

Thinking of you инструкция по эксплуатации

 **Electrolux**

духовой шкаф

EOB98000

Electrolux. Thinking of you.
Share more of our thinking at www.electrolux.com


Содержание


Инструкция по эксплуатации.....	3	Мытье и уход.....	31
Правила техники безопасности.....	3	Что делать, если.....	40
Описание прибора.....	5	Инструкция по монтажу.....	41
Перед первым использованием.....	10	Утилизация.....	45
Управление духовым шкафом.....	11	Сервисная поддержка.....	46




Право на изменения сохраняется

В данном руководстве по эксплуатации используются следующие символы:

 Важная информация по обеспечению личной безопасности и предотвращению повреждений прибора.

 Общая информация и рекомендации

 Информация по защите окружающей среды

Инструкция по эксплуатации

Правила техники безопасности

Электробезопасность

- Подключением прибора может заниматься **только квалифицированный** специалист.
- В случае возникновения неполадок и повреждений прибора выверните или отключите предохранители.
- **Ремонт** прибора имеют право выполнять **только специалисты**. Непрофессиональный ремонт может иметь весьма опасные последствия. При необходимости произвести ремонт обращайтесь в наш сервисный центр.

Меры по обеспечению безопасности детей

- Никогда не оставляйте детей без присмотра во время работы прибора.
- Данный прибор оборудован системой защиты детей.

Меры безопасности при эксплуатации прибора

- Лица (в том числе и дети), которые по причине физических, сенсорных или психических ограничений или своей неопытности или неподготовленности не могут безопасно использовать данный прибор, не должны использовать его без надзора или руководства со стороны ответственного лица.
- Настоящий прибор предназначен только для использования в домашнем хозяйстве, т.е. жарки, варки и выпечки пищевых продуктов.
- Проявляйте осторожность при подключении электрических приборов к розеткам, находящимся рядом с прибором. Соединительные шнуры **не должны** соприкасаться с горячими рабочими зонами, попадать под дверцу духовки и зажиматься дверцей.
- **Предупреждение: Берегитесь ожога!** Работая камера духового шкафа имеет высокую температуру.

- **Предупреждение: Ни в коем случае не открывайте дверцу духового шкафа, когда действует функция “Витал-приготовление на пару”.** Влага выходящего пара может повредить мебель. Избегайте непосредственного контакта с выходящим паром.
- Во время приготовления блюд с добавлением алкоголя в духовом шкафу может образоваться легковоспламеняемая спирто-воздушная смесь. В этом случае осторожно откройте дверцу. Не манипулируйте при этом раскаленными материалами, искрами или огнем.



Замечание касательно акриламида

Согласно результатам новейших научных исследований интенсивная тепловая обработка пищевых продуктов с целью получения румяной коричневой корочки опасна для здоровья человека из-за вредного воздействия акриламида. В особенности это относится к продуктам, в которых содержится крахмал. Поэтому мы рекомендуем готовить пищу при возможно более низкой температуре и не зарумянивать продукты слишком сильно.

Как избежать повреждений прибора.

- Не выстилайте духовой шкаф алюминиевой фольгой, не ставьте на дно противни, кастрюли и т.п., так как в противном случае эмалевое покрытие духового шкафа будет повреждено из-за высокой концентрации тепла в этих местах.
- Капающие с противней фруктовые соки оставляют пятна, не поддающиеся удалению. Для приготовления пирогов с большим содержанием влаги пользуйтесь глубоким противнем.
- Не отягощайте открытую дверцу духового шкафа никакими грузами.

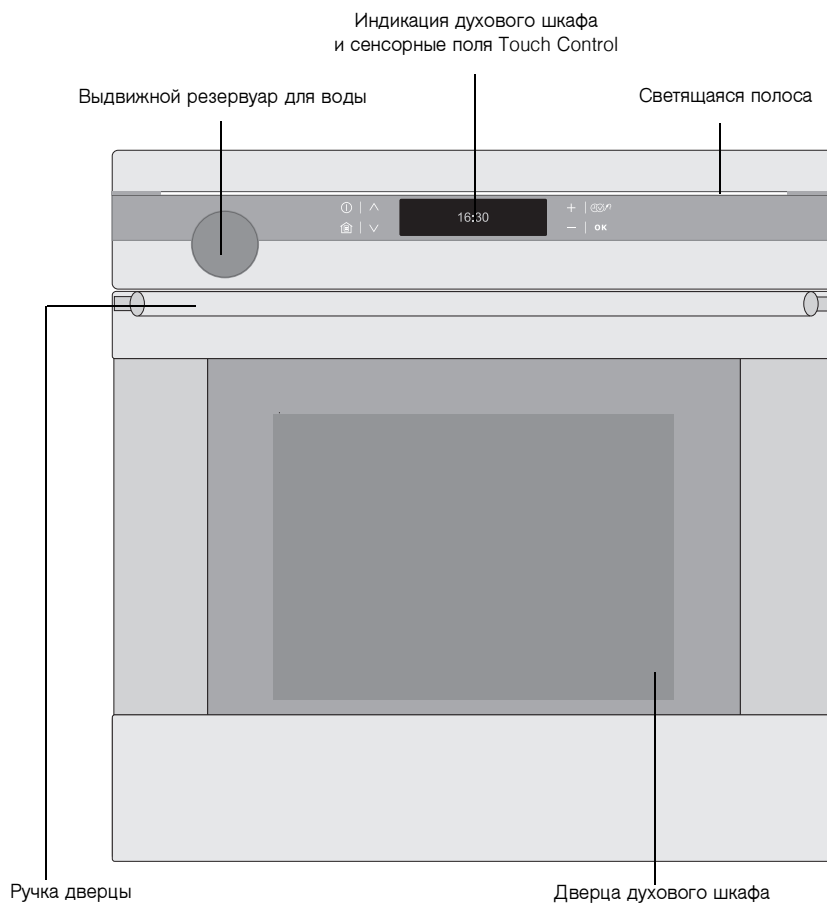
- Никогда не лейте воду прямо в горячий духовой шкаф. Это может привести к повреждению эмали и частичному изменению цвета поверхностей духового шкафа.
- При физическом воздействии, в особенности на края переднего стекла духового шкафа, это стекло может лопнуть.
- Не храните в духовом шкафу никаких горючих предметов. При включении прибора они могут воспламениться.
- Не храните в духовом шкафу никаких влажных продуктов питания. Это может повредить эмаль.

i **Замечание об эмалевом покрытии духового шкафа**

Изменения цвета эмалевого покрытия духового шкафа, возникшие в процессе эксплуатации, не снижают пригодность прибора для обычного или договорного использования. Поэтому они не являются дефектом, на который распространяется гарантия.

Описание прибора

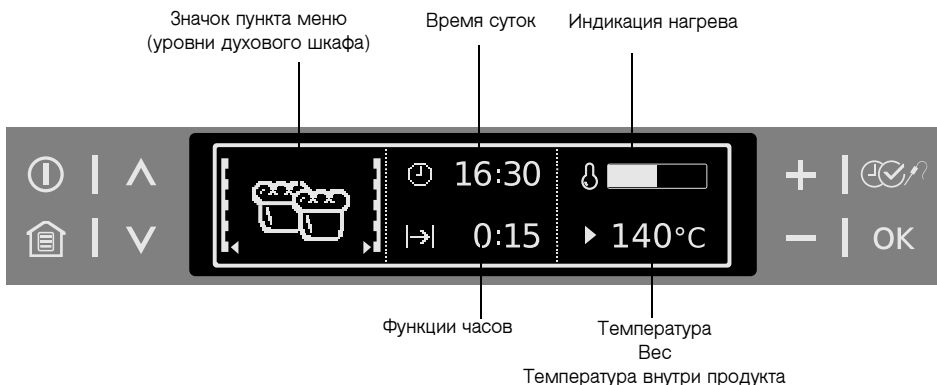
Общий вид



- i** Если пользователь не выбрал ни одной функции и произвел никаких изменений в настройках духового шкафа, то последний выключится через 2 минуты. Однако светящаяся полоса на панели управления после этого не погаснет. Чтобы отключить светящуюся полосу, включите духовой шкаф кнопкой **⏻**, а затем снова выключите.

Блок электронного управления духового шкафа

Индикация



Символы

На табло дисплея отображаются символы установленных функций.

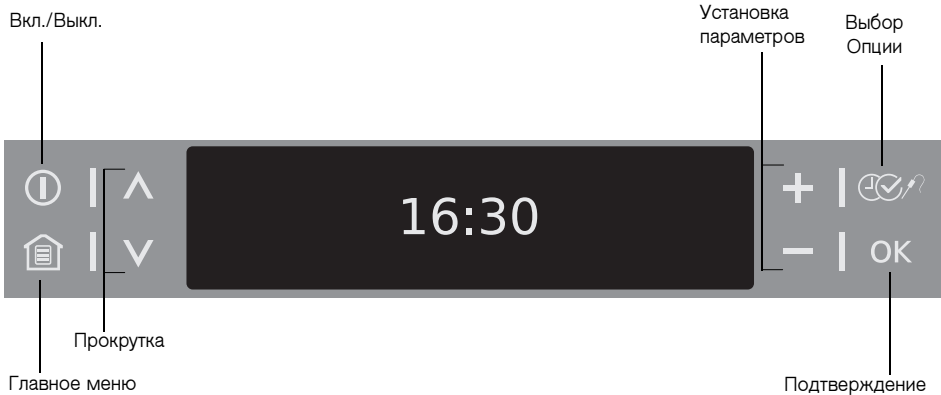
Символ	Индикация (примеры)	Функция	
	Будильник	4:30	Будильник активирован.
	Время суток	10:00	Отображается установленное время суток.
	Продолж.	1:00	Отображается время, необходимое для приготовления блюда.
	Окончание	14:05	Отображается время окончания цикла приготовления блюда.
			Вычисляется время окончания приготовления блюда в тех случаях, когда вставлен Термошуп для Мяса .
	Пуск	0:45	Отображается время начала цикла приготовления блюда.
	Температура		Отображается степень нагрева духового шкафа.
			Активирована функция быстрого нагрева (сокращенная продолжительность нагрева).
	Вес	1,5 кг	Варианты: – Активирована весовая автоматика. – Вес можно изменить.
	Термошуп для Мяса	75°C	Варианты: – Термошуп для Мяса вставлен в продукт. – Автоматич. Термошуп активирован. – Температуру внутри продукта можно изменить.
	Сохранение Тепла	80°C	Сохранение Тепла активировано.

Сенсорные поля Touch Control

Управление духовым шкафом осуществляется с помощью сенсорных полей Touch Control. Пользователь управляет функциями, прикасаясь к сенсорным полям.

При работе с панелью управления следите за тем, чтобы прикасаться

только к одному сенсорному полю за один раз. При слишком пологом положении пальца может быть случайно задействовано и другое расположенное под ним сенсорное поле.

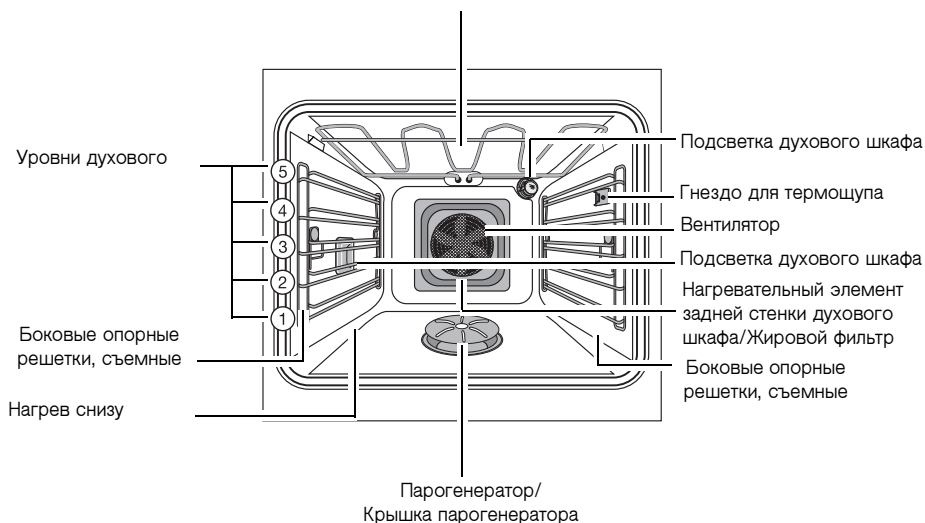


Сенсорное поле	Функция	Примечание:
^, v	Перемещение в меню вниз и вверх.	Если активирована функция: <ul style="list-style-type: none"> • Нажмите 1 раз: Переход в вышерасположенное меню (функция остается активной), через 5 секунд – снова переход в активированный пункт меню • Нажмите 2 раза: Перемещение вниз и вверх в вышележащем меню (функция отключается)
🏠	Отображение главного меню.	Установленные функции отключаются (кроме функции "Будильник").
ok	Подтверждение.	
ⓘ	Включение или отключение духового шкафа.	
🕒	Выбор функций времени, дополнительных функций и функции Термощуп для Мяса .	

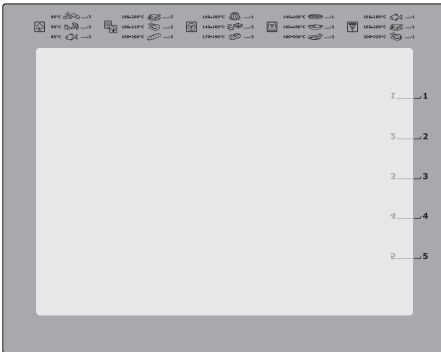
Сенсорное поле	Функция	Примечание:
+, —	Установка параметров (температуры, времени, веса, степени готовности продукта и др.).	<ul style="list-style-type: none"> • Активация параметра: <ul style="list-style-type: none"> – Нажмите 1 раз: мигает предыдущий символ – Нажмите 2 раза: параметр можно устанавливать • Установка параметров: <ul style="list-style-type: none"> – Нажмите 1 раз: установите параметр в пошаговом режиме – Нажмите и удерживайте кнопку: установите параметр в ускоренном пошаговом режиме • При установке продолжительности или времени выполнения функций показания дисплея можно обнулить. Для это необходимо одновременно нажать на значки + и —.

