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

Другие индикаторы дисплея:

Символ	Функция	Функция
	Таймер	Работает функция часов.
	Время суток	На дисплее отображается текущее время суток.
	Продолжительность	На дисплее отображается требуемое для приготовления время.

Символ		Функция
	Окончание	Отображается на дисплее по истечении времени приготовления.
	Температура	На дисплее отображается температура.
	Индикация времени	На дисплее отображается продолжительность времени работы режима нагрева. Для сброса отсчета одновременно нажмите на ∇ и \blacktriangle .
	Расчет	Духовой шкаф вычисляет время приготовления.
	Индикация нагрева	На дисплее отображается температура внутри духового шкафа.
	Быстрый нагрев	Функция включена. При этом сокращается время нагрева.
	Вес, автоматич.	На дисплее отображается информация о том, что система автоматического взвешивания включена или что вес может быть изменен.
	Сохранение тепла	Функция включена.

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

5.1 Первая чистка

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

См. Главу «Уход и очистка».

Перед первым использованием духовой шкаф и аксессуары следует очистить.

Установите аксессуары и съемные направляющие для полок обратно на место.

5.2 Первое подключение

При подключении духового шкафа к сети электропитания или после перебора электропитания необходимо установить язык, контрастность дисплея, яркость дисплея и время суток.

1. Для выбора значения нажмите на \blacktriangle или на ∇ .
2. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на **OK**.

5.3 Настройка жесткости воды.

В таблице ниже описывается соответствие диапазонов жесткости воды содержанию в ней кальция (ммоль/л в немецких градусах жесткости) и характеристикам воды.

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

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

1. Возьмите индикаторную полоску с 4 изменяющимися цветами. Полоска поставляется в комплекте набора противней для приготовления на пару для духового шкафа.
2. Погрузите полоску в воду приблизительно на 1 секунду так, чтобы все ее изменяющиеся участки оказались в воде. Не помещайте полоску в проточную воду.
3. Стряхните с полоски лишнюю воду.
4. Через 1 минуту проверьте жесткость воды, воспользовавшись таблицей ниже. Цвета изменяющихся зон продолжают меняться. Не

проверяйте жесткость воды спустя 1 минуту после начала проверки.

5. Задайте жесткость воды: меню: Основные установки.

Индикаторная полоска	Жест. воды
	1
	
	2
	3
	4

Изменить жесткость воды можно в меню Основные установки / Жест. воды.



6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!


См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

6.1 Навигация по пунктам меню

1. Включите духовой шкаф.
2. С помощью кнопок  или  выберите нужный пункт меню.







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



В любой момент можно вернуться в главное меню, нажав на .





6.2 Обзор меню





Главное меню

Символ / Элемент меню	Применение
 Режимы нагрева	Содержит перечень режимов нагрева.
 Рецепты	Содержит перечень автоматических программ.
 Любимая прог.	Содержит список избранных программ приготовления, созданных пользователем.
 Очистка	Содержит перечень программ очистки.
 Основные установки	Используется для задания конфигурации прибора.
 Особые	Содержит перечень дополнительных режимов нагрева духового шкафа.
 Помощь в приготовлении	Содержит рекомендуемые настройки духового шкафа для широкого выбора блюд. Выберите требуемое блюдо и приступите к процессу приготовления. Значения температуры и времени выпекания являются ориентировочными значениями для получения оптимальных результатов и могут быть изменены. Они зависят от рецепта, а также от качества и количества используемых ингредиентов.






Подменю для: Основные установки

Символ / Элемент меню	Описание
 Установка времени суток	Установка текущего времени.
 Индикация времени	Если данная функция включена, на дисплее выключенного прибора отображается текущее время.
 Быстрый нагрев	Если функция включена, то это позволяет сократить время нагрева.
 Включил и Иди	Выбор функции и ее последующее включение нажатием на любой символ панели управления.
 Сохранение тепла	Используется для поддержания приготовленных блюд теплыми в течение 30 минут после завершения цикла приготовления.
 Коррекция времени	Включение и выключение функции «Коррекция времени».
 Контрастность дисплея	Изменение контрастности дисплея в процентах.
 Яркость Дисплея	Изменение яркости дисплея в процентах.
 Выбрать язык	Выбор языка выводимой на дисплей информации.

Символ / Элемент меню	Описание
 Громкость Звук. Сигнала	Регулировка в процентах громкости сигналов, звучащих при нажатии на сенсорные поля, а также других сигналов.
 Тоны Кнопки	Включение и выключение звуковых сигналов, звучащих при нажатии на сенсорные поля. Отключение звуковых сигналов, выдаваемых при нажатии на поле «Вкл/Выкл», невозможно.
 Сигналы тревоги/ошибки	Включение и выключение сигналов оповещения.
 Жест. воды	Используется для установки уровня жесткости воды (1-4).



Символ / Элемент меню	Описание
 Напоминание о чистке	Напоминание о необходимости проведения очистки прибора.
 ДЕМОРЕЖИМ	Код включения / отключения: 2468.
 Сервис	Отображение на дисплее версии и конфигурации программного обеспечения.
 Заводские установки	Сброс всех настроек к заводским установкам.

6.3 Подменю для меню: Очистка


Символ	Элемент меню	Описание
	Опорожнение резервуара	Процедура для удаления оставшейся воды из выдвижного резервуара для воды после использования функций с использованием пара.
	Очистка паром плюс	Процедура для очистки стойких загрязнений с использованием средства для чистки духового шкафа.
	Очистка паром	Процедура для очистки прибора низкой степени загрязненности, в котором нет пригоревших за несколько раз остатков пищи.
	Удал. накипи	Процедура очистки системы парогенератора от остатков известковых отложений.
	Ополаск.	Процедура для промывки и очистки системы парогенератора после частого применения функций с использованием пара.

6.4 Режимы нагрева

Режим нагрева	Применение
 Горячий воздух	Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов максимум на трех уровнях. Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима Верхн/нижн. нагрев.
 Пицца	Выпекание на одном уровне духового шкафа, когда требуется более интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка. Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима Верхн/нижн. нагрев.
 Верхн/нижн. нагрев (Верхний/нижний нагрев)	Выпекание и жарка продуктов на одном уровне духового шкафа.
 Замороженные продукты	Приготовление полуфабрикатов, например, картофеля фри, картофеля по-деревенски или спринг-роллов с образованием хрустящей корочки.
 Малый гриль	Приготовление на гриле продуктов плоской формы и тостов.
 Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы на одном уровне, а также запекание и обжаривание.





Режим нагрева	Применение
 Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей основой и консервирование продуктов.
 Влажный горячий воздух	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 максимальной возможной энергоэффективности. При использовании данной функции температура внутри камеры может отличаться от заданной температуры. Используется остаточное тепло. Уровень мощности может быть снижен. Общие рекомендации по энергосбережению приведены в Разделе «Энергосбережение» Главы «Экономия электроэнергии». При использовании данной функции лампа выключается через 30 секунд.

Режим нагрева	Применение
 Низк. влажн.	Выпекание хлеба, жарка больших кусков мяса или разогрев охлажденных или замороженных продуктов.
 Выс. влажн.	Приготовление продуктов с высоким содержанием влаги и приготовление на пару рыбы, заварного крема и терринов.
 Влажный пар	Приготовление овощей, рыбы, картофеля, риса, пасты и других блюд.

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

6.5 Особые


Режим нагрева	Применение
  Поддержание тепла	Сохранение пищи в теплом виде.
 Подогрев тарелок	Предварительный подогрев тарелок перед подачей на стол.
 Консервирование	Консервирование (например, соленых огурцов).
 Сушка	Высушивание нарезанных ломтиками фруктов, овощей и грибов.

Режим нагрева	Применение
 Подготовка теста	Ускорение поднятия дрожжевого теста. Не допускает высыхания теста и сохраняет его эластичность.
 Медл. приготовление	Приготовление нежных и сочных жареных кусков мяса.
 Хлеб	Используйте данную функцию для приготовления хлеба и булочек на хорошем профессиональном уровне в части получения хрустящей корочки, ее блеска и цвета.
 Регенерация	Разогрев продуктов с помощью пара предотвращает подсыхание поверхности. Мягкое и равномерное распределение нагрева позволяет раскрыть вкус и аромат продуктов так, как будто они были только что приготовлены. Данная функция может использоваться для разогрева продуктов непосредственно на тарелке. Можно разогревать больше одной тарелки одновременно, используя несколько положений противней.

Режим нагрева	Применение
 Размораживание	Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размеров замороженных продуктов.
 Запеканка	Приготовление таких блюд как лазанья или картофельная запеканка, а также запекание и обжаривание.






6.6 Помощь в приготовлении

Категория блюда: Рыба/Морепр.

Блюдо	
Рыба	Запеченная рыба
	Рыбн. пал.
	Тонк. куски филе
	Крупн. куски филе
	Рыбн. филе, заморож.
	Мелк. рыба, целиком
	Рыба на пару, целиком
	Мелк.рыба гр,цел.
	Рыба на гриле, целиком
	Рыба на гриле, целиком 
Форель	
Лосось	Лосось, филе
	Лосось, целиком










Блюдо	
Креветки	Креветки, свеж.
	Креветки, заморож.
Мидии	-






Категория блюда: Птица

Блюдо	
Куриное филе	-
Куриное филе 	-
Цыпленок	Кур. крыл., свеж.
	Кур. крыл., замор.
	Кур. окорочка, свеж.
	Кур. окорочка, замор.
	Отварн. кур. гр.
Утка, целиком 	Цыпленок, 2 половинки
	Цыпленок целиком 
	-
Гусь, целиком 	-
Индейка, целиком 	-

Категория блюда: Мясо

Блюдо	
Говядина	Говяд.по-венски
	Тушеное мясо 
	Мясной Рулет

Блюдо	
Ростбиф	С кровью
	С кровью 
	Средняя
	Средняя 
	Хорошо Прожаренная
	Хорошо Прожаренная 
Говядина по-скандинав.	С кровью 
	Средняя 
	Хорошо Прожаренная 
Свинина	Чиполата(св.охот.колб.)
	Свин. грудинка
	Рулька, полуфабрикат
	Свиной окорок
	Свиная Вырезка
	Свиная Вырезка 
	Копч. свин. выр.
	Отв. свин. выр.
	Свиная шейка
	Свиная лопатка
Жареная свинина 	
Вар. ветчина	
Телятина	Телячья Ножка
	Телячья вырезка
	Жареная телятина 

Блюдо	
Баранина	Ножка ягненка
	Жареный ягненок 
	Седло барашка
	Седло Ягненка, среднее
Дичь	Седло Ягненка, среднее 
	Заяц
	• Заячьи окорочка
	• Седло зайца
	• Седло зайца 
	Оленина
• Окорок оленя/косули	
• Седло оленя/косули	
Жареная дичь 	
Мясо дичи 	

Категория блюда: Запеч. блюда

Блюдо	
Лазанья	-
Лазанья/Кан-ло-ни, замор.	-
Паста	-
Картофельная запеканка	-
Овощн. запеканка	-
Сладкие Запеканки	-

Категория блюда: Пицца/Киш

Блюдо	
Пицца	Итальянская
	Чикагская
	Пицца, заморож.
	Пицца Америк., заморож.
	Пицца, охлажденная
	Мини-пиццы, заморож.
Багет с распл. сыр.	-
Тарт фламбе (эльзасский пирог)	-
Несл. швейц. пирог	-
Открытый Пирог	-
Пикантный пирог	-

Категория блюда: Пироги/Выпечка

Блюдо	
Пирог-кольцо	-
Ябл. пир., закр.	-
Бисквитный пирог	-
Яблочный пирог	-
Чизкейк в форме	-
Сдобная булочка	-
Бисквит «Мадера»	-
Открытый Пирог	-
Сладк. швейц. пирог	-
Миндальный торт	-
Маффины	-
Выпечка	-

Блюдо	
Полоски из теста	-
Пирожн. из зав-арн. теста	-
Изд. из сл. теста	-
Эклеры	-
Минд. печенье	-
Песочн. печенье	-
Рожд. коврижки	-
Ябл. Штрудель, заморож.	-
Пирог на противне	Опарн. тесто
	Дрожжевое тесто
Чизкейк на протв.	-
Шоколадный торт	-
Швейц. рулет	-
Дрожжевой пирог	-
Пирог с посыпкой	-
Сах. печенье	-
Осн. для откр. пир.	Изд. из пес. теста
	Откр. пирог, бискв. осн.
Откр. фрукт. пир.	Фрук. пирог, песочн. осн.
	Откр. фрукт. пирог, бискв. осн.
	Дрожжевое тесто

Категория блюда: Хлеб/Булочки

Блюдо	
Рулеты	Рулеты
	Булочки, готовые
	Заморож. рул.
Чиабатта	-

Блюдо	
Багет	Багеты, готов.
	Багет, заморож.
Хлеб	Батон-венок
	Белый хлеб
	Дрожжев. Пирог с Медом
	Серый хлеб
	Ржаной хлеб
	Хлеб из цельн. муки
	Пресный хлеб
	Хлеб/Булочки, заморож.

Категория блюда: Овощи

Блюдо	
Брокколи, соцв.	-
Брокколи, целиком	-
Цв. капуста, соцв.	-
Цв. капуста, целиком	-
Морковь	-
Цукини, ломтики	-
Спаржа, зеленая	-
Спаржа, белая	-
Сладкий перец, полосками	-
Свеж. шпинат	-
Лук-порей, кольцами	-
Зеленая фасоль	-
Нарез. грибы	-
Очищенные Помидоры	-

Блюдо	
Брюссельская капуста	-
Сельдерей, кубиками	-
Горох	-
Баклажаны	-
Фенхель	-
Артишоки	-
Свекла	-
Скорцоне-ра(лист.капуста)	-
Турнепс, соломкой	-
Белая фасоль	-
Савойская капуста	-

Категория блюда: Заварные и террины

Блюдо	
Нежный Омлет	-
Флан Карамельный	-
Террин	-
Яйца	Яйца всмятку
	Яйца в мешочек
	Яйца вкрутую
	Запеченные яйца

Категория блюда: Гарниры

Блюдо	
Карт. фри, тонк.	-
Карт. фри, крупн.	-
Карт. фри, замор.	-
Крокеты	-

Блюдо	
Картофель, лом- тики	-
Картофельные Биточки	-
Вар. карт., че- твертушки	-
Вареная Карто- шка	-
Картошка в Мун- дире	-
Картоф. клецки	-
Хлебные клецки	-
Сол. клецки из др. теста	-
Сл. клецки из др. теста	-
Рис	-
Тальятелле, свеж.	-
Полента	-



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

6.7 Установка режима нагрева

1. Включите духовой шкаф.
2. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на **OK**.
3. Установите температуру.
4. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на **OK**.

6.8 Приготовление на пару

Крышка выдвижного резервуара для воды находится внутри панели управления.



ВНИМАНИЕ!

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

1. Нажмите на крышку, чтобы открыть выдвижной резервуар для воды.
2. Наполните выдвижной резервуар для воды холодной водой до максимальной отметки (около 950 мл), пока не начнет выдаваться звуковой сигнал или пока на дисплее не появится соответствующее сообщение. Этого количества воды достаточно примерно на 50 минут. Не наполняйте выдвижной резервуар для воды сверх максимальной отметки. Это может привести к протечке воды, ее переливу или повреждению мебели.
3. Установите выдвижной резервуар для воды в исходное положение.
4. Включите духовой шкаф.
5. Задайте режим нагрева с паром и задайте температуру.
6. При необходимости задайте функцию Продолжительность $| \rightarrow |$ или Окончание $\rightarrow |$. Пар начнет появляться примерно через 2 минуты. Когда духовой шкаф достигнет заданной температуры, раздастся сигнал. Когда в выдвижном резервуаре для воды заканчивается вода, выдается сигнал; для продолжения приготовления на пару необходимо залить в резервуар воду.

После окончания приготовления прозвучит звуковой сигнал.

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Духовой шкаф может сильно нагреваться. Существует опасность получения ожогов.

9. После приготовления на пару на дне внутренней камеры может конденсироваться пар. Всегда вытирайте дно внутренней камеры духового шкафа, когда он остынет. Чтобы полностью высушить духовой шкаф, оставьте дверцу открытой. Для ускорения сушки можно закрыть дверцу и разогреть духовой шкаф при помощи функции Горячий воздух при 150°C около 15 минут.

6.9 Индикация нагрева

При включении режима нагрева на дисплее отображается полоска.


Полоска показывает, что температура духового шкафа повышается. По достижении заданной температуры выдаются 3 сигнала зуммена, а полоска начинает мигать и затем исчезает.

6.10 Быстрый нагрев

Данная функция позволяет сократить время нагрева.



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





Для включения данной функции нажмите и удерживайте  в течение 3 секунд. Индикатор нагрева замигает. Эта функция доступна не во всех моделях духовых шкафов.



6.11 Остаточное тепло

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

7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

7.1 Таблица функций часов

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

Функция часов	Применение
 Продолжительность	Установка продолжительности работы духового шкафа (макс. 23 часа 59 минут).
 Окончание	Установка времени отключения режима нагрева (макс. 23 часа 59 минут).

Если установлено время для функции часов, то обратный отсчет времени начнется через 5 секунд.




При использовании функций часов
 Продолжительность и Окончание выключение нагревательных элементов духового шкафа происходит по истечении 90% заданного времени работы. В конце приготовления (в течение от 3 до 20 минут) духовой шкаф использует остаточное тепло для продолжения приготовления.

7.2 Установка функций часов



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

1. Установите режим нагрева духового шкафа.
2. Многократным нажатием кнопки  добейтесь отображения на дисплее необходимой функции часов и соответствующего символа.
3. С помощью \wedge или \vee задайте необходимое значение времени.
4. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ОК.

По истечении времени выдается сигнал. Духовой шкаф выключится. На дисплее появится сообщение.

5. Для отключения звукового сигнала достаточно коснуться любого символа.


7.3 Сохранение тепла

Условия для этой функции:

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

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

Включение и выключение данной функции производится в меню Основные установки.

1. Включите духовой шкаф.
2. Выберите режим нагрева.
3. Установите температуру выше 80°C.
4. Многократным нажатием на кнопку  добейтесь появления на дисплее Сохранение тепла.
5. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ОК.

По окончании работы функции выдается сигнал.

При изменении режимов нагрева функция остается включенной.

7.4 Коррекция времени



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



Неприменимо для режимов нагрева с использованием термощупа.

1. По истечении времени приготовления выдается сигнал. Коснитесь любого символа.

На дисплее отображается сообщение.

2. Нажмите  для включения или  для отмены.
3. Задайте продолжительность работы функции.

4. Нажмите ОК.

8. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

8.1 Рецепты в Интернете



Рецепты для автоматических программ данного конкретного духового шкафа можно найти на нашем веб-сайте. Для выбора подходящей книги рецептов проверьте РНС на табличке с техническими данными на передней рамке внутренней камеры прибора.

8.2 Рецепты с Запрограммир. рецепты

В памяти духового шкафа записаны рецепты, которыми вы можете воспользоваться. Изменение рецептов пользователем невозможно.

1. Включите духовой шкаф.
2. Выберите меню Рецепты. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ОК.
3. Выберите категорию и блюдо. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ОК.
4. Выберите рецепт. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ОК.

9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

9.1 Термощуп

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

Необходимо задать два значения температуры:

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

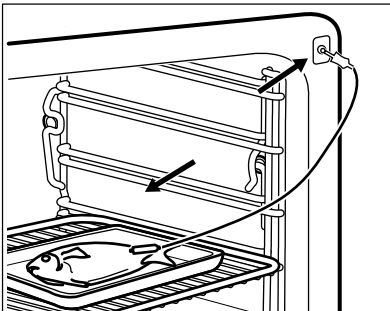
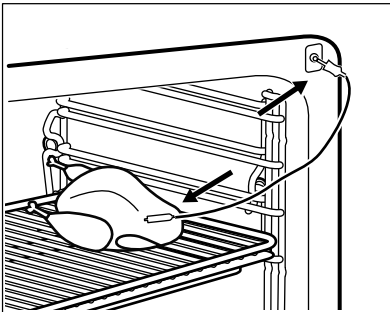
Указания для достижения оптимальных результатов:

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

- i** Прибор рассчитывает примерное окончание времени приготовления. Оно зависит от количества продуктов, выбранного режима нагрева и заданной температуры.

Категории блюд: мясо, птица и рыба

1. Включите прибор.
2. 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.
3. Вставьте штекер термощупа в гнездо, расположенное на передней раме прибора.



На дисплее при этом появляется символ термощупа.

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

5. Задайте режим нагрева и, при необходимости, температуру духового шкафа.
6. Нажмите на Ⓢ , чтобы изменить температуру внутри продукта. Когда блюдо достигнет заданной температуры, раздастся звуковой сигнал. Прибор отключится автоматически.
7. Для отключения сигнала коснитесь любого символа.
8. Выньте штекер термощупа из гнезда и достаньте блюдо из прибора.

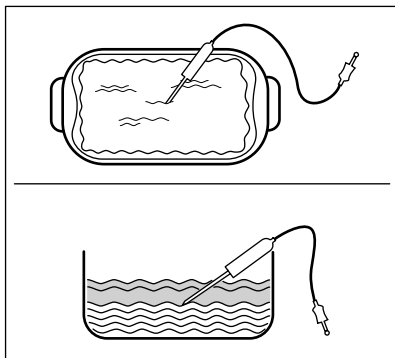


ВНИМАНИЕ!

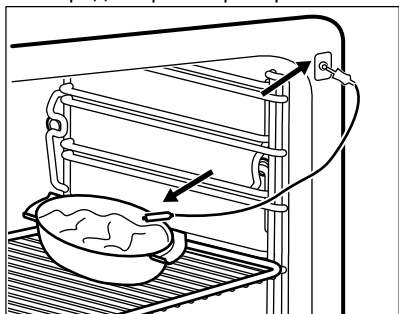
Присутствует опасность ожога, так как термощуп сильно нагревается. Будьте осторожны при извлечении штекера из гнезда и наконечника из продукта.

Категория блюд: запеканки

1. Включите прибор.
2. Поместите ингредиенты в форму для выпечки.
3. Вставьте наконечник термощупа точно в центр запеканки. Во время запекания термощуп не должен менять своего положения в блюде. Для этого зафиксируйте его при помощи одного из более твердых ингредиентов. Для фиксации силиконовой ручки термощупа воспользуйтесь краем посуды, в которой производится запекание. Наконечник термощупа не должен касаться дна посуды для запекания.



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



На дисплее при этом появляется символ термощупа.

6. В течение 5 секунд задайте нужную температуру внутри продукта при помощи \wedge или \vee .
7. Задайте режим нагрева и, при необходимости, температуру духового шкафа.
8. Нажмите на ON , чтобы изменить температуру внутри продукта. Когда блюдо достигнет заданной температуры, раздастся звуковой сигнал. Прибор отключится автоматически.
9. Для отключения сигнала коснитесь любого символа.
10. Выньте штекер термощупа из гнезда и достаньте блюдо из прибора.



ВНИМАНИЕ!

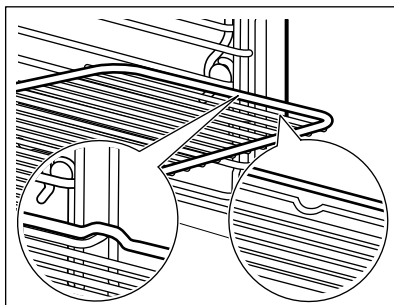
Присутствует опасность ожога, так как термощуп сильно нагревается.

Будьте осторожны при извлечении штекера из гнезда и наконечника из продукта.

9.2 Установка аксессуаров

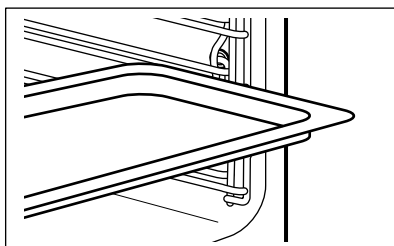
Решетка:

Вставьте решетку между направляющими, .



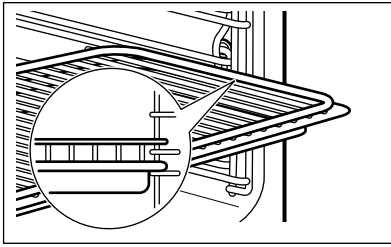
Эмалированный противень/ Сотейник:

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.

9.3 Телескопические направляющие – установка аксессуаров

Телескопические направляющие облегчают установку и снятие полок.

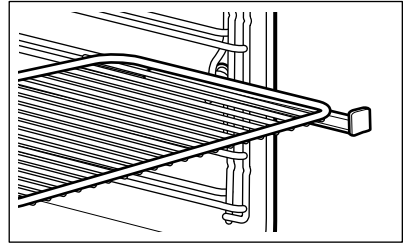
- !** **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**
Не мойте телескопические направляющие в посудомоечной машине. Не смазывайте телескопические направляющие.

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

Решетка:
Установите решетку на телескопические направляющие так,

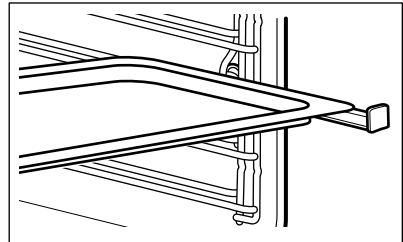
чтобы ее опоры были направлены вниз.

- i** Высокий ободок решетки предназначен для защиты посуды от соскальзывания.



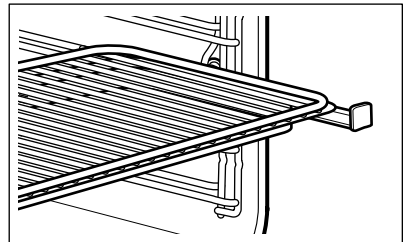
Противень для жарки:

Установите противень для жарки на телескопические направляющие.



Одновременная установка решетки и противня для жарки:

Установите решетку и противень для жарки на телескопические направляющие.




10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ



10.1 Любимая прогр.

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



Сохранение программы

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

На дисплее отобразится позиция первой свободной ячейки памяти.

5. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ОК.
6. Введите название программы. Начнет мигать первая буква.
7. Измените букву при помощи  или .
8. Нажмите ОК. Замигает следующая буква.
9. Повторите действие 7 необходимое число раз.

10. Нажмите и удерживайте ОК для сохранения.

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

Можно изменить имя программы в меню Изменить имя программы.




Включение программы

1. Включите духовой шкаф.
2. Выберите меню Любимая прогр..

3. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ОК.
4. Выберите название любимой программы.
5. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ОК.


10.2 Использование функции «Защита от детей».


Когда установлена функция «Защита от детей», случайное включение духового шкафа становится невозможным.


1. Для включения дисплея нажмите .
2. Нажмите и удерживайте одновременно  и , пока на дисплее не появится сообщение . Для выключения функции «Защита от детей» повторите действие 2.

10.3 Блокир. кнопок

Данная функция предотвращает случайное включение режима нагрева. Ее можно включить только когда духовой шкаф работает.

1. Включите духовой шкаф.
2. Задайте какой-либо режим нагрева или параметр.
3. Многократным нажатием на кнопку  добейтесь появления на дисплее Блокир. кнопок.
4. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ОК.

Для выключения функции нажмите . На дисплее появится сообщение.

Снова нажмите на , а затем на ОК для подтверждения.





При выключении духового шкафа данная функция тоже выключается.

10.4 Включил и Иди

Данная функция позволяет задать режим нагрева (или программу) и

включать ее позже одним касанием на любого символа.

1. Включите духовой шкаф.
2. Установите режим нагрева духового шкафа.
3. Многократным нажатием на кнопку  добейтесь появления на дисплее Продолжительность.
4. Задайте время.
5. Многократным нажатием на кнопку  добейтесь появления на дисплее Включил и Иди.
6. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ОК.

Для включения функции Включил и Иди коснитесь любого символа (кроме

- ①). Будет включен установленный режим нагрева.

По окончании действия режима нагрева будет выдан сигнал.



- При работе режима нагрева выполняется Блокир. кнопок.
- Меню Основные установки позволяет включать и выключать режим Включил и Иди.

10.5 Автоматическое отключение

В целях безопасности духовой шкаф автоматически отключается через определенное время в случае, если какой-либо режим нагрева продолжает выполняться, а изменения каких-либо настроек пользователем не производится.

Температура (°C)	Время отключения (час)
30 - 115	12.5

Температура (°C)	Время отключения (час)
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

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

10.6 Яркость дисплея

Существует два режима яркости дисплея:

- Ночная яркость – когда духовой шкаф выключен, яркость дисплея в период с 22:00 до 06:00 снижается.
- Яркость в светлое время суток:
 - когда духовой шкаф включен.
 - если в режиме яркости ночного времени суток нажать на любой символ (за исключением ВКЛ/ВЫКЛ), дисплей на следующие 10 секунд переходит в режим яркости светлого времени суток.
 - если при выключенном духовом шкафу установлена функция Таймер. По завершении работы функции дисплей возвращается в режим ночной яркости.

10.7 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.

11. 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.

11.1 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.

11.2 Рекомендации по использованию особых режимов нагрева духового шкафа

Поддержание тепла

Данная функция позволяет поддерживать блюдо горячим. Температура автоматически устанавливается на значение 80 °С.

Подогрев тарелок

Данная функция позволяет подогреть тарелки и блюда перед их подачей к столу. Температура автоматически устанавливается на значение 70 °С.

Равномерно разместите тарелки и блюда по всей решетке. Используйте

первое положение противня. По истечении половины времени нагрева поменяйте их местами.

Размораживание

Удалите упаковку продукта и положите его на тарелку. Ничем не накрывайте продукт, так это может увеличить время размораживания. Используйте первое положение противня.

11.3 Влажный пар



ВНИМАНИЕ!

Соблюдайте осторожность, открывая дверцу духового шкафа при включенной функции. Может произойти высвобождение пара.

Стерилизация

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

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

Залейте в выдвижной резервуар максимальный объем воды и задайте продолжительность 40 минут.

Приготовление

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

За один прием можно приготовить полный набор блюд. Готовьте вместе блюда со схожим временем приготовления. При приготовлении блюд за один раз используйте максимальное требуемое количество воды.

Используйте второе положение противня.

Если в Таблице ниже не сказано иное, задайте температуру 99°C.

Овощи

Продукты	Время (мин)
Очищенные помидоры	10
Брокколи, соев. ¹⁾	13 - 15
Овощи, бланшированные	15
Нарез. грибы	15 - 20
Сладкий перец, соломкой	15 - 20
Свеж. шпинат	15 - 20
Спаржа, зеленая	15 - 25
Баклажаны	15 - 25
Цуккини, ломтики	15 - 25
Тыква, нарезанная кубиками	15 - 25
Помидоры	15 - 25
Фасоль, бланшированная	20 - 25
Маш-салат, соцветия	20 - 25
Савойская капуста	20 - 25
Сельдерей, кубиками	20 - 30
Лук-порей, кольцами	20 - 30
Горох	20 - 30
Горох в стручках	20 - 30
Батат	20 - 30
Спаржа, белая	25 - 35
Брюссельская капуста	25 - 35
Морковь	25 - 35
Цв. капуста, соев.	25 - 35
Фенхель	25 - 35
Кольраби, соломкой	25 - 35
Белая фасоль	25 - 35

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

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 5 минут.

Гарниры

Продукты	Время (мин)
Кускус (соотношение воды/кускуса 1:1)	15 - 20
Тальятелле, свеж.	15 - 25
Маннй пудинг (соотношение молока/манной крупы 3,5:1)	20 - 25
Красная чечевица (соотношение воды/чечевицы 1:1)	20 - 30
Шпепце (немецкие макаронные изделия)	25 - 30
Булгур (соотношение воды/риса 1:1)	25 - 35
Клецки из дрожжевого теста	25 - 35
Душистый рис (соотношение воды/риса 1:1)	30 - 35

Продукты	Время (мин)
Вареный картофель, четвертушки	35 - 45
Хлебные кнели	35 - 45
Картоф. клецки	35 - 45
Рис (соотношение воды/риса 1:1) ¹⁾	35 - 45
Полента (соотношение с водой 3:1)	40 - 50
Рисовый пудинг (соотношение молока/риса 2,5:1)	40 - 55
Картофель в мундире, средний	45 - 55

Продукты	Время (мин)
Коричневая и зеленая чечевица (соотношение воды/чечевицы 2:1)	55 - 60

¹⁾ Соотношение воды и риса может меняться в соответствии с видом риса.

Фрукты

Продукты	Время (мин)
Яблоки, дольками	10 - 15
Горячие ягоды	10 - 15
Растапливание шоколада	10 - 20
Фруктовый компот	20 - 25

Рыба

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)
Куски рыбного филе, плоские	80	15
Креветки, свеж.	85	20 - 25
Мидии	99	20 - 30
Филе лосося	85	20 - 30
Форель, 0,25 кг	85	20 - 30
Креветки, заморож.	85	30 - 40
Форель, 1 кг	85	40 - 45

Мясо

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)
Чиполата(св.охот.колб.)	80	15 - 20
Баварские телячьи колбаски (белые колбаски)	80	20 - 30
Венская сосиска	80	20 - 30
Отварн. кур. гр.	90	25 - 35
Вареная ветчина, 1 кг	99	55 - 65
Курица отварная, 1 кг - 1,2 кг	99	60 - 70
Варено-копченая свинина	90	70 - 90

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)
Телячья / свиная вырезка, 0,8 кг - 1 кг	90	80 - 90
Тафельшпиц (вареная говядина по-венски)	99	110 - 120

Яйца

Продукты	Время (мин)
Яйца, сваренные всмятку	10 - 11
Яйца вареные, в мешочек	12 - 13
Яйца, сваренные вкрутую	18 - 21

- Для жарки мяса установите режим Турбо-гриль.
- Добавьте подготовленные овощи и гарниры.
- Дайте духовому шкафу остыть примерно до 90°C. Можно открыть дверцу духового шкафа до первого фиксированного положения примерно на 15 минут.
- Выберите в меню: Влажный пар. Готовьте все блюда вместе до готовности.

11.4 Сочетание Турбо-гриль и Влажный пар

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

Продукты	Турбо-гриль (первый этап: приготовление мяса)			Влажный пар (второй этап: добавление овощей)		
	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Ростбиф, 1 кг Брюссельская капуста, полента	180	60 - 70	мясо: 1	99	40 - 50	мясо: 1 овощи: 3
Жареная свинина, 1 кг Картофель, овощи, соус	180	60 - 70	мясо: 1	99	30 - 40	мясо: 1 овощи: 3
Жареная телятина, 1 кг Рис, овощи	180	50 - 60	мясо: 1	99	30 - 40	мясо: 1 овощи: 3

11.5 Вис. влажн.

Используйте второе положение противня.

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)
Пудинги/фланы в небольших чашках	90	35 - 45
Печеные яйца	90 - 110	15 - 30
Террин	90	40 - 50
Тонкие куски рыбного филе	85	15 - 25

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)
Толстые куски рыбного филе	90	25 - 35
Небольшая рыба до 0,35 кг	90	20 - 30
Рыба, целиком до 1 кг	90	30 - 40
Запеченные клецки	120 - 130	40 - 50

11.6 Низк. влажн.

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Жареная свинина, 1000 г	160 - 180	90 - 100	2
Ростбиф, 1000 г	180 - 200	60 - 90	2
Жареная телятина, 1000 г	180	80 - 90	2
Мясной рулет, сырой, 500 г	180	30 - 40	2
Копченая свиная вырезка, 600 г - 1000 г (вымачивать 2 часа)	160 - 180	60 - 70	2
Цыпленок, 1000 г	180 - 210	50 - 60	2
Утка 1500-2000 г	180	70 - 90	2
Гусь 3000 г	170	130 - 170	1
Картофельная Запеканка	160 - 170	50 - 60	2
Запеканка из макарон	170 - 190	40 - 50	2
Лазанья	170 - 180	45 - 55	2
Различные сорта хлеба, 500 г - 1000 г	180 - 190	45 - 60	2

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Хлеб/Булочки	180 - 210	25 - 35	2
Рулеты-полуфабрикаты	200	15 - 20	2
Багеты-полуфабрикаты 40 г -50 г	200	15 - 20	2
Багеты-полуфабрикаты, 40 г - 50 г, замороженные	200	25 - 35	2

11.7 Регенерация

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Порционные блюда	110	10 - 15	2
Паста	110	10 - 15	2
Рис	110	10 - 15	2
Клецки	110	15 - 25	2

11.8 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.

11.9 Советы по выпечке

Результат выпекания/жарки	Возможная причина	Решение
Низ торта недостаточно подрумянен.	Неверный выбор положения противня.	Выберите для торта более низкий уровень.

Результат выпекания/жарки	Возможная причина	Решение
Торт опадает и остается сырым или частично непропеченным.	Слишком высокая температура духового шкафа.	В следующий раз немного понизьте температуру духового шкафа.
	Слишком малое время выпекания.	В следующий раз увеличьте время выпечки и понизьте температуру духового шкафа.
Торт слишком сухой.	Слишком низкая температура духового шкафа.	В следующий раз повысьте температуру духового шкафа.
	Слишком большое время выпекания.	В следующий раз уменьшите время выпекания.
Торт подрумянивается неравномерно.	Температура духового шкафа слишком высока, а время выпекания слишком мало.	Понизьте температуру духового шкафа и увеличьте время выпекания.
	Тесто для пирога распределено неравномерно.	В следующий раз равномерно распределите тесто по эмалированному противню.
Торт не готов по истечении заданного в рецепте времени.	Слишком низкая температура духового шкафа.	В следующий раз немного повысьте температуру духового шкафа.

11.10 Выпекание на одном уровне

Выпечка в формах

Продукты	Функция	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Пирог-кольцо / Бриошь	Горячий воздух	150 - 160	50 - 70	1
Пирог «Мадейра» / Фруктовый кекс	Горячий воздух	140 - 160	70 - 90	1
Флан из песочного теста	Горячий воздух	150 - 160 ¹⁾	20 - 30	2
Флан из бисквитного теста	Горячий воздух	150 - 170	20 - 25	2
Чизкейк	Верхн/нижн. нагрев	170 - 190	60 - 90	1

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Торты / выпечка / хлеб на противне

Продукты	Функция	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Батон-плетенка / батон-венчик	Верхн/нижн. нагрев	170 - 190	30 - 40	3
Кекс на Рождество	Верхн/нижн. нагрев	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Хлеб (ржаной): 1. Первые 20 минут: 2. Затем уменьшить до:	Верхн/нижн. нагрев	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Профитроли/эклеры	Верхн/нижн. нагрев	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Швейцарский рулет	Верхн/нижн. нагрев	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Сладкий пирог с обсыпкой (сухой)	Горячий воздух	150 - 160	20 - 40	3
Сливочный миндальный торт / сахарные торты	Верхн/нижн. нагрев	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Фруктовые фланы	Верхн/нижн. нагрев	180	35 - 55	3
Дрожжевые пироги с начинкой (например, творогом, сливками, заварным кремом)	Верхн/нижн. нагрев	160 - 180 ¹⁾	40 - 60	3

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Печенье

Продукты	Функция	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Печенье из песочного / бисквитного теста	Горячий воздух	150 - 160	15 - 25	3
Безе	Горячий воздух	80 - 100	120 - 150	3

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

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

11.11 Выпечка и запеканки

Продукты	Функция	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Запеченная паста	Верхн/нижн. нагрев	180 - 200	45 - 60	1
Лазанья	Верхн/нижн. нагрев	180 - 200	25 - 40	1
Овощная запеканка ¹⁾	Турбо-гриль	170 - 190	15 - 35	1
Багеты с расплавленным сыром	Горячий воздух	160 - 170	15 - 30	1
Молочный рис	Верхн/нижн. нагрев	180 - 200	40 - 60	1
Запеканки с рыбой	Верхн/нижн. нагрев	180 - 200	30 - 60	1
Фаршированные овощи	Горячий воздух	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

11.12 Влажный горячий воздух

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Запеченная Паста	200 - 220	45 - 55	3
Картофельная Запеканка	180 - 200	70 - 85	3

Продукты	Температура (°С)	Время (мин)	Положение противня	
			2 положения	3 положения
Мусака	170 - 190	70 - 95	3	
Лазанья	180 - 200	75 - 90	3	
Каннелони	180 - 200	70 - 85	3	
Хлебный пудинг	190 - 200	55 - 70	3	
Рисовый пудинг	170 - 190	45 - 60	3	
Бисквитный пирог с яблоками (в круглой форме для выпечки)	160 - 170	70 - 80	3	
Белый Хлеб	190 - 200	55 - 70	3	

11.13 Выпекание на нескольких уровнях

Использование функции: Горячий воздух.

Торты / выпечка / хлеб в эмалированных противнях

Продукты	Температура (°С)	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

Продукты	Температура (°С)	Время (мин)	Положение противня	
			2 положения	3 положения
Печенье из песочного / сдобного теста	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
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.

11.14 Хрустящая выпечка с функцией Пицца

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Пицца Итальянская (тонкая)	210 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 25	2
Пицца (толстая)	180 - 200	20 - 30	2
Открытые пироги	180 - 200	40 - 55	1
Флан со шпинатом	160 - 180	45 - 60	1
Киш Лоран / Швейцарский флан	170 - 190	45 - 55	1
Закрытый яблочный пирог	150 - 170	50 - 60	1
Овощной пирог	160 - 180	50 - 60	1
Пресный хлеб	210 - 230 ¹⁾	10 - 20	2
Флан из слоеного теста	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Эльзасский пирог «Фламмухен»	210 - 230 ¹⁾	15 - 25	2
Русские пирожки	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

2) Используйте противень для жарки.

11.15 Жарка

Используйте жаростойкую посуду.

При жарке постного мяса накрывайте его крышкой.

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

Во избежание пригорания капающего жира добавьте в противень немного воды.

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

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

Несколько раз в течение жарки поливайте жаркое выделяющимся соком.

11.16 Жарка

Говядина

Продукты	Количество (кг)	Функция	Температура (°C)	Время (мин)
Тушеное мясо	1 - 1.5	Верхн/нижн. нагрев	230	120 - 150
Ростбиф или филе: с кровью	Толщина 1 см	Турбо-гриль	190 - 200 ¹⁾	5 - 6
Ростбиф или филе: медиум	Толщина 1 см	Турбо-гриль	180 - 190 ¹⁾	6 - 8
Ростбиф или филе: хорошей прожаренности	Толщина 1 см	Турбо-гриль	170 - 180 ¹⁾	8 - 10

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Свинина

Продукты	Количество (кг)	Функция	Температура (°C)	Время (мин)
Лопатка / ошеек / окорок	1 - 1.5	Турбо-гриль	150 - 170	90 - 120
Свинная отбивная / свиные ребрышки	1 - 1.5	Турбо-гриль	170 - 190	30 - 60
Митлоф	0.75 - 1	Турбо-гриль	160 - 170	50 - 60
Свинная ножка (полуфабрикат)	0.75 - 1	Турбо-гриль	150 - 170	90 - 120

Телятина

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

Баранина

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

Дичь

Продукты	Количество (кг)	Функция	Температура (°C)	Время (мин)
Спинка зайца / заячьи окорочка	1	Турбо-гриль	180 - 200 ¹⁾	35 - 55
Седло оленя/ косули	1.5 - 2	Верхн/нижн. нагрев	180 - 200	60 - 90
Окорок оленя/ косули	1.5 - 2	Верхн/нижн. нагрев	180 - 200	60 - 90

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Птица

Продукты	Количество (кг)	Функция	Температура (°C)	Время (мин)
Части птицы	0.2 - 0.25	Турбо-гриль	200 - 220	30 - 50
Половина цыпленка	0.4 - 0.5	Турбо-гриль	190 - 210	40 - 50
Цыпленок, курица	1 - 1.5	Турбо-гриль	190 - 210	50 - 70
Утка	1.5 - 2	Турбо-гриль	180 - 200	80 - 100
Гусь	3.5 - 5	Турбо-гриль	160 - 180	120 - 180
Индейка	2.5 - 3.5	Турбо-гриль	160 - 180	120 - 150
Индейка	4 - 6	Турбо-гриль	140 - 160	150 - 240

Рыба

Продукты	Количество (кг)	Функция	Температура (°C)	Время (мин)
Рыба, целиком	1 - 1.5	Турбо-гриль	180 - 200	30 - 50

11.17 Малый гриль

Устанавливайте на первом уровне противень для сбора жира.

Разогрейте пустой духовой шкаф в течение 5 минут.

Малый гриль

Продукты	Температура (°С)	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
Телячья вырезка	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Спинка барашка	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Рыба, целиком, 0,5 г – 1 кг	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

11.18 Замороженные продукты

Продукты	Температура (°С)	Время (мин)	Положение противня
Пицца, замороженная	200 - 220	15 - 25	2
Пицца Американская, замороженная	190 - 210	20 - 25	2
Пицца, охлажденная	210 - 230	13 - 25	2
Мини-пиццы, замороженные	180 - 200	15 - 30	2
Картофель фри, тонкий	190 - 210	15 - 25	3
Картофель фри, крупный	190 - 210	20 - 30	3
Крокеты	190 - 210	20 - 40	3
Хашбраун	210 - 230	20 - 30	3
Лазанья, свежая	170 - 190	35 - 45	2
Лазанья, замороженная	160 - 180	40 - 60	2
Запеченный в духовом шкафу сыр	170 - 190	20 - 30	3

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Куриные крылья	180 - 200	40 - 50	2

Замороженные готовые блюда

Продукты	Функция	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Замороженная пицца	Верхн/нижн. нагрев	согласно инструкциям из-готовителя	согласно инструкциям из-готовителя	3
Картофель фри ¹⁾ (300 – 600 г)	Верхн/нижн. нагрев или Турбо-гриль	200 - 220	согласно инструкциям из-готовителя	3
Багеты	Верхн/нижн. нагрев	согласно инструкциям из-готовителя	согласно инструкциям из-готовителя	3
Фруктовые фланы	Верхн/нижн. нагрев	согласно инструкциям из-готовителя	согласно инструкциям из-готовителя	3

1) Во время приготовления переверните картофель фри 2-3 раза.

11.19 Медл. приготовление

Используйте эту функцию для приготовления нежного постного мяса и рыбы не допуская превышения температуры внутри продукта более 65°C. Данная функция не подходит к таким рецептам, как тушение в горшочке или жарка жирной свинины. Чтобы удостовериться, что температура внутри мяса соответствует требуемому значению температуры внутри продукта, можно воспользоваться термощупом (см. Таблицу приготовления с использованием термощупа).

В первые 10 минут можно установить температуру духового шкафа в пределах от 80°C до 150°C. Значение по умолчанию – 90°C. После установки температуры духовой шкаф продолжает приготовления при 80 °C. Не используйте данную функцию для приготовления птицы.



Всегда готовьте без крышки при использовании данной функции.

1. Обжарьте мясо с каждой стороны в течение 1-2 минут в сковороде на варочной панели на высоком уровне нагрева.
2. Поместите мясо вместе с горячим противнем для жарки внутрь духового шкафа на решетку.
3. Вставьте в мясо термощуп.
4. Выберите функцию Медл. приготовление и задайте нужную конечную температуру внутри продукта.

Установите температуру 120°C.

Продукты	Время (мин)	Положение противня
Жаркое из баранины, 1 кг - 1,5 кг	120 - 150	1
Говяжье филе, 1 кг - 1,5 кг	90 - 150	3
Жареная телятина, 1 кг - 1,5 кг	120 - 150	1

Продукты	Время (мин)	Положение противня
Бифштекс, 0,2 кг - 0,3 кг	20 - 40	3

11.20 Консервирование

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.

11.21 Сушка

- 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

Продукты	Температура (°C)	Время (час)	Положение противня	
			1 положение	2 положения
Фасоль	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Перец	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Овощи для су-па	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Грибы	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Зелень	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

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

11.22 Хлеб

Не рекомендуется производить предварительный разогрев.

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Белый хлеб	170 - 190	40 - 60	2
Багет	200 - 220	35 - 45	2
Бриошь	180 - 200	40 - 60	2
Чиабатта	200 - 220	35 - 45	2
Ржаной хлеб	170 - 190	50 - 70	2
Черный хлеб	170 - 190	50 - 70	2

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Цельнозерновой хлеб	170 - 190	40 - 60	2
Хлеб/Булочки	190 - 210	20 - 35	2

11.23 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, Зяяц 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

11.24 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
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 против- не)	Горячий воздух	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Малый гриль

Разогрейте пустой духовой шкаф в течение 5 минут.

При приготовлении на гриле выбирайте максимальный уровень температуры

Продукты	Функция	Время (мин)	Положение про- тивня
Тосты	Малый гриль	1 - 3	5
Говяжий стейк	Малый гриль	24 - 30 ¹⁾	4

1) Перевернуть по истечении половины времени.

**11.25 Информация для
тестирующих организаций**

Испытания согласно IEC 60350-1.

Испытания для этой функции:

Влажный пар.

Продукты	Контей- нер (Gastrono- gm)	Количе- ство (г)	Положе- ние про- тивня	Темпе- ратура (°C)	Время (мин)	Коммента- рии
Брокко- ли ¹⁾	1 x 1/2 с перфора- цией	300	3	99	13 - 15	Установите эмалиро- ванный противень на первый уровень.
Брокко- ли ¹⁾	2 x 1/2 с перфора- цией	2 x 300	2 и 4	99	13 - 15	Установите эмалиро- ванный противень на первый уровень.

Продукты	Контейнер (Gastronorm)	Количество (г)	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)	Комментарии
Брокколи ¹⁾	1 x 1/2 с перфорацией	макс.	3	99	15 - 18	Установите эмалированный противень на первый уровень.
Замороженный горох	2 x 1/2 с перфорацией	2 x 1300	2 и 4	99	Пока температура в самой холодной области не достигнет 85°C.	Установите эмалированный противень на первый уровень.

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 5 минут.

12. УХОД И ОЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

12.1 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 пятна удаляйте при помощи специальных чистящих средств для духовых шкафов.

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.

12.2 Рекомендуемые средства для очистки

Не используйте абразивные губки или агрессивные моющие средства. Это может привести к повреждению эмали и деталей из нержавеющей стали.

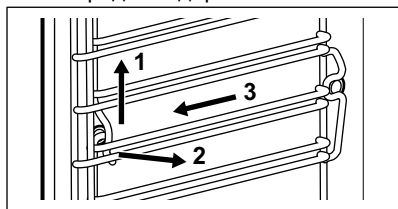
Наши продукты можно приобрести здесь: www.electrolux.com/shop; она также продается в лучших розничных магазинах.

12.3 Снятие направляющих для противня

Перед уходом и очисткой убедитесь, что духовой шкаф остыл. Существует опасность получения ожогов.

Снимите направляющие для противня, чтобы вымыть духовой шкаф.

1. Осторожно приподнимите направляющие вверх и снимите их с переднего держателя.



2. Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону, противоположную боковой стенке.
3. Потяните направляющие на себя и снимите их с задних держателей.

Установка направляющих производится в обратном порядке.

12.4 Очистка паром

Удалите как можно больше загрязнений вручную.

Для очистки боковых стенок извлеките принадлежности и держатели решеток.

Функции очистки паром поддерживают очистку паром внутренней камеры духового шкафа.

Перед запуском процедуры очистки убедитесь, что духовой шкаф остыл.

При работе функции очистки паром лампа освещения не горит.

1. Наполните выдвижной резервуар для воды до максимальной отметки (около 950 мл), пока не начнет выдаваться сигнал или

пока на дисплее не появится соответствующее сообщение.

2. Выберите в меню функцию очистки паром: Очистка.

Очистка паром –

продолжительность работы функции составляет около 30 минут.

- a) Включите функцию.
- b) По окончании программы выдается сигнал.
- c) Коснитесь сенсорного поля, чтобы выключить сигнал.

Очистка паром плюс –

продолжительность работы функции составляет около 75 минут.

- a) Равномерно распылите подходящее моющее средство по внутренней камере – как по эмалированным, так и по стальным ее деталям.
- b) Включите функцию. Первая часть программы завершается примерно через 50 минут.
- c) Нажмите ОК.



Для завершения очистки следуйте сообщению на экране.

- d) Протрите внутреннюю камеру духового шкафа неабразивной губкой для ухода за поверхностями. Можно воспользоваться теплой водой или средствами для очистки духовых шкафов.
- e) Нажмите ОК. Начнется заключительный этап процедуры. Продолжительность данного этапа составляет около 25 минут.

3. Протрите внутреннюю камеру духового шкафа неабразивной губкой. Можно использовать теплую воду.

После очистки оставьте дверцу духового шкафа открытой примерно на 1 час. Дождитесь полного высыхания духового шкафа. Для

ускорения сушки можно разогреть духовой шкаф горячим воздухом при 150°C около 15 минут. Для достижения максимального эффекта от использования функции очистки очистите духовой шкаф вручную немедленно по окончании работы функции.

12.5 Напоминание о чистке

Появление напоминание говорит о необходимости произвести очистку. Воспользуйтесь функцией Очистка паром плюс.

Функцию Напоминание о чистке можно включить / выключить в меню Основные установки.

12.6 Система приготовления на пару – Удал. накипи

При работе парогенератора внутри него происходит аккумулярование накипи (из-за содержащегося в воде кальция). Это может негативно влиять на качество пара, производительность парогенератора и на качество пищи. Во избежание накопления накипи производите очистку контура парогенератора.

Извлеките все аксессуары.

Выберите в меню функцию Очистка. Интерфейс пользователя поможет пройти все этапы процедуры.

Полная продолжительность процедуры составляет около 2 часов.

При использовании данной функции освещение выключено.

1. Убедитесь, что выдвижной резервуар для воды пуст.
2. Нажмите ОК.
3. На самый нижний уровень установите противень для жарки.
4. Нажмите ОК.
5. Поместите в выдвижной резервуар для воды 250 мл средства от накипи.
6. Заполните оставшуюся часть выдвижного резервуара для воды холодной водой до максимальной отметки, пока не начнут

выдаваться звуковые сигналы или пока на дисплее не появится соответствующее сообщение.

7. Нажмите ОК.
Это действие запускает первый этап процедуры: Удал. накипи.



Продолжительность этого этапа составляет около 1 часа 40 минут.

8. По окончании первой этапа опорожните противень для жарки и снова установите его первый уровень.
9. Нажмите ОК.
10. Наполните выдвижной резервуар для воды свежей водой до максимальной отметки, пока не начнут выдаваться звуковые сигналы или пока на дисплее не появится соответствующее сообщение.

11. Нажмите ОК.

Это действие запускает второй этап процедуры: Удал. накипи. В результате будет промыт контур парогенератора.



Продолжительность работы данного этапа составляет около 35 минут.

После окончания процедуры извлеките противень для жарки.



В случае, если функция Удал. накипи была выполнена ненадлежащим образом, на дисплее отобразится сообщение о необходимости ее повторного запуска.

В случае влажности или воды в духовом шкафу протрите его сухой тряпкой. Чтобы полностью высушить духовой шкаф, оставьте дверцу открытой.

12.7 Напоминание о необходимости удаления накипи

Имеется два вида напоминаний о необходимости включения функции

удаления накипи: Удал. накипи. Эти напоминания появляются при каждом выключении прибора.

Ненавязчивое напоминание напоминает и рекомендует произвести цикл удаления накипи.

Настоятельное напоминание обязывает произвести удаление накипи.



Если не произвести удаление накипи при появлении настоящего напоминания, функции приготовления на пару будут недоступны. Возможность отключить напоминание о необходимости удаления накипи отсутствует.

12.8 Система приготовления на пару – Ополаск.

Извлеките все аксессуары.

Выберите в меню функцию Очистка. Интерфейс пользователя поможет пройти все этапы процедуры.

