



Инструкция по
эксплуатации

Встраиваемый духовой шкаф

EOC 66700

Electrolux. Thinking of you.

Обменяйтесь с нами своими мыслями на
www.electrolux.com

Содержание

Сведения по технике безопасности	Уход и чистка	21
	2 Что делать, если ...	29
Описание изделия	4 Технические данные	30
Перед первым использованием	6 Установка	30
Описание работы	8 Утилизация	33
Рекомендации и таблицы приготовления	15	



Право на изменения сохраняется



Сведения по технике безопасности

Всегда храните данное руководство пользователя вместе с прибором. В случае продажи или передачи прибора другому лицу или в случае, если вы переезжаете на новое место, оставляя прибор новому хозяину, очень важно, чтобы новый владелец мог ознакомиться с настоящим руководством пользователя и сопроводительной информацией.

Данные предостережения приведены в интересах безопасности пользователей и проживающих с ними лиц. Поэтому внимательно прочтите их перед тем, как приступить к подключению и (или) эксплуатации прибора.

Установка

- Установка должна выполняться квалифицированным специалистом в соответствии с действующими правилами и нормативами. Отдельные операции по установке прибора описаны в инструкциях для установщика.
- Прибор должен устанавливаться и подключаться квалифицированным специалистом, обладающим специальными знаниями и работающим в соответствии с директивами.
- При необходимости внесения изменений в домашнюю электропроводку они должны выполняться только квалифицированным электриком.
- Данный духовой шкаф изготовлен в виде отдельного прибора или, в зависимости от модели, в комбинации с электрической варочной панелью, и

предназначен для подключения к однофазной сети напряжением 230 В.

Эксплуатация

- Данный духовой шкаф предназначен для приготовления пищи: ни в коем случае не используйте его в каких-либо других целях.
- При пользовании духовым шкафом будьте очень осторожны. Сильное тепло, исходящее от нагревательных элементов, приводит к сильному нагреву решеток и других частей прибора.
- Если по каким-либо причинам для приготовления пищи в духовом шкафу вам необходимо использовать алюминиевую фольгу, никогда не допускайте ее непосредственного контакта с дном духового шкафа.
- При чистке духового шкафа действуйте с осторожностью: ни в коем случае не допускайте попадания брызг на жирославливающий фильтр (если таковой имеется), на нагревательные элементы и на датчик термостата.
- Изменение или попытка изменения характеристик данного прибора, или внесение каких-либо изменений в его конструкцию сопряжены с опасностью.

- В процессе выпекания, жарки и приготовления пищи на гриле окошко духового шкафа и другие части прибора сильно нагреваются. Поэтому детей следует держать на расстоянии от прибора. При подключении других электроприборов к розеткам, расположенным рядом с духовым шкафом, следите за тем, чтобы их провода не соприкасались с горячими частями и не цеплялись за дверцу духового шкафа.
- Доставая жаропрочную посуду из духового шкафа, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Регулярная чистка способствует сохранности поверхности прибора.
- Перед тем как чистить духовой шкаф, отключите питание или выньте вилку сетевого шнура из розетки.
- После окончания использования духового шкафа убедитесь, что он находится в положении "Выкл".
- Данный прибор нельзя чистить струйным пароочистителем или пароочистителем с перегретым паром.
- Не используйте абразивные чистящие средства или острые металлические скребки. Ими можно поцарапать стекло дверцы духового шкафа, в результате чего оно может лопнуть.

Безопасность людей

- Данный прибор предназначен для использования взрослыми. Позволять

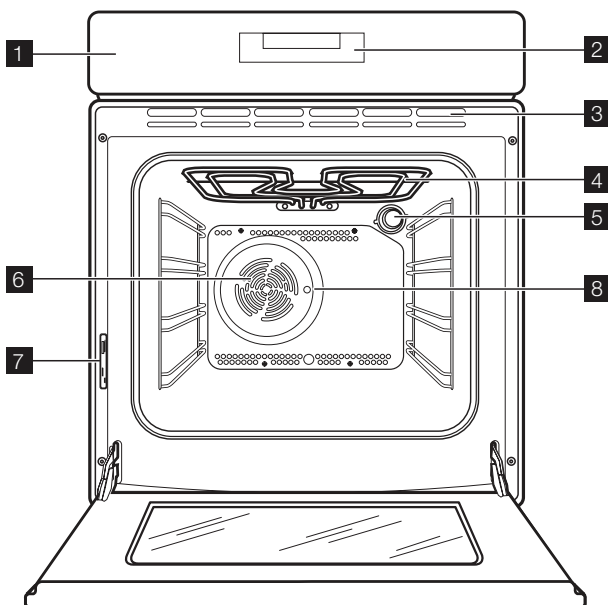
детям пользоваться или играть им - опасно.

- Во время работы духового шкафа не позволяйте детям приближаться к нему. Даже после выключения духового шкафа его дверца остается горячей в течение длительного времени.
- Данный прибор не предназначен для использования детьми или лицами, чьи физические, сенсорные или ментальные способности либо отсутствие необходимого опыта и знаний не позволяют им обеспечить безопасную эксплуатацию прибора без присмотра или указаний со стороны ответственного лица, которое должно обеспечить осуществление такой безопасной эксплуатации с их стороны.

Техническое обслуживание

- В случае необходимости проверки и (или) ремонта данные работы должны выполняться авторизованным сервисным центром; при этом должны использоваться только оригинальные запчасти.
- В случае неполадок или повреждений не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно. Ремонт, выполненный некомпетентным лицом, может привести к получению травм или к выходу изделия из строя.

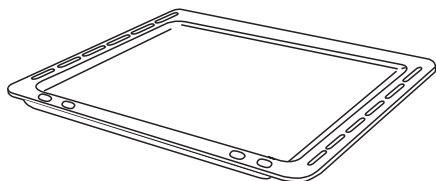
Описание изделия



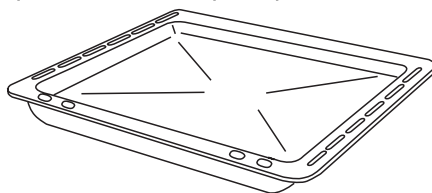
- 1** Панель управления
- 2** Электронный программатор
- 3** Вентиляционные отверстия для охлаждающего вентилятора
- 4** Гриль
- 5** Лампочка освещения духового шкафа
- 6** Вентилятор духового шкафа
- 7** Табличка с техническими данными
- 8** Отверстие для вертела

Принадлежности

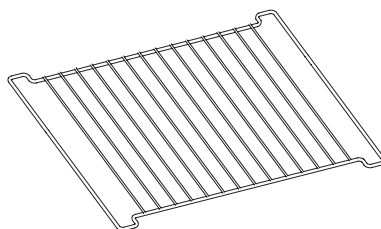
Противень для выпечки



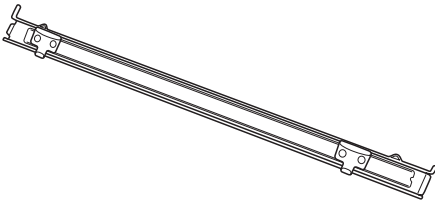
Противень для сбора жира



Решетка духового шкафа

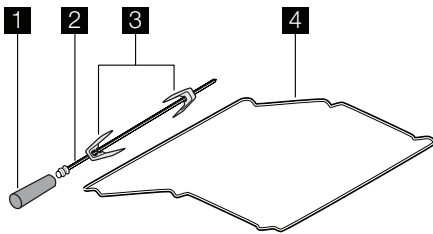


Сменные телескопические направляющие

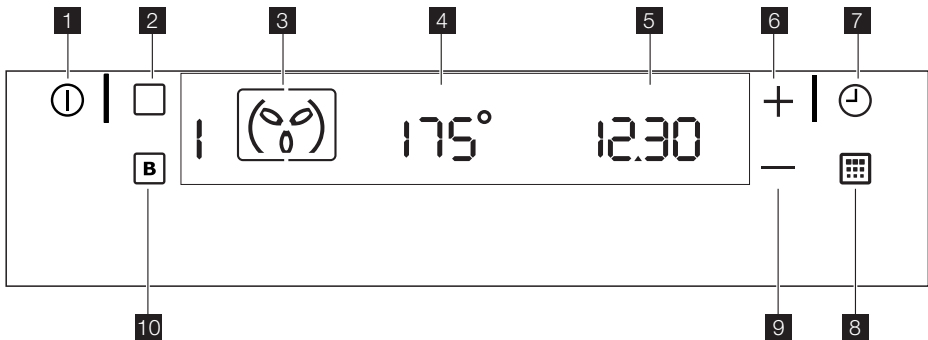


- 1 Съёмная ручка вертела
- 2 Шпалка вертела
- 3 Вилки
- 4 Подставка для вертела

Вертел



Поле обслуживания



- 1 Кнопка "Вкл/Выкл"
- 2 Кнопка выбора режима духового шкафа
- 3 Индикатор выбранного режима приготовления
- 4 Дисплей температуры
- 5 Дисплей времени
- 6 Кнопка увеличения значения " + " (времени или температуры)
- 7 Часы / Таймер / Режим "Продолжительность приготовления" / Режим "Время окончания приготовления"
- 8 Функция пиролизической очистки
- 9 Кнопка уменьшения значения " — " (времени или температуры)
- 10 Функция "Быстрый разогрев"


i В случае сбоя электропитания все заданные параметры (времени, установленной или работающей программы) сохраняются в течение примерно 3 минут. Если электропитание не восстановится в течение 3 минут, все установки будут сброшены. При возобновлении подачи электроэнергии цифры на дисплее будут мигать. В этом случае следует настроить часы и таймер

Сенсорные кнопки

Управление всеми функциями и режимами духового шкафа осуществляется с



Перед первым использованием

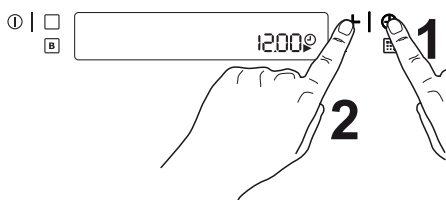
! **ВНИМАНИЕ!** Перед тем как приступить к эксплуатации духового шкафа, удалите все элементы упаковки, находящиеся как внутри него, так и снаружи.



При первом включении духового шкафа в сеть электропитания на дисплее автоматически высвечивается 12:00 и начинает мигать символ .

Перед тем, как приступить к эксплуатации духового шкафа, не забудьте установить текущее время.

Установка текущего времени:

1. В то время, как мигает символ , установите правильное текущее время, нажимая кнопки "—" или "+". Символ времени - стрелка  исчезнет примерно через 5 секунд после того, как дисплей покажет правильное текущее время.





2. Сразу же после того как символ  перестанет мигать, два раза нажмите кнопку . Затем действуйте, как указано в п. 1.

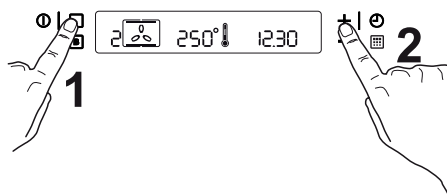
помощью электронного программатора. С помощью сенсорных кнопок можно выбрать любую комбинацию режима приготовления, температуры приготовления и времени срабатывания таймера.

Одновременно нажимайте не более одной сенсорной кнопки. При более продолжительном нажатии кнопки выбора режима шкафа задается следующий режим приготовления.

ВАЖНО! Задать текущее время можно только при выключенном духовом шкафу

Перед первым использованием духовой шкаф всегда следует нагреть без продуктов.

1. Включите духовой шкаф, нажав кнопку .
2. Дважды нажмите кнопку  и выберите функцию "Традиционный режим приготовления".



3. Установите температуру 250°C с помощью кнопки "+".
4. Дайте духовому шкафу поработать **вхолостую** в течение примерно 45 минут.
5. Откройте окно для обеспечения вентиляции.

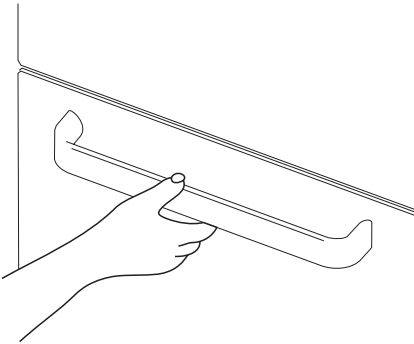
Эту процедуру следует повторить с включенными на 5-10 минут функциями "Конвекция" и "Полный гриль".

В это время может появиться специфический запах. Это совершенно нормальное явление. Оно вызвано сгоранием остатков производственных материалов.

После выполнения этой операции дайте духовому шкафу остыть, затем протрите его изнутри мягкой тряпкой, смоченной в теплом мыльном растворе.

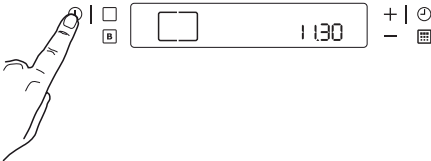
Перед первым приготовлением пищи тщательно вымойте принадлежности духового шкафа.

Открывая дверцу духового шкафа, всегда беритесь за центральную часть ручки и отпускайте ее только после того, как дверца будет полностью открыта.





Сенсорная кнопка "Вкл/Выкл"

Перед заданием любого режима приготовления или программы нужно включить духовой шкаф. При нажатии кнопки ① на дисплее высвечивается символ духового шкафа и загорается лампочка внутреннего освещения.





Для выключения духового шкафа нажмите кнопку ①. При этом выполнение всех режимов или программ прекратится, лампочка внутреннего освещения погаснет, а дисплей будет показывать только текущее время суток. Духовой шкаф можно выключить в любой момент.

Выбор режима (функции) приготовления

1. Включите духовой шкаф, нажав кнопку ①.
2. Нажимая кнопку , выберите нужный режим приготовления. При каждом нажатии кнопки  на дисплее будет высвечиваться символ того или иного режима приготовления, а соответствующий номер режима будет появляться слева от символа заданного в настоящий момент режима.



3. Если вас не устраивает предустановленная температура, нажимайте кнопку "—" или "(+)" для установки нужного значения температуры. Температура устанавливается с шагом 5 градусов.
 - Как только духовой шкаф станет нагреваться, температура на символе термометра  начнет медленно подниматься, указывая на повышение температуры внутри его камеры. По достижении нужной температуры будет подан кратковременный звуковой сигнал, а символ термометра  на дисплее загорится постоянным светом.

Установка температуры и времени приготовления

Нажимайте кнопки "—" и "+" для повышения или снижения температуры в то время, как мигает символ "°". Максимальная температура равна 250°C.



Нажимайте кнопки " — " и " + " для увеличения или уменьшения предварительно заданного времени приготовления, в то время как мигает символ ►.

Предохранительный термостат

Для предотвращения чрезмерного перегрева из-за неправильного использования прибора или неисправности какого-либо компонента духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, при необходимости отключающим электропитание. При снижении температуры духовой шкаф автоматически включается снова.

Если термостат сработал вследствие неверной эксплуатации духового шкафа, просто исправьте ошибку после того, как он остынет. Если же срабатывание термостата вызвано неисправным компонентом, следует обратиться в местный авторизованный сервисный центр.

Вентилятор охлаждения






Этот вентилятор служит для охлаждения камеры духового шкафа и панели управ-

ления. Он автоматически включается через несколько минут после начала приготовления. Теплый воздух удаляется наружу через отверстия, расположенные рядом с ручкой дверцы духового шкафа. После выключения духового шкафа вентилятор работает еще некоторое время для охлаждения компонентов прибора. Это совершенно нормальное явление.

i Время работы вентилятора охлаждения будет зависеть от того, сколько времени проработал духовой шкаф и при какой температуре. Он может вообще не включаться при задании низких температур или если духовой шкаф использовался в течение короткого периода времени.

Описание работы

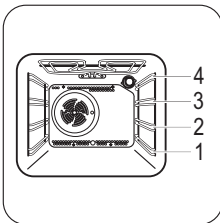
Символы режимов

Режимы духового шкафа	Назначение
	Традиционный режим приготовления. Тепло поступает как от верхнего, так и от нижнего нагревательных элементов, обеспечивая равномерный нагрев камеры духового шкафа. Предустановленная температура: 200 °С.
	Режим "Выпекание". Позволяет одновременно готовить несколько блюд на разных уровнях. Предустановленная температура равна 175 °С.
	Режим "Полный гриль". В этом режиме нагревательный элемент гриля включается полностью. Рекомендуется для приготовления большого количества продуктов. Предустановленная температура: 200 °С - 250 °С
	Режим "Гриль с вертелом". Вертел может использоваться для жарения мяса, кебабов или небольших кусочков мяса. Предустановленная температура: 200 °С - 250 °С.
	Режим "Приготовление мяса". Тепло поступает от верхнего и нижнего нагревательных элементов, при этом автоматически включается функция "Быстрый разогрев". От нижнего нагревательного элемента подается меньше тепла для предотвращения пригорания брызг ко дну духового шкафа. Предустановленная температура равна 210 °С.

Режимы духового шкафа	Назначение	
	Режим "Гриль с конвекцией"	Приготовление на гриле с конвекцией - этот режим является альтернативным вариантом приготовления блюд, которые обычно готовятся на традиционном гриле. Нагревательный элемент гриля и вентилятор духового шкафа работают одновременно, обеспечивая обдув приготавливаемого блюда горячим воздухом. Предустановленная температура: 180°C Максимальная температура: 200°C.
	Режим "Поддержание в подогретом состоянии"	Позволяет поддерживать приготовленные блюда теплыми, не пережаривая их. Предустановленная температура равна 80°C. Значение температуры в этом режиме не может быть изменено.
	Размораживание	Вентилятор духового шкафа работает без нагрева, создавая в камере духового шкафа циркуляцию воздуха с комнатной температурой. Этот режим особо рекомендуется для размораживания продуктов, которые могут быть повреждены под воздействием тепла, например, заварных пирожных, глазурированных тортов, кондитерских изделий, хлеба и других изделий из дрожжевого теста.
	Проведение пиролитической очистки	Эта функция позволяет выполнять тщательную очистку камеры духового шкафа.

Эксплуатация духового шкафа

Духовой шкаф имеет четыре уровня установки решеток. Положения уровней решеток отсчитываются снизу, как показано на рисунке.



Необходимо, чтобы решетки были установлены правильно, так, как показано на рисунке.

Не ставьте посуду непосредственно на дно духового шкафа.

Духовой шкаф оборудован эксклюзивной системой, обеспечивающей естественную циркуляцию воздуха и постоянную рециркуляцию пара.

Эта система позволяет готовить под воздействием пара и получать хорошо прожаренные, хрустящие снаружи и мягкие внутри блюда. Более того, при этом сводятся к минимуму время приготовления

и потребление энергии. Во время приготовления образуется пар, который выходит наружу при открывании дверцы духового шкафа. Это совершенно нормальное явление.



ВНИМАНИЕ! Тем не менее, всегда держитесь на расстоянии от духового шкафа при открытии его дверцы во время приготовления пищи или по его окончании, чтобы дать возможность выйти избыткам пара или тепла.

! **ВНИМАНИЕ!** Не кладите никакие предметы или посуду на дно духового шкафа и не накрывайте его алюминиевой фольгой во время приготовления, так как это может привести к повреждению эмалированных поверхностей и порче приготавливаемых продуктов вследствие концентрации тепла. Всегда устанавливайте сковороды, жаропрочные блюда и кладите алюминиевую фольгу на решетки духового шкафа. При нагревании продуктов происходит образование пара, как в обычном чайнике. При соприкосновении пара со стеклом дверцы духового шкафа пар конденсируется и создает водяные капли.

! **ВНИМАНИЕ!** Помещая принадлежности в духовой шкаф и доставая их из него, будьте осторожны, чтобы не повредить внутренние эмалированные поверхности духового шкафа.

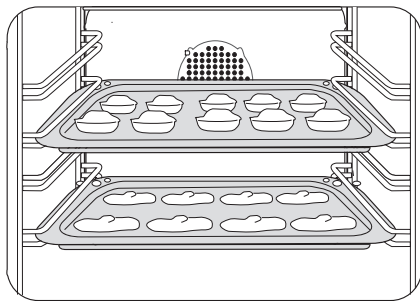
Для уменьшения конденсации всегда предварительно прогревайте пустой духовой шкаф в течение 10 минут.

Мы рекомендуем вытирать водяные капли после каждого приготовления пищи.

! **ВНИМАНИЕ!** Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа. Держитесь в стороне при открывании откидывающейся дверцы духового шкафа. **Не давайте дверце упасть** - придерживайте ее рукой за ручку до тех пор, пока она полностью не откроется.

Режим "Выпекание"

Тепло передается приготавливаемым продуктам посредством горячего воздуха, циркуляция которого в духовом шкафу (конвекция) создается вентилятором, расположенным у его задней стенки. В этом режиме тепло быстро и равномерно распределяется по камере духового шкафа. Это позволяет одновременно готовить несколько разных блюд на различных уровнях.



Постоянное движение воздуха предотвращает перенос запахов и ароматов с одного блюда на другое. При использовании конвекции можно одновременно помещать в духовой шкаф два противня с бисквитами. При выпекании или жарке только на одном уровне рекомендуется использовать один из нужных уровней: это позволяет лучше видеть приготавливаемое блюдо. Режим конвекции прекрасно подходит для стерилизации и сушки грибов и фруктов.

Приготовление на гриле

Для приготовления на гриле подходят все типы мяса кроме дичи и фарша. Мясо и рыбу перед приготовлением на гриле следует слегка смазать растительным маслом.

Чем тоньше кусок, тем меньше должно быть его расстояние от гриля и наоборот.

Решетку для гриля можно устанавливать изогнутой частью, обращенной как вверх, так и вниз. Чтобы блюдо было хорошо подрумянено, поместите решетку для гриля на 4-ю полку, т.е. непосредственно под нагревательным элементом гриля.

Налейте в противень немного воды - это значительно облегчит последующую чистку. Установите противень для жарки на первый уровень снизу. В течение выпекания, жарки и приготовления на гриле дверца духового шкафа должна всегда оставаться закрытой.

Во время работы духового шкафа лампочка внутреннего освещения продолжает гореть.

Режим "Гриль с конвекцией"

При использовании режима "Гриль с конвекцией" максимальная задаваемая температура должна составлять 200°C. В результате нагревательный элемент гриля и вентилятор будут работать поочередно. Такой режим позволяет теплу равномерно проникать в приготавливаемые продукты, но при этом их поверхность не подвергается прямому воздействию тепла от гриля в течение чрезмерно долгого времени.



Этот режим особо подходит для:

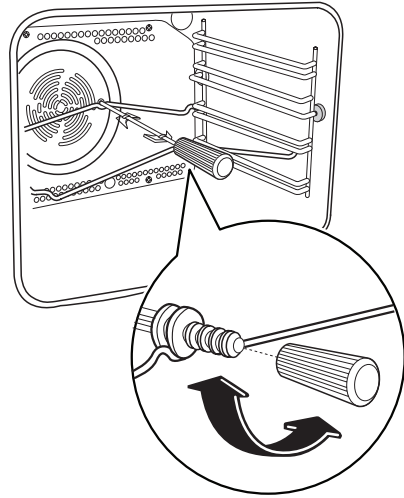
приготовления крупных кусков мяса, птицы и рыбы целиком (например, форели, скумбрии, кефали).

Режим "Гриль с вертелом"

⚠ ВНИМАНИЕ! Готовьте только при закрытой дверце духового шкафа. Вилки и кончик вертела (если ваш духовой шкаф ими укомплектован) очень острые. Будьте очень осторожны при работе в них, чтобы не пораниться.

Выполняйте следующие инструкции:



1. Установите держатель вертела в духовом шкафу на втором уровне снизу, как показано на рисунке.
2. Наденьте на вертел первую вилку; наденьте на вертел приготавливаемое блюдо и закрепите его с помощью второй вилки; зафиксируйте обе вилки, затянув специальные винты.
3. Вставьте кончик вертела в гнездо мотора, расположенное в задней стенке камеры духового шкафа.
4. Положите переднюю часть вертела на держатель.
5. Отверните рукоятку.
6. Выберите режим "Гриль с вертелом", нажимая кнопку выбора режима духового шкафа  до тех пор, пока на дисплее не появится символ .




- i** Рекомендуется установить противень для сбора жира на первый уровень снизу и налить в него примерно две чашки воды.

Программирование духового шкафа

Установка таймера




1. Нажмите кнопку  для выбора функции таймера. Соответствующий символ  замигает, а на дисплее высветится "0.00"






2. Нажимая кнопку , выберите нужное время. Максимальное время равно 23 часам 59 минутам. Таймер начинает отсчет времени спустя 3 секунды после его установки.
3. По истечении установленного времени будет подан звуковой сигнал.
4. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.

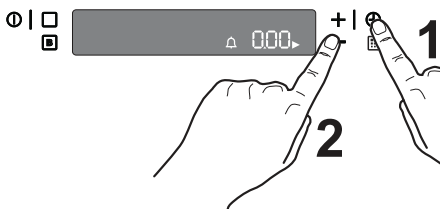
- i** Звуковой сигнал отключится автоматически примерно через одну минуту, а на дисплее поля обслуживания будет отображаться текущее время.
- i** При этом если духовой шкаф был включен, он НЕ выключится. Функцию таймера можно использовать и при выключенном духовом шкафу.

Изменение установки таймера:



Нажимайте кнопку  до тех пор, пока не замигают символы  и . Теперь установку таймера можно изменить, нажимая кнопку "—" или "+".

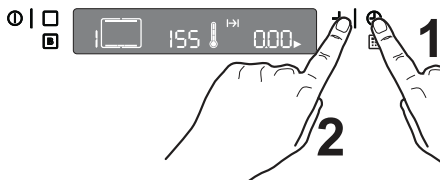
Отмена установки таймера:


Нажимайте кнопку  до тех пор, пока не замигают символы  и . Нажимайте кнопку "—" для уменьшения времени до тех пор, пока значение на дисплее не дойдет до "0.00".



Программирование выключения духового шкафа



1. Включите духовой шкаф, поместите в него продукты, выберите режим (функцию) приготовления и, при необходимости, отрегулируйте температуру приготовления.
2. Нажимая кнопку , выберите режим "Продолжительность приготовления". При этом начнет мигать символ этого режима , а дисплей панели управления покажет "0.00".

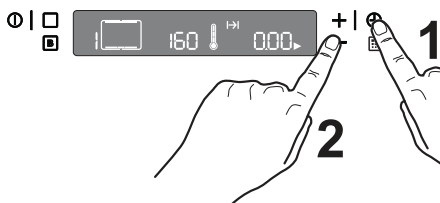


3. В то время как мигает символ , с помощью кнопки "+" выберите нужное время. Максимальное время равно 23 часам 59 минутам. Программатор начнет отсчет времени через три секунды после выполнения этой установки.
4. После истечения заданного времени духовой шкаф автоматически выключится. При этом будет подан звуковой сигнал, а дисплей покажет "0.00".
5. Для отключения звукового сигнала нажмите кнопку "Вкл/Выкл".

- i** Подача звукового сигнала автоматически прекратится примерно через две минуты. Затем, следует нажать кнопку "Вкл/Выкл", чтобы выполнить сброс программы.



Отмена времени приготовления:

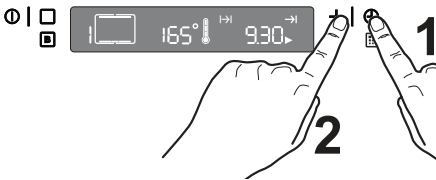
1. Нажимайте кнопку  до тех пор, пока на дисплее не замигает символ .
2. Нажимая кнопку "—" уменьшайте время до тех пор, пока значение времени на дисплее не дойдет до "0.00"




Программирование автоматического включения и выключения духового шкафа

1. Задайте продолжительность приготовления, как описано в соответствующем разделе.

2. Нажимайте кнопку  до тех пор, пока на дисплее не начнет мигать символ режима "Время окончания приготовления" → . На дисплее высветится время окончания приготовления (то есть, текущее время + продолжительность приготовления).



3. Нажимая кнопку, "+" выберите нужное время окончания приготовления.
 4. Программатор начнет отсчет времени через 3 секунды после выполнения этой установки.
 5. Духовой шкаф включится и выключится автоматически. При этом будет подан звуковой сигнал.
 6. Для отключения звукового сигнала нажмите кнопку "Вкл/Выкл".

 **Подача звукового сигнала автоматически прекратится примерно через две минуты. Затем, следует нажать кнопку "Вкл/Выкл", чтобы выполнить сброс программы.**

Для отмены заданной программы просто отмените функцию "Продолжительность приготовления".

Специальные функции

Выключение духового шкафа в целях безопасности

В случае, если не будут произведены никакие изменения настроек, духовой шкаф автоматически выключится через время, указанное в нижеприведенной таблице.



Степень нагрева:	духовой шкаф выключится:
250°C	через 3 часа
от 200°C до 245°C	через 5,5 часов
от 120°C до 195°C	через 8,5 часов
ниже 120°C	через 12 часов

Использование остаточного тепла




При задании времени (продолжительности) приготовления духовой шкаф будет автоматически выключаться за несколько минут до истечения заданного времени, для того, чтобы доведение до конца приготавливаемого блюда осуществлялось с помощью остаточного тепла без потребления энергии.

До истечения заданного времени приготовления на дисплее будут высвечиваться все текущие установки.

Использование этой функции невозможно, если заданная продолжительность приготовления меньше 15 минут.

Защита от детей



Для предотвращения возможности включения духового шкафа детьми можно заблокировать кнопки на панели управления.

1. Выключите духовой шкаф, нажав кнопку .
2. Одновременно нажмите кнопки  и  и держите их нажатыми в течение примерно 3 секунд. Вы услышите звуковой сигнал, а на дисплее высветится слово "SAFE".



3. Теперь кнопки на панели управления духового шкафа заблокированы. При этом нельзя произвести выбор ни режима, ни температуры приготовления.