Основное оснащение духового шкафа

Нагрев сверху и нагревательный элемент гриля



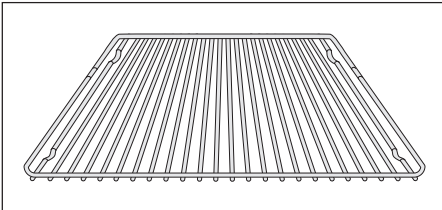
Внутренняя сторона дверцы



На внутренней стороне дверцы духового шкафа изображена схема с нумерацией уровней духового шкафа. Кроме того, там приводится краткая информация о функциях духового шкафа, рекомендуемых уровнях вставки принадлежностей, а также температурах, используемых для приготовления наиболее популярных кулинарных блюд.

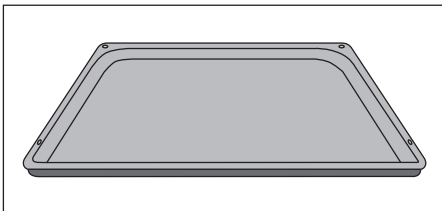
Принадлежности духового шкафа

Решетка



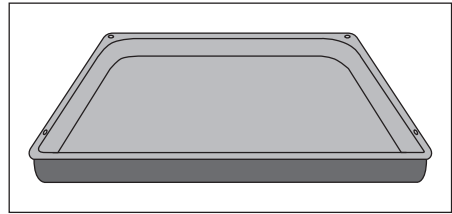
Для установки посуды, выпечных форм, жарки и грилевания кусков мяса.

Противень



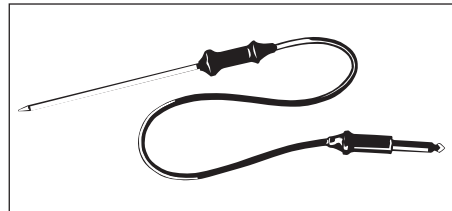
Для приготовления пирожных, пирогов и лепешек (для режима “Влажный пар” не предназначен).

Глубокий противень



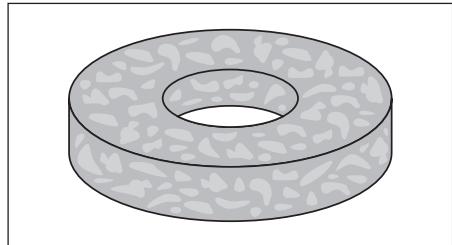
Используется для выпечки, жарки и в качестве поддона для сбора жира (для режима “Влажный пар” не предназначен).

Термощуп для мяса



Для точного определения состояния готовности мяса в духовом шкафу.

Губка быстрой уборки 180



Очень хорошо впитывающая губка для удаления остатков воды из пароварки.

Перед первым использованием

- i** Если Вы захотите позднее изменить одну из данных основных настроек, обращайтесь к главе Основные Установки.

Установки языка

- После подключения духового шкафа к электросети на дисплее отображаются следующие данные:
 - Фирменный логотип
 - Версия программного обеспечения и продолжительность эксплуатации прибора
 - Индикация “Выбрать Язык”
- С помощью значков — или + выберите нужный язык



- Подтвердите выбор языка, нажав **OK**. Весь текст на дисплее сразу начнет отображаться на этом языке.

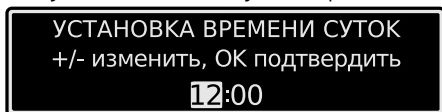
Настройка контрастности и яркости

- i** После установки языка на дисплее появляются опции “Настройка контрастности” и “Настройка яркости”. Контрастность и яркость настраиваются в таком же порядке, в каком выполняется установка языка (см. раздел “Установка языка”).

Установка времени

После выполнения настройки контрастности и яркости на дисплее появится индикация “Установка Времени Суток”.

- С помощью значков — или + установите час текущего времени.



- Подтвердите, нажав **OK**.

- С помощью значков — или + минуты текущего времени.
- Подтвердите, нажав **OK**. Прибор снова готов к работе.

- i** Время суток необходимо устанавливать только в том случае, если духовой шкаф был продолжительное время отключен от электросети.

Чистка

Перед первым использованием духового шкафа его необходимо почистить.






























- !** **Внимание:** Не пользуйтесь острыми предметами и абразивными чистящими средствами! Так можно повредить поверхность.

- i** Для чистки передней панели пользуйтесь обычными, предназначенными для этого моющими средствами.

- Откройте дверцу духового шкафа. Включится подсветка.
- Извлеките из духового шкафа все принадлежности и вставные решетки, и промойте их теплым раствором моющего средства.
- Камеру духового шкафа также промойте теплым раствором моющего средства, а затем просушите.
- Переднюю панель прибора протрите влажной тканью.

Управление духовым шкафом

Обзор меню

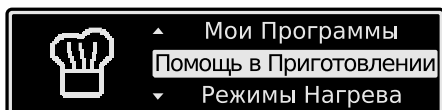
Главное меню		Подменю	
	Помощь в Приготовлении		Свинина/Телятина
			Говядина/Дичь/Телятина
			Птица
			Рыба
			Торт
			Десерты
			Пицца/Пирог/Хлеб
			Запеканки
			Гарниры
			Комбинированный Пар
			Быстрое Приготовление
			Особые
			Режимы Нагрева
	Влажный Горячий воздух		
	Верхний+нижний нагрев		
	Пицца		
	Турбо гриль		
	Малый гриль		
	Большой гриль		
	Нижний нагрев		
	Низкие температуры		
	Интенсивный пар		
	Горячий пар		
	Влажный пар		
	Мои Программы		
			2- Моя Программа
			...
			Изменить Имя Программы
	Меню Чистка		Чистка Паром
			Помощь при Чистке

Главное меню		Подменю	
☑	Основные Установки	🕒	Установка Времени Суток
		🕒	Индикация Времени
		☑➔	Set+Go
		🔑	Сохранение Тепла
		🕒	Коррекция Времени
		🌓	Контрастность Дисплея
		☀️	Яркость Дисплея
		🚩	Выбрать Язык
		🔊	Громкость Звук. Сигнала
		🎵	Тоны Кнопок
		🔔	Сигналы Тревоги/Ошибки
		👤	Сервис
		🏭	Заводские Установки

Управление меню

Пример:

1. Включите духовой шкаф кнопкой Ⓜ. Вы находитесь в главном меню.



2. С помощью ∇ или ▲ выберите нужное главное меню.
3. Нажимая OK переходите в соответствующие подменю.



Выбранное подменю отображается на дисплее.

- i** Нажав 🏠, вы из любого места вернетесь в главное меню.
- i** В конце почти каждого меню находится пункт "Назад". С его помощью вы попадете в вышестоящее меню.
- i** Нажав 🏠, вы можете прервать любую операцию. В этом случае вы снова окажетесь в главном меню.

i Воздушное охлаждение

Вентилятор для охлаждения поверхности прибора включается автоматически. После отключения печи вентилятор охлаждения продолжает работать с тем, чтобы охладить прибор, после чего отключается автоматически.

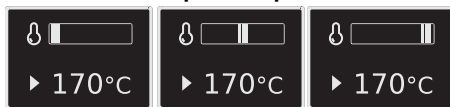
Индикация нагрева

Индикация выполнения нагрева



После **включения** соответствующей функции духового шкафа ход выполнения нагрева отображается в виде постоянно растущей в длину полосы на шкале индикатора.

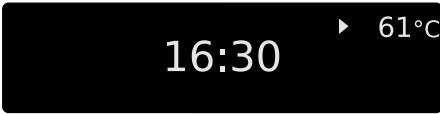
Индикация быстрого нагрева



При выполнении некоторых функций духового шкафа время нагрева сокращается за счет использования автоматического режима быстрого нагрева.

При этом полосатая полоска на шкале индикатора нагрева перемещается слева направо до тех пор, пока не будет достигнута заданная температура.

Индикация остаточного тепла



После **выключения** духового шкафа на дисплее отображается точное градусное значение остаточного тепла, присутствующего в духовом шкафу.

Точная индикация температуры



Во время нагрева духового шкафа температура отображается не в виде полосы на шкале индикатора нагрева, а путем вывода на дисплей точного градусного значения в течение 5 секунд. Для этого одновременно нажмите + и -.

i По достижении заданной температуры раздастся звуковой сигнал.

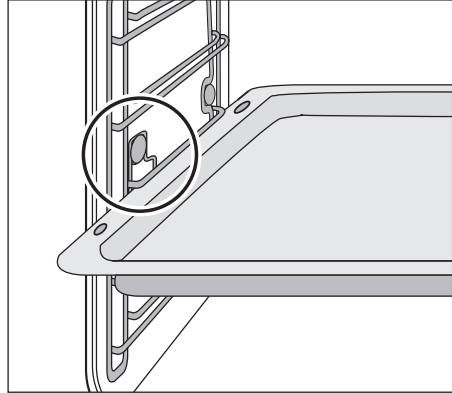
Установка решетки, обычного и глубокого противня

i Защита выдвижных принадлежностей от выскальзывания и опрокидывания

Для защиты от выскальзывания на всех выдвижных принадлежностях духового шкафа с правого и левого краев имеется небольшой обращенный вниз выступ.

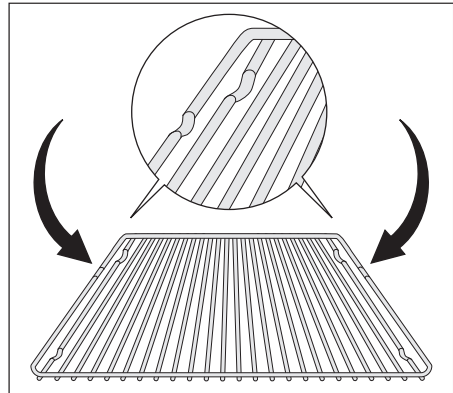
Устанавливайте выдвижные принадлежности всегда так, чтобы этот выступ находился в задней части духового шкафа. Этот выступ является также важным элементом защиты выдвижных принадлежностей от опрокидывания.

Установка обычного или глубокого противня:



Вставьте обычный или глубокий противень между направляющими выбранного уровня духового шкафа.

Установка решетки:

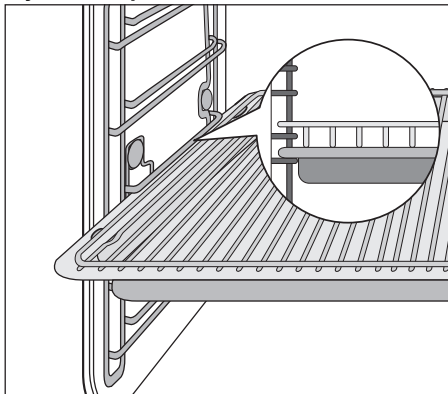


Установите решетку так, чтобы ножки были направлены вниз.

Вставьте решетку между направляющими выбранного уровня духового шкафа.

i Высокая сплошная рама решетки дополнительно защищает посуду от выскальзывания.

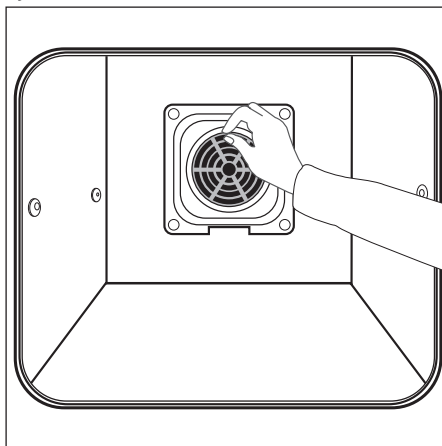
Комбинированная установка решетки и глубокого противня:



Установите решетку на глубокий противень. Вставьте глубокий противень **между** направляющими выбранного уровня духового шкафа.

Установка и снятие жирового фильтра

Устанавливайте жировой фильтр только при жарке продуктов, чтобы защитить от капель брызгающего жира нагревательный элемент, расположенный на задней стенке духового шкафа.



Установка жирового фильтра

Возьмите жировой фильтр за ручку и вставьте оба крепления сверху вниз в отверстие на задней стенке духового шкафа (вентиляционное отверстие).

Снятие жирового фильтра.
















Возьмите жировой фильтр за ручку и выньте его движением вверх.








Меню Помощь в Приготовлении

Обзор: Помощь в Приготовлении

Блюда в режиме “Помощь в приготовлении” (кроме функций Особые) готовятся с помощью автоматических программ.

Автоматические программы обеспечивают для приготовления каждого блюда наиболее оптимальные параметры (функции духового шкафа, температуру, продолжительность приготовления).

	Категория продукта	Блюдо	
	Свинина/Телятина	Жареная Свинина 	Телячья Ножка 
		Спинка Свиныны 	Телячья Ножка 
		Свиная Ножка 	Фаршированная Телятина 
		Свиная Лопатка 	Мясной Рулет 
		Жареная Телятина 	
	Говядина/Дичь/Телятина	Говяжья Спинка 	Спинка Зайца 
		Говядина по-скандинавск. 	Кролик с Горчицей 
		Ростбиф 	Дикий Кабан 
		Маринованная Говядина 	Жареная Ягнятина 
		Спинка Дичи 	Седло Ягненка, среднее 
		Жареная Дичь 	Ножка Ягненка 
	Птица	Цыпленок, целиком 	Куриные Окорочка 
		Индейка, целиком 	Петух в Вине 
		Утка, целиком 	Жареная Утка с Апельс. 
		Гусь, целиком 	Фаршированная Курица 
		Куриное Филе 	Фаршированная Курица 
	Рыба	Рыба, целиком 	Фаршированные Кальмары 
		Рыбное Филе 	Рыба на Пару 
		Вяленая Рыба 	Запеканка с Анчоусами 
		Рыба, запеченная в Соли 	Фаршированная Рыба 

	Категория продукта	Блюдо	
	Торт	Лимонный Бисквит 	Кольцевой Пирог 
		Шведский Торт 	Дрожжевой пирог 
		Бисквит 	Шоколадный Торт 
		Сырный Торт 	Маффины 
		Фруктовый Торт 	Пирожки с Яблоками 
		Хрустящий Торт 	Морковный Торт 
		Дрожжевой Пирог 	Миндальный Торт 
		Дрожжев. Пирог с Медом 	Французский Фрукт. Пирог 
	Десерты	Флан Карамельный 	Вишневый Пирог 
		Кокосовый Гудинг 	Сладкие Клецки 
		Кофейный Торт 	
	Пицца/Пирог/Хлеб	Пицца 	Сырные Пирожки 
		Луковый Пирог 	Белый Хлеб 
		Открытый Пирог 	Домашний Хлеб 
		Флан из Козьего Сыра 	Пирожки 
		Сырный Флан 	
	Запеканки	Лазанья 	Запеченная Паста 
		Каннелони 	Запеканка с Цикорием 
		Картофельная Запеканка 	Тушеная Говядина 
		Мусака 	Тушеная Капуста 
	Гарниры	Овощи, средиземноморск. 	Вареная Картошка 
		Овощи, традиционные 	Соленые Клецки 
		Очищенные Помидоры 	Рис 
		Картошка в Мундире 	Нежный Омлет 
	Комбинированный Пар	Паровое Меню 1 	Паровое Меню 3 
		Паровое Меню 2 	

	Категория продукта	Блюдо	
✋	Быстрое Приготовление	Пицца, заморож.	Хлеб/Булочки
		Пицца Америк., заморож.	Хлеб/Булочки, заморож., без коричневой корочки
		Пицца, охлажденная	Ябл. Штрудель, заморож.
		Мини-пиццы, заморож.	Рыбное Филе, заморож.
		Картофель Фри	Куриные Крылья
		Крокеты	Лазанья/Кан-лони, замор.
		Картофельные Биточки	
☆	Особые	Размораживание	Поддержание Тепла
		Высушивание	Консервирование
		Регенерация	Подогрев Тарелок

Практические советы по использованию различных программ автоматки, кулинарных рецептов и функций духового шкафа содержатся в брошюре, которая поставляется вместе с прибором.

- i** Используя различные меню для приготовления на пару, относящиеся к категории “Комби-приготовление на пару” вы можете одновременно приготовить несколько блюд, составляющих комплексное меню. При этом основное блюдо готовится в духовом шкафу либо одновременно с гарнирами и десертом, либо после них. Меню для приготовления блюд на пару описаны в прилагаемом буклете.

Управление функцией Помощь в Приготовлении

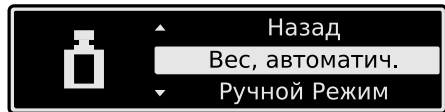
Помощь в Приготовлении с использованием функции Вес, автоматич.

Время жарки продукта определяется автоматически путем введения в систему данных о весе продукта.

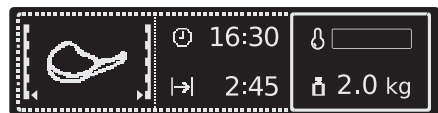
Пример:

- С помощью ∇ или \blacktriangle выберите в меню пункт Помощь в Приготовлении, нужную категорию продукта и кулинарное блюдо.

- Подтвердите, нажав **ок**.



- С помощью ∇ или \blacktriangle выберите в меню функцию Вес, автоматич..
- Подтвердите, нажав **ок**.
- С помощью $+$ или $-$ задайте вес приготавливаемого продукта



Параметры устанавливаются с шаговым интервалом 0,2 кг.

Начинается выполнение автоматической программы.

По окончании автоматической программы раздаётся звуковой сигнал.

- Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку.

- i** Если рекомендованный параметр веса не будет изменен в течение 5 секунд, начнется автоматическое выполнение программы.

Параметр веса можно в любое время поменять.

- i** Во всех программах для приготовления птицы продукт необходимо перевернуть через


30 минут. Соответствующая команда появится на дисплее.

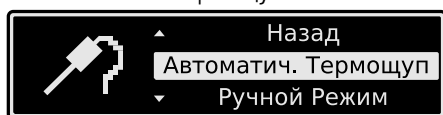
Помощь в Приготовлении с использованием функции Автоматич. Термощуп

По достижении заданной температуры внутри продукта духовой шкаф отключается.

⚠ Внимание: Разрешается применять только Термощуп для Мяса, поставляемый вместе с прибором. При необходимости замены какой-либо детали используйте только подлинную фирменную деталь!

Пример:

1. Включите духовой шкаф кнопкой .
2. С помощью ∇ или \blacktriangle выберите в меню пункт Помощь в Приготовлении, нужную категорию продукта и кулинарное блюдо.
3. Подтвердите выбор, нажав **ок**.
4. С помощью ∇ или \blacktriangle выберите в меню Автоматич. Термощуп.



5. Подтвердите, нажав **ок**.

На дисплее отобразится предложение вставить в продукт Термощуп для Мяса.

6. Вставьте в продукт Термощуп для Мяса (см. раздел Термощуп для Мяса).

Начнется выполнение автоматической программы.



По окончании автоматической программы раздастся звуковой сигнал.

7. Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку.
8. Выньте из продукта Термощуп для Мяса.

i В зависимости от размера приготавливаемого блюда и установленной температуры духового шкафа (мин. 120°C), а также режима работы, предварительно вычисляется

время завершения приготовления. Этот процесс может длиться около 30 минут с обновлением данных на дисплее по ходу приготовления. Чтобы система работала нормально, перед началом процесса приготовления необходимо вставить Термощуп для Мяса как в продукт, так и в соответствующее гнездо, и не извлекать термощуп в течение всего времени приготовления продукта.

⚠ Предупреждение: Термощуп для Мяса сильно нагревается! Вынимая штекер и острие термощупа, можно получить ожог!

Помощь в Приготовлении с использованием функции Запрограммир. Рецепты

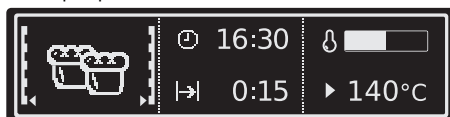
Все установки являются постоянными и не могут быть изменены.

Пример:

1. С помощью ∇ или \blacktriangle , выберите в меню пункт Помощь в Приготовлении, нужную категорию продукта и кулинарное блюдо.
2. Подтвердите, нажав **ок**.



3. С помощью ∇ или \blacktriangle выберите в меню Запрограммир. Рецепты.
4. Подтвердите, нажав **ок**.
5. Начнется выполнение автоматической программы.



По окончании программы сработает звуковой сигнал.

6. Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку.

Ручной Режим

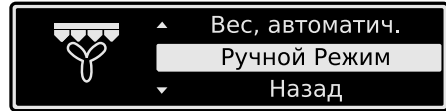
Когда используется Ручной Режим, духовой шкаф сам задает оптимальные параметры (функцию приготовления и температуру) для соответствующего блюда, но при желании вы можете их изменить.

Этот режим можно применять, в частности, в тех случаях, когда вы не хотите использовать Термошуп для Мяса, не знаете веса продукта или имеете собственный рецепт приготовления блюда.

Пример:

1. С помощью ∇ или \blacktriangle , выберите в меню пункт Помощь в Приготовлении, нужную категорию продукта и кулинарное блюдо.
2. Подтвердите каждую операцию, нажав **ок**.

3. С помощью ∇ или \blacktriangle выберите в меню Ручной Режим.



4. Подтвердите, нажав **ок**.

Вы вошли в соответствующую функцию духового шкафа и можете устанавливать нужные параметры (см. подраздел “Управление функциями духового шкафа”).

Меню функций духового шкафа


Обзор функций духового шкафа

С помощью функций духового шкафа вы можете индивидуально задавать параметры выпекания и жарки продуктов.

Функция духового шкафа	Применение
Горячий воздух	Для выпекания на максимум трех уровнях духового шкафа одновременно. Задавайте температуру выпекания на 20-40 °C ниже, чем при использовании функции “Нагрев сверху и снизу”.
Влажный Горячий воздух	Для выпечки и приготовления преимущественно сухих выпечных изделий, а также запеканок и пудингов в формах, с меньшими энергозатратами на одном уровне .
Верхний+нижний нагрев	Для выпекания и жарки на одном уровне духового шкафа .
Пицца	Для приготовления выпечных изделий на уровне духового шкафа, предназначенном для продуктов, требующих более интенсивного зарумянивания и поджаристой нижней корочки . Задавайте температуру выпекания на 20-40 °C ниже, чем при использовании функции “Нагрев сверху и снизу”.
Турбо гриль	Для жарки крупных кусков мяса или птицы на одном уровне. Эта функция подходит также для гратинирования и запекания .
Малый гриль	Для грилирования плоских продуктов, располагаемых посредине решетки , и для поджаривания гренков .
Большой гриль	Для грилирования плоских продуктов в значительных количествах и для поджаривания гренков .
Нижний нагрев	Для дополнительного пропекания пирогов с целью получения низа с поджаристой корочкой .
Низкие температуры	Для приготовления особенно нежного и сочного жаркого.
Интенсивный пар	Для приготовления выпечки, жарки и разогрева остывших или замороженных блюд.
Горячий пар	Для продуктов с высоким содержанием влаги и регенерации готовых блюд.
Влажный пар	Для фруктов, овощей, рыбы, картофеля, риса, изделий из теста и других гарниров

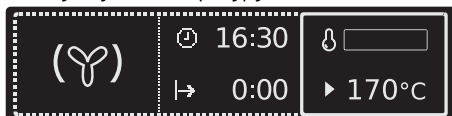
Управление функциями духового шкафа

Пример:

1. Включите духовой шкаф кнопкой .
2. С помощью ∇ или \blacktriangle выберите в меню пункт Функция духового шкафа
3. Подтвердите, нажав **OK**.






4. С помощью ∇ или \blacktriangle выберите функцию духового шкафа **Горячий воздух**.
5. Подтвердите, нажав **OK**.
6. С помощью $+$ или $-$ установите нужную температуру.



7. Подтвердите, нажав **OK** или подождите 5 секунд.

Духовой шкаф начнет нагреваться.


По достижении заданной температуры раздастся звуковой сигнал.

-  Духовой шкаф начинает нагреваться, если
 - активируется значок функции духового шкафа.
 - включается подсветка духового шкафа.
 - включается соответствующий нагревательный элемент (например, вентилятор).
-  Кроме температуры, можно устанавливать и другие функции  (см. раздел “Дополнительные функции”).

Меню Мои Программы


Обзор: Мои Программы

Подменю	Описание
1- Моя Программа 2- Моя Программа ...	Сохранение в электронной памяти оптимальных настроек для собственных кулинарных рецептов.
Изменить Имя Программы	Переименование программ, хранящихся в электронной памяти.

-  Вы можете сохранить в электронной памяти 20 программ.

Управление функцией Мои Программы

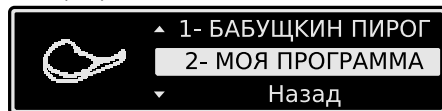
Сохранение программы в электронной памяти

1. Выберите нужную функцию духового шкафа или режим Помощь в Приготовлении с соответствующими параметрами.
2. Во время или после выбора функции духового шкафа или режима Помощь в Приготовлении нажимайте кнопку .

до тех пор, пока не появится окно “Сохранить”.



3. Подтвердите кнопкой **OK**.
На дисплее отображается очередная ячейка памяти для сохранения программы.



4. Подтвердите кнопкой **OK**.

5. Теперь вы можете вписать наименование вашей программы. Мигает первая буква.
6. С помощью + или - выберите в алфавитном порядке нужную букву.

2- ЖАРКОЕ ПРОГРАММЫ
 v/^, выбрать, +/- изменить,
 чтобы запомнить, нажмите ОК.

7. С помощью ^ или v переместите курсор вправо или влево. Теперь мигает и может быть изменена следующая буква и т.д.
8. Закончив ввод наименования программы, подтвердите его нажатием **ок**.

1- БАБУШКИН ПИРОГ
 2- ЖАРКОЕ "АННА"
 Назад

Ваша программа сохранена в электронной памяти.

- i** Занятые программами ячейки памяти всегда доступны для обзора. Вместо предлагаемой ячейки памяти вы с помощью ^ или v можете выбрать программу, которую вы хотите заменить другой путем перезаписи.

- i** Программы, находящиеся в меню “Изменить Имя Программы”, можно в любое время переименовать.

Вызов программы

1. Включите духовой шкаф кнопкой ①.
2. С помощью навигационных кнопок v или ^ выберите в меню пункт Мои Программы.



▲ Основные Установки
 Мои Программы
 ▼ Помощь в Приготовлении

3. Подтвердите, нажав **ок**.
 4. С помощью навигационных кнопок v или ^ выберите сохраненную программу.
 5. Подтвердите, нажав **ок**.
- Сохраненная программа с соответствующими параметрами начнет выполняться.

- i** Если в электронной памяти еще не была сохранена ни одна программа, на дисплей будет выведено сообщение о том, как следует сохранять программы.

Меню “Чистка”


Обзор функции “Чистка”

	Подменю	Описание
	Чистка Паром	Чистка духового шкафа с помощью пара.
	Помощь при Чистке	Перед активацией функции Чистка Паром пользователь получает напоминание о том, на что он должен обращать внимание, когда выполняется Чистка Паром. Функцию Помощь при Чистке можно включить или выключить.

- i** О том, как применяется Чистка Паром а также включается и выключается и Помощь при Чистке написано в разделе “Чистка и уход”.

Меню Основные Установки


Обзор: Основные Установки

 Независимо от конкретного способа применения духового шкафа, Вы

можете менять его основные установки.

Заданные настройки можно менять только в том случае, если не выбрана ни одна функция духового шкафа.

	Установка	Индикация	Описание
	Установка Времени Суток	12:15	Установка текущего времени суток.
	Индикация Времени	– Вкл	Когда прибор выключен, на дисплее отображается текущее время суток.
		– Выкл	Когда прибор выключен, время суток не отображается, т.к. дисплей полностью отключен в целях экономии электроэнергии.
	Set+Go	– Вкл	Функция Set+Go отображается в окне “Выбор опций” и может быть активирована.
		– Выкл	Функция Set+Go не отображается в окне “Выбор опций”.
	Сохранение Тепла	– Вкл	Функция Сохранение Тепла отображается в окне “Выбор опций” и может быть активирована.
		– Выкл	Функция Сохранение Тепла не отображается в окне “Выбор опций”.
	Коррекция Времени	– Вкл – Выкл	Включение или выключение функции Коррекция Времени.
	Контрастность Дисплея	1 10	Пошаговая настройка контрастности дисплея.
	Яркость Дисплея	1 10	Пошаговая настройка яркости дисплея.
	Выбрать Язык	– Русский –	Выбор и установка языка дисплея.
	Громкость Звук. Сигнала	1 10	Пошаговая настройка тонов для кнопок и звуковых сигналов.
	Тоны Кнопок	– Вкл – Выкл	Каждое нажатие кнопок подтверждается отдельным звуковым тоном. Включение или выключение звуковых тонов для кнопок.
	Сигналы Тревоги/ Ошибки	– Вкл – Выкл	Если те или иные операции, связанные с управлением прибором не могут быть выполнены, звучат сигналы тревоги. Включение и отключение сигналов тревоги.
	Сервис	ECAIA207 V03IA003 24	Отображение версии, конфигурации и срок службы программного обеспечения.
	Заводские Установки		Возврат всех установок в состояние, существовавшее при поставке прибора (в т.ч. “Мои программы”).

 В период между 22:00 и 6:00, если духовой шкаф отключен, яркость дисплея в целях экономии электроэнергии уменьшается.

Управление функцией Основные Установки

Пример:

1. С помощью \vee или \wedge выберите в меню пункт Основные Установки.
2. Подтвердите, нажав **OK**.
3. С помощью \vee или \wedge выберите установку, которую вы хотите скорректировать.
4. Подтвердите, нажав **OK**.
На дисплее отобразится значение текущей установки.



5. С помощью $+$ или $-$ выберите нужное вам значение.
6. Подтвердите, нажав **OK**.
Соответствующая установка изменится.

Использование Основные Установки в быту

Set+Go

Функция Set+Go позволяет задать для той или иной функции духового шкафа все необходимые параметры и запустить их на выполнение в более позднее время.

Пример применения:

Утром вы подготовили определенное блюдо для кулинарной обработки и задали все необходимые параметры для работы духового шкафа.

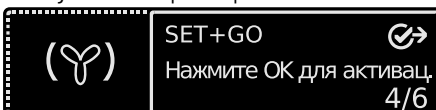
В обед ваш ребенок приходит домой, ставит это блюдо в духовой шкаф, нажимает любую кнопку и духовой шкаф начинает работать в соответствии с установленными параметрами.

Необходимое условие:

- Установленное время Продолж.

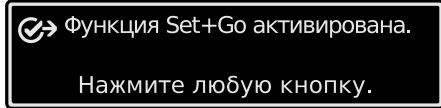
Включение Set+Go

1. Выберите функцию духового шкафа с нужными параметрами.



2. Нажимайте кнопку Set+Go до тех пор, пока на дисплее не появится окно "Set+Go".

3. Подтвердите, нажав **OK**.
Функция Set+Go теперь включена.



Запуск Set+Go

1. Нажмите любую кнопку (кроме Set+Go).
Начинается выполнение выбранной функции духового шкафа.
По окончании выполнения функции духового шкафа 3 раза срабатывает звуковой сигнал.
 2. Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку.
- i** В процессе выполнении заданной функции духового шкафа согласно программе Set+Go, активируется режим Блокир. Кнопки (см. подраздел Блокир. Кнопки).
- i** Функцию Set+Go в меню Основные Установки можно включать или отключать по своему усмотрению.

Сохранение Тепла

Функция Сохранение Тепла поддерживает температуру приготовленного блюда еще в течение 30 минут после окончания процесса выпекания или жарки.

Она полезна, например, в тех случаях, когда гости опаздывают на обед.

Условие применения функции Сохранение Тепла:

- Задана температура выше 80°C
- Установленное время Продолж.

Включение функции Сохранение Тепла.

1. Выберите в меню пункт "Функция духового шкафа".
2. Нажимайте кнопку Set+Go до тех пор, пока на дисплее не появится окно "Сохранение Тепла".



3. Подтвердите, нажав **OK**.
Функция Сохранение Тепла теперь включена.
4. После выполнения функции духового шкафа срабатывает звуковой сигнал и

начинает работать функция Сохранение Тепла.

Установленная функция духового шкафа выполняется при температуре 80°C в течение 30 минут.

По истечении 30 минут работы функции Сохранение Тепла духовой шкаф отключается.

i Независимо от установленной функции духового шкафа, режим Сохранение Тепла остается активным. Пользователь имеет возможность менять функции духового шкафа.

i Функцию Сохранение Тепла в меню Основные Установки можно включать или отключать по своему усмотрению.

Коррекция Времени ☹

Продление действия последней по счету функции духового шкафа по истечении времени ее выполнения.

Необходимое условие:


- Все функции духового шкафа выполняются в режиме Продолж. или Вес, автоматич..
- Ни одна функция духового шкафа не выполняется, когда установлен Термощуп для Мяса.

Функцию Коррекция Времени можно включить или выключить через меню Основные Установки.

Включение функции Коррекция Времени

Выполнение функции духового шкафа завершено.

Раздается звуковой сигнал и на дисплее появляется сообщение.






1. Нажмите любую кнопку.
2. Сообщение Коррекция Времени на дисплее отображается примерно 5 минут.
3. С помощью  активируйте функцию Коррекция Времени.
4. Установите функцию Коррекция Времени, нажимая на + или —.
5. Запустите функцию Коррекция Времени, нажав **OK** или подождите 5 секунд, пока не начнется ее автоматическое выполнение.

Установки функций духового шкафа отображаются на дисплее с новыми значениями продолжительности выполнения.

i Дальнейшие действия - те же, что выполняются в отношении любой обычной функции духового шкафа. Функцию Коррекция Времени можно установить повторно в любое время.

Дополнительные функции

Ваш духовой шкаф оснащен следующими дополнительными функциями:

- Таймер ☹
- Продолж. |→|
- Окончание →|
- Блокир. Кнопки 
- Защита от Доступа Детей
- Автоматическое отключение
- Термощуп для Мяса 
- Функции приготовления на пару , , 

Таймер ☹

Служит для установки выдержки таймера. По истечении заданного времени раздается звуковой сигнал.

Эта функция не влияет на работу духового шкафа.

1. Нажимайте кнопку  до тех пор, пока на дисплее не появится окно "Таймер".



С помощью кнопки + или — установите нужную продолжительность работы таймера (макс. 2 часа 30 минут).


2. Подтвердите, нажав **OK** или подождите 5 секунд.


На дисплее отобразятся последний посещенный пункт меню и оставшееся время работы таймера.



Когда до окончания работы таймера останется 10% времени, сработает короткий звуковой сигнал.

По истечении всего времени работы таймера звуковой сигнал включится на 2 минуты и на дисплее появится соответствующее сообщение.

3. Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку (кроме ).

 функция Таймер останется активной и в том случае, если вы выберете другой режим или отключите духовой шкаф.


Продолж. или Окончание

Продолж.

Функция для установки времени работы духового шкафа.

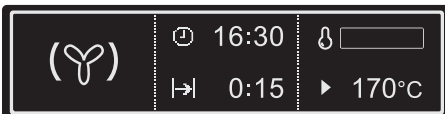
Окончание

Функция для установки времени следующего отключения духового шкафа.

1. Выберите функцию духового шкафа.
2. Нажимайте кнопку  до тех пор, пока на дисплее не появится окно “Продолж./Окончание”.





3. С помощью + или — установите нужную продолжительность приготовления продукта или время отключения духового шкафа (макс. 23 часа 59 минут).
4. Подтвердите, нажав **OK** или подождите 5 секунд.
Наряду с параметрами выбранной функции духового шкафа на дисплее отображаются установленная продолжительность приготовления блюда или время отключения духового шкафа.






По истечении этого времени в течение 2 минут работает звуковой сигнал, и на дисплее отображается соответствующее сообщение.

Затем духовой шкаф отключается.



5. Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку (кроме ).

 Вне зависимости от используемой функции духового шкафа, установленная продолжительность




приготовления остается неизменной. Пользователь имеет возможность переключать функции духового шкафа. Необходимое условие: Новая функция духового шкафа, на которую переключается духовой шкаф, не имеет заданной продолжительности выполнения.



 В случаях, когда в приготавливаемый продукт вставлен Термошуп для Мяса, установка функций Продолж.  или Окончание  невозможна.

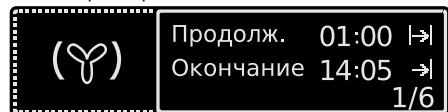
Использование остаточного тепла духового шкафа вместе с функциями часов Продолж. и Окончание


Если задействованы функции часов Продолж.  и Окончание , то по истечении 90% заданного или расчетного времени нагревательные элементы духового шкафа отключатся. Сохранившееся остаточное тепло используется для продолжения процесса приготовления пищи вплоть до полного истечения заданного времени (3 - 20 мин.).

Комбинированное использование функций Продолж. и Окончание

 Функции Продолж.  и Окончание  можно применять одновременно, если духовой шкаф необходимо автоматически включить и выключить в **более позднее время**.

1. Выберите функцию духового шкафа.
2. Нажимайте кнопку  до тех пор, пока на дисплее не появится окно “Продолж./Окончание”.
3. С помощью функции Продолж.  установите время, которое требуется для приготовления кулинарного блюда, например: 1 час.



4. Подтвердите, нажав **OK**.
5. С помощью функции Окончание  задайте время, к которому блюдо должно быть готово, например: 14:05.
6. Подтвердите, нажав **OK** или подождите 5 секунд.

Выбранная функция духового шкафа несколько секунд отображается на дисплее вместе с установленной продолжительностью приготовления блюда и временем отключения духового шкафа.



На дисплее выводится сообщение с указанием времени начала выполнения программы.

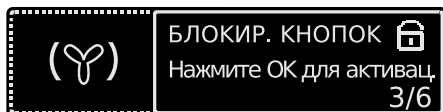
Ваша духовка запрограммирована и начнет работу в 13:05.

Блокир. Кнопка

Режим защитного блокирования кнопок предохраняет установленные параметры от случайной переустановки.

Блокир. Кнопка - Включение

1. Выберите функцию духового шкафа.
2. Нажимайте кнопку до тех пор, пока на дисплее не появится окно "Блокир. Кнопка".



3. Подтвердите, нажав **OK**.
Теперь Блокир. Кнопка активировано.

Блокир. Кнопка - Выключение

1. Нажмите кнопку .
 2. Подтвердите, нажав **OK**.
- i** Блокир. Кнопка не предохраняет от случайного отключения духового шкафа.
После отключения духового шкафа Блокир. Кнопка автоматически отменяется.

Защита от Доступа Детей духового шкафа

После того, как включено Защита от Доступа Детей, духовой шкаф уже нельзя перевести в рабочий режим.

Как включить Защита от Доступа Детей:

Ни одна функция духового шкафа не должна быть задана.

1. Одновременно нажмите кнопки и — не отпускайте их до тех пор, пока на дисплее не появится соответствующее сообщение.

Теперь Защита от Доступа Детей находится в рабочем режиме.

Как выключить Защита от Доступа Детей:

1. Одновременно нажмите кнопки и — не отпускайте их до тех пор, пока на дисплее не появится соответствующее сообщение.

Теперь Защита от Доступа Детей отключено и духовой шкаф снова готов к эксплуатации.

Автоматическое отключение духового шкафа

- i** Если пользователь не выключает духовой шкаф или не меняет его температуру, то через определенное время духовой шкаф автоматически отключается.
На дисплее появляется соответствующее сообщение.

Духовой шкаф отключается при следующей температуре:

30 - 120 °C	через	12,5 часа
120 - 200 °C	через	8,5 часа
200 - 230 °C	через	5,5 часа

Запуск после автоматического отключения

Нажмите кнопку **OK**

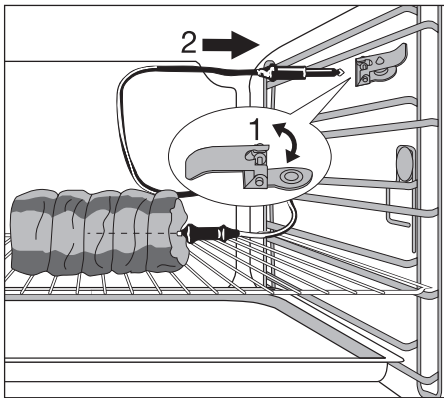
Термошуп для Мяса

По достижении заданной температуры внутри продукта духовой шкаф отключается.