Продолжительность работы функции составляет около 30 минут.

При использовании данной функции освещение выключено.

1. Установите эмалированный противень на первый уровень.
2. Нажмите ОК.
3. Наполните выдвижной резервуар для воды свежей водой до максимальной отметки, пока не начнут выдаваться звуковые сигналы или пока на дисплее не появится соответствующее сообщение.
4. Нажмите ОК.
После окончания процедуры извлеките эмалированный противень.

12.9 Опорожнение резервуара

Извлеките все дополнительные принадлежности.

Функция очистки удаляет из выдвижного резервуара для воды оставшуюся в нем воду. Используйте данную функцию после работы функции приготовления на пару.

Выберите в меню функцию Очистка. Интерфейс пользователя поможет пройти все этапы процедуры.

Продолжительность работы функции составляет около 6 минут.

При использовании данной функции освещение выключено.

1. Установите противень на первый уровень.
2. Нажмите на ОК.
После окончания процедуры извлеките глубокий противень.

12.10 Снятие и установка дверцы

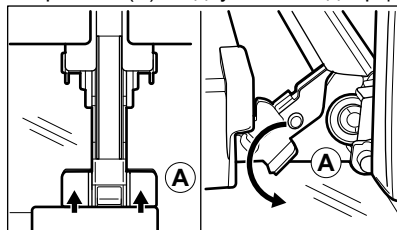
Как дверца, так и внутренние стеклянные панели снимаются для чистки. Количество стеклянных панелей зависит от конкретной модели.



ВНИМАНИЕ!

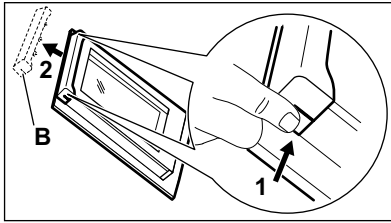
Дверца имеет большой вес.

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

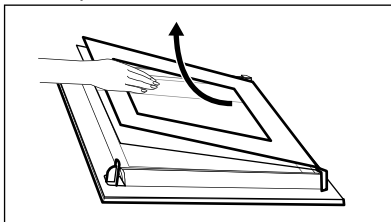


3. Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (приблизительно на угол 70°).
4. Возьмитесь за дверцу с обеих сторон и потяните ее от духового шкафа под углом вверх.
5. Положите дверцу наружной стороной вниз на мягкую ткань, расстеленную на ровной поверхности.

6. Возьмитесь за дверную планку (В) 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.



ВНИМАНИЕ!

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

12.11 Замена лампы



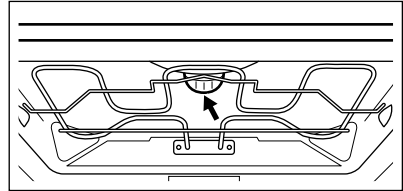
ВНИМАНИЕ!

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.

Верхняя лампа

1. Чтобы снять плафон, поверните его.



2. Снимите металлическое кольцо и очистите плафон от грязи.
3. Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300°C.
4. Установите на плафон металлическое кольцо.
5. Установите плафон.

Боковая лампа

1. Снимите левую направляющую для противня, чтобы получить доступ к лампе освещения.
2. С помощью звездообразной отвертки Torx 20 снимите плафон.
3. Снимите и очистите от загрязнений металлическую рамку и уплотнение.
4. Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300 °С.
5. Установите металлическую рамку и уплотнение. Затяните винты.
6. Установите левую направляющую полок.

13. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие
Сведения по технике
безопасности.

13.1 Что делать, если...

Неисправность	Возможная причина	Решение
Духовой шкаф не включается или не работает.	Духовой шкаф не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения духового шкафа и наличие напряжения в сети (см. Схему подключения).
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф выключен.	Включите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается.	Не установлено текущее время.	Установите часы.
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые установки.	Убедитесь, что настройки выбраны верно.
Духовой шкаф не нагревается.	Выбрана функция автоматического отключения.	См. «Автоматическое отключение».
Духовой шкаф не нагревается.	Включена функция «Защита от детей».	См. «Отключение функции «Защита от детей».
Духовой шкаф не нагревается.	Дверца не закрыта как следует.	Полностью закройте дверцу.
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.
На дисплее отображается код «F111».	Штекер термощупа не вставлен в свое гнездо надлежащим образом.	Вставьте штекер термощупа в гнездо до упора.

Неисправность	Возможная причина	Решение
На дисплее отображается код ошибки, не указанный в данной Таблице.	Имел место сбой электроники.	<ul style="list-style-type: none"> • Выключите и снова включите духовой шкаф с помощью предохранителя домашней электропроводки или предохранительного выключателя на электрощите. • Если на дисплее снова отображается код ошибки, обратитесь в сервисный центр.
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.
Прибор включен, но не нагревается. Не работает вентилятор. На дисплее отображается "Demo" .	Включен деморежим.	См. Раздел «Основные установки» в Главе «Ежедневное использование».
Процедура удаления накипи прервана до ее окончания.	Имел место сбой энергоснабжения.	Повторите процедуру.
Процедура удаления накипи прервана до ее окончания.	Функция прервана пользователем.	Повторите процедуру.
После процедуры удаления накипи в противне для жарки отсутствует вода.	Выдвижной резервуар для воды не был наполнен до максимальной отметки.	Убедитесь, что в выдвижной резервуар для воды была залита вода и средство для удаления накипи. Повторите процедуру.
После цикла удаления накипи на дне камеры находится грязная вода.	Было выбрано неверное положение противня для жарки.	Удалите остатки воды и средства для удаления накипи с дна камеры духового шкафа. На самый нижний уровень установите противень для жарки.
Процедура очистки прервана до ее окончания.	Имел место сбой энергоснабжения.	Повторите процедуру.
Процедура очистки прервана до ее окончания.	Функция прервана пользователем.	Повторите процедуру.

Неисправность	Возможная причина	Решение
По окончании работы функции очистки на дне камеры духового шкафа слишком много воды.	Перед включением цикла очистки в приборе было распылено слишком много моющего средства.	Все элементы внутренней камеры должны быть покрыты тонким слоем моющего средства. Распыляйте моющее средство равномерно.
Результаты выполнения процедуры очистки неудовлетворительны.	Изначальная температура в камере духового шкафа при очистке паром была слишком высокой.	Повторите цикл. Повторите цикл в холодном приборе.
Результаты выполнения процедуры очистки неудовлетворительны.	Вы не извлекли боковые направляющие перед тем, как приступить к процедуре очистки. Через них тепло может передаваться в стенкам, что ухудшает производительность цикла.	Извлеките из прибора боковые направляющие и снова запустите выполнение функции.
Результаты выполнения процедуры очистки неудовлетворительны.	Вы не извлекли из прибора дополнительные принадлежности перед тем, как приступить к процедуре очистки. Они могут препятствовать циркуляции пара, что ухудшает производительность цикла.	Извлеките из прибора дополнительные принадлежности и снова запустите выполнение функции.

13.2 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.)

14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

14.1 Технические данные

Напряжение	230 В
Частота	50 Гц

15. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

15.1 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 сведите перерывы между выпечкой/жаркой к минимуму.

Приготовление с использованием вентилятора

По возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется вентилятор, чтобы сберечь электроэнергию.

Остаточное тепло

В ряде функций духового шкафа при использовании программ, для которых была выбрана опция «Продолжительность» или «Окончание», а время работы более 30 минут, нагревательные элементы автоматически выключаются немного раньше.

Вентилятор и лампа освещения продолжают работать.

Сохранение продуктов теплыми

Для использования остаточного тепла для сохранения пищи в теплом состоянии выбирайте максимально низкое значение температуры и сохраняйте блюдо в тепле. На дисплее будет отображаться индикация остаточного тепла или текущая температура.

Приготовление с выключенной лампой освещения


Выключите лампу на время приготовления. Включайте ее только при необходимости.


Влажный горячий воздух

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.

При использовании данной функции лампа выключается через 30 секунд. Лампу можно включить снова, но данное действие сократит ожидаемый эффект от экономии электроэнергии.

16. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.



Класс энергетической эффективности в Российской Федерации: А

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



867352635-A-462018

EAC CE