Разблокировка ручек управления духового шкафа:

Одновременно нажмите кнопки  и  и держите их нажатыми в течение примерно 3 секунд.

При этом будет подан звуковой сигнал, а слово "SAFE" на дисплее погаснет.





Теперь кнопки управления духового шкафа можно использовать снова.

Функция "Быстрый разогрев"





После выбора режима приготовления и регулировки температуры приготовления камера духового шкафа будет постепенно нагреваться до достижения заданного значения температуры.

Это займет от 10 до 15 минут, в зависимости от выбранного режима и температуры приготовления.

Если нужно, чтобы духовой шкаф быстрее набрал нужную температуру, можно воспользоваться функцией "Быстрый разогрев".

1. Включите духовой шкаф, нажав кнопку .
2. Задайте нужные режим и температуру приготовления, как указано на предыдущих страницах.
3. Для задания температуры нажимайте кнопку  или . Значение температуры высветится на дисплее.
4. Нажмите кнопку . Дисплей температуры покажет "FNU".



5. Нажмите кнопку . При этом в течение примерно 10 с будет мигать символ . Теперь можно выбрать нужную температуру. Для этого нажмите кнопку  или .



6. По достижении нужной температуры будет подан кратковременный звуковой сигнал, а на дисплее температура вновь высветится заданная температура.

Эта функция может быть использована при любом режиме или температуре приготовления.

Звуковой сигнал при нажатии на кнопку




С помощью этой функции можно сделать так, чтобы каждое нажатие любой кнопки сопровождалось звуковым сигналом.

Для активации данной функции духовой шкаф должен находиться в выключенном состоянии.

1. Одновременно нажмите кнопки  и  и удерживайте их нажатыми в течение приблизительно 3 секунд. Звуковой сигнал прозвучит один раз.




Для отключения сигнала, срабатывающего при нажатии кнопки:



1. Когда шкаф находится во включенном состоянии, нажмите кнопку , чтобы выключить его.
2. Одновременно нажмите кнопки  и  и удерживайте их нажатыми в течение приблизительно 3 секунд. Устройство подаст однократный звуковой сигнал.

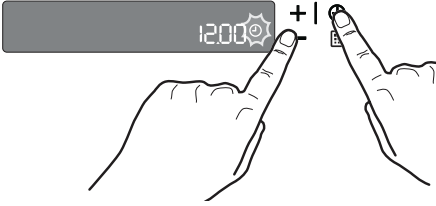
Демо-режим


Данный режим может использоваться в магазинах для демонстрации работы духового шкафа; при этом не происходит потребления электроэнергии (за исключением энергии, затрачиваемой для внутреннего освещения, работы дисплея и вентилятора).

Этот режим можно задействовать только при первом включении изделия. В случае сбоя электропитания после его восстановления режим Демо можно включить только в том случае, если на

дисплее будут мигать значение времени 12:00 и символ .


1. Нажмите кнопку  и держите ее нажатой в течение примерно 2 секунд. После этого будет подан короткий звуковой сигнал.
2. Одновременно нажмите кнопки  и "—". При этом будет подан кратковременный звуковой сигнал, а на дисплее высветится "12:00".



При включении духового шкафа на дисплее появляется символ . Это означает, что включен "Демо-режим".

В этом случае, можно выбрать все режимы приготовления.

Однако, духовой шкаф не будет работать по-настоящему, т.к. нагревательные элементы включаться не будут. Выключите духовой шкаф и повторите вышеописанную процедуру для отключения Демо-режима.

 В случае сбоя электропитания Демо-режим сохраняется в памяти.

Код ошибки

Электронный программатор выполняет непрерывную диагностику системы. Если в ходе ее обнаружатся какие-либо неверные параметры, контроллер останавливает выполнение заданных режимов (функций), а на дисплее высветится соответствующий код ошибки. Подробности см. в главе "Если прибор не работает..."

Рекомендации и таблицы приготовления

Приготовление выпечки:

Приготовление выпечки обычно следует выполнять при средней температуре (150°C-200°C).

В этом случае необходимо выполнить предварительный прогрев духового шкафа в течение примерно 10 мин.

Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 времени выпекания. Печенье из песочного теста выпекается в съемных формах или на противне в течение 2/3 общего времени приготовления, а затем накладывается верхний слой, перед тем как заканчивать выпекание.

Дальнейшее время выпекания зависит от вида и количества верхнего слоя или начинки.

Тесто для бисквитов должно иметь такую консистенцию, при которой оно с трудом отделяется от ложки.

Время выпекания может быть увеличено (хотя и необязательно) при избыточном количестве жидкости.

Если в духовой шкаф одновременно помещаются несколько противней с пиро-

гами или бисквитами, то между ними нужно оставить свободным один уровень.

Если в духовой шкаф одновременно помещаются несколько противней с пирогами или бисквитами, эти противни следует поменять местами по истечении примерно 2/3 времени приготовления.

При жарке:

Не жарьте куски весом менее 1 кг.

Куски меньшего размера при жарке могут высохнуть.

Темное мясо, которое должно хорошо прожариться снаружи, но остаться умеренно прожаренным или с кровью внутри, следует готовить при повышенной температуре (200°C-250°C).

Белое мясо, птица и рыба, наоборот, требуют более низкой температуры (150°C-175°C).

Ингредиенты для соусов или подливок следует сразу же добавлять в сковороду только в том случае, если время их приготовления невелико.

В противном случае их следует добавить за полчаса до окончания жарки.

Для того чтобы проверить, приготовилось ли мясо, можно воспользоваться ложкой: если мясо не продавливается, нужно продолжить процесс приготовления.

Ростбифы и филе, которые должны оставаться внутри розовыми, нужно жарить при более высокой температуре за меньшее время.

Если мясо готовится прямо на решетке духового шкафа, установите уровень ниже противень для сбора жира, чтобы на него стекал сок.

Выдерживайте мясо в духовом шкафу после окончания приготовления в течение не менее 15 минут для того, чтобы оно осталось сочным.

Для уменьшения образования дыма в духовом шкафу рекомендуется налить на противень немного воды.

Для того чтобы предотвратить образование конденсата, несколько раз добавляйте воду.

В духовом шкафу можно поддерживать блюда при минимальной температуре, что позволяет подавать их к столу горячими.

ВАЖНО! Не выстилайте духовой шкаф алюминиевой фольгой и не ставьте на ПИРОГИ И ТОРТЫ

дно духового шкафа противни, кастрюли и т.п., так как эмалевое покрытие духового шкафа будет повреждено из-за высокой концентрации тепла в этом месте.

Время приготовления

Время приготовления варьируется в зависимости от состава, ингредиентов и количества жидкости в каждом отдельном блюде.



Обращайте внимание на настройки, используемые в первые разы во время приготовления пищи, чтобы извлечь опыт для приготовления тех же блюд в будущем.

Основываясь на собственном опыте, вы сможете менять приведенные в таблицах значения.

Традиционный режим приготовления и режим "Конвекция"

i Время приготовления не включает время предварительного прогрева духового шкафа. Всегда предварительно разогревайте пустой духовой шкаф в течение 10 минут.

Блюдо	Традиционный режим приготовления		Мощность в режиме конвекции		Время приготовления в минутах	УКАЗАНИЕ
	уровень 	Темп. (°C)	уровень 	Темп. (°C)		
Изделия из взбитого теста	2	170	2(1 и 3) ¹⁾	160	45-60	В форме для выпечки
Песочный торт	2	170	2(1 и 3) ¹⁾	160	20-30	В форме для выпечки
Сырный сливочный пирог	1	175	2	165	60-80	В форме для выпечки
Яблочный пирог	1	170	2(1 и 3) ¹⁾	160	90-120	В форме для выпечки
Штрудель	2	180	2	160	60-80	Противень

Блюдо	Традиционный режим приготовления		Мощность в режиме конвекции		Время приготовления в минутах	УКАЗАНИЕ
	уровень 	Темп. (°C)	уровень 	Темп. (°C)		
Торт с джемом	2	190	2(1 и 3) ¹⁾	180	40-45	В форме для выпечки
Сливовый торт	2	170	2	150	60-70	В форме для выпечки
Бисквитный торт	1	170	2(1 и 3) ¹⁾	165	30-40	В форме для выпечки
Рождественский пирог	1	150	2	150	120-150	В форме для выпечки
Сливовый торт	1	175	2	160	50-60	В форме для хлеба
Маленькие пирожные	3	170	2	160	20-35	Противень
Бисквиты	2	160	2(1 и 3) ¹⁾	150	20-30	Противень
Безе	2	135	2(1 и 3) ¹⁾	150	60-90	Противень
Чайные бисквиты	2	200	2	190	12-20	Противень
Выпечка: Заварные пирожные	2 или 3	210	2(1 и 3) ¹⁾	170	25-35	Противень
Тарталетки	2	180	2	170	45-70	В форме для выпечки

1) Если вы одновременно готовите несколько блюд, мы рекомендуем размещать их на уровнях, указанных в скобках.

Значения температуры являются ориентировочными. При необходимости температуру можно изменить в соответствии с индивидуальными предпочтениями.

Значения температуры являются ориентировочными. При необходимости температуру можно изменить в соответствии с индивидуальными предпочтениями.

ХЛЕБ И ПИЦЦА

Блюдо	Традиционный режим приготовления		Мощность в режиме конвекции		Время приготовления в минутах	УКАЗАНИЕ
	уровень 	Темп. (°C)	уровень 	Темп. (°C)		
Белый хлеб	1	195	2	185	60-70	В форме для хлеба
Ржаной хлеб	1	190	1	180	30-45	В форме для хлеба
Булочки	2	200	2(1 и 3) ¹⁾	175	25-40	Противень

Блюдо	Традиционный режим приготовления		Мощность в режиме конвекции		Время приготовления в минутах	УКАЗАНИЕ
	уровень 	Темп. (°C)	уровень 	Темп. (°C)		
Пицца	2	200	2	200	20-30	Противень

1) Если вы одновременно готовите несколько блюд, мы рекомендуем размещать их на уровнях, указанных в скобках.

Значения температуры являются ориентировочными. При необходимости температуру можно изменить в соответствии с индивидуальными предпочтениями.

ОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ

Блюдо	Традиционный режим приготовления		Мощность в режиме конвекции		Время приготовления в минутах	УКАЗАНИЕ
	уровень 	Темп. (°C)	уровень 	Темп. (°C)		
Пирог с пастой	2	200	2(1 и 3) ¹⁾	175	40-50	В форме для хлеба
Пирог с овощами	2	200	2(1 и 3) ¹⁾	175	45-60	В форме для хлеба
Киш (пирог с заварн. кремом и начинкой)	1	210	1	190	30-40	В форме для хлеба
Лазанья	2	200	2	200	25-35	В форме для хлеба
Канеллони	2	200	2	200	25-35	В форме для хлеба

1) Если вы одновременно готовите несколько блюд, мы рекомендуем размещать их на уровнях, указанных в скобках.

Значения температуры являются ориентировочными. При необходимости температуру можно изменить в соответствии с индивидуальными предпочтениями.

МЯСО

Блюдо	Традиционный режим приготовления		Мощность в режиме конвекции		Время приготовления в минутах	УКАЗАНИЕ
	уровень 	Темп. (°C)	уровень 	Темп. (°C)		
Говядина	2	190	2	175	50-70	Решетка
Свинина	2	180	2	175	100-130	Решетка
Телятина	2	190	2	175	90-120	Решетка
Английский рост-биф						
- слабо прожаренный	2	210	2	200	50-60	Решетка
- средне прожаренный	2	210	2	200	60-70	Решетка

Блюдо	Традиционный режим приготовления		Мощность в режиме конвекции		Время приготовления в минутах	УКАЗАНИЕ
	уровень 	Темп. (°C)	уровень 	Темп. (°C)		
- хорошо прожаренный	2	210	2	200	70-80	Решетка
Свиная лопатка	2	180	2	170	120-150	Со шкуркой
Свиная рулька	2	180	2	160	100-120	2 штуки
Баранина	2	190	2	175	110-130	Нога
Курица	2	190	2	200	70-85	Целиком
Индейка	2	180	2	160	210-240	Целиком
Утка	2	175	2	220	120-150	Целиком
Гусь	2	175	1	160	150-200	Целиком
Кролик	2	190	2	175	60-80	Разрезанный на куски
Заяц	2	190	2	175	150-200	Разрезанный на куски
Фазан	2	190	2	175	90-120	Целиком
Мясной рулет	2	180	2	175	Целиком 150	В форме для хлеба

Значения температуры являются ориентировочными. При необходимости температуру можно изменить в соответ-

ствии с индивидуальными предпочтениями.


Рыба

Блюдо	Традиционный режим приготовления		Мощность в режиме конвекции		Время приготовления в минутах	УКАЗАНИЕ
	уровень 	Темп. (°C)	уровень 	Темп. (°C)		
Форель / морской лещ	2	190	2(1 и 3) ¹⁾	175	40-55	3-4 целых рыбы
Тунец / лосось	2	190	2(1 и 3) ¹⁾	175	35-60	4-6 филе

1) Если вы одновременно готовите несколько блюд, мы рекомендуем размещать их на уровнях, указанных в скобках.


Значения температуры являются ориентировочными. При необходимости температуру можно изменить в соответствии с индивидуальными предпочтениями.

Режим "Гриль"

 Время приготовления не включает время предварительного прогрева духового шкафа. Всегда предварительно разогревайте пустой духовой шкаф в течение 10 минут.


Блюдо	Количество		Режим "Гриль"		Продолжительность приготовления в минутах ⌚	
	штук	г	уровень 	Темп. (°C)	1-я сторона	2-я сторона
Говяжье филе	4	800	3	250	12-15	12-14
Бифштексы	4	600	3	250	10-12	6-8
Сосиски	8	/	3	250	12-15	10-12
Свинные отбивные	4	600	3	250	12-16	12-14
Курица (разрезанная пополам)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Кебабы	4	/	3	250	10-15	10-12
Куриная грудка	4	400	3	250	12-15	12-14
Гамбургеры	6	600	3	250	20-30	
Предварительно разогревать в течение 5 минут						
Рыбное филе	4	400	3	250	12-14	10-12
Поджаренные сэндвичи	4-6	/	3	250	5-7	/
Тосты	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Режим "Гриль с конвекцией"


 **ВНИМАНИЕ!** При использовании режима "Гриль с конвекцией"

максимальная задаваемая температура должна составлять 200°C.



Блюдо	Количество		Режим "Гриль"		Продолжительность приготовления в минутах ⌚	
	штук	г	уровень 	Темп. (°C)	1-я сторона	2-я сторона
Мясо на косточке (индейка)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Курица (разрезанная пополам)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Куриные ножки	6	-	3	200	15-20	15-18
Перепела	4	500	3	200	25-30	20-25
Запеканка из овощей	-	-	3	200	20-25	-
шт. Гребешки	-	-	3	200	15-20	-
Скумбрия	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Ломтики рыбы	4-6	800	3	200	12-15	8-10

 Величины температуры духового шкафа указаны ориентировочно. При необходимости температуру можно изменить в соответствии с индивидуальными предпочтениями.

Режим "Гриль с вертелом"

 Время приготовления не включает время предварительного прогрева духового шкафа.

Всегда предварительно разогревайте пустой духовой шкаф в течение 10 минут.

Блюдо	Количество (г)	уровень 	Темп. (°C)	Продолжительность приготовления в минутах 
Птица	1000	2	250	50/60
Жаркое	800	2	250	50/60

Величины температуры духового шкафа указаны ориентировочно. При необходимости температуру можно изменить в со-

ответствии с индивидуальными предпочтениями.

Уход и чистка

⚠ ВНИМАНИЕ! Перед проведением любых операций по чистке духового шкафа отсоедините прибор от сети электропитания и подождите, пока он остынет.

⚠ ВНИМАНИЕ! Данный прибор нельзя чистить струйным пароочистителем или пароочистителем с перегретым паром.

Важная информация: Перед выполнением каких-либо операций по чистке духового шкафа его следует отсоединить от сети электропитания.

Для обеспечения продолжительного срока службы вашего прибора необходимо регулярно выполнять следующие операции по его чистке:

- Выполняйте чистку только тогда, когда духовой шкаф остынет.
- Мойте эмалированные детали мыльной водой.
- Не применяйте абразивные чистящие средства.
- Протирайте детали из нержавеющей стали и стекла мягкой тканью.
- При наличии стойких пятен используйте имеющиеся в продаже специальные средства для нержавеющей стали или теплый уксус.

Эмаль духового шкафа чрезвычайно прочная и герметичная.

Под воздействием горячих фруктовых кислот (из лимона, слив и подобных продуктов) на эмалированной поверхности могут оставаться стойкие тусклые шероховатые пятна.

Однако, подобные пятна на блестящей отполированной поверхности эмали не влияют на работу духового шкафа. Тщательно очищайте шкаф после каждого приготовления пищи. Это самый простой способ быстро отчистить грязь. При этом предотвращается пригорание остатков пищи.

Средства для чистки

Перед использованием любых средств для чистки духового шкафа убедитесь в их пригодности для этой цели и в том, что их применение рекомендовано изготовителем

Средства, содержащие отбеливатели, НЕ должны использоваться, так как они могут привести к потускнению поверхностей духового шкафа. Следует также воздерживаться от использования жестких абразивных чистящих средств.

Чистка духового шкафа снаружи

Регулярно протирайте панель управления, дверцу духового шкафа и прокладку дверцы мягкой тряпкой, смоченной (и после этого хорошо отжатой) в воде с добавлением небольшого количества жидкого моющего средства.

Во избежание повреждения или ослабления стеклянных панелей дверцы не используйте следующие средства:

- Бытовые моющие средства и отбеливатели
- Пропитанные губки, непригодные для чистки посуды с антипригарным покрытием
- Металлические губки

- Химические средства и аэрозоли
 - Средства для удаления ржавчины
 - Средства для очистки ванн и раковин
- Мойте как внутреннее, так и наружное стекло дверцы теплой водой с мылом. В случае сильного загрязнения внутреннего стекла дверцы рекомендуется применять специальные моющие средства для чистки духовых шкафов.

Камера духового шкафа

Эмалированное дно духового шкафа лучше всего чистить, пока шкаф еще не остыл.

Протирайте камеру духового шкафа мягкой тряпкой, смоченной в теплом мыльном растворе, после каждого приготовления пищи. Однако, периодически потребуется выполнять более полную и глубокую чистку, используя для этого специальное средство для чистки духового шкафа.

Проведение пиролитической очистки

Внутренние стенки духового шкафа покрыты специальной жаропрочной эмалью.

В ходе выполнения пиролитической очистки температура внутри духовки может достигать 500 °С, выжигая остатки пищи.

С целью обеспечения Вашей безопасности во время пиролитической очистки дверца духового шкафа автоматически блокируется, когда температура внутри него поднимается до 300 °С.

По завершении очистки дверца духового шкафа будет оставаться заблокированной до тех пор, пока его камера не остынет.

Вентилятор охлаждения работает в течение приготовления и до тех пор, пока духовой шкаф не остынет. После каждого приготовления рекомендуется удалять остатки продуктов из камеры духового шкафа с помощью влажной губки. Однако, периодически потребуется выполнять более полную и тщательную чистку, используя для этого функцию пиролитической очистки.

Вы можете выбрать один из двух различных уровней пиролитической очистки в зависимости от степени загрязнения Вашего духового шкафа.

Если камера духового шкафа не сильно загрязнена, мы рекомендуем выбрать 1 уровень (P 1) на дисплее программатора. Рекомендуется после каждого цикла пиролитической очистки пицци протирать камеру духового шкафа мягкой губкой, смоченной в теплой воде.

Если камера духового шкафа загрязнена очень сильно, мы рекомендуем выбрать 2 уровень (P 2) на дисплее программатора.

Во время действия функции пиролитической очистки, нельзя использовать духовку в течение 2 часов при задании 1 уровня функции (Pур 1) и 2,5 часов при задании 2 уровня функции (Pур 2).

i Функция напоминания рекомендует Вам выполнять пиролитическую очистку через каждые несколько циклов выпекания или жарения и в зависимости от загрязненности духового шкафа.

Вы услышите сигнал, и приблизительно на 15 секунд появится слово **Руро**, после чего будет второй звуковой сигнал.

В зависимости от степени загрязненности духового шкафа выберите наиболее подходящую функцию пиролитической очистки.

До тех пор, пока не будет полностью выполнена функция очистки, напоминание Руро будет появляться при каждом выключении духового шкафа.

Использование функции пиролитической очистки

! **ВНИМАНИЕ!** Перед тем, как включить функцию пиролитической очистки, удалите из духового шкафа все возможные остатки продуктов и убедитесь в том, что он пуст. Не оставляйте внутри никакие предметы (например, сковороды, решетки, противни и т.д.), в противном случае они могут получить серьезные повреждения.

! **ВНИМАНИЕ!** Перед тем, как включить функцию пиролитической очистки, убедитесь, что дверца духового шкафа закрыта.

⚠ ВНИМАНИЕ! При включенной функции пиролизической очистки рекомендуется не пользоваться варочной панелью, т.к. это может привести к перегреву и выходу изделия из строя.

⚠ ВНИМАНИЕ! Во время цикла пиролизической очистки дверца духовки нагревается. Детей следует держать на расстоянии от нее, пока она не остынет.

Выберите эту функцию для очистки духовки с помощью пиролиза.

Имеются следующие уровни пиролизической очистки:




Время пиролизической очистки для 1 уровня (P 1): 2 часа. = 30 мин прогрева + 1 час. при 480 °C + 30 минут на охлаждение.

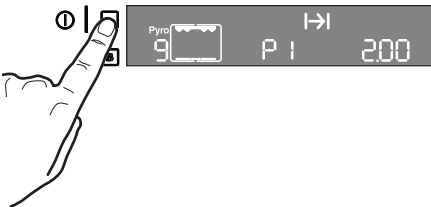
Время пиролизической очистки для 2 уровня (P 2): 2 часа. 30 мин. = 30 мин прогрева + 1 час. 30 мин. при 480 °C + 30 минут на охлаждение.


Длительность выполнения пиролизической очистки не может быть изменена.

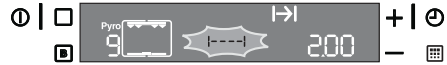
i Перед выполнением пиролиза все боковые направляющие следует снять.

Для включения функции пиролизической очистки действуйте следующим образом:


1. Включите духовой шкаф, нажав кнопку . Нажмите кнопку  столько раз, сколько потребуется для того, чтобы на дисплее появился символ функции пиролизической очистки "Pyro"  (уровень 1 - P 1).

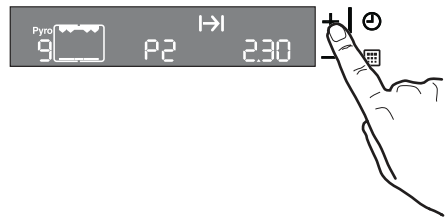




При этом на дисплее одновременно замигают символ  и индикатор **Pyro**, и будет подан звуковой сигнал.

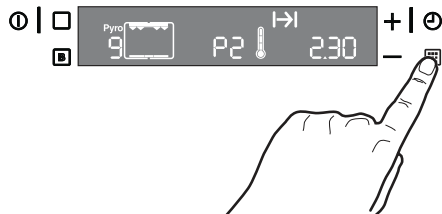



Это означает, что перед тем как включать функцию пиролизической очистки, необходимо вынуть из духового шкафа все принадлежности и боковые направляющие.

2. Символ режима "Продолжительность приготовления"  будет мигать в течение 5 секунд; в это время нажмите кнопку "—" или "+" для выбора уровня функции пиролизической очистки 1 (P 1) или 2 (P 2)



3. После выбора нужного уровня пиролизической очистки, на дисплее станет мигать слово **"Pyro"** в ожидании подтверждения для начала цикла пиролизической очистки.
4. Для подтверждения выбранного уровня нажмите кнопку . При этом слово **"Pyro"** перестанет мигать, символ  исчезнет с дисплея, а также прекратится подача звукового сигнала. Лампочка освещения духового шкафа погаснет и начнется выполнение цикла пиролизической очистки.






По мере нагрева духового шкафа температура на символе термометра  будет медленно подниматься, ука-


зывая на повышение температуры внутри его камеры. .


Программирование цикла пиролизической очистки (задержка пуска, автоотключение)




По своему желанию вы можете запрограммировать время начала и конца цикла пиролизической очистки.

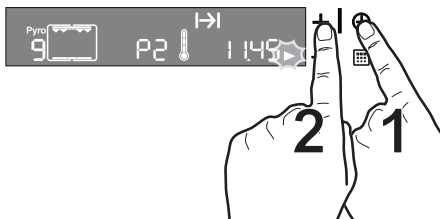
1. Включите духовой шкаф, нажав кнопку .



Нажмите кнопку  столько раз, сколько потребуется для того, чтобы на дисплее появился символ функции пиролизической очистки "Pyro"  (уровень 1 - P 1).


При этом на дисплее одновременно замигают символ  и индикатор **Pyro**, и будет подан звуковой сигнал. Это означает, что перед тем как включать функцию пиролизической очистки, необходимо вынуть из духового шкафа все принадлежности и боковые направляющие (см. предыдущий параграф).

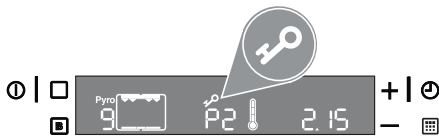
2. Символ режима "Продолжительность приготовления"  будет мигать в течение нескольких секунд; в это время нажмите кнопку "—" или "+" для выбора уровня функции пиролизической очистки 1 (P 1) или 2 (P 2).
3. После выбора нужного уровня пиролизической очистки, на дисплее станет мигать слово "Pyro" в ожидании подтверждения для начала цикла пиролизической очистки.

В это время нажмите кнопку . При этом на дисплее замигают символ режима "Время окончания приготовления"  и символ . На дисплее высветится время окончания цикла (то есть, текущее время + продолжительность цикла).





Нажимая кнопку "—" или "+", задайте нужное время окончания цикла приготовления. Через несколько секунд слово "Pyro" и символ  перестанут мигать, а звуковой сигнал отключится. Символ продолжительности приготовления  будет мигать до начала цикла пиролизической очистки.

4. Через некоторое время дверца духового шкафа будет заблокирована, а на дисплее высветится соответствующий символ .



По окончании цикла пиролизической очистки дисплей снова показывает текущее время. При этом дверца духового шкафа остается заблокированной.

После того, как духовой шкаф остынет, будет подан звуковой сигнал, а символ  исчезнет с дисплея. Дверца духового шкафа при этом будет разблокирована. Для того чтобы остановить цикл пиролизической очистки в любое время, нажмите кнопку .

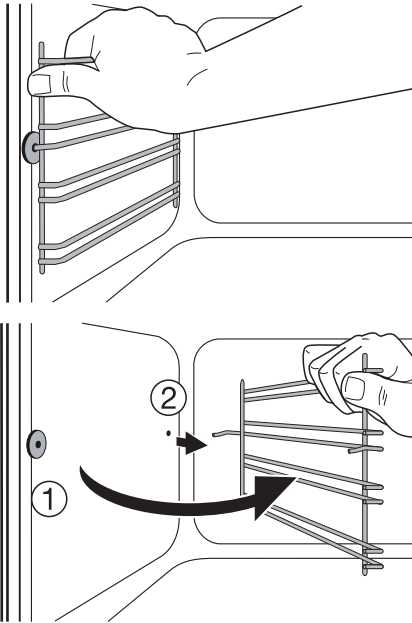
Направляющие для решеток

Для удобства чистки стенок духового шкафа можно снять направляющие для решеток, расположенные на его левой и правой стенках.

Вначале убедитесь, что духовой шкаф остыл и отсоединен от сети электропитания.

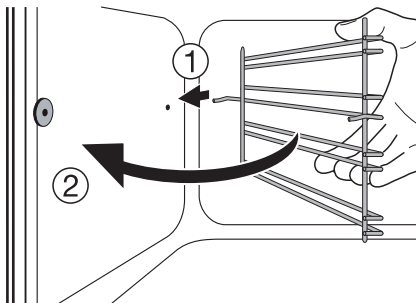
Снятие направляющих

Вначале оттяните переднюю часть направляющей от стенки духового шкафа, а затем отсоедините ее заднюю часть.



Установка направляющих

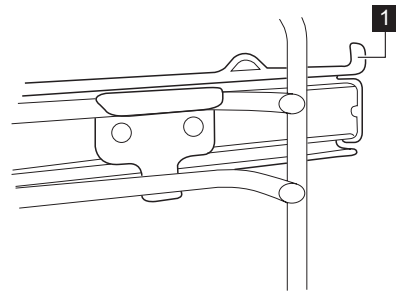
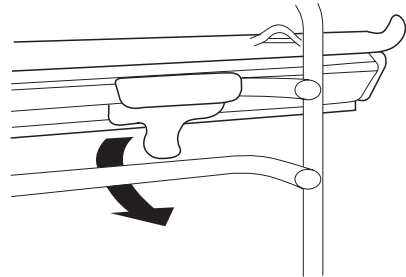
При установке направляющей сначала закрепите ее заднюю часть, а затем надавите на ее переднюю часть так, чтобы она встала на место. Для чистки направляющих опустите их в теплый мыльный раствор; устраняйте стойкие загрязнения с помощью губки, хорошо смоченной в мыльном растворе. Хорошо сполосните направляющие и вытрите их мягкой тряпкой.



Сменные телескопические направляющие

Установите телескопическую направляющую со стопорами на выбранный уровень.

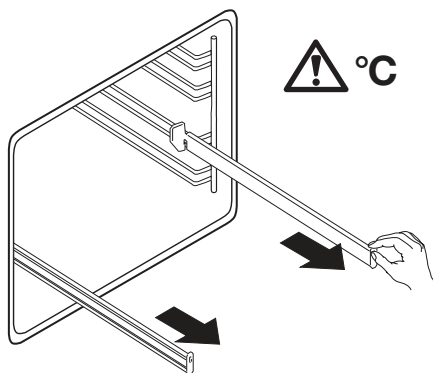
! **ВНИМАНИЕ!** Стопоры на концах направляющей должны быть обращены вверх.