- ! Внимание!** Разрешается применять только Термошуп для Мяса, поставляемый вместе с прибором! При необходимости замены какой-либо детали используйте только подлинную фирменную деталь!

Термощуп для Мяса-Установка температуры внутри продукта

1. Включите духовой шкаф кнопкой ①.

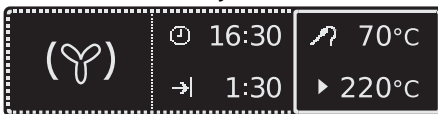


2. Введите конец Термощуп для Мяса по возможности полностью в приготавливаемый продукт - так, чтобы он оказался в центре продукта.
3. Вставьте штекер Термощуп для Мяса до упора в гнездо на боковой стенке духового шкафа.

На дисплее появится окно “Термощуп для Мяса”.



4. В течение 5 секунд с помощью + или – установите нужную температуру внутри продукта.
5. Подтвердите установленную температуру, нажав **OK**.
6. Выберите функцию духового шкафа. Появится соответствующее меню.



7. Если нужно, задайте температуру духового шкафа.

- i** В зависимости от размера приготавливаемого блюда и установленной температуры духового шкафа (мин. 120°C), а также режима работы, предварительно вычисляется время завершения приготовления. Этот процесс может длиться около 30

минут с обновлением данных на дисплее по ходу приготовления. Чтобы система работала нормально, перед началом процесса приготовления необходимо вставить Термощуп для Мяса как в продукт, так и в соответствующее гнездо, и не извлекать термощуп в течение всего времени приготовления продукта.

По достижении заданной температуры внутри продукта сработает звуковой сигнал.

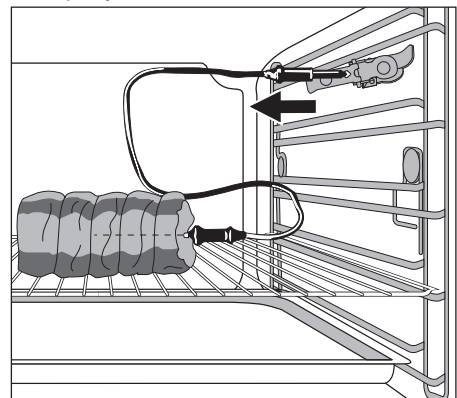
8. Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку.

- i** Если вы уже выбрали соответствующую функцию духового шкафа, то можете также использовать Термощуп для Мяса. Для последующего изменения температуры внутри продукта нажмите кнопку **OK**.

- i** Индикация температуры внутри продукта начинается с 30°C.

Выньте Термощуп для Мяса.

- !** **Предупреждение:** Термощуп для Мяса сильно нагревается. Вынимая штекер и конец термощупа из продукта, можно обжечься!



1. Извлеките из гнезда штекер, которым оснащен Термощуп для Мяса, и выньте продукт из духового шкафа.
2. Выключите прибор.

Функции приготовления на пару

⚠ Внимание: Функции приготовления на пару необходимо всегда задавать вместе с функциями часов Продолж. |→| или Окончание →| (см. в разделе “Функции часов” подразделы Продолж. |→|/Окончание →|).

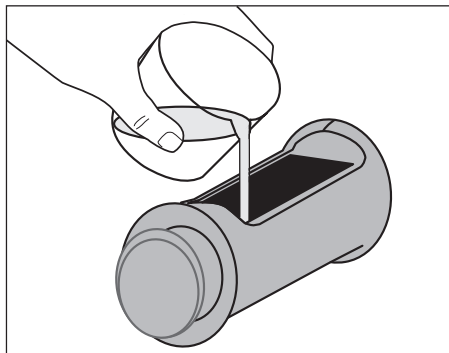
⚠ Внимание: В качестве жидкости использовать **исключительно** воду, но не отфильтрованную, деминерализованную или дистиллированную воду! Об израсходовании воды прибор сигнализирует зуммером. Вскоре после пополнения системы водой зуммер вновь отключается.

i После выпуска пара, который производится автоматически в течение примерно 5 минут по истечении времени приготовления продукта и последующего прибл. 2- минутного периода нагрева системы задавать параметры продолжительностью менее 10 минут не имеет большого смысла.

Дополнительное количество пара выходит и после открытия дверцы.

Влажный пар

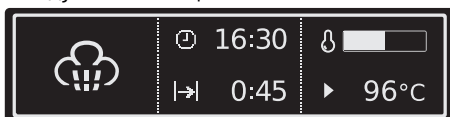
1. Залейте воду (650 мл) в парогенератор, однако не напрямую, а **через выдвижной резервуар для воды**, расположенный на панели управления.



Запаса воды хватает примерно на 30 минут.

2. Включите прибор кнопкой ①.

3. С помощью ∨ или ∧ выберите в меню пункт Функция духового шкафа.
4. Для подтверждения нажмите **ок**.
5. С помощью ∨ или выберите ∧ функцию духового шкафа Влажный пар.
6. Для подтверждения нажмите **ок**.
7. С помощью + или – установите нужную температуру.
8. С помощью выберите функцию Продолж. |→| или Окончание →|, а с помощью + или – установите нужную продолжительность приготовления продукта или время отключения духового шкафа.



Появление первого пара можно увидеть примерно через 2 минуты. По достижении заданной температуры раздастся звуковой сигнал.

Следующий звуковой сигнал оповестит об истечении времени приготовления блюда.

9. Выключите прибор кнопкой ①. После того, как духовой шкаф остынет, с помощью губки уберите из парогенератора остаток воды и при необходимости протрите парогенератор, добавив несколько капель уксуса.

Для окончательной просушки оставьте дверцу духового шкафа открытой.

Горячий пар и Интенсивный пар

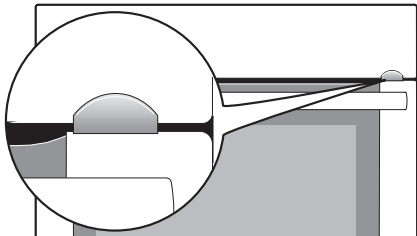
Постоянный переход горячего воздуха в пар происходит автоматически, однако в режиме Горячий пар это происходит с повышенным содержанием пара.

Функции духового шкафа Горячий пар и Интенсивный пар выполняются в соответствии с параметрами функции Влажный пар.

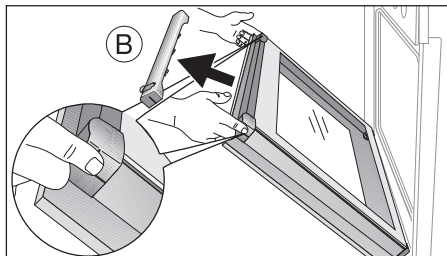
Механический предохранитель дверцы

При поставке механический предохранитель дверцы деактивирован.

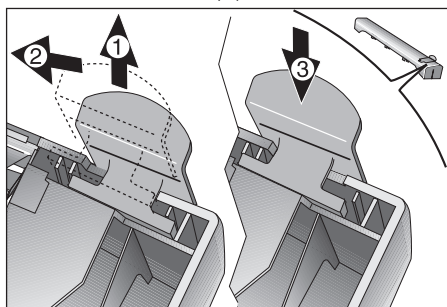
Активирование предохранителя дверцы



1. Возьмитесь с обеих сторон за дверную крышку (В), расположенную на верхнем крае дверцы и отожмите ее внутрь, чтобы разомкнуть защелку. Затем выньте дверную крышку вверху.

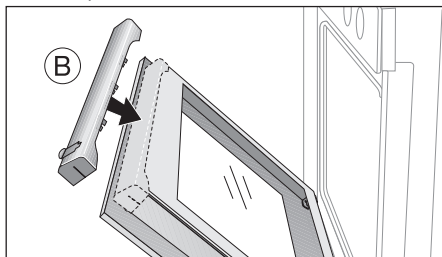


2. Активирование рычага: Извлеките рычаг (1) и, переставив его на 4 мм влево (2), вставьте снова (3).

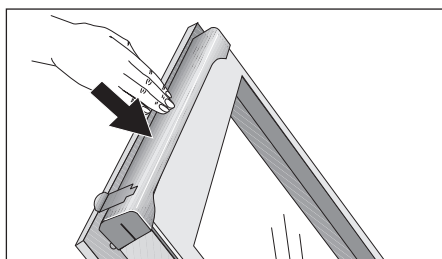
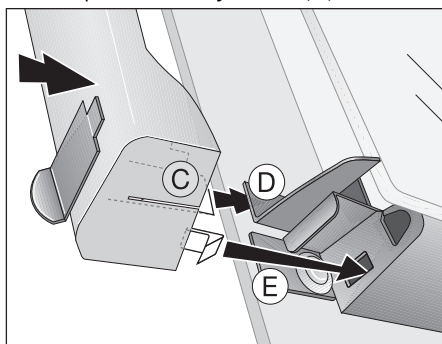


3. Возьмитесь сбоку за дверную крышку (В), приставьте ее к внутреннему краю дверцы и наденьте

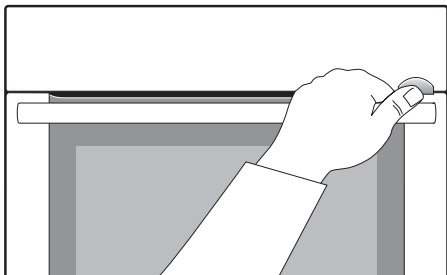
дверную крышку (В) на верхний край дверцы.



- i** На открытой стороне дверной крышки (В) находится направляющая планка (С). Ее необходимо вставить **между** наружным стеклом дверцы и направляющим уголком (D).



Защелка (Е) должна зафиксироваться.

Открывание дверцы.

1. Нажмите на рычаг и удерживайте его.
2. Откройте дверцу.

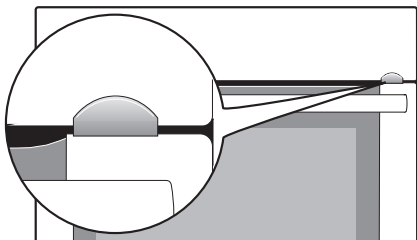
Закрывание духового шкафа

Закройте дверцу, не нажимая на рычаг.

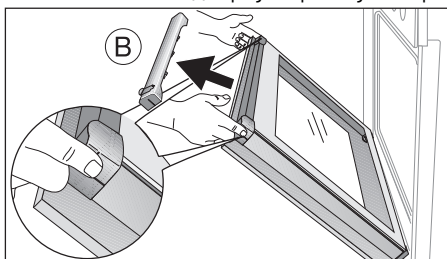
Деактивируйте предохранитель дверцы.

Чтобы деактивировать предохранитель дверцы, снова переставьте рычаг направо. При этом действуйте, как описано выше.

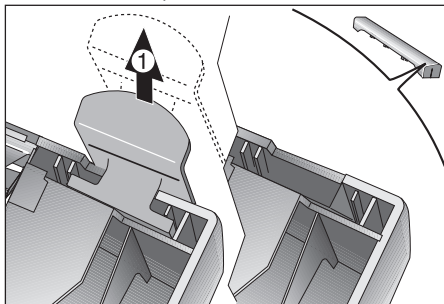
i При выключении духового шкафа механический предохранитель не деактивируется.

Демонтаж предохранителя дверцы

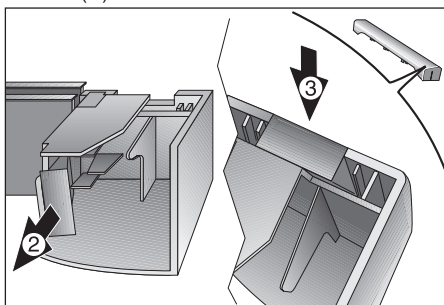
1. Возьмитесь с обеих сторон за дверную крышку (В), расположенную на верхнем крае дверцы и отожмите ее внутрь, чтобы разомкнуть защелку. Затем выньте дверную крышку ввверх.



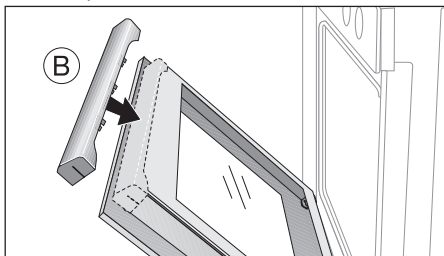
2. Демонтаж рычага:
Извлеките рычаг (1).



3. Выньте (2) защитную планку из нижней части дверной крышки (В) и вставьте ее (3).

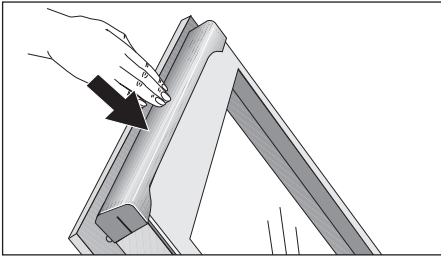
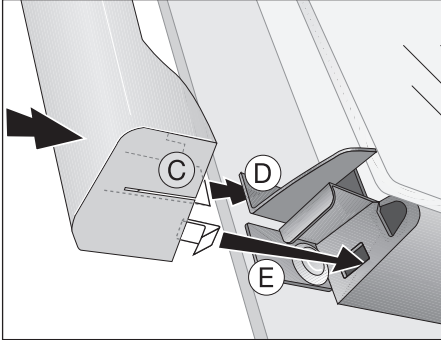


4. Возьмитесь сбоку за дверную крышку (В), приставьте ее к внутреннему краю дверцы и наденьте дверную крышку (В) на верхний край дверцы.



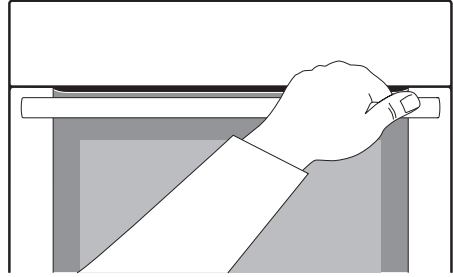
- i** На открытой стороне дверной крышки (В) находится направляющая планка (С). Ее необходимо вставить **между**

наружным стеклом дверцы и направляющим уголком (D).



