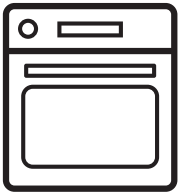
Electrolux



EOB7S31V
EOB7S31Z

RU Инструкция по эксплуатации | **Духовой шкаф с функцией пара**

МЫ ДУМАЕМ О ВАС

Благодарим вас за приобретение прибора Electrolux. Вы выбрали изделие, за которым стоят десятилетия профессионального опыта и инноваций. Уникальное и стильное, оно создавалось с заботой о вас. Поэтому когда бы вы ни воспользовались им, вы можете быть уверены: результаты всегда будут превосходными.
Добро пожаловать в Electrolