

В 89090-5



Информация
для пользователя

Встраиваемый
духовой шкаф

Указания по использованию настоящего руководства



Инструкции по технике безопасности



Пошаговые инструкции



Полезные советы

Содержание

Для вашей безопасности	4
Описание духового шкафа	6
Блок электронного управления духового шкафа	8
Кнопки	9
Принадлежности духового шкафа	10
Перед первым использованием	11
Управление духовым шкафом	13
Использование функций духового шкафа	15
Программы для приготовления мяса	16
Автоматические программы	20
Опции	22
ПАМЯТЬ	26
ОСНОВНЫЕ УСТАНОВКИ	28
Функции часов	31
Дополнительные функции	37
Установка решётки, противня и универсального противня в духовку	39
Полезные советы	40
Уход и техническое обслуживание	41
Если что-то не работает	48
Технические данные	49
Указания для установщика	50
Инструкции по встраиванию в нишу	51
Гарантия/сервисная служба	52
Европейская гарантия	53

CE Данное изделие изготовлено в соответствии со следующими директивами ЕЭС:

- **2006/95** (Директива по низкому напряжению);
 - **89/336** (Директива по ЭМС);
 - **93/68** (Общая директива);
- и их последующими изменениями.

ИЗГОТОВИТЕЛЬ:

ELECTROLUX HOME PRODUCTS ITALY S.p.A.

Viale Bologna 298

47100 FORLÌ (Италия)



Для вашей безопасности

Руководство по эксплуатации, поставляемое вместе с данным изделием, следует обязательно сохранить. При передаче или продаже данного изделия третьим лицам, а также в случае, если при переезде на новое место жительства вы оставляете изделие в прежнем доме или квартире, очень важно дать возможность новому владельцу этого изделия пользоваться данным руководством и инструкциями. Эти инструкции служат целям безопасности пользователя и проживающих вместе с ним лиц. Поэтому вам следует внимательно изучить их перед тем, как приступить к установке или эксплуатации этого изделия.

Установка

- Установку изделия должны выполнять квалифицированные специалисты в соответствии с действующими нормами и правилами. Описания соответствующих монтажных работ содержатся в инструкциях для установщика.
- При установке и подключении изделия к электросети специалист должен руководствоваться известными ему по роду деятельности нормативными документами.
- Изменения в схеме подвода электропитания, если таковые необходимы в связи с установкой изделия, также должен выполнять специалист.

Эксплуатация

- Данный духовой шкаф предназначен для приготовления пищи. Ни в коем случае не используйте его с другой целью.
- **При открытии дверцы во время и по окончании приготовления пищи остерегайтесь потока горячего воздуха, который может вырваться из духового шкафа.**
- Проявляйте повышенную осторожность при обращении с работающей плитой. Решетка и другие части духового шкафа сильно

нагреваются от раскаленных нагревательных элементов.

- Если во время приготовления пищи в духовом шкафу вы используете алюминиевую фольгу, ни в коем случае не допускайте прямого соприкосновения последней с днищем камеры духового шкафа.
- Соблюдайте осторожность при чистке и мытье духового шкафа: никогда не обрызгивайте жидкостями жировой фильтр (если имеется), нагревательные элементы гриля и щуп термостата.
- Внесение каких-либо изменений в конструкцию или характеристики изделия может иметь опасные последствия.
- В процессе выпекания, жарки и грилирования пищевых продуктов стекло дверцы и другие части духового шкафа сильно нагреваются. Поэтому не позволяйте детям находиться в это время рядом с духовым шкафом. При подключении электрических приборов к розеткам, находящимся рядом с духовым шкафом, следите за тем, чтобы соединительные шнуры не касались нагретых конфорок плиты и не заземлялись горячей дверцей духового шкафа.
- Доставая из духового шкафа горячие миски и кастрюли, всегда используйте кухонные рукавицы-прихватки.

- Регулярная чистка препятствует ухудшению поверхности духового шкафа.
- Перед проведением чистки всякий раз отключайте электропитание или вынимайте сетевой штекер из розетки.
- Следите, чтобы в то время, когда духовой шкаф не используется, кнопка ВКЛ/ВЫКЛ находилась в положении «ВЫКЛ».
- В зависимости от модификации, данное изделие представляет собой независимый духовой шкаф или духовой шкаф, комбинированный с электрической варочной панелью, подключаемой к однофазной электросети с напряжением в 230 В.
- Данное изделие нельзя чистить с помощью пароочистителя, в котором используется горячий пар или паровая струя.
- Не используйте абразивные средства и острые металлические скребки. Они могут так поцарапать стекла дверцы, что впоследствии эти стекла лопнут.

Безопасность детей

- Данное изделие предназначено для эксплуатации взрослыми. Не разрешайте детям пользоваться духовым шкафом или играть с ним - это может иметь опасные последствия.
- Не подпускайте детей к работающему духовому шкафу. Дверца духового шкафа остается горячей еще долгое время после его выключения.
- Дети и лица, не способные безопасно пользоваться данным изделием вследствие своего физического, сенсорного или ментального состояния, по неопытности или незнанию, не должны эксплуатировать это изделие без присмотра или руководства уполномоченного лица.

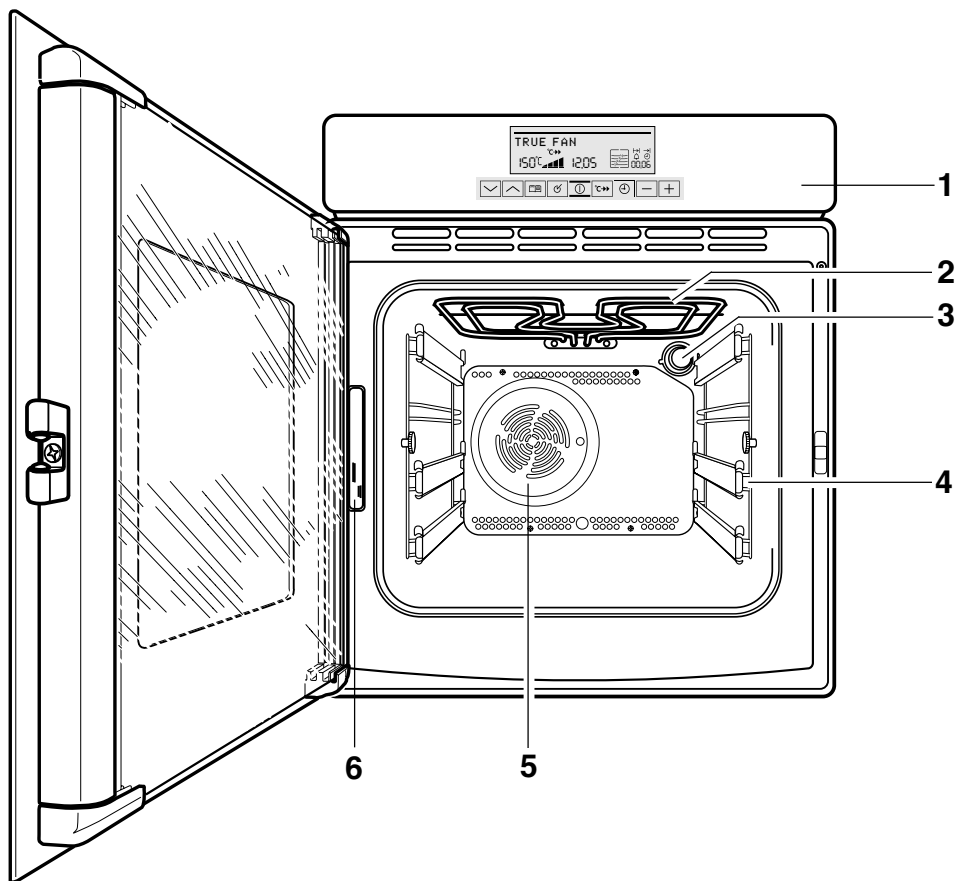
Сервис

- Доверяйте испытание и/или ремонт изделия только сервисному центру изготовителя или сервисному центру, который авторизован изготовителем. Используйте для этих работ фирменные комплектующие.
- В случае неисправности не пытайтесь ремонтировать изделие самостоятельно. Ремонт, выполненный технически неквалифицированными лицами, может привести к поломке или повреждению изделия.

Символ  на изделии или упаковке

указывает на то, что данное изделие нельзя сдавать на вторичную переработку как обычные бытовые отходы, а следует доставить в соответствующий пункт приема для электрического и электронного оборудования. Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, вы предохраните от возможного вреда окружающую среду и здоровье сограждан. Неправильная утилизация отходов подвергает опасности природу и здоровье людей. Для получения более подробной информации о вторичной переработке таких изделий обращайтесь в местные органы власти, в службу по утилизации отходов или в магазин, в котором вы приобрели данное изделие.

Описание духового шкафа



1. Панель управления
2. Гриль
3. Лампочка освещения духового шкафа
4. Телескопические направляющие
5. Конвекционный вентилятор
6. Табличка с техническими данными

Функции сенсорных кнопок на панели управления духового шкафа

Сенсорные кнопки

Все режимы духового шкафа регулируются электронным способом. С помощью сенсорных кнопок можно устанавливать режимы и температуру приготовления, а также задавать автоматические настройки времени в любой комбинации.

Для этого достаточно нажимать всего на одну кнопку. Если продолжать удерживать кнопку выбора режимов приготовления, то будет активизирован следующий по порядку режим.



В случае сбоя электропитания большинство настроек будут утеряны. После возобновления электропитания их нужно будет восстановить.



Если не была выбрана ни одна функция и не были использованы сенсорные кнопки управления, через две минуты дисплей автоматически выключится. На дисплей выводится текущее время суток, если была выполнена соответствующая установка.

Предохранительный термостат

Для предотвращения чрезмерного перегрева из-за неправильного использования или неисправности какого-либо компонента духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, отключающим электропитание в необходимых случаях. При снижении температуры до нормальных значений работа духового шкафа возобновляется автоматически. Поэтому, если термостат сработает из-за того, что вы неправильно управляли прибором, то для продолжения пользования духовым шкафом, вам нужно будет устранить причину ошибки. Если же срабатывание термостата вызвано неисправностью какого-либо компонента, вам следует обратиться в сервисный центр.

Охлаждающий вентилятор

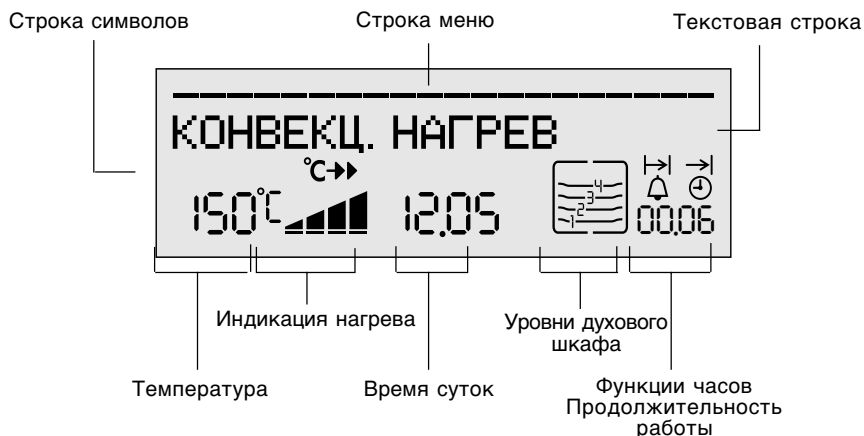
Данный вентилятор предназначен для охлаждения электронных компонентов, ручек управления и ручки дверцы духового шкафа.

Включение и выключение вентилятора производится переключателем.

В целях предотвращения опасного перегрева вентилятор продолжает работать и после выключения духового шкафа - до тех пор, пока температура не опустится до нормальных значений.