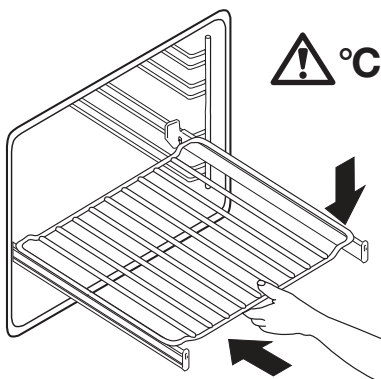
1 Стопор
Телескопические направляющие можно приобрести отдельно.

i Убедитесь, что обе телескопические направляющие установлены на одном и том же уровне.

Каждый уровень может быть оборудован телескопическими направляющими для обеспечения большего удобства при установке или вынимании решеток. Полностью выдвиньте правый и левый телескопические держатели решеток, как показано на рисунке.



Установите решетку для гриля или противень на телескопические держатели, затем осторожно задвиньте их внутрь камеры духового шкафа.



ВНИМАНИЕ! Не пытайтесь закрывать дверцу духового шкафа, если телескопические держатели решеток не полностью задвинуты внутрь камеры духового шкафа. Это может привести к повреждению эмали и стекла дверцы.

ВНИМАНИЕ! Телескопические держатели решеток и другие принадлежности сильно нагреваются; используйте кухонные рукавицы-прихватки или другие подобные приспособления.

Дверца духового шкафа

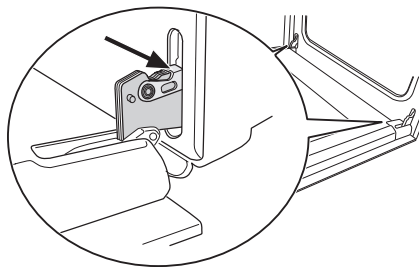
Дверца духового шкафа содержит три стекла. Для удобства чистки дверцу мож-

но демонтировать и снять внутреннее стекло.

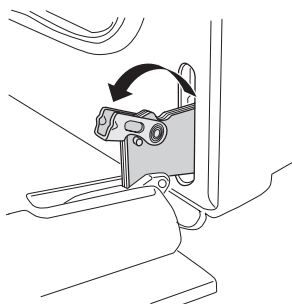
ВАЖНО! Рекомендуется снимать дверцу духового шкафа перед ее чисткой. Дверца духового шкафа может захлопнуться, если Вы попытаетесь извлечь внутренние стекла, не снимая ее.

Для этого действуйте следующим образом:

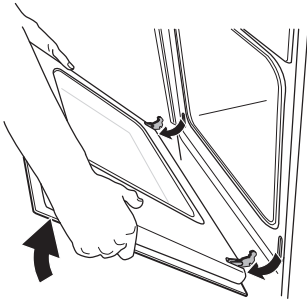
1. полностью откройте дверцу.
2. Найдите две петли



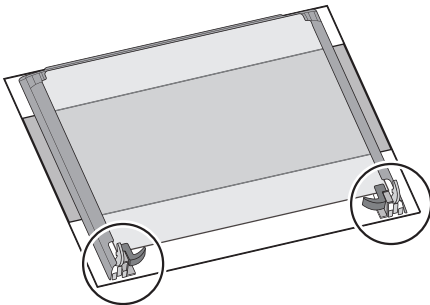
3. Поднимите и поверните рычажки, расположенные в обеих петлях



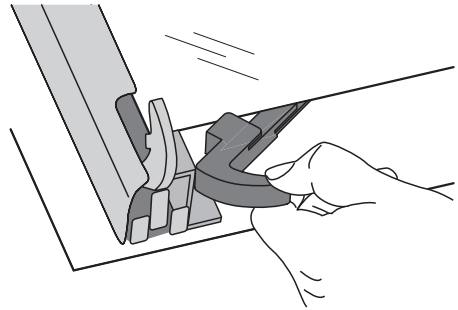
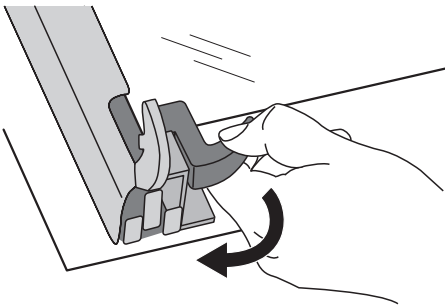
4. Возьмитесь за дверцу слева и справа и медленно поднимите ее в ПОЛУЗАКРЫТОЕ положение
5. После этого осторожно выньте ее, потянув на себя



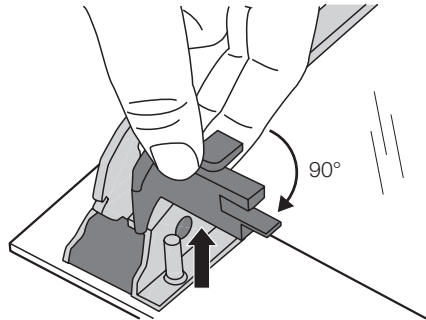
6. Осторожно положите дверцу духового шкафа на устойчивую поверхность, накрытую мягкой тряпкой, чтобы не поцарапать поверхность ручки



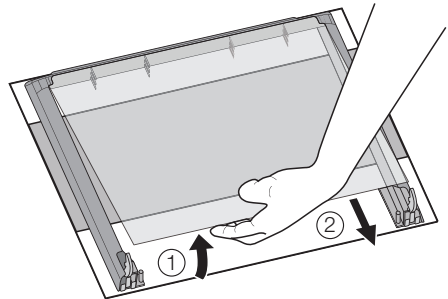
7. Отожмите стопоры, чтобы снять внутреннее стекло



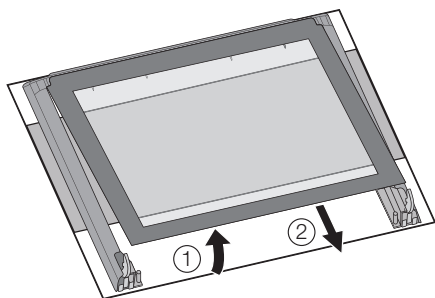
8. Поверните 2 фиксатора на 90° и извлеките их из своих гнезд



9. Осторожно поднимите и снимите верхнее стекло



10. Повторите процедуру пункта 9 для среднего стекла, на котором имеется декоративная рамка

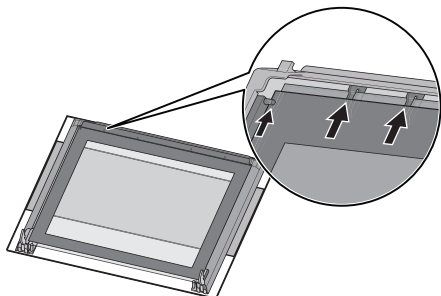


Мойте дверцу духового шкафа, используя только мягкую тряпку, смоченную в теплой воде. Не используйте металлические губки или губки с абразивной поверхностью, кислотные или абразивные средства, т.к. они могут повредить специальные теплоотражающие поверхности внутренних стекол.

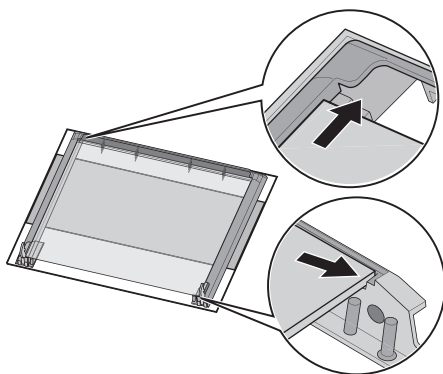
По окончании чистки установите на место стекла дверцы, а затем - саму дверцу, выполнив вышеописанную процедуру в обратном порядке. Убедитесь в правильности установки стекол.

Для правильного выполнения этой операции действуйте следующим образом:

1. декорированное внутреннее стекло с рамкой должно быть установлено так, чтобы рисунок на стекле был обращен наружу. Стекло установлено правильно, если при проведении пальцами по поверхности стекла рядом с рисунком не ощущается шероховатости поверхности. Среднее стекло должно быть установлено в держатели так, как показано



2. верхнее стекло должно быть вставлено на место так, как показано.



После установки стекол на свое место в дверце выполните в обратном порядке процедуру, описанную в п. 8, чтобы зафиксировать их.

ВАЖНО! Ни в коем случае не приступайте к чистке дверцы до тех пор, пока она не остынет, т.к. иначе стеклянные панели могут лопнуть. Если Вы обнаружили на стеклянной панели царапины или трещины, немедленно обратитесь в ближайший сервисный центр для ее замены.

Замена лампочки освещения духового шкафа

ВАЖНО! Отключите электроприбор от сети, отключив предохранитель.

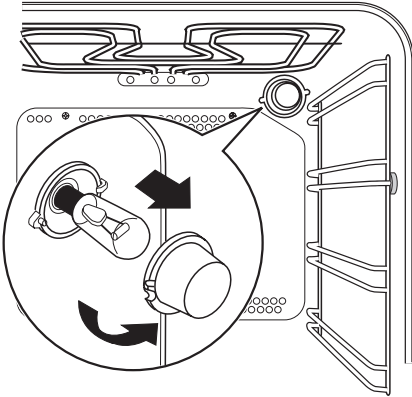
В случае необходимости замены лампочки, следует использовать лампочку со следующими параметрами:

- Электрическая мощность: 40 Вт
- Напряжение: 230 В (50 Гц)
- Устойчивость к температурам до 300 °С
- Тип подключения: E14.

Такие лампочки можно приобрести у Вашего дилера.

Замена лампочки освещения духового шкафа:

1. Прежде всего, убедитесь, что духовой шкаф остыл и отключен от сети электропитания.
2. Надавите и поверните против часовой стрелки стеклянный плафон
3. Выньте неисправную лампочку и замените новой.
4. Установите на место стеклянный плафон и включите электропитание.



Что делать, если ...