Защелка (E) должна зафиксироваться.

5. Закройте дверцу духового шкафа.



Мытье и уход

Предупреждение: перед выполнением чистки выключите прибор и дайте ему остыть.

Предупреждение: в целях безопасности **не** используйте для чистки пароструйные генераторы или устройства чистки струей воды под высоким давлением.

Внимание: **не используйте моющие средства, острые инструменты для чистки или металлические мочалки для чистки кухонной посуды.**

Не используйте абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стекла в двери духового шкафа, так как они могут

поцарапать поверхность, что, в свою очередь, может привести к разрушению стекла.

Прибор снаружи

- Протрите переднюю сторону прибора мягкой тканью, смоченной в мягком моющем растворе.
- Для чистки металлических поверхностей используйте стандартные средства для ухода.
- Не используйте абразивные чистящие средства и губки.

Рабочая камера духового шкафа

Производите чистку прибора после каждого использования. В этом случае загрязнения удаляются легче всего и не успевают пригореть.

1. При открывании дверцы духового шкафа автоматически включается подсветка духового шкафа.
2. После каждого использования промывайте духовой шкаф раствором моющего средства, а затем просушивайте.

i Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.

! **Внимание:** При использовании спрея для чистки духовых шкафов, пожалуйста, строго соблюдайте указания изготовителя!

Оснащение

Мойте и хорошо высушивайте после каждого использования все выдвижные принадлежности духового шкафа (решетку, противень, опорные боковые решетки и т.п.). Чтобы облегчить мытье, их нужно ненадолго замочить.

Жировой фильтр

1. Мойте жировой фильтр горячим раствором щелочного моющего средства или в посудомоечной машине.
2. При сильно пригоревших загрязнениях прокипятите жировой фильтр в небольшом количестве воды с двумя-тремя столовыми ложками моющего средства для посудомоечной машины.

Чистка Паром

1. Залейте в парогенератор примерно 150 мл воды с добавлением 1 столовой ложки уксуса.
2. С помощью ∇ или \blacktriangle выберите в меню пункт "Чистка".
3. Для подтверждения нажмите **ок**.

4. С помощью ∇ или \blacktriangle выберите в меню пункт Чистка Паром.



5. Для подтверждения нажмите **ок**.



Далее духовой шкаф нагревается до необходимой температуры. Продолжительность процесса (15 минут) отображается на дисплее.

6. По истечении времени выполнения программы раздается звуковой сигнал.
7. Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку.
8. Протрите духовой шкаф влажной тряпкой.

Удалите из парогенератора остатки воды.

Для окончательной просушки оставьте дверцу духового шкафа открытой примерно на 1 час.

Помощь при Чистке

i Перед выполнением программы Чистка Паром функция Помощь при Чистке напоминает, на что следует обращать внимание во время выполнения программы Чистка Паром.

Включение и отключение функции Помощь при Чистке

1. С помощью указателя ∇ или \blacktriangle выберите в меню пункт "Чистка".
2. Для подтверждения нажмите **ок**.
3. С помощью указателя ∇ или \blacktriangle выберите в меню пункт Помощь при Чистке.



4. С помощью регулятора — или + функцию Помощь при Чистке можно включить или выключить.

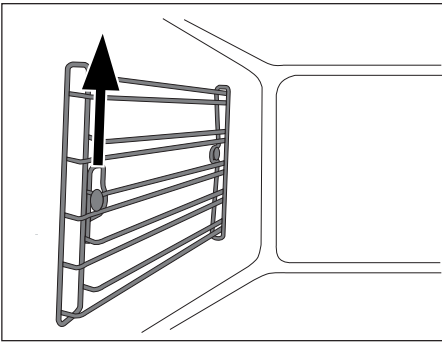
ПОМОЩЬ ПРИ ЧИСТКЕ
 +/- изменить, ОК подтвердить
 - ВЫКЛ. ВКЛ. +

Съемные решетки

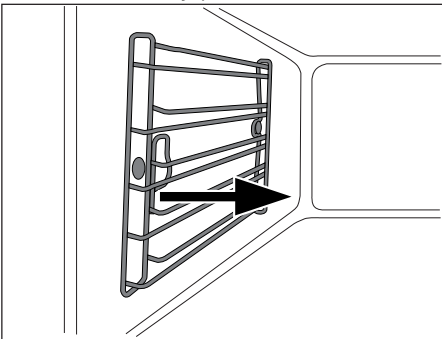
Для чистки боковых стенок можно извлекать съемные решетки на левой и правой стороне камеры духового шкафа.

Извлечение съемных решеток

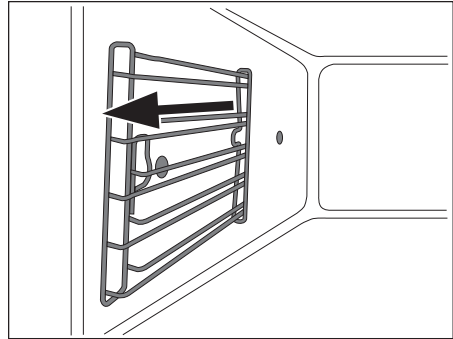
1. Осторожно потяните решетку вверх из передней навески



2. Решетку на передней навеске слегка наклонить внутрь.

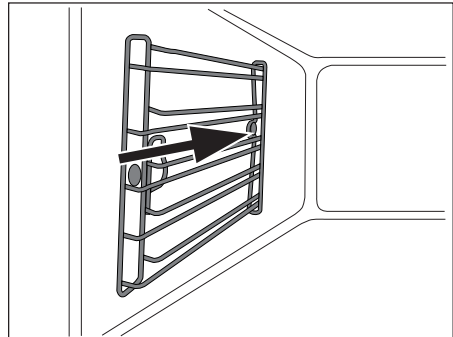


3. Выньте вперед решетку из задней навески.

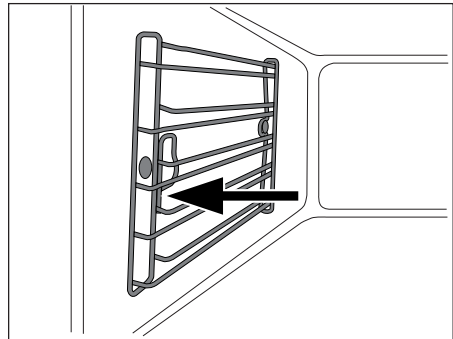


Установка съемных решеток

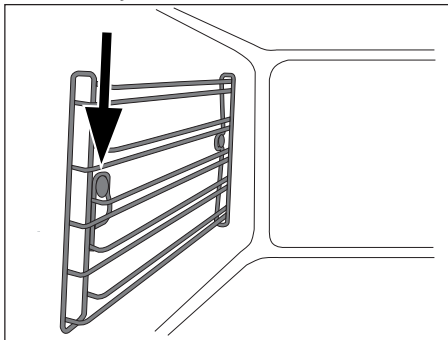
1. Решетку наклонно установить сверху и вдоль боковой стенки в заднюю навеску.



2. Откройте решетку на передней подвеске через болт к стенке.



- Установить решетку в переднюю навеску.



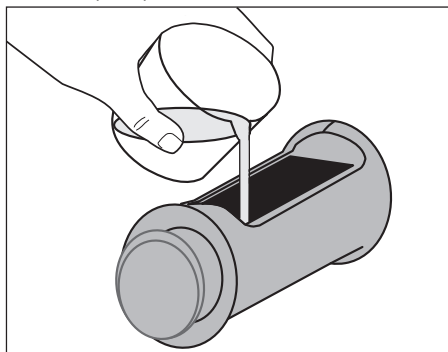
Система генерирования пара

- ⚠ Внимание:** Парогенератор **после каждого использования** протереть насухо. Соберите воду губкой.
- i** Известковую накипь лучше всего удалять с помощью водного раствора уксусной кислоты.

- ⚠ Внимание:** При использовании химических средств для удаления накипи может быть повреждено эмалированное покрытие духового шкафа. Обязательно соблюдайте указания производителя!

Водоподводный лоток и парогенератор

- Залить водный раствор уксуса (прим. 250 мл) **через водоподводный лоток** в парогенератор.



Подождать примерно 10 минут.

- Удалите водный раствор уксуса губкой из неабразивного материала.
- Промыть систему генерирования **пара через водоподводный лоток** чистой водой (100-200 мл).
- Удалить воду из парогенератора при помощи губки и протереть его насухо.
- Для окончательной просушки оставьте дверцу духового шкафа открытой.

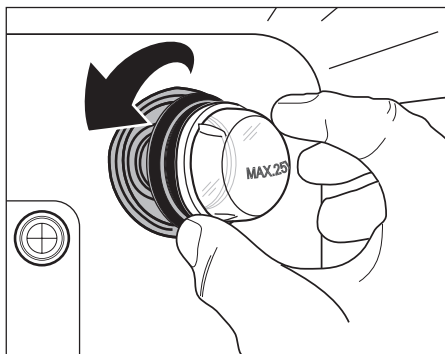
Освещение духовки

- ⚠ Опасность поражения током!** Перед тем, как заменить осветительную лампу в духовом шкафу:
- Отключите духовку.
 - Выверните или отключите предохранители в распределительном шкафу.

- i** Чтобы не повредить осветительную лампу и защитить от повреждений защитное стекло духового шкафа, застелите дно духовки тканью.

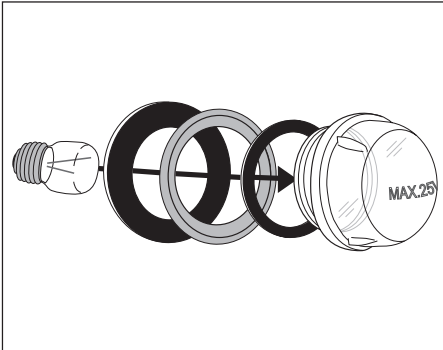
Замените заднюю осветительную лампу духового шкафа и очистите от загрязнений защитное стекло.

- Поворотом влево снимите защитное стекло.



- Снимите уплотнительные шайбы, металлическое кольцо и очистите от загрязнений защитное стекло.
- При необходимости, **замените осветительные лампы новыми, с параметрами: 25 Вт, 230 В, жаростойкость 300 °С.**

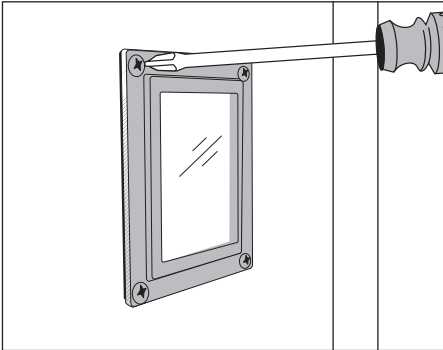
4. Наденьте уплотнительные шайбы и металлическое кольцо на защитное стекло.



5. Установите защитное стекло на прежнее место.

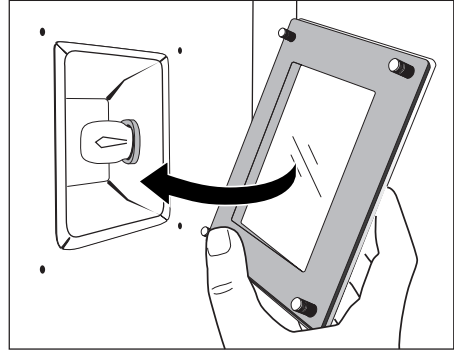
Замените боковую осветительную лампу и очистите от загрязнений защитное стекло духового шкафа.

1. Снимите левую решетку для установки противней.
2. Отверните винты металлической крышки крестовой отвёрткой.



3. Снимите и очистите от загрязнений металлическую крышку и уплотнение.
4. При необходимости: **замените осветительные лампы новыми с параметрами: 25 Вт, 230 В, жаростойкость 300 °С.**

5. Снова установите металлическую крышку и уплотнение и заверните винты.



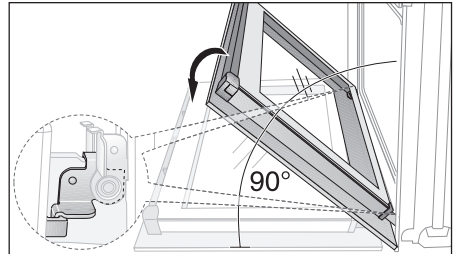
6. Установите решетку для установки противней.

Дверь духовки

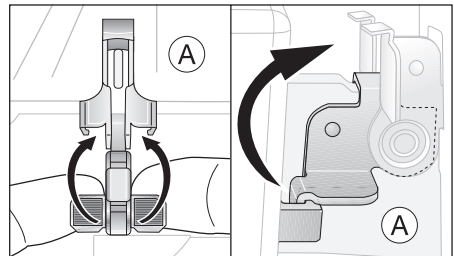
Для легкой очистки внутренней поверхности духовки дверь прибора снимается.

Как снять дверь духовки

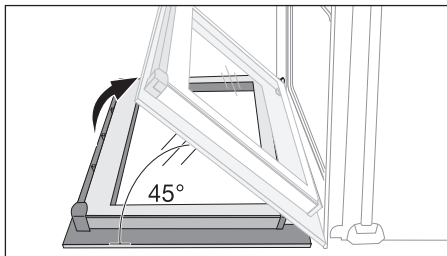
1. Полностью открыть дверь духовки.