Блок электронного управления духового шкафа

Индикация



Строка меню

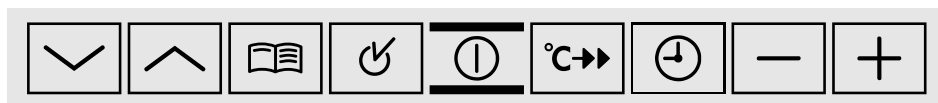
В строке меню отображается соответствующая позиция внутри меню при помощи мигающих черточек.

Если строка меню больше не отображается на дисплее, духовой шкаф начинает разогреваться либо начинается обратный отсчет заданного времени.

Строка символов

Символ	Функция
°C→→	БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ
	Осуществляется БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ.

Кнопки



Кнопка	Функция
 	Выбор функций духового шкафа Вниз и вверх в меню.
	Открытие меню опций. Закрытие меню опций (длительное нажатие на кнопку).
	Подтверждение, переход на следующий уровень меню.
	Включение или отключение прибора.
	Включение или выключение функции БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ.
	Выбор между функциями таймера
	Установка температуры, времени, веса или степени прожарки.
	

Принадлежности духового шкафа

Специальный жировой фильтр

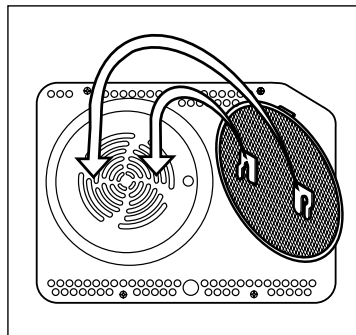


Перед проведением данной процедуры обязательно отключите духовой шкаф от электропитания.

Для минимизации загрязнения крыльчатки вентилятора, расположенной на задней стенке камеры духового шкафа, перед проведением жарки продуктов необходимо устанавливать специальный жировой фильтр. По окончании жарки жировой фильтр необходимо снять и тщательно промыть.

Чтобы снять фильтр, отожмите вверх пружину фильтра.

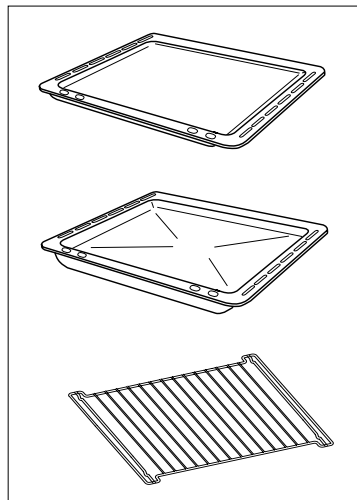
Внимание! Обязательно снимайте фильтр перед выпеканием продуктов.



Поддон для кексов

Противень для сбора жира

Полка с защитой от опрокидывания

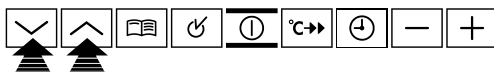
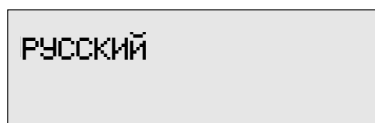
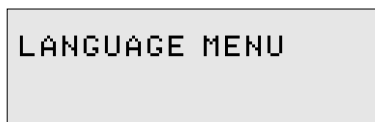


Перед первым использованием

Установки языка

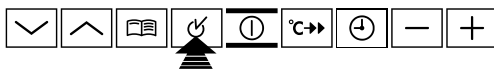
1. После подключения к электросети на дисплее отображается SPRACHE EINSTELLEN - LANGUAGE MENU.
2. Навигационными кнопками  или  выбрать нужный язык.
3. Кнопкой Окей  подтвердить выбранный язык.

С этого момента сообщения на дисплее отображаются на выбранном языке.



Установка времени

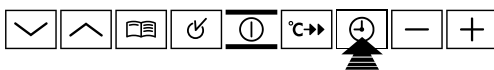
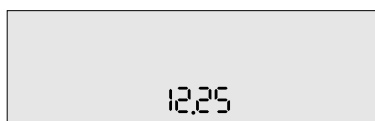
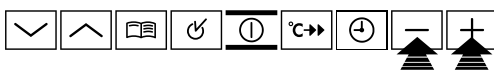
1. На дисплее горит ВРЕМЯ СУТОК. Индикатор времени показывает 12.00.



2. При помощи кнопки  или  установить текущее время.



3. Подтвердить кнопкой ПРОГРАММИРОВАНИЯ  Прибор выключается и с этого момента готов к эксплуатации.



 Если Вы захотите позднее изменить одну из данных основных настроек, обращайтесь к главе “Функции таймера”.

Первая чистка

Почистите духовой шкаф перед первым использованием.



Внимание: Не используйте едкие или абразивные чистящие средства! Они могут повредить поверхности духового шкафа.

Для металлических поверхностей пользуйтесь имеющимися в продаже чистящими средствами.

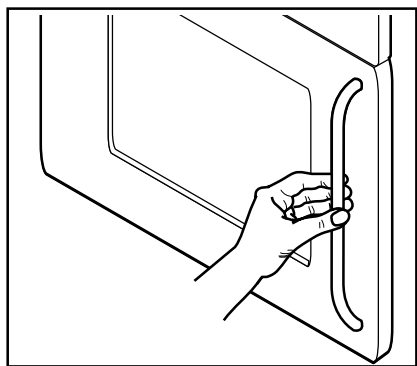


Перед тем, как приступить к эксплуатации духового шкафа, удалите все элементы упаковки изнутри и снаружи.

Перед тем, как первый раз готовить, тщательно промойте принадлежности духовки.



Духовой шкаф будет работать только после установки текущего времени суток.



Чтобы открыть дверцу духового шкафа, всегда беритесь за центральную часть ручки.



Перед первым использованием духового шкафа необходимо прокалить его без пищи.

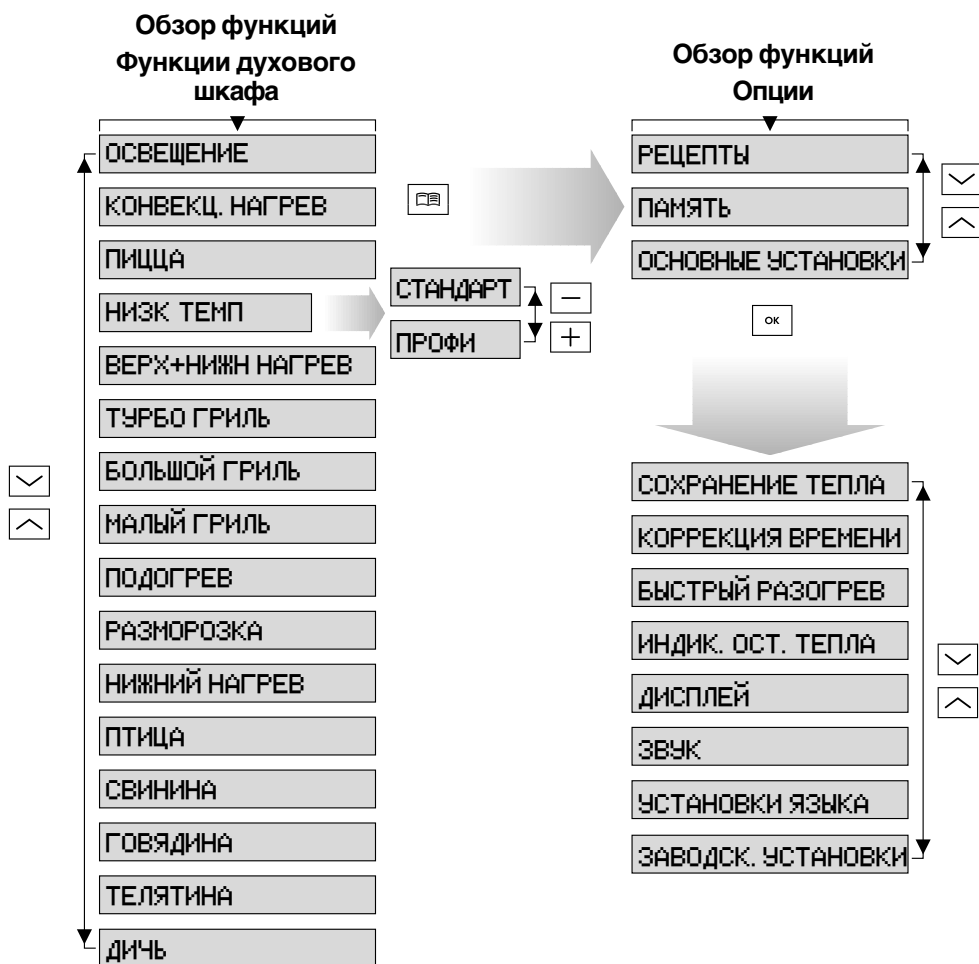
Во время этой процедуры может появиться специфический запах. Это совершенно нормальное явление. Оно вызвано сгоранием остатков веществ, используемых при производстве.

Убедитесь, что помещение хорошо вентилируется.

1. Прикоснитесь к кнопке ВКЛ/ВЫКЛ , чтобы включить духовку.
2. Прикоснитесь к кнопке со стрелкой  и выберите функцию приготовления ВЕРХ+НИЖН НАГРЕВ.
3. Установите температуру 250°C, используя кнопку .
4. Оставьте духовку нагреваться пустой примерно на 45 минут.
5. Откройте окно для проветривания. Эту процедуру нужно повторить для функций КОНВЕКЦ. НАГРЕВ и БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ примерно на 5-10 минут.
6. Затем дайте духовке остыть.
7. Откройте дверцу духового шкафа. Загорится лампочка освещения духового шкафа.
8. Таким же образом помойте духовой шкаф и вытрите насухо.
9. Протрите лицевую часть прибора влажной тканью.

Управление духовым шкафом

Обзор функций меню



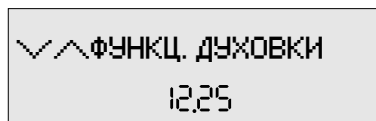
i Дисплей после каждого сервисного действия предлагает только логичные возможности настроек актуальных функций.

Меню функций духового шкафа

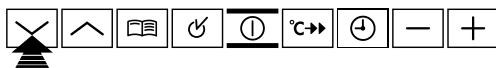
- После включения Вы попадаете в меню функций духового шкафа.
- При помощи навигационных кнопок или выберите нужную функцию духового шкафа. В строке меню отображается соответствующая позиция внутри меню.

Установка функции духового шкафа на примере

1. Кнопкой ВКЛ./ВЫКЛ  включите прибор.

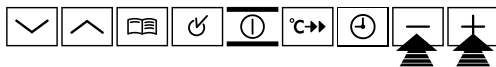


2. Навигационными кнопками  или  выбрать функцию духового шкафа. На индикаторе температуры отобразится рекомендуемая температура.



Духовой шкаф начинает нагреваться.

3. При помощи кнопки  или  можно увеличить или уменьшить температуру.



-  По достижении заданной температуры раздастся звуковой сигнал.

Меню опций

- Кнопкой ОПЦИЯ  откройте меню опций.
- При помощи навигационных кнопок  или  выберите нужную опцию. В строке меню отображается соответствующая позиция внутри меню.
- При помощи кнопки Окей  button to change to the menu of the selected option.

Подменю

- При помощи навигационных кнопок  или  выберите нужную настройку или при помощи кнопки Окей  перейдите к следующему подменю.

-  В конце каждого меню находится пункт меню НАЗАД. С его помощью можно вернуться в субменю.

Процесс настройки можно прервать, нажимая в течение длительного времени кнопку ОПЦИЯ .

После этого Вы вновь попадаете в меню функций духового шкафа.