Если прибор не функционирует должным образом, перед тем, как обращаться в авторизованный сервисный центр,

проверьте, нельзя ли устранить неисправность нижеописанными способами.

НЕИСПРАВНОСТЬ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
<ul style="list-style-type: none"> • Духовой шкаф не включается. 	<ul style="list-style-type: none"> • Нажмите кнопку 1, затем выберите какой-либо режим приготовления. или • Не сработал ли предохранитель ("автомат") квартирного электросчета? или • Не включены ли функция "Замок от детей" или функция автоматического выключения? или • Не был ли случайно включен Демо-режим? или • Проверьте правильность электрического подключения духового шкафа, а также наличие напряжения в розетке, в которую он включен
<ul style="list-style-type: none"> • Не загорается лампочка освещения духового шкафа 	<ul style="list-style-type: none"> • Нажмите кнопку 1, затем выберите какой-либо режим приготовления. или • Проверьте лампочку и при необходимости замените ее (см. "Замена лампочки освещения духового шкафа").
<ul style="list-style-type: none"> • На приготовление продуктов уходит слишком много или слишком мало времени. 	<ul style="list-style-type: none"> • При необходимости измените температуру, или • Следуйте приведенным в данном руководстве рекомендациям, особенно из раздела "Эксплуатация духового шкафа".

НЕИСПРАВНОСТЬ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
<ul style="list-style-type: none"> • Пар и конденсат осаждаются на продуктах и внутри камеры духового шкафа. 	<ul style="list-style-type: none"> • Оставляйте продукты в духовом шкафу в течение не более 15-20 минут после завершения их приготовления.
<ul style="list-style-type: none"> • Вентилятор духового шкафа сильно шумит. 	<ul style="list-style-type: none"> • Убедитесь в отсутствии вибрации полок и посуды, вследствие которой они могут задевать заднюю стенку духового шкафа.
<ul style="list-style-type: none"> • На дисплее панели управления появляется код ошибки, состоящий из буквы "F" и следующих за ней цифр. 	<ul style="list-style-type: none"> • Запишите код ошибки и обратитесь в местный авторизованный сервисный центр.
<ul style="list-style-type: none"> • Дисплей показывает "12.00". 	<ul style="list-style-type: none"> • Установите текущее время (см. главу "Установка текущего времени").

Технические данные

Мощность нагревательных элементов

нижний нагревательный элемент	1000 Вт
Верхний нагревательный элемент	800 Вт
Полная мощность духового шкафа (нижний + верхний нагревательные элементы + вентилятор)	1800 Вт
Нагревательный элемент гриля	1650 Вт
Мощность в режиме "Гриль с конвекцией"	1650 Вт
Мощность в режиме "Полный гриль"	2450 Вт
Мощность в режиме конвекции	1825 Вт
Лампочка освещения духового шкафа	40 Вт
Вентилятор конвекции	25 Вт
Вентилятор охлаждения	25 Вт

Электродвигатель вертела	4 Вт
Мощность в режиме пиролизной очистки	2475 Вт
Полная номинальная мощность	2700 Вт
Напряжение питания (50 Гц)	230 В

Размеры ниши

Высота при встраивании под столешницу	593 мм
Высота при встраивании в колонну	580 мм
Ширина	560 мм
Глубина	550 мм

Уровни духового шкафа

Высота	335 мм
Ширина	395 мм
Глубина	400 мм
Емкость духового шкафа	53 л

Установка

Инструкции для установщика

ВАЖНО!

Установка прибора и его подключение должны выполняться в соответствии с действующими нормативами. Любые требуемые работы должны выполняться при выключенном приборе. Ремонтировать прибор могут только квалифицированные техспециалисты

Изготовитель не несет никакой ответственности в случае несоблюдения каких-либо правил техники безопасности.

Подключение к электрической сети

Перед подключением к электрической сети, убедитесь, что:

- Предохранитель и домашняя электропроводка в состоянии выдерживать максимально допустимый ток, потребляемый прибором (см. табличку технических данных).

- Домашняя электропроводка должна быть оснащена надлежащим заземлением, соответствующим действующим нормативам.
- К сетевой розетке или многополюсному размыкателю после установки духового шкафа должен быть обеспечен легкий доступ.

Данный прибор укомплектован сетевым шнуром со стандартной вилкой, соответствующей полной нагрузке, указанной на табличке с техническими данными. Эту вилку следует включать в соответствующую сетевую розетку.

Подходящими являются следующие виды сетевых кабелей, с учетом необходимого поперечного сечения:

H07RN-F, H05RN-F, H05RR-F, H05VVF, H05V2V2-F (T90), H05BB-F.

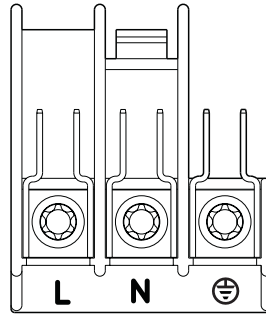
В случае прямого подсоединения к сети (без вилки) или, если доступ к ней невозможен, необходимо установить между прибором и сетевым кабелем многополюсный размыкатель (например, автоматический предохранитель или рубильник) с минимальным зазором между разомкнутыми контактами, равным 3 мм. Этот размыкатель ни в одной точке не должен прерывать провод заземления. Желто-зеленый провод заземления должен быть на 2-3 см длиннее всех других проводов.

Сетевой шнур должен быть размещен таким образом, чтобы никакая его часть не могла нагреться до температуры, на 50°С превышающей комнатную температуру.

После выполнения подключения проверьте работу нагревательных элементов в течение около 3 минут.

Клеммная колодка

Духовой шкаф оснащен легко доступной клеммной колодкой, предназначенной для подключения к однофазной сети электропитания напряжением 230 В.



Буква L

Буква N

⊕ или E

Клемма фазы

Клемма нейтрали

Клемма земли

Встраивание

Для обеспечения безотказной работы встроенного прибора, шкаф или ниша, в которую он встраивается, должны иметь надлежащие размеры.

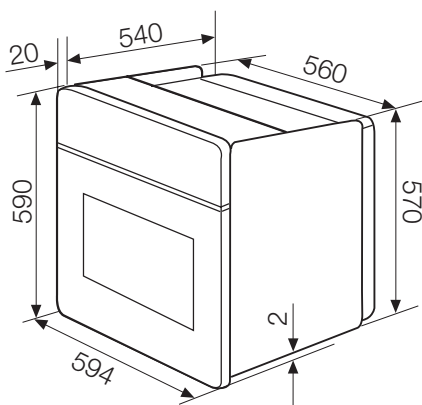
В соответствии с действующими нормами все детали, закрывающие токоведущие либо изолированные части прибора, должны быть закреплены таким образом, чтобы снять их можно было только с помощью специальных инструментов.

Эти требования распространяются также на крепление всех торцевых стенок в начале или в конце линии встроенных изделий.

В любом случае, при встраивании прибора должна быть обеспечена защита от поражения электрическим током.

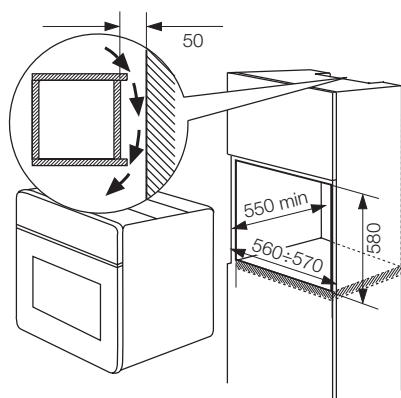
Данный духовой шкаф может быть установлен так, чтобы его задняя и одна из боковых стенок прилегали к стенам кухни или другим электробытовым приборам большей высоты. Однако, рядом с другой боковой стенкой можно расположить только другие приборы или мебель той же высоты, что и прибор.

Общие размеры духового шкафа



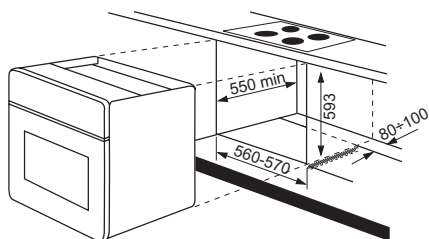
Встраивание в колонну

Ниша для встраивания должна иметь размеры, указанные на нижеприведенном рисунке.

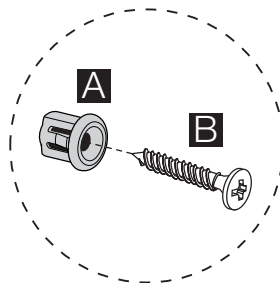
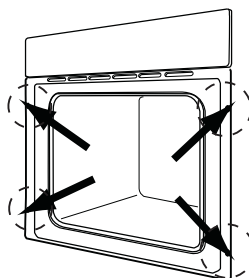


Встраивание под столешницу кухонной мебели

Ниша для встраивания должна иметь размеры, указанные на нижеприведенном рисунке.



Крепление духового шкафа к кухонной мебели




1. Откройте дверцу духового шкафа.
2. Прикрепите духовой шкаф к кухонной мебели при помощи четырех дюбелей, входящих в комплект поставки (А), которые устанавливаются через отверстия, имеющиеся в раме духового шкафа, и четырех шурупов (В). При установке над духовым шкафом варочной панели их электрические подключения должны быть выполнены по отдельности для обеспечения безопасности, а также для удобства вынимания духового шкафа в случае необходимости.

При необходимости удлинения проводов должны использоваться провода,

рассчитанные на соответствующую мощность.

Утилизация

Символ  на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации.

Соблюдая правила утилизации изделия, Вы можете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.



Упаковочные материалы

Упаковочные материалы являются экологичными и пригодными ко вторичной переработки. Пластиковые детали промаркированы международными сокращениями, например, >PE< (полиэтилен), >PS< (полистирол) и т.д. При утилизации упаковочных материалов помещайте их в специально предназначенные для этого контейнеры.



ВНИМАНИЕ! Из соображений безопасности перед утилизацией прибора необходимо привести его в нерабочее состояние.

Для этого выньте вилку сетевого шнура из розетки и отрежьте сетевой шнур от прибора.

www.electrolux.com

www.electrolux.ru