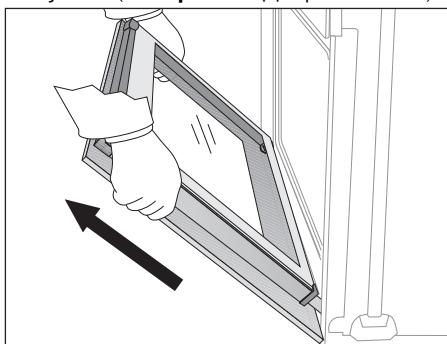
2. **Зажимный рычаг (А)** на обоих шарнирах двери **поднять** до упора.



3. Приподнять дверь духовки до первой фиксированной позиции (прим. 45°).



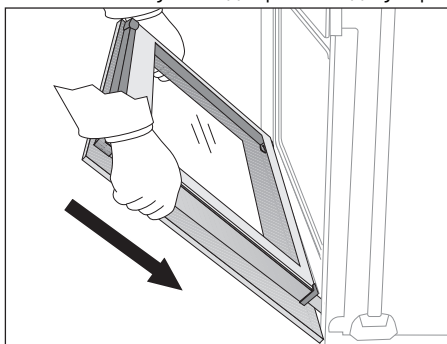
4. Взять дверь за боковые стороны и снять ее с духовки, потянув вверх под углом (**Осторожно: Дверь тяжелая!**).



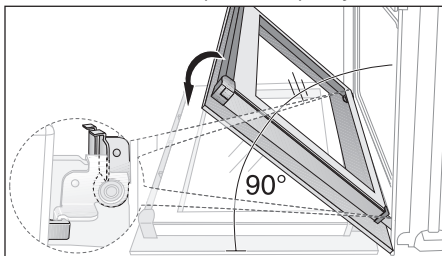
- i** Положить дверь наружной стороной вниз на мягкую плоскую поверхность, например, одеяло, чтобы не поцарапать.

Как установить дверь духовки

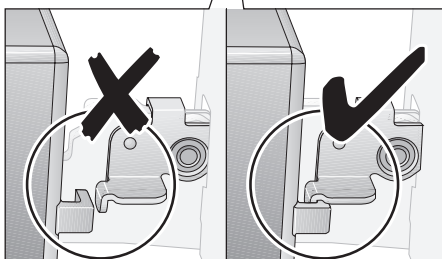
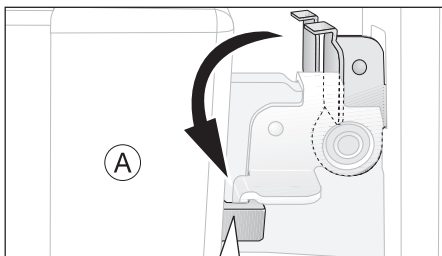
1. Взять дверь за боковые стороны ручкой наружу и удерживать под углом около 45° .
Пазы нижнего края двери посадить на шарниры духовки.
Плавнo опустить дверь вниз до упора.



2. Полностью открыть дверь духовки.



3. Зажимные рычаги (A) двух дверных шарниров установить в первоначальное положение.



4. Закрыть дверь духовки.

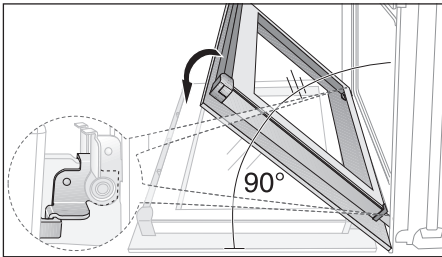
Дверное стекло духового шкафа и водоулавливающий желоб

Дверь духовки оборудована тремя параллельными стеклами и водоулавливающим желобом. Внутренние стекла и водоулавливающий желоб можно вынуть для очистки.

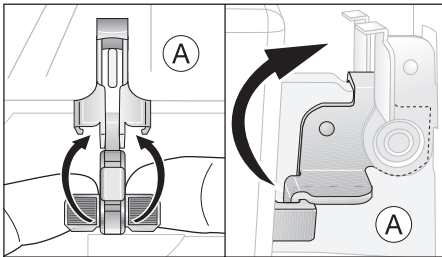
- !** **Внимание!** При сильном надавливании, в особенности на края переднего стекла, оно может треснуть.

Демонтаж дверных стекол и водоулавливающего желоба

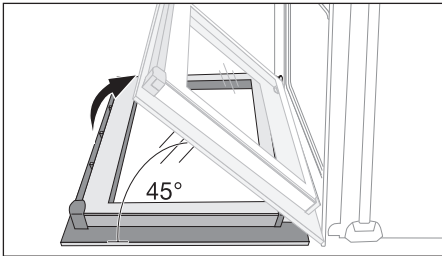
1. Полностью открыть дверь духовки.



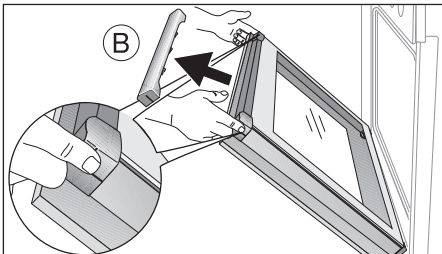
2. **Зажимный рычаг (А)** на обеих шарнирах двери **поднять** до упора.



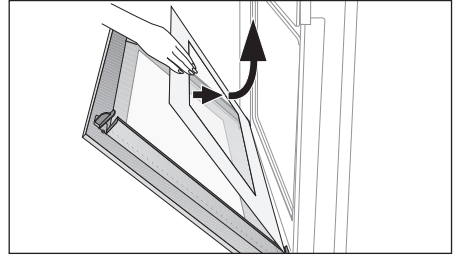
3. Приподнять дверь духовки до первой фиксированной позиции (прим. 45°).



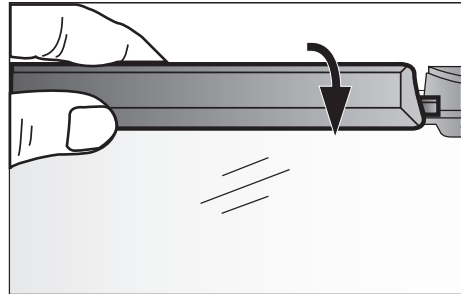
4. Верхнюю планку двери (В) взять за края и сжать, чтобы освободить пружинный зажим. Верхнюю планку затем потянуть вверх и снять.



5. Взять дверные стекла за верхний край и вынуть.



6. Водоулавливающий желоб наклонить вперед в направлении дверного стекла и извлечь из направляющей вверх.

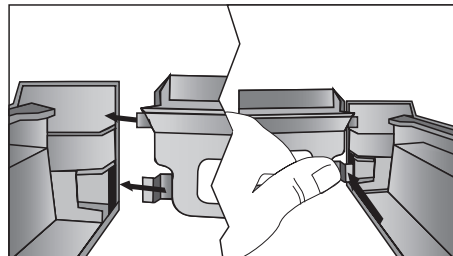


Очистка дверных стекол и водоулавливающего желоба

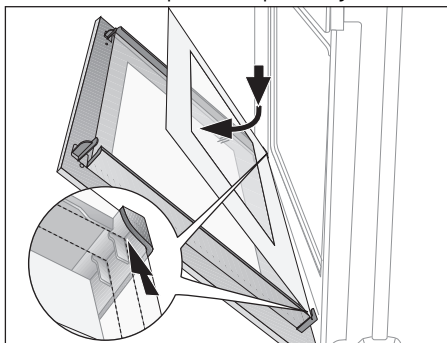
Тщательно вымыть дверные стекла и водоулавливающий желоб раствором мощного средства. Тщательно вытереть.

Установка дверных стекол и водоулавливающего желоба

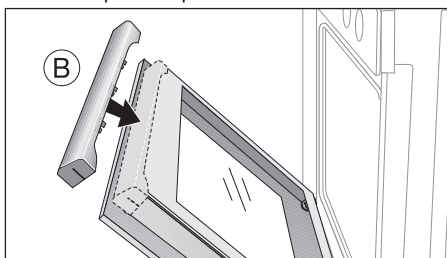
1. Вставить защелкивающийся крючок водоулавливающего желоба сбоку в направляющую. С другой стороны слегка нажать на крючок сверху, чтобы он защелкнулся.



2. Установить дверные стекла под наклоном в дверной профиль на нижней стороне двери и опустить.

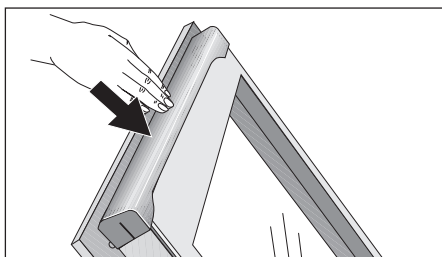
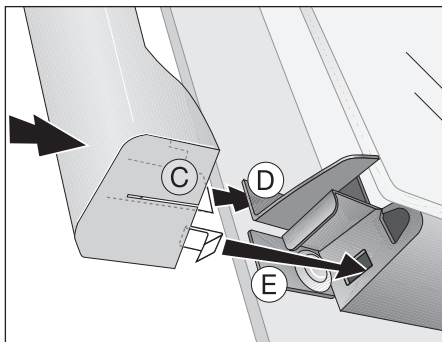


3. Взять верхнюю планку двери (В) с двух сторон, приложить к внутренней стороне края двери и насадить ее (В) на верхний край.

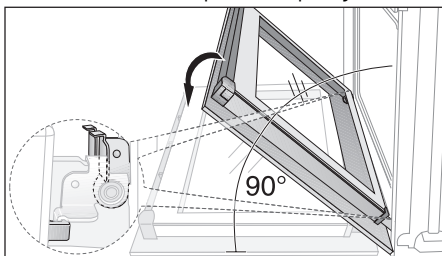


- i** На открытой стороне верхней планки двери (В) находится направляющая (С). Ее необходимо **зadвинуть** между

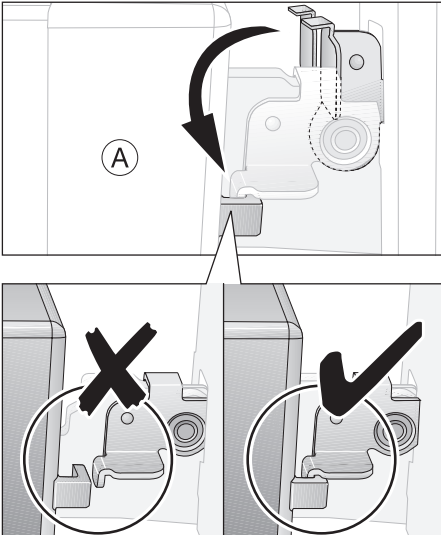
наружным стеклом двери и направляющим уголком (D).



- Защелка (Е) должна зафиксироваться.
4. Полностью открыть дверь духовки.



5. Зажимные рычаги(A) двух дверных шарниров вернуть в первоначальное положение.





6. Закрыть дверь духовки.


Что делать, если ...

Неполадка	Возможная причина	Способ устранения неполадки
Духовой шкаф не нагревается	Духовой шкаф не включен	Включите духовой шкаф
	Не выполнены необходимые параметры	Проверьте установленные параметры
	Сработал предохранитель на распределительном щитке (коробке предохранителей).	Проверьте предохранители. Если предохранители сработали уже несколько раз, вызовите квалифицированного электромонтера.
Не работает подсветка духового шкафа	Перегорела лампа освещения духового шкафа	Замените лампу
На табло времени появилась индикация "F11"	Короткое замыкание в термощупе для мяса или штекер термощупа неправильно вставлен в гнездо	Вставьте штекер термощупа до упора в гнездо на боковой стенке духового шкафа
На табло времени появился код неполадки, которого нет среди приведенных выше кодов	Неполадка в электронной системе	Отключите и снова включите духовой шкаф с помощью предохранителя домашней сети или защитного автомата на электрощите. При повторном появлении этой индикации обратитесь, пожалуйста, в сервисный центр

Если Вы не смогли устранить неполадку с помощью вышеперечисленных мер, обратитесь, пожалуйста, в авторизованный сервисный центр.

 **Предупреждение!** Ремонт прибора имеют право производить только специалисты. Неквалифицированный ремонт может иметь опасные последствия для пользователя прибора.

 Если Вы воспользуетесь услугами сервисного центра на ошибочных основаниях, то посещение техника сервисного центра может оказаться платным даже во время действия гарантии.

 **Рекомендации в отношении приборов с металлической фронтальной поверхностью:**

Так как лицевая поверхность прибора не нагревается, то, при открывании дверцы во время работы духового шкафа или сразу после его выключения внутреннее стекло дверцы может на короткое время запотевать.

Инструкция по монтажу

⚠ Внимание: монтаж и подключение нового прибора могут производиться **только уполномоченными на это специалистами.**

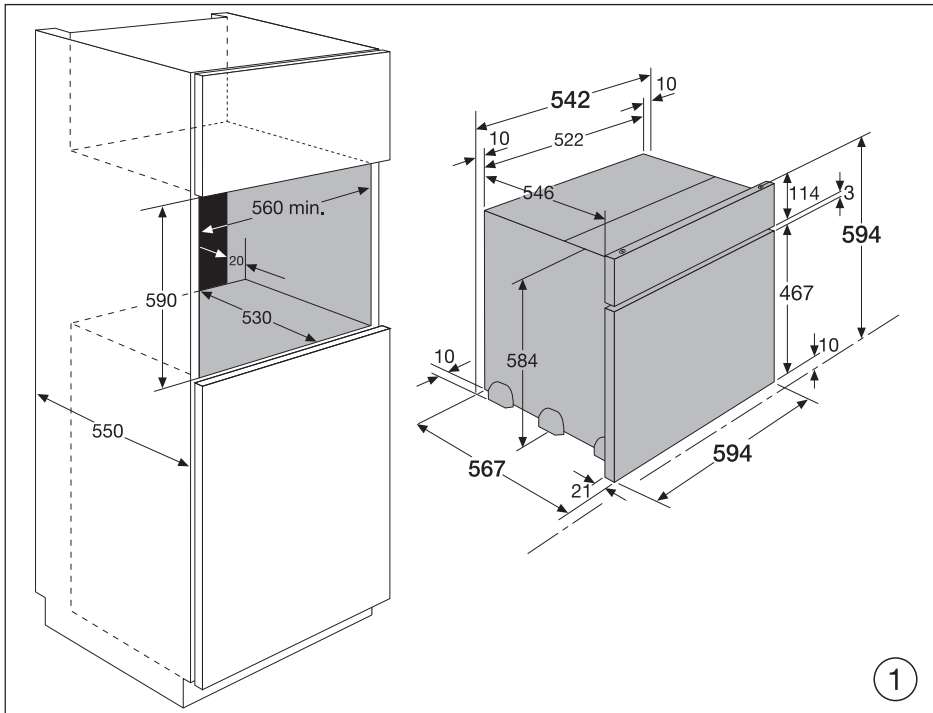
При несоблюдении данного указания возникшие повреждения не подлежат гарантийному ремонту.