Использование функций духового шкафа

Духовой шкаф имеет следующие функции:

Функция духового шкафа		Применение	Нагревательный элемент/вентилятор
1	ОСВЕЩЕНИЕ	Лампочка освещения духового шкафа - светится даже в тех случаях, когда не задан режим приготовления	Ни один
2	КОНВЕКЦ. НАГРЕВ	Для выпекания на двух уровнях духовки одновременно. Задавайте температуру выпекания на 20-40 °С ниже, чем при использовании функции “Нагрев сверху и снизу”.	заднестеночный нагревательный элемент, вентилятор
3	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 °С ниже, чем при использовании функции “Нагрев сверху и снизу”.	Нагрев снизу, заднестеночный нагревательный элемент, вентилятор
4	НИЗК ТЕМП - СТАНДАРТ - ПРОФИ Пока мигает “СТАНДАРТ”, используйте кнопку  или  для выбора “СТАНДАРТ” или “ПРОФИ”	Для приготовления особенно нежного и сочного жаркого. Для НИЗК ТЕМП СТАНДАРТ предварительно установлено значение 120°С, для НИЗК ТЕМП ПРОФИ предварительно установлено значение 150°С. Через 10 минут температура автоматически изменится до значения 80°С и будет оставаться такой до выключения духового шкафа.	заднестеночный нагревательный элемент, вентилятор
5	ВЕРХ+НИЖН НАГРЕВ	Для выпекания и жарки на одном уровне духового шкафа.	Нагрев сверху, нагрев снизу
6	ТУРБО ГРИЛЬ	Для жарки крупных кусков мяса или птицы на одном уровне. Эта функция подходит также для gratinирования и запекания.  Для режима ТУРБО ГРИЛЬ выберите максимальную температуру 200°С	Гриль, нагрев сверху, вентилятор
7	БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ	Для грилирования плоских продуктов в значительных количествах и для поджаривания гренков.	Гриль, нагрев сверху
8	МАЛЫЙ ГРИЛЬ	Для грилирования плоских продуктов, располагаемых посредине решетки, и для поджаривания гренков.	Гриль
9	ПОДОГРЕВ (*)	Для поддержания температуры горячих блюд.	Нагрев сверху, нагрев снизу

(*) Заданное значение температуры не может быть изменено

Функция духового шкафа		Применение	Нагревательный элемент/вентилятор
10	РАЗМОРОЗКА (*)	Для начального и полного размораживания тортов, сливочного масла, хлеба, фруктов и других замороженных пищевых продуктов.	Вентилятор
11	НИЖНИЙ НАГРЕВ	Для дополнительного пропекания пирогов с целью получения низа с поджаристой корочкой.	Нагрев снизу

(*) Заданное значение температуры не может быть изменено

Программы для приготовления мяса

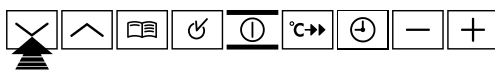
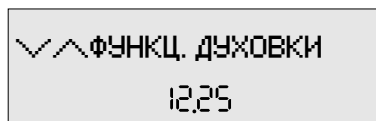
Программы для мяса с заданием веса	Применение	Вес
ПТИЦА	Цыпленок, утка, гусь, индюк	От 0.8 до 6.0 кг
СВИНИНА	Жаркое из свинины, антрекот	От 0.8 до 3.0 кг
ГОВЯДИНА	Жаркое из говядины, жаркое из маринованного мяса	От 0.8 до 2.5 кг
ТЕЛЯТИНА	Жаркое из телятины	От 0.8 до 2.5 кг
ДИЧЬ	Олень, косуля, кролик	От 0.8 до 3.0 кг

Включение и выключение духового шкафа

Выбор функции духового шкафа

1. Кнопкой ВКЛ./ВЫКЛ  включите прибор.
2. Навигационными кнопками  или  выбрать нужную функцию духового шкафа. На индикаторе температуры отобразится рекомендуемая температура.

Духовой шкаф начинает нагреваться.



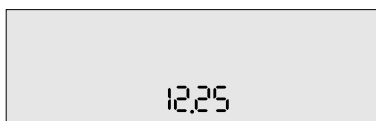
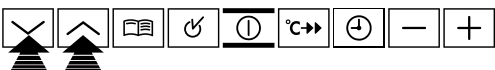
Изменение температуры духового шкафа.

При помощи кнопки  или  можно увеличить или уменьшить температуру.

 По достижении заданной температуры раздастся звуковой сигнал.

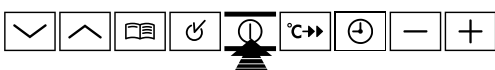
Отмена выбранной функции духового шкафа

Навигационные кнопки  или  удерживать в нажатом положении до тех пор, пока на дисплее снова не появится ФУНКЦ. ДУХОВКИ.



Полное выключение прибора

Кнопкой ВКЛ./ВЫКЛ  выключить прибор.



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.

Предварительный разогрев с использованием функции БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ

После выбора какой-либо функции духового шкафа при помощи дополнительной функции БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ сократить время предварительного разогрева.

Предварительный разогрев пустого духового шкафа становится ненужным в большинстве программ запекания и жарки, так как заданная температура, как правило, достигается за короткое время (см. таблицы и рекомендации).

Мы рекомендуем предварительный разогрев пустого духового шкафа при помощи функции БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ для мелкой выпечки, которая быстро теряет форму, булочек и бисквитных рулетов.



Внимание: Укладывайте продукт в духовой шкаф только тогда, когда завершается БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ и работает нужная функция духового шкафа.

1. Установите функцию духового шкафа (например, ВЕРХ+НИЖН НАГРЕВ). При необходимости измените рекомендуемую температуру.

2. Нажмите кнопку БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ . Загорается символ . Поочередно загорающиеся черточки показывают, что БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ работает.

По достижении заданной температуры загораются черточки индикации разогрева. Раздается звуковой сигнал. Символ  гаснет.

Духовой шкаф теперь разогревается с температуры предварительного разогрева дальше. Теперь Вы можете укладывать продукты в духовой шкаф.



Если Вы предпочитаете укладывать продукты в предварительно разогретый духовой шкаф, то Вы можете выбрать режим постоянного включения функции БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ (см. меню ОСНОВНЫЕ УСТАНОВКИ).

Кнопкой БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ  функция БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ может быть отключена.



Функция БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ может включаться в ходе выполнения функций духового шкафа КОНВЕКЦ. НАГРЕВ, ПИЦЦА, ВЕРХ+НИЖН НАГРЕВ и ТУРБО ГРИЛЬ.

Индикация разогрева

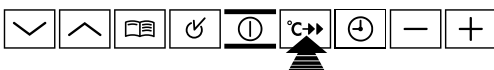
Индикация разогрева

После включения функции духового шкафа четыре поочередно медленно загорающие черточки показывают, насколько уже разогрет духовой шкаф.



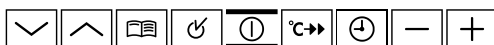
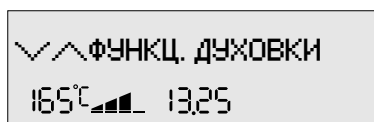
Индикация быстрого разогрева

После включения функции БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ четыре поочередно загорающие черточки показывают, что БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ работает.



Индикация остаточного тепла

После выключения духового шкафа все еще светящиеся черточки показывают остаточное тепло в духовом шкафу.



Будет показана фактическая внутренняя температура.

Автоматические программы

В дополнение к функциям духовой печи для индивидуальных настроек процессов жарки и запекания у Вас есть возможность работы с различными автоматическими программами:

1. Программы для приготовления мяса с заданием веса (меню ФУНКЦ. ДУХОВКИ)

2. Рецепты (меню опций)

Программы для приготовления мяса с заданием веса

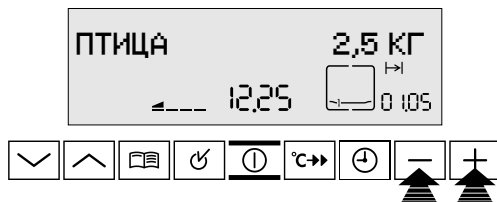
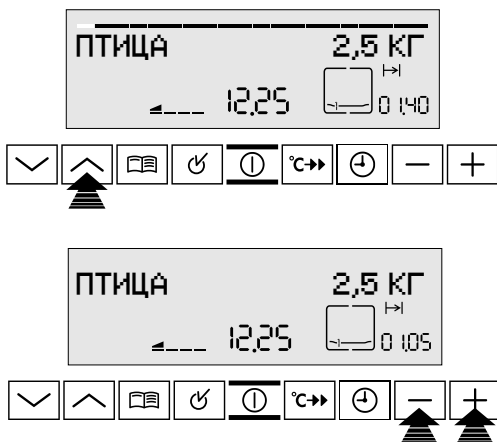
Программы для приготовления мяса предлагают оптимальные настройки для соответствующего вида мяса. Время жарки определяется автоматически на основании задаваемого веса мяса.

1. Навигационными кнопками  или  выбрать нужную программу для мяса. В текстовой строке мигает поле ввода веса.

2. Пока поле ввода веса мигает, кнопкой  или  установить вес продукта. Установка осуществляется шагами по 0,1 кг (для пункта ПТИЦА по 0,2 кг).

Программа для приготовления мяса запускается.

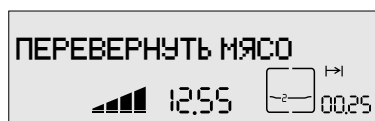
В поле индикации функций времени отображается продолжительность выполнения программы. Происходит обратный отсчет времени. Таким образом, во время выполнения программы постоянно отображается фактическое оставшееся время.



i Если предлагаемый вес не изменяется в течение ок. 5 секунд, программа для приготовления мяса запускается автоматически. В течение первых двух минут вес еще можно изменить. Для этого нажать кнопку ПРОГРАММИРОВАНИЯ . Заданный вес мигает и его можно изменить.

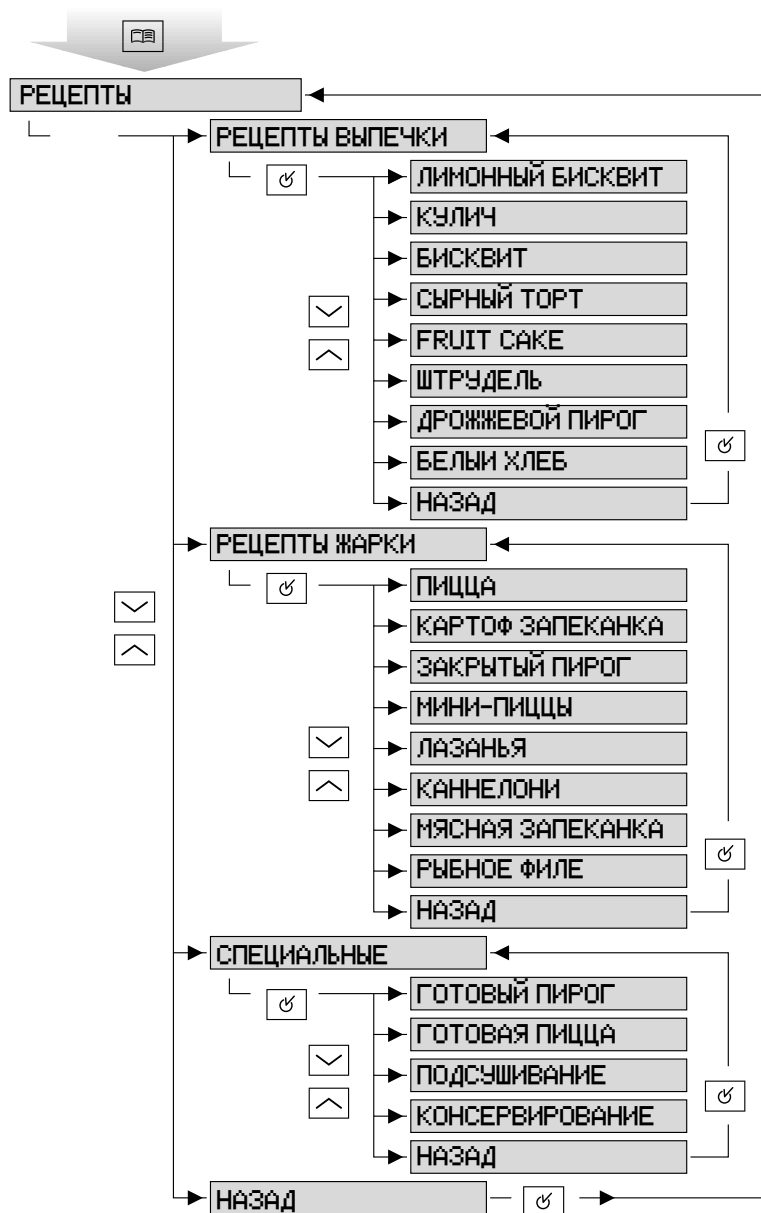
3. В программе приготовления мяса для пункта ПТИЦА переворачивайте продукт, когда звучит сигнал и на дисплее появляется рекомендация ПЕРЕВЕРНУТЬ МЯСО.

По окончании программы для приготовления мяса раздается звуковой сигнал.



Опции

РЕЦЕПТЫ в обзоре



РЕЦЕПТЫ ВЫПЕЧКИ и РЕЦЕПТЫ ЖАРКИ

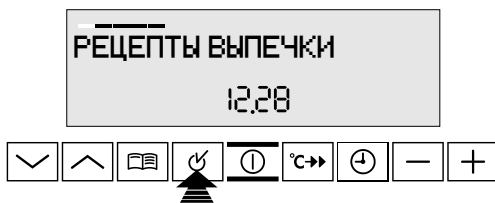
 Эти функции предлагают оптимальные настройки для соответствующего рецепта.

Выбор рецепта

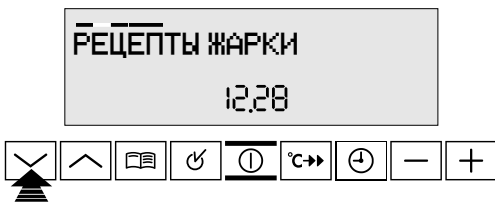
1. Кнопкой ОПЦИЯ  перейти в меню опций.



2. Кнопкой Окей  перейти в меню РЕЦЕПТЫ.



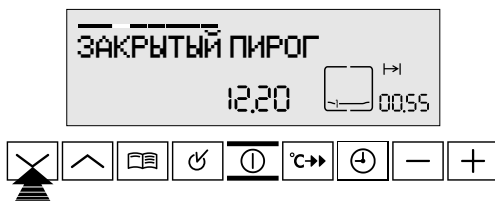
3. Навигационными кнопками  или  выбрать нужную категорию рецептов.



4. Кнопкой Окей  перейти, например, в меню РЕЦЕПТЫ ЖАРКИ.

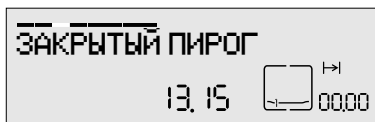
5. Навигационными кнопками  или  выбрать нужный рецепт.

Если выбор не изменяется в течение нескольких секунд, духовой шкаф считывает данную установку и начинает разогреваться.



6. По истечении времени приготовления раздается звуковой сигнал.

- На индикаторе времени мигает “00:00” и символ 
- Разогрев духового шкафа отключается.



7. Звуковой сигнал можно отключить нажатием любой кнопки.

Отложенный пуск. Выполнение программы можно автоматически отложить на более позднее время (см. функции таймера ОКОНЧАНИЕ ).

 Функцию таймера ОКОНЧАНИЕ  можно установить, если с начала выполнения программы прошло не более двух минут.

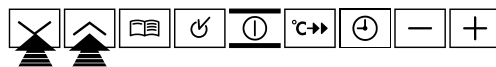
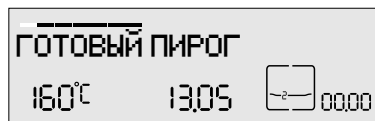
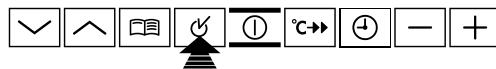
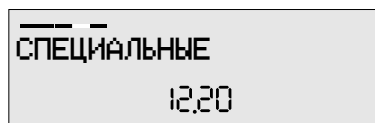
Досрочное прекращение приготовления

Кнопку ОПЦИЯ  нажимать в течение длительного времени или навигационными кнопками  либо  выбрать пункт меню НАЗАД.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ

1. Кнопкой ОПЦИЯ  перейти в меню опций.
2. Кнопкой Окей  перейти в меню РЕЦЕПТЫ.
3. Навигационными кнопками  или  выбрать категорию рецептов СПЕЦИАЛЬНЫЕ.
4. Кнопкой Окей  перейти в меню СПЕЦИАЛЬНЫЕ.
5. Навигационными кнопками  или  выбрать нужный пункт меню.

На индикаторе отобразится рекомендуемая температура. Если выбор не изменяется в течение нескольких секунд, духовой шкаф считывает данную установку и начинает разогреваться.





Для рецептов ПОДСУШИВАНИЕ и КОНСЕРВИРОВАНИЕ при помощи кнопки или рекомендованную температуру можно увеличивать или уменьшать на 5°C.

В категории СПЕЦИАЛЬНЫЕ Вы найдете следующие пункты меню:

ГОТОВЫЙ ПИРОГ	Для выпекания пирогов из готового теста и смесей для выпечки.
ГОТОВАЯ ПИЦЦА	Для выпекания готовых блюд, напр., пиццы, лазаньи, запеканок и картофеля фри из полуфабрикатов глубокой заморозки.
ПОДСУШИВАНИЕ	Для подсушивания плодов, трав и грибов.
КОНСЕРВИРОВАНИЕ	Для консервирования фруктов и овощей.

ПАМЯТЬ

При помощи данной функции можно сохранять оптимальные настройки для собственных рецептов.

Первые три “собственных рецепта” можно вызвать напрямую в меню функций духового шкафа.

There are 10 memory positions available for recipes with pre-set cooking times.

Сохранение настроек для “собственных рецептов”

Сохранение настроек известного рецепта

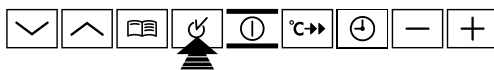
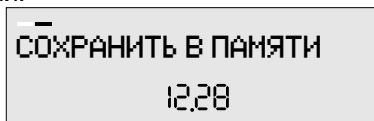
1. Выбрать функцию духового шкафа и температуру.
2. При необходимости кнопкой ПРОГРАММИРОВАНИЯ  перейти к функции таймера ДЛИТЕЛЬНОСТЬ  и задать нужную продолжительность приготовления (см. раздел “Функции таймера”).

или

3. Кнопкой ОПЦИЯ  перейти в меню опций.

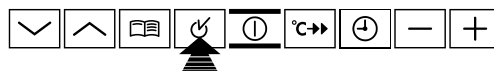
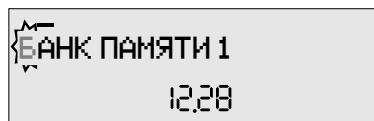
4. Кнопкой Окей  выбрать рекомендованный пункт меню СОХРАНИТЬ В ПАМЯТИ.

Отображается следующий свободный банк памяти.



5. Кнопкой Окей  выбрать, например, БАНК ПАМЯТИ 1.

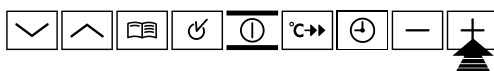
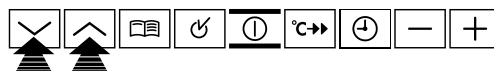
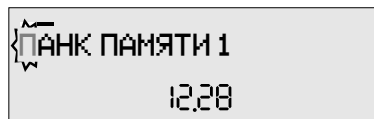
Первая буква в текстовой строке начинает мигать.



6. Навигационными кнопками  или  выбрать нужную букву в алфавитном порядке.

7. Кнопкой  или  перемещайте курсор вправо или влево.

Следующая буква начинает мигать и может быть изменена и т.д. Таким образом Вы можете присвоить название Вашему “собственному рецепту”.

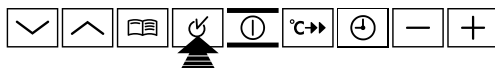


 В распоряжении имеется 18 символов.

По окончании ввода названия нажать и длительно удерживать кнопку Окей .

На дисплее появляется СОХРАНЕНО.

СОХРАНЕНО
12.28

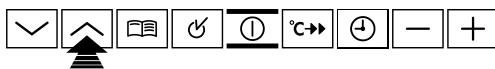


Выбор настроек “собственных рецептов”

1. Кнопкой ВКЛ./ВЫКЛ  включите прибор.
2. Навигационными кнопками  выбрать сохраненный рецепт.

 Первые три сохраненных “собственных рецепта” можно выбрать прямо в меню функций духового шкафа.
Другие “собственные рецепты” можно вызвать в ПАМЯТЬ под пунктом меню НАЧАТЬ ЗАПИСЬ.

ПИЦЦА ДЛЯПАПЫ
280°C 12.29



Перезапись банка памяти

Уже занятые банки памяти всегда можно перезаписать.

Для этого действуйте в соответствии с объяснениями в разделе “Сохранение настроек для собственных рецептов”.

Лишь в пункте 4 вместо предлагаемого свободного банка памяти кнопкой  выбрать рецепт, который Вы хотите перезаписать.

ОСНОВНЫЕ УСТАНОВКИ



Вне зависимости от текущего вида использования духовой печи можно изменять различные основные настройки. Они сохраняются до тех пор, пока они снова не будут изменены.

СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА

– СОХР. ТЕПЛА ВКЛ	Эта функция будет работать, только если были установлены функции таймера ДЛИТЕЛЬНОСТЬ или ОКОНЧАНИЕ . В конце времени приготовления может быть включена функция СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА . См. указания, приведенные в главе “Функции таймера”
– СОХР. ТЕПЛА ВЫКЛ	Функция СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА не включается в конце времени приготовления, хотя и были установлены функции таймера ДЛИТЕЛЬНОСТЬ или ОКОНЧАНИЕ .

КОРРЕКЦИЯ ВРЕМЕНИ

– КОРРЕКЦИЯ ВКЛ	Эта функция будет работать, только если была установлена функция таймера ДЛИТЕЛЬНОСТЬ или ОКОНЧАНИЕ . В конце времени приготовления на дисплей выводится “ КОРРЕКЦИЯ ВРЕМЕНИ ”, предлагая указать, нужно ли продолжить приготовление блюда или блюдо уже готово. Используя кнопку ОК  , можно установить дополнительно 10 минут для приготовления блюда, а используя кнопку ВКЛ/ВЫКЛ  , выключить духовой шкаф.
– КОРРЕКЦИЯ ВЫКЛ	Функция КОРРЕКЦИЯ ВРЕМЕНИ не включается в конце времени приготовления, хотя и были установлены функции таймера ДЛИТЕЛЬНОСТЬ или ОКОНЧАНИЕ .

БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ

– БЫСТР. РАЗОГР ВКЛ	Функция БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ включается автоматически при выборе некоторых установок духового шкафа. Кнопкой БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ  можно вручную отключить функцию БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ для отдельных процессов запекания или жарки.
– БЫСТР. РАЗОГР ВЫКЛ	Функция БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ не включается автоматически при выборе некоторых установок духового шкафа. Кнопкой БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ  можно вручную включить функцию БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ для отдельных процессов запекания или жарки.

ИНДИК. ОСТ. ТЕПЛА

– ИНД.ОСТ.ТЕПЛА ВКЛ	После выключения прибора появляется индикация остаточного тепла.
– ИНД.ОСТ.ТЕПЛА ВЫКЛ	После выключения прибора индикация остаточного тепла не появляется.

ДИСПЛЕЙ

– ДИСПЛЕЙ ВКЛ	После выключения прибора появляется индикация текущего времени.
– ДИСПЛЕЙ ВЫКЛ	После выключения прибора индикация времени также отключается. При включении прибора автоматически включается дисплей. Установка ДИСПЛЕЙ ВЫКЛ экономит энергию.

ЗВУК

– ТОНЫ КЛАВИАТУРЫ – ТОНЫ КЛАВ. ВКЛ – ТОНЫ КЛАВ. ВЫКЛ	Для настройки звукового подтверждения каждого нажатия кнопки.
– ПРЕДУПРЕД. СИГНАЛЫ – ПРЕД. СИГНАЛЫ ВКЛ – ПРЕД. СИГНАЛЫ ВЫКЛ	Для настройки звуковых сигналов, оповещающих о невозможности выполнения сервисной операции.

УСТАНОВКИ ЯЗЫКА - LANGUAGE MENU

– РУССКИЙ – ...	Для установки языка дисплея.
--------------------	------------------------------

ЗАВОДСК. УСТАНОВКИ

– НАЗАД К ЗАВ.УСТАН.	Для сброса всех настроек в исходное состояние.
----------------------	--

Регулировка ОСНОВНЫЕ УСТАНОВКИ

1. Кнопкой ОПЦИЯ  открыть меню опций.
2. Навигационными кнопками  или  выбрать пункт меню ОСНОВНЫЕ УСТАНОВКИ.
3. Кнопкой Окей  перейти в меню ОСНОВНЫЕ УСТАНОВКИ.
4. Навигационными кнопками  или  перейти к настройкам, которые нужно отрегулировать.
5. Нажмите кнопку Окей . На дисплее отобразится заданная установка.
6. Навигационными кнопками  или  выбрать нужное значение.
7. Нажмите кнопку Окей .

На дисплее в течение нескольких секунд отобразится СОХРАНЕНО.
После этого Вы вновь попадаете в меню функций духового шкафа.

Функции часов

ТАЙМЕР

Для установки акустического сигнала по прошествии определенного времени. По прошествии этого времени звучит акустический сигнал.

Эта функция не оказывает воздействия на работу духового шкафа.

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ

Для установки времени работы духового шкафа.

КОНЧАНИЕ

Для установки времени окончания работы духового шкафа.

СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА

Чтобы включить функцию СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА, когда было установлено „ВКЛ“ в меню „ОСНОВНЫЕ УСТАНОВКИ“

ВРЕМЯ СУТОК

Для установки и изменения времени суток для постоянной или периодической индикации. (См. также раздел “Перед первым вводом в эксплуатацию”.)

Рекомендации к функциям таймера

- После выбора функции таймера на дисплее в течение примерно 5 секунд мигает соответствующий символ. В течение этого времени можно при помощи кнопки  или  задать или изменить нужные параметры времени.
- После установки нужного времени соответствующий символ мигает еще раз в течение примерно 5 секунд. Затем символ начинает гореть ровным светом. Начинается обратный отсчёт установленного времени.



Использование остаточного тепла духового шкафа вместе с функциями часов ДЛИТЕЛЬНОСТЬ и КОНЧАНИЕ

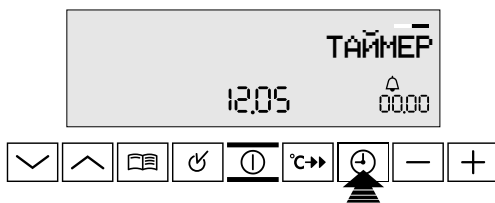
Если задействованы функции часов ДЛИТЕЛЬНОСТЬ  и КОНЧАНИЕ  сто по истечении 90% заданного или расчетного времени нагревательные элементы духового шкафа отключатся. Сохранившееся остаточное тепло используется для продолжения процесса приготовления пищи вплоть до полного истечения заданного времени (3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



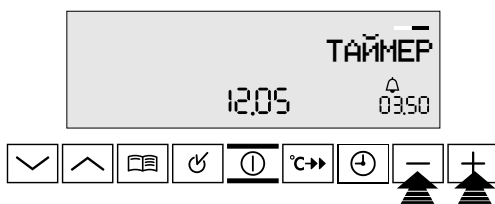
Индикация функций времени показывает продолжительность выполнения выбранной функции печи, если не установлено никакой функции часов ТАЙМЕР , ДЛИТЕЛЬНОСТЬ  или КОНЧАНИЕ .

ТАЙМЕР

1. Нажимайте кнопку ПРОГРАММИРОВАНИЯ  до тех пор, пока ТАЙМЕР и символ  не появится на дисплее.



2. При помощи кнопки  или  задать нужное время приготовления пищи (макс. 99 минут). Время выводится на дисплей в минутах и секундах.



Примерно через 5 секунд на индикаторе отображается оставшееся время. ФУНКЦ. ДУХОВКИ и символ  отображаются на дисплее.



По истечении времени приготовления в течение 2 минут раздается звуковой сигнал.

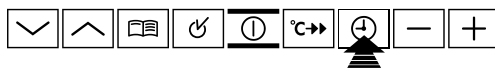
“00:00” и символ  мигают на дисплее.

Отключение звукового сигнала:
Нажатием любой кнопки.

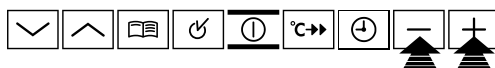


ДЛИТЕЛЬНОСТЬ |→|

1. Выбрать функцию духового шкафа и температуру.
2. Нажимайте кнопку ПРОГРАММИРОВАНИЯ  до тех пор, пока ДЛИТЕЛЬНОСТЬ и символ |→| не появятся на дисплее.



3. При помощи кнопки  или  задать нужную продолжительность приготовления.



Примерно через 5 секунд отображается оставшееся время приготовления. Символ |→| загорается на дисплее.



По истечении времени приготовления в течение 2 минут раздается звуковой сигнал. Духовой шкаф выключается. „00.00“ и символ |→| мигают на дисплее.



Отключение звукового сигнала:
Нажатием любой кнопки.

ОКОНЧАНИЕ →|

1. Выбрать функцию и температуру духового шкафа.
2. Нажимайте кнопку ПРОГРАММИРОВАНИЯ  до тех пор, пока ОКОНЧАНИЕ и символ →| не появятся на дисплее.
3. При помощи кнопки  или  задать нужное время выключения.



Примерно через 5 секунд отображается время выключения. Символ →| отображается на дисплее.



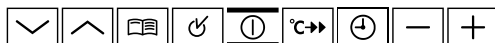
По истечении времени приготовления в течение 2 минут раздается звуковой сигнал. Духовой шкаф выключается. „00.00“ и символ →| мигают на дисплее.



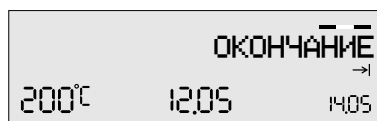
Отключение звукового сигнала:
Нажатием любой кнопки.

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ $\rightarrow$ и ОКОНЧАНИЕ $\rightarrow$ вместе

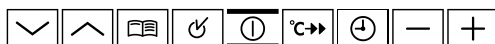
i ДЛИТЕЛЬНОСТЬ $\rightarrow$ и ОКОНЧАНИЕ $\rightarrow$ могут быть использованы вместе, если духовой шкаф к определенному времени необходимо автоматически включить и выключить.



1. Выбрать функцию и температуру духового шкафа.
2. При помощи функции ДЛИТЕЛЬНОСТЬ $\rightarrow$ задать время, необходимое для приготовления блюда, например: 1 час.



3. При помощи функции ОКОНЧАНИЕ $\rightarrow$ задать время, к которому блюдо должно быть готово, например: 14:05:00.



В текстовой строке стоит ЗАПРОГРАММИРОВАНО.



В расчетное время духовой шкаф автоматически включается, например: 13:05:00.

По истечении заданного времени в течение 2 минут звучит сигнал и духовой шкаф выключается, например: 14:05:00.

“СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА”

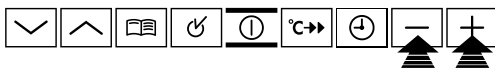
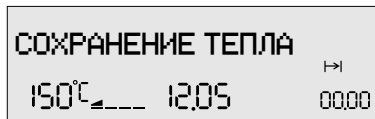
i Функция СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА сохраняет приготовленное блюдо горячим в течение 30 мин. после окончания процесса выпекания или жарки.

Это полезно, например, когда ваши гости опаздывают.

Установленная температура выше 80°C

i Функция “СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА” может быть установлена в значение “ВКЛ” или “ВЫКЛ” в меню “ОСНОВНЫЕ УСТАНОВКИ”

1. Выбрать функцию и температуру духовки.
2. Используя функцию ДЛИТЕЛЬНОСТЬ  или ОКОНЧАНИЕ , установите время, которое требуется для приготовления блюда.
3. Последовательно прикасайтесь к кнопке ПРОГРАММИРОВАНИЯ  до тех пор, пока не появится “СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА”.
3. Используя кнопку  или , установите время “СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА” (возможные варианты: “00.00”, т.е. “СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА” отключено, или “00.30”, т.е. “СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА” в течение 30 минут).



В конце времени приготовления функция СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА автоматически

Дополнительные функции

Функция ЗАЩИТА ДЕТЕЙ

После включения ЗАЩИТА ДЕТЕЙ духовой шкаф не может быть включен.

Включение функции ЗАЩИТА ДЕТЕЙ

1. В случае необходимости включите прибор кнопкой ВКЛ/ВЫКЛ . При этом не должна быть задана ни одна функция духового шкафа.
2. Удерживайте в нажатом положении кнопки ПРОГРАММИРОВАНИЯ  и  одновременно до тех пор, пока на дисплее не появится ЗАЩИТА ДЕТЕЙ. Функция ЗАЩИТА ДЕТЕЙ теперь включена.



ЗАЩИТА ДЕТЕЙ - выключение

- Удерживайте в нажатом положении кнопки ПРОГРАММИРОВАНИЯ  и  одновременно до тех пор, пока на дисплее не погаснет ЗАЩИТА ДЕТЕЙ.

Функция ЗАЩИТА ДЕТЕЙ теперь выключена и духовой шкаф снова готов к работе.

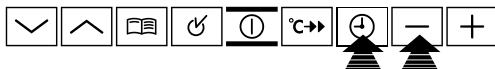
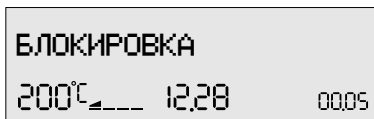
БЛОКИРОВКА

Предназначена для защиты всех заданных функций от случайной переустановки.

Включение функции БЛОКИРОВКА

1. В случае необходимости включите прибор кнопкой ВКЛ/ВЫКЛ .
2. Выбрать функцию духового шкафа.
3. Удерживайте в нажатом положении кнопки ПРОГРАММИРОВАНИЯ  и  одновременно до тех пор, пока на дисплее не появится БЛОКИРОВКА.

Функция БЛОКИРОВКА теперь включена.



БЛОКИРОВКА -выключение.

- Кнопки ПРОГРАММИРОВАНИЯ  и  одновременно нажать и удерживать в течение примерно 2-х секунд.

 Функция БЛОКИРОВКА не защищает от случайного выключения.

 После выключения прибора БЛОКИРОВКА автоматически снимается.

Предохранительное отключение духового шкафа

 Если пользователь не выключает духовой шкаф или не меняет его температуру, то через определенное время он отключается автоматически.

Духовой шкаф отключается при следующей температуре:

30 - 115°C	через	12.5 ч
120 - 195°C	через	8.5 ч
200 - 245°C	через	5.5 ч
250 °C	через	3.0 ч

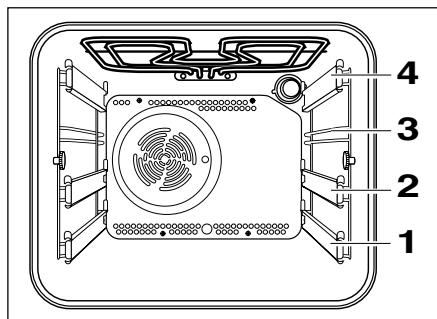
Пуск после аварийного отключения

Нажмите любую кнопку.

 Предохранительное отключение отменяется, если установлена функция таймера ДЛИТЕЛЬНОСТЬ  или КОНЧАНИЕ .

Установка решётки, противня и универсального противня в духовку

i Духовой шкаф имеет четыре уровня установки решеток, в поставку включены две решетки. Положения уровней решеток отсчитываются снизу, как показано на рисунке. Необходимо, чтобы решетка была установлена правильно, так, как показано на рисунке. Не ставьте посуду непосредственно на дно духового шкафа.

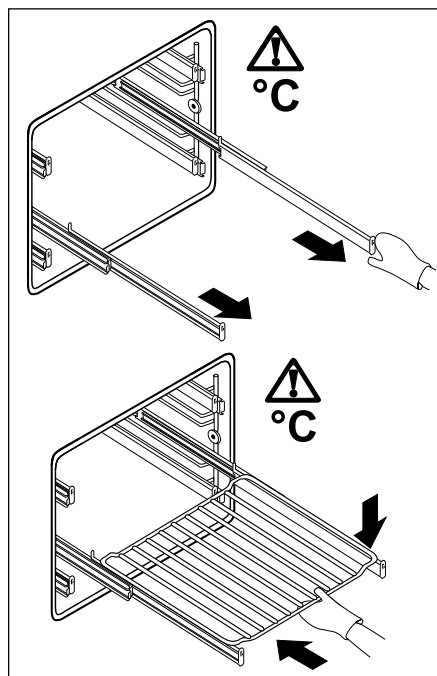


Телескопические направляющие

Внимание: телескопические направляющие и другие компоненты принадлежностей сильно нагреваются! Используйте кухонные тряпки и прочие средства защиты!

Духовой шкаф оснащен навесными опорными решетками с телескопическими направляющими на 3 уровнях.

- Прежде, чем вставить решетку, противень или жировой поддон, сначала вытяните телескопические направляющие на одном из уровней духового шкафа.
- Установите на вытянутые направляющие решетку, противень или жировой поддон и задвиньте их до упора в духовой шкаф.



Дверцу духового шкафа закрывайте только в том случае, если телескопические направляющие полностью задвинуты в камеру.

Полезные советы



Во время приготовления пищи дверца духового шкафа должна быть всегда закрыта.

Данный духовой шкаф оборудован уникальной системой кулинарной обработки продуктов, создающей естественный воздушный поток и вызывающей непрерывную циркуляцию паров, возникающих во время приготовления пищи.

Приготовление кулинарных блюд осуществляется в постоянно влажной среде, благодаря чему продукты получаются нежными внутри и поджаристыми снаружи. Продолжительность приготовления блюд и расход электроэнергии сводятся к минимуму. В процессе приготовления пищи образуется пар, который при открытии дверцы может выйти наружу.

Это совершенно нормальное явление.

Будьте особенно осторожны при открытии дверцы во время или по окончании приготовления продуктов, т.к. из духового шкафа может вырваться поток горячего воздуха.



При нагревании пищевых продуктов образуется пар - примерно так же, как в паровом котле. При контакте со стеклянной дверцей духового шкафа пар конденсируется и образуются капли воды.

Чтобы уменьшить конденсацию пара, всякий раз за 10 минут до начала приготовления пищи прогревайте пустой духовой шкаф.

Рекомендуем вытирать капли воды тряпкой после каждого приготовления пищи.



Внимание!

Не выстилайте духовой шкаф алюминиевой фольгой, и не ставьте на дно духового шкафа варочную посуду, жировые поддоны или противни. В противном случае эмалевое покрытие духового шкафа будет повреждено из-за высокой концентрации тепла в этом месте.

Уход и техническое обслуживание



Перед проведением чистки выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.

Данное изделие нельзя чистить с помощью пароочистителя, в котором используется горячий пар или паровая струя.

Важное примечание: Перед проведением любой чистки обязательно отключите духовой шкаф от электросети.

Чтобы изделие служило вам долго, регулярно проводите его чистку. При этом необходимо:

- Проводить чистку только тогда, когда духовой шкаф выключен.
- Эмалированные компоненты промывать мыльным раствором воды.
- Не применять никаких абразивных средств.
- Компоненты из нержавеющей стали и стекла насухо протирать мягкой тканью.
- Для удаления трудновыводимых пятен использовать обычные средства для чистки изделий из нержавеющей стали или теплый уксус.

Эмалированное покрытие духового шкафа является чрезвычайно стойким и малочувствительным к внешним воздействиям. Однако горячие соки кислых плодов (лимона, слив и т.п.) могут оставить на эмалированных поверхностях трудновыводимые пятна. Из-за них кое-где может потускнеть и огрубеть блестящая поверхность эмали, но работу духового шкафа они не ухудшат. Тщательно очищайте духовой шкаф после каждого использования. В этом случае загрязнения удаляются легче всего и не пригорают при очередном приготовлении пищи.

Чистка дверцы духового шкафа

Приводимые здесь инструкции относятся к дверце духового шкафа, поставленной от изготовителя.

i Если в связи с установкой и по просьбе пользователя была сменена сторона открывания дверца духового шкафа, то содержащиеся в инструкциях слова “слева” или “справа” следует относить соответственно к другой стороне.

Перед началом чистки рекомендуем вынуть оба внутренних стекла дверцы. Строго выполняйте нижеследующие инструкции!

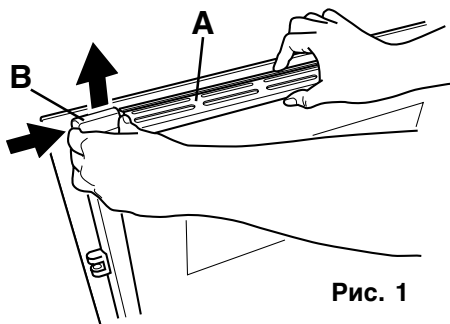


Рис. 1

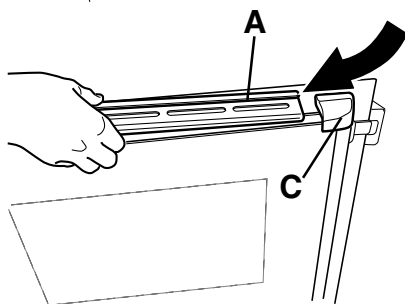


Рис. 2

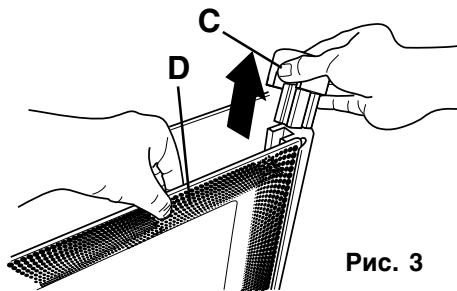


Рис. 3

Рис. 2: Выньте перфорированную алюминиевую решетку **A** из держателя **C**.

Рис. 3: Удерживая левой рукой стекло **D**, выньте держатель **C**.

! При этом крепко удерживайте стекло **D**, чтобы оно не сместилось набок и не упало.

Рис. 4: Затем надежно захватите обеими руками стекло **D** и выньте его вверх.

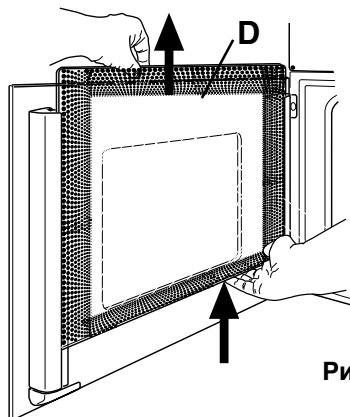


Рис. 4

Рис. 5: Затем обеими руками крепко возьмитесь за второе стекло **Е** и выньте его вверх.

После извлечения стекол вымойте дверцу и стекла.

Стекла следует мыть только теплой водой. Не используйте грубые ткани, абразивные губки, металлические мочалки, кислоты и царапающие средства для чистки, т. к. они могут повредить поверхности стекол и дверцу духового шкафа.

После мытья вставьте стекла дверцы на место.

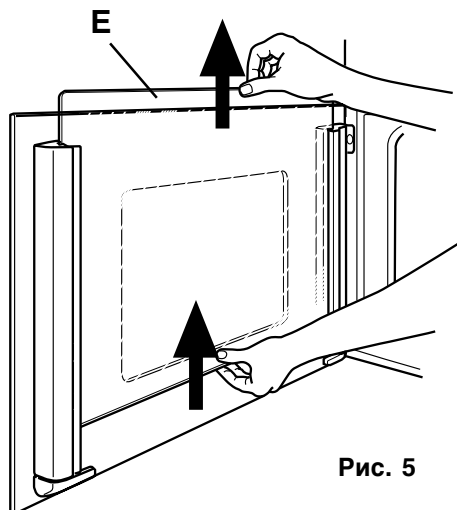


Рис. 5

i Стекло **Е** (без бокового декора) расположите так, чтобы после закрытия дверцы был виден маленький кружок, отпечатанный на его верхней стороне.

i При правильной установке внутреннего стекла **Д** (с полосками вдоль краев) поверхность с полосками должна быть обращена к дверце духовки так, чтобы при прикосновении к видимой поверхности легкая шероховатость шелкотрафаретной печати не чувствовалась на ощупь.

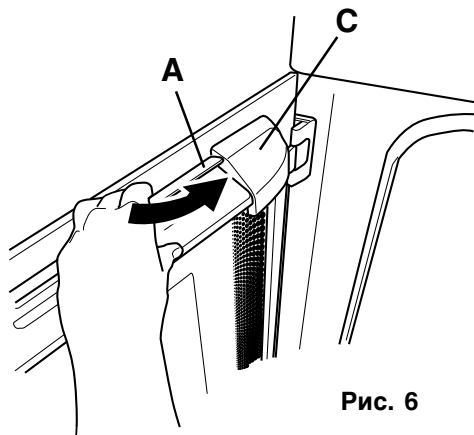


Рис. 6

После установки стекол на место следует вставить держатель **С**, а затем:

Рис. 6: вставить правый край перфорированной алюминиевой решетки **А** в предусмотренный для этого паз держателя стекла **С**.

Рис. 7: Вставить левый край алюминиевой решетки **А** в предусмотренный для этого паз держателя стекла **В**. Затем необходимо вставить держатель **В** и проверить, всё ли закреплено достаточно надежно и стабильно.

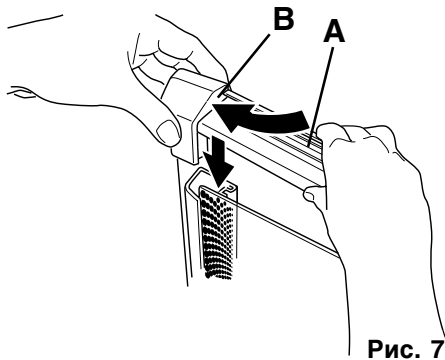


Рис. 7

Модели из нержавеющей стали и алюминия

Мы рекомендуем чистить дверцу духового шкафа только влажной губкой, а затем протирать мягкой тряпкой. Никогда не используйте металлические губки, кислоты или абразивные средства, т.к. они могут повредить поверхность духового шкафа. Такие же меры предосторожности соблюдайте и при чистке панели управления.



При необходимости смените сторону открывания дверцы. Такую процедуру имеет право выполнять только специалист сервисного центра.