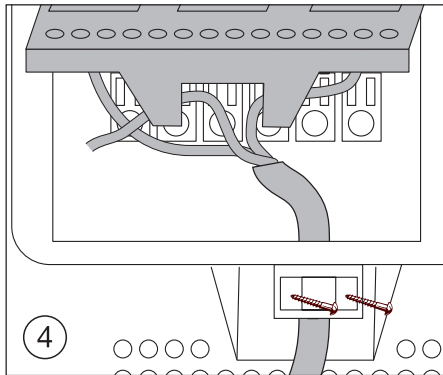
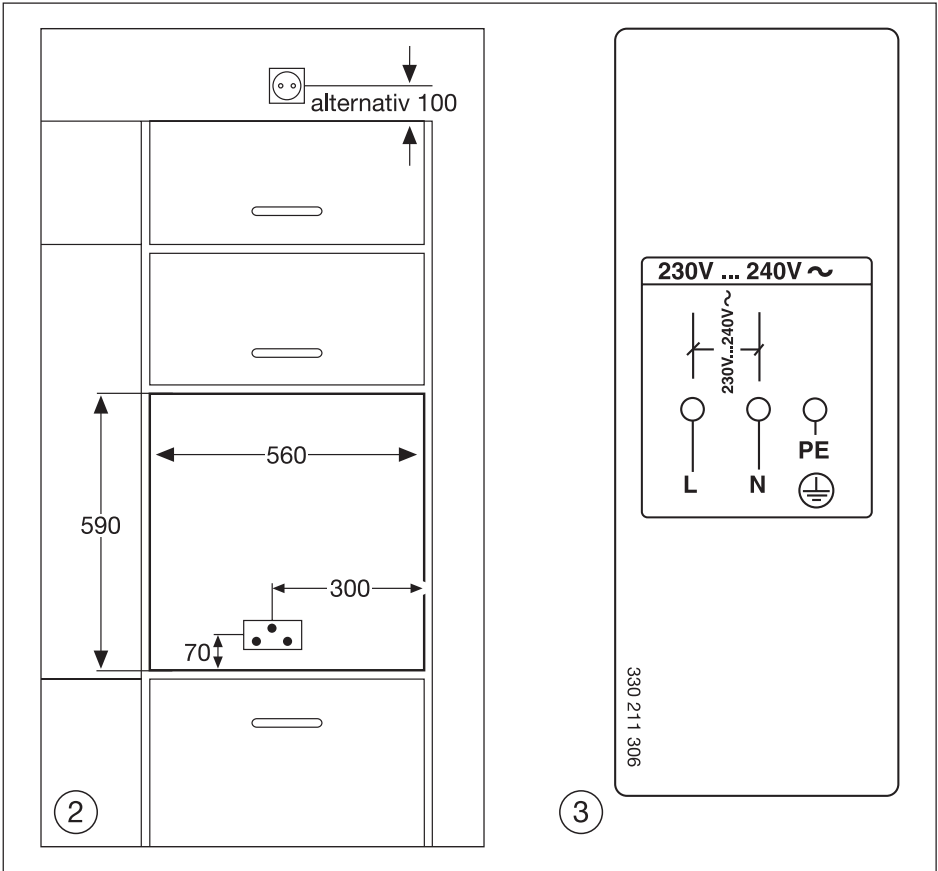
⚠ Указания по технике безопасности для электромонтера

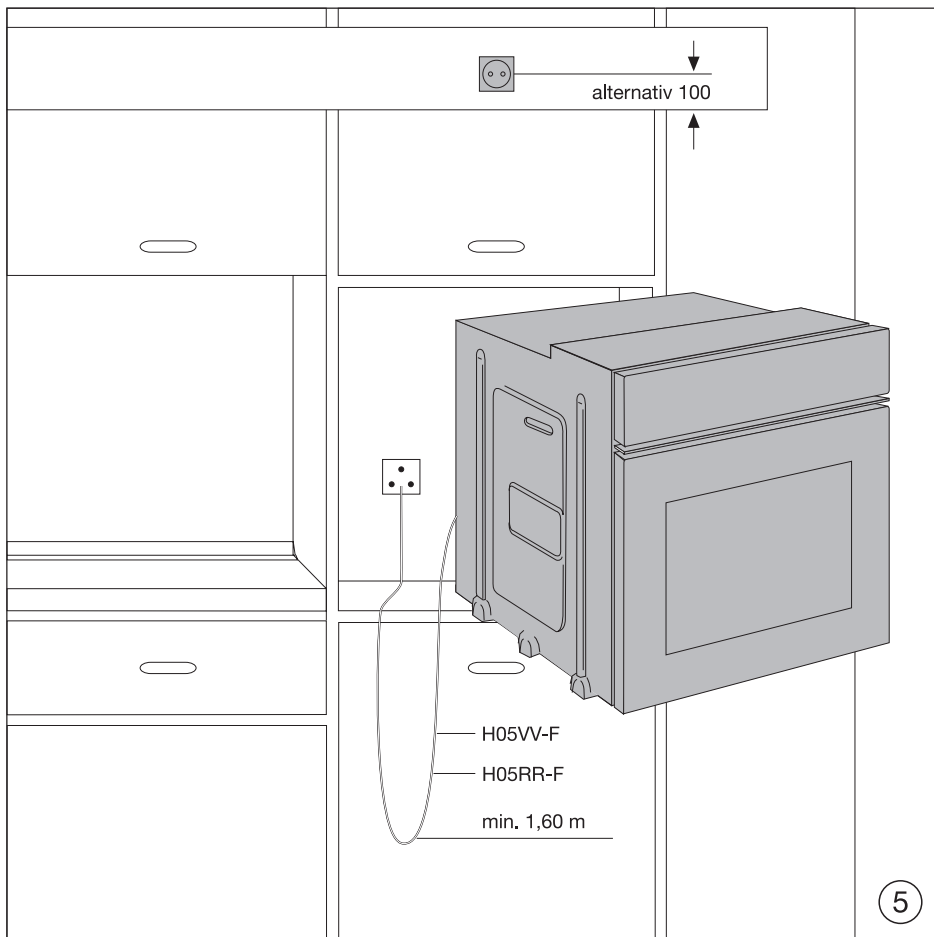
- При электрическом подключении следует предусмотреть приспособление, с помощью которого прибор можно полностью отключить от электросети, с шириной размыкания контактов не менее 3 мм.

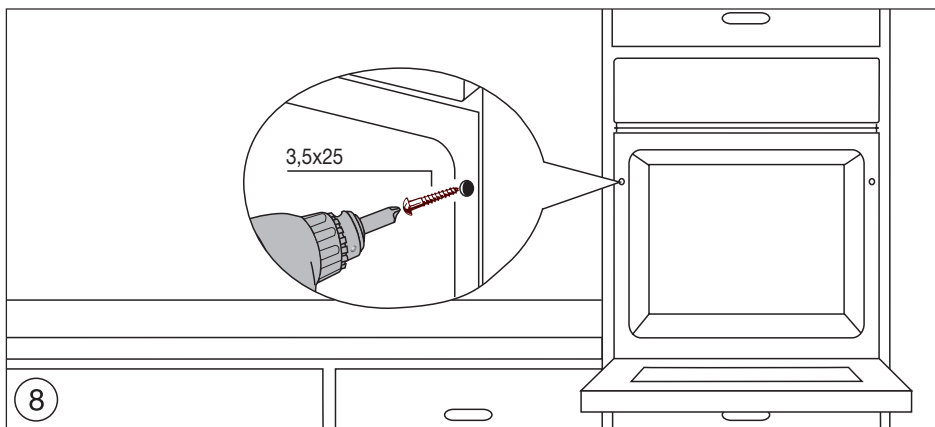
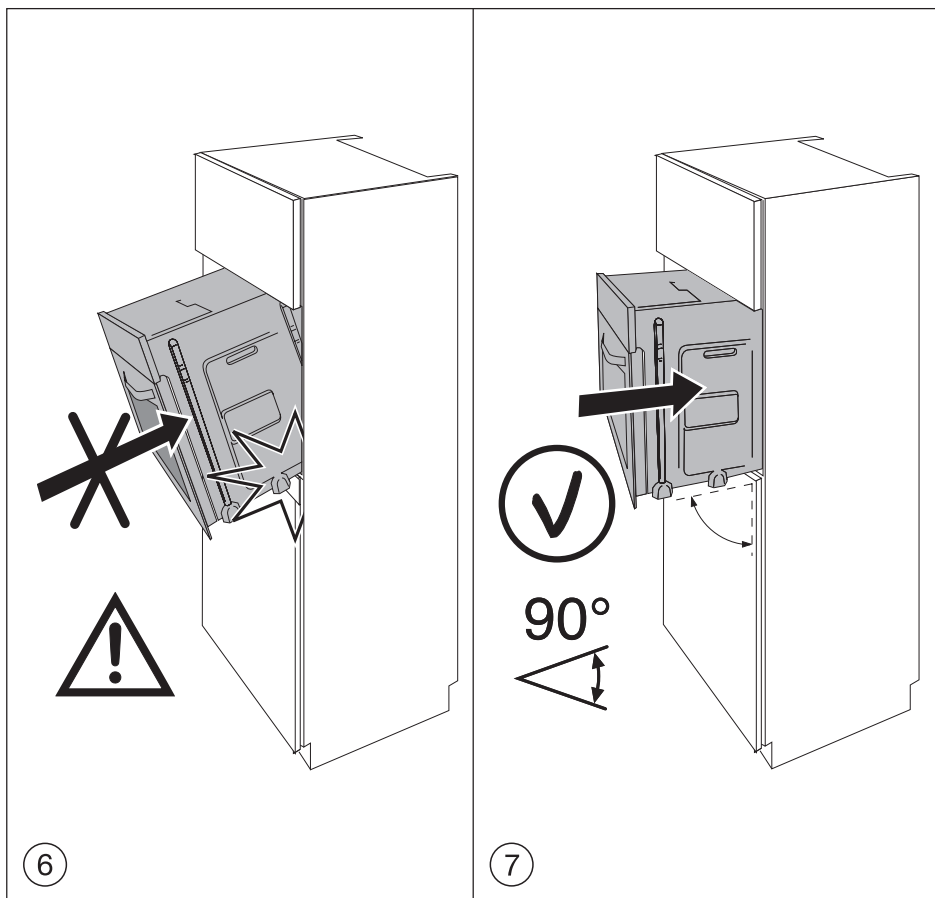
Это могут быть, напр., линейный выключатель, предохранители (винтовые предохранители вывинтить), автоматический предохранительный выключатель, контактор.

- Недоступность токопроводящих деталей должна быть обеспечена при монтаже.
- При установке встраиваемых шкафов должны быть соблюдены действующие нормы безопасности.
- Встраиваемые плиты и варочные поверхности оснащены специальными штекерными системами. Их можно комбинировать только с приборами, оснащенными системами, которые позволяют подобное комбинирование.









Утилизация




Упаковочные материалы

Упаковочные материалы экологически безопасны и пригодны для вторичного использования. Синтетические части снабжены специальной маркировкой, например: >PE< для полиэтилена, >PS< для полистирола и др. Помещайте упаковочные материалы в соответствии с маркировкой в специальные контейнеры для сбора утиля, установленные местной коммунальной службой.



Старый прибор

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 сможете 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.



Предупреждение: Чтобы отслуживший прибор далее не мог представлять никакой опасности, перед утилизацией приведите его в негодное для эксплуатации состояние.

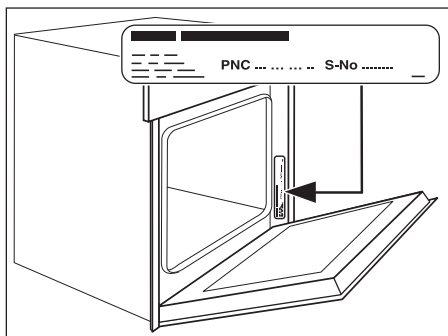
Для этого отключите прибор от электросети и удалите с него шнур питания.

Сервисная поддержка

При возникновении технических неисправностей попытайтесь сначала устранить проблему самостоятельно с помощью настоящего руководства по эксплуатации (раздел “Что делать если...”).

Если Вы не можете устранить неполадку своими силами, обратитесь, пожалуйста, в авторизованный сервисный центр.

Для того, чтобы мы могли Вам быстро помочь, нам нужны следующие данные Вашей машины:



- Наименование модели
- Номер изделия (PNC)
- Серийный номер (S-No.)
(номера находятся на фирменной табличке)
- Характер неполадки
- код неполадки, в случае его появления на дисплее машины.

Чтобы необходимые данные Вашей машины были всегда у Вас под рукой, рекомендуем внести их сюда:

Наименование модели:

PNC (номер изделия):

S-No (серийный номер):

www.electrolux.com

www.electrolux.ru