Телескопические направляющие

Для целей чистки можно полностью демонтировать навесные опорные решетки с телескопическими направляющими.

Демонтаж

Удерживая опорную решетку на стенке духового шкафа, вывинтите расположенную впереди рифленую гайку. Снимите опорную решетку, приподняв ее сзади. Такие же действия выполните и с опорной решеткой на другой стенке духового шкафа.

Чистка

Для **наружной очистки** обеих опорных решеток с телескопическими направляющими используйте обычные чистящие средства.

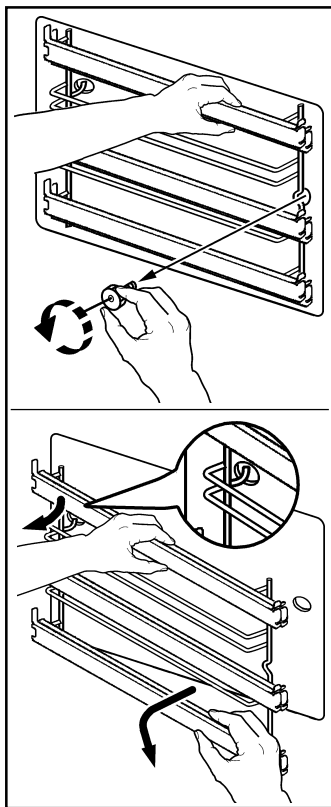


Важное примечание: телескопические направляющие нельзя мыть в посудомоечной машине!

Внимание: ролики нельзя смазывать маслом!

Установка

После проведения чистки сухие опорные решетки сначала вставьте в отверстие с помощью крючка, а потом закрепите их впереди рифленой гайкой.



Нагревательный элемент гриля

Данная модель оснащена откидным нагревательным элементом гриля, что позволяет легко производить чистку верхней части внутренней камеры духового шкафа.

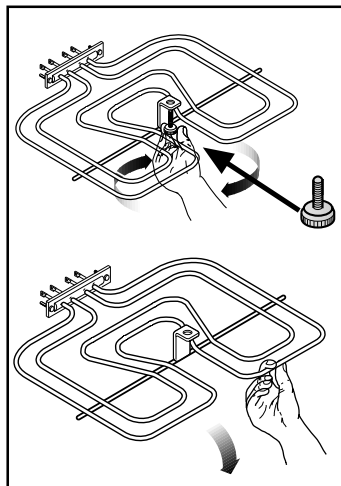


Прежде всего убедитесь, что духовой шкаф остыл и отключен от сети электропитания.

1. Выверните и снимите болт, на котором держится нагревательный элемент гриля. При первом выполнении этой операции мы рекомендуем пользоваться отверткой.
2. Затем осторожно откиньте гриль вниз, чтобы получить доступ к верхней части внутренней камеры духового шкафа.
3. Выполните чистку верхней стенки духового шкафа подходящим чистящим средством и перед тем, как устанавливать на место откидной элемент гриля, насухо протрите ее.
4. Осторожно верните откидной элемент гриля на место, закрепите и плотно затяните крепежную гайку.



Во избежание падения нагревательного элемента гриля во время приготовления пищи, проверьте затяжку крепежной гайки.



Замена лампочки освещения

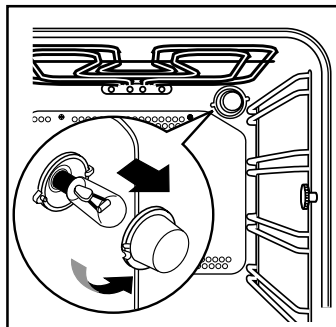
Для замены лампочки освещения следует использовать лампочку со следующими параметрами:

- Мощность: 25 Вт,
- Напряжение: 230 В (50 Гц),
- Устойчивость к температурам до 300°C,
- Тип цоколя: E14.

Запасные лампочки можно приобрести в местном сервисном центре.

Замена неисправной лампочки:

1. Убедитесь в том, что духовой шкаф отключен от электрической сети.
2. Поверните стеклянный колпачок против часовой стрелки.
3. Удалите перегоревшую лампочку и замените ее на новую.
4. Верните на место стеклянный колпачок.
5. Снова включите духовой шкаф в сеть.



Специальный жировой фильтр

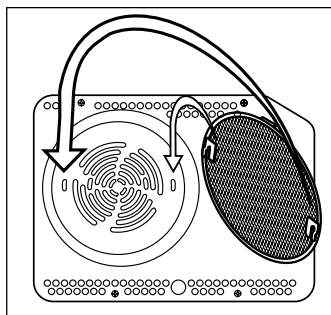


Перед проведением данной процедуры обязательно отключите духовой шкаф от электропитания.

Для минимизации загрязнения крыльчатки вентилятора, расположенной на задней стенке камеры духового шкафа, перед проведением жарки продуктов необходимо устанавливать специальный жировой фильтр. По окончании жарки жировой фильтр необходимо снять и тщательно промыть.

Чтобы снять фильтр, отожмите вверх пружину фильтра.

Внимание! Обязательно снимайте фильтр перед выпеканием продуктов.



Если что-то не работает

Если духовой шкаф не работает должным образом, перед обращением в ближайший сервисный центр проверьте следующее.

ВНИМАНИЕ: ВАЖНО: при вызове технического специалиста для устранения одной из вышеперечисленных неисправностей или для ремонта поломки, произошедшей вследствие неправильного использования или установки, оплата будет взиматься даже в случае, если машина находится на гарантии.

ПРОБЛЕМА	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
■ Духовой шкаф не нагревается.	◆ Включите духовой шкаф, используя кнопку ВКЛ/ВЫКЛ , или ◆ Проверьте, не был ли отключен предохранитель бытового электрооборудования. или ◆ Проверьте, правильно ли подключен духовой шкаф и есть ли напряжение в розетке или в питающей сети. или ◆ Была случайно включена функция “Демо” (символ  выведен на дисплей). Чтобы ее отключить, сделайте следующее: 1. В положении «Выкл.» нажмите кнопку  в течение примерно 5 секунд. Духовой шкаф перейдет в режим ожидания и снова выключится. Будет подан звуковой сигнал. 2. Через 5 секунд нажмите одновременно кнопки  и  удерживайте их нажатыми до тех пор, пока не будет подан звуковой сигнал. Если символ  не появляется при повторном включении духовки, операция выполнена успешно.
■ Не работает внутреннее освещение духового шкафа.	◆ Выберите режим приготовления. или ◆ Купите новую лампочку для освещения духовки; в случае необходимости, закажите в сервисном центре Electrolux и установите в соответствии с инструкциями, изложенными в настоящем руководстве.
■ На продуктах и внутри камеры духового шкафа осаждаются пар и конденсат.	◆ По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу более чем на 15-20 минут.
■ На дисплей появляется код ошибки (буква F, за которой следуют цифры).	◆ Включайте и выключайте духовой шкаф с помощью предохранителя домашней электропроводки или предохранительного выключателя в блоке плавких предохранителей. Если сообщение появится повторно, запишите код ошибки и обратитесь в ближайший сервисный центр.

Технические данные

Мощность нагрева

Нижний нагрев	1000 Вт
Верхний+нижний нагрев	1800 Вт
Малый гриль	1650 Вт
Большой гриль	2450 Вт
Горячий воздух	2000 Вт
Пицца	3000 Вт
Турбо гриль	2475 Вт
Низкие температуры	2025 Вт
Размораживание	25 Вт
Высушивание	2025 Вт
Поддержание Тепла	1800 Вт
Консервирование	1000 Вт
Подогрев Тарелок	2025 Вт
Освещение	25 Вт
Электромотор конвекционного вентилятора	25 Вт
Электромотор охлаждающего вентилятора	25 Вт

Общая мощность подключения

Общая мощность подключения	3080 Вт
Рабочее напряжение (50 Гц)	230 В

Ниша для встраивания

Высота	под столешницей:	593 мм
	в колонне:	580 мм
Ширина		560 мм
Глубина		550 мм

Духовой шкаф

Высота	335 мм
Ширина	395 мм
Глубина	400 мм
Полезный объем	53 л
Термостат духового шкафа	30°C - 250°C

Указания для установщика



Установка прибора и его подключение должны выполняться в соответствии с действующими нормативами. Любые требуемые работы должны выполняться при выключенном приборе. С прибором разрешается работать только аккредитованным инженерам. Изготовитель не несет никакой ответственности в случае несоблюдения каких-либо правил техники безопасности.

Подключение к электрической сети

Перед подключением к электрической сети, пожалуйста, убедитесь, что:

- Предохранитель и домашняя электропроводка в состоянии выдерживать макс. потребляемую прибором силовую нагрузку (см. таблицу технических данных).
- Домашняя электропроводка должна быть оснащена надлежащим заземлением, в соответствии с действующими нормативами.
- После установки прибора к розетке или к многополюсному выключателю должен обеспечиваться беспрепятственный доступ.

Данный прибор поставляется в комплекте с кабелем электропитания.

Его следует оснастить подходящей вилкой, с параметрами, соответствующими указанным на табличке паспортных данных духовки. Эту вилку следует включать в соответствующую сетевую розетку. При необходимости прямого подключения к сети между прибором и сетью установить многополюсный размыкатель с минимальным зазором между разомкнутыми контактами, равным 3 мм, соответствующий номинальной нагрузке и действующим нормативам. Желто-зеленый провод заземления не должен размыкаться

этим выключателем, и его длина должна быть на 2-3 см. больше, чем у других проводов.

Кабель сетевого питания и вилка, входящие в поставку, должны быть подключены к розетке с защитой от ударов током (230 В~, 50 Гц). Данная розетка должна устанавливаться в соответствии с действующими нормативами.

Подходящими являются следующие виды сетевых кабелей, с учетом необходимого поперечного сечения: обращайтесь за ним в сервисный центр.

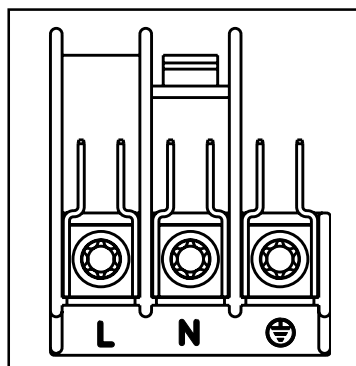
В любом случае, соединительный кабель должен быть проложен так, чтобы ни в одной его точке температура не достигала 50°C (не превышала комнатную температуру).

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

Клеммная коробка

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

- | | | |
|---|---|------------------|
| L | - | клемма фазы |
| N | - | клемма нейтрали |
|  или E | - | Зажим заземления |



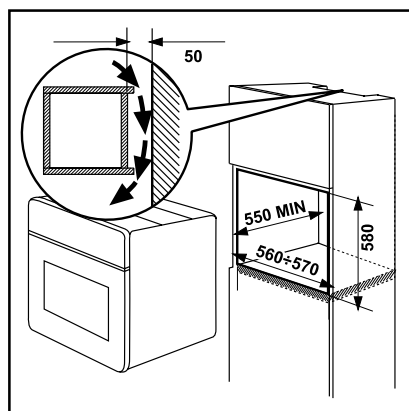
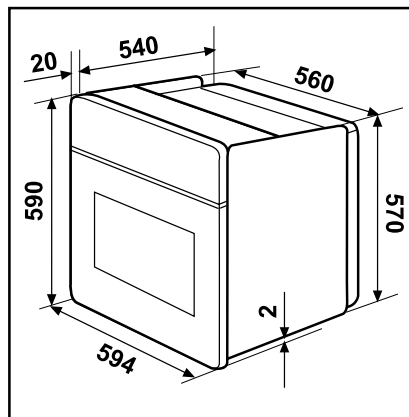
Инструкции по встраиванию в нишу

Для обеспечения правильной работы встроенного духового шкафа кухонная мебель и ниша для встраивания духового шкафа должны иметь соответствующие размеры.

В соответствии с действующими техническими нормами все детали, обеспечивающие защиту человека от случайного прикосновения к токопроводящим и внутренним функциональным компонентам изделия, должны быть закреплены так крепко, чтобы их нельзя было снять без специального инструмента.

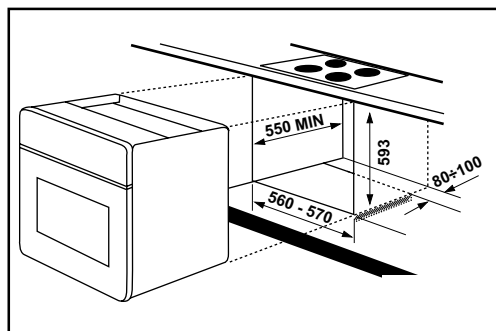
Это относится и к качеству крепления изделия в начале и в конце столешницы. В результате встраивания изделия в нишу должна быть гарантирована безусловная защита человека от случайного прикосновения к электропроводникам.

При этом после установки задняя или одна из боковых стенок духового шкафа должна находиться рядом с более высокой мебелью, прибором или стеной. Другая же боковая стенка духового шкафа в этом случае должна находиться на одном уровне с мебелью или другим бытовым прибором.



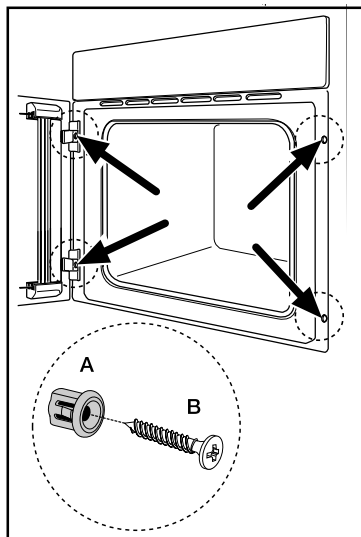
Инструкции по встраиванию в нишу

Для обеспечения безукоризненной работы встроенного изделия корпус мебели или ниша для встраивания должны иметь соответствующие размеры.



Закрепление в корпусе мебели

1. Откройте дверцу духовки.
2. Прикрепите духовку к кухонному шкафу при помощи четырех дюбелей - **A** (поставляются с прибором), которые устанавливаются в отверстия, имеющиеся в раме духовки. Затем зафиксируйте четырьмя шурупами - **B** (не поставляются с прибором).

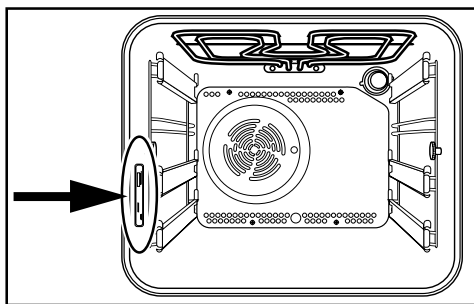


Гарантия/сервисная служба

Сервисное обслуживание и запасные части

В случае необходимости ремонта прибора, или если Вы хотите приобрести запасные части, обращайтесь в наш ближайший авторизованный сервисный центр (список сервисных центров прилагается). Если у вас возникли вопросы по использованию прибора или Вы хотите узнать о других приборах концерна ELECTROLUX, звоните на нашу информационную линию по телефону (495) 937 78 37 или (495) 956 29 17. Если после проведения проверок, описанных в разделе “Если что-то не работает”, прибор по-прежнему не работает должным образом, обратитесь в авторизованный сервисный центр, указав тип неисправности, модель прибора (**Mod.**), продуктовый номер (**Prod No.**) и серийный номер (**Ser. No.**), указанные в табличке с техническими данными. Эта табличка находится внутри духового шкафа с передней внешней стороны. Оригинальные запчасти, сертифицированные изготовителем прибора и снабженные данным символом, имеются только в наших сервисных центрах и в авторизованных магазинах по продаже запчастей.

 **Electrolux**
Distriparts



Европейская гарантия

Данное устройство поддерживается гарантией Electrolux в каждой из стран, перечисленных на обороте этого руководства, в течение срока, указанного в гарантии на устройство или в ином определенном законом порядке. В случае Вашего перемещения из одной из этих стран в любую другую из нижеперечисленных стран, гарантия на устройство переместится вместе с Вами при условии соблюдения следующих требований:-

- Гарантия на устройство начинает действовать с даты, в которую Вы впервые приобрели это устройство, подтверждением которой будет служить предъявление действительного удостоверяющего покупку документа, выданного продавцом устройства.
- Гарантия на устройство действует в течение того же срока и в пределах того же объема работ и конструктивных частей, какие действуют в новой стране Вашего проживания применительно к данной конкретной модели или серии устройств.
- Гарантия на устройство является персональной для первоначального покупателя этого устройства и не может быть передана другому пользователю.
- Устройство установлено и используется в соответствии с инструкциями, изданными Electrolux, только в пределах домашнего хозяйства, т.е. не используется в коммерческих целях.
- Устройство установлено в соответствии со всеми применимыми нормативными документами, действующими в новой стране вашего проживания.
- Положения настоящей Европейской Гарантии не нарушают никаких предоставленных Вам по закону прав.

		
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 2780609	Ozo 10A, LT 08200 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edifício Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Gerbičeva ulica 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberínho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabası caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"

-	ES	DA	DE	EL	EN	FR	IT	NL	PT	SV	FI	AEG
1	Fabricante	Mærke	Hersteller	Προμηθευτής	Manufacturer	Fabricant	Costruttore	Fabrikant	Fabricante	Leverantör	Tavarantoimittaja	B9090-5
2	Modelo	Model	Modell	Μοντέλο	Model	Modèle	Modello	Model	Modelo	Modell	Malli	
3	Clase de eficiencia energética	Relativt energiforbrug	Energieeffizienzkategorie	Τάξη ενεργειακής απόδοσης	Energy efficiency class	Classement selon son efficacité énergétique	Classe di efficienza energetica	Energie-efficiëntieklasse	Classe de eficiência energética	EnergiEFFektiviteitsklass	Energiatohokkuusluokka	
4	- Calentamiento convencional	- Traditionel opvarmning	- Konventionelle Beheizung	- Συμβατική θέρμανση	- Conventional	- Classique	- Convezione naturale	- Conventioneel	- Convencional	- Konventionell värmning	- Ylä-alalämpö	
5	- Convección forzada	- Varmult	- Um/Heißluft	- Με εκκένωση θερμότητας	- Forced air convection	- Convection forcée	- Convezione forzata	- Geforceerde luchtconvecctie	- Conveçcão forçada de ar	- Värmning med varmluft	- Kiertolima	
	Consumo de energía Función de calentamiento:	Energiforbrug Opvarmningsfunktion:	Energieverbrauch: Beheizungsfunktion:	Κατανάλωση ενέργειας Αερισμός θέρμανσης:	Energy consumption Heating function:	Consommation d'énergie Fonction de chauffage:	Consumo di energia Funzione di riscaldamento:	Energieverbruik Verhittingsfunctie:	Consumo de energia Função de aquecimento:	Energiförbrukning Värmningsfunktion:	Energian-kulutus Kuumennusta pa-	
6	- Calentamiento convencional	- Traditionel opvarmning	- Konventionelle Beheizung	- Συμβατική θέρμανση	- Conventional	- Classique	- Convezione naturale	- Conventioneel	- Convencional	- Konventionell värmning	- Ylä-alalämpö	0,79 kWh
7	- Convección forzada	- Varmult	- Um/Heißluft	- Με εκκένωση θερμότητας	- Forced air convection	- Convection forcée	- Convezione forzata	- Geforceerde luchtconvecctie	- Conveçcão forçada de ar	- Värmning med varmluft	- Kiertolima	0,78 kWh
8	- Vapor	- Damp	- Dampf	- Ατμός	- Steam	- Vapeur	- Vapore	- Stoom	- Vapor	- Ånga	- Höyry	
9	Volumen neto (litros)	Netto-volumen (liter)	Netto-volumen (Liter)	Ωφέλιμος όγκος (λίτρο)	Usable volume (litres)	Volume utile (litres)	VOLUME utile (litri)	Netto volume (liter)	Volumne útil Litros	Användbar volym (liter)	Käyttötavallaus (litra)	53
	Typo: • Pequeño • Medio • Grande	Type: • Lille • Mellemstort • Stort	Typ: • Klein • Mittel • Groß	Όγκος: • Μικρός • Μέσιος • Μεγάλος	Size: • Small • Medium • Large	Type: • Petit • Volume moyen • Grand volume	Tipico: • Piccolo • Medio • Grande	Type: • Klein • Middelgroot • Groot	Tipo: • Pequeno • médio • grande	Storlek: • Lite • Medelstor • Stor	Koko: • Kiinteä • Keskiokokoinen • Suuri	
10	Tiempo de cocción con carga normal:	Tilberedningstid i standardbe-lasting:	Kochzeit bei Standard-beladung:	Χρόνος για πλήρη ταυτόχρονη φούριση:	Time to cook standard load:	Temps de cuisson en charge normale:	Tempo necessario per cottura carica normale:	Bereidings-tijd bij stan-dardbe-lasting:	Tempo de cozedura da carga-padrão:	Tillaggsringtid för en stan-dardlast:	Paiakotaa vakioormualla:	
11	- Calentamiento convencional	- Traditionel opvarmning	- Konventionelle Beheizung	- Συμβατική θέρμανση	- Conventional	- Classique	- Convezione naturale	- Conventioneel	- Convencional	- Konventionell värmning	- Ylä-alalämpö	43 min.
12	- Convección forzada	- Varmult	- Um/Heißluft	- Με εκκένωση θερμότητας	- Forced air convection	- Convection forcée	- Convezione forzata	- Geforceerde luchtconvecctie	- Conveçcão forçada de ar	- Värmning med varmluft	- Kiertolima	41 min.
	Superficie de la placa de coccion mayor tamaño	Arealaf den største bageplade	Größe des größten Backblechs	H μεγαλύτερη επιφάνεια ψησίματος αεροσυμπιεστή	The area of the largest baking sheet	Aire de la surface de la plus grande plaque pour pâtisserie	Superficie del piano di cottura più grande	Ovenruimte van de grootste bakplaat	Área da superfície da maior placa de pastelaria	Ytan för den största bakplåten	Suurimman leivinpinn ala	1130 cm²
13	Ruido (dB (A) re 1 pW)	Lydseffekt-niveau dB (A) (Stat)	Geräusch (dB (A) re 1 pW)	Σηρότης (dB (A) ανά 1 pW)	Noise (dB (A) re 1 pW)	Bruit (dB (A) re 1 pW)	Rumore (dB (A) re 1 pW)	Geluidsniveau dB (A) re 1 pW	Nível de ruído dB (A) re 1 pW	Bullerlivå dB (A)	Ääni (dB (A) re 1 pW)	
●	Más eficiente Lastr fortior Efficient Hoher Verbrauch Máis eficiente Lång förbrukning Parece kuluttava Economy	Bassi consumi Efficient Hög förbrukning Mest kuluttava Vähän kuluttava			Menos eficiente Hojo Verbrauch Menos eficiente Hoja forbrukning Pienin kuluttavuus	Alti consumi Inefficiente Meno efficiente Hog forbrukning Pajoin kuluttavuus	● ● ● ● ● 12 l	● ● ● ● ● 35 l	● ● ● ● ● 65 l	● ● ● ● ● 12 l	● ● ● ● ● 35 l	< 35 l Netto volume/Volumettiläkäyttö/volumi käytölle < 65 l Netto volume/Volumettiläkäyttö/volumi käytölle < 65 l Netto volume/Volumettiläkäyttö/volumi käytölle

www.electrolux.com

www.aeg-electrolux.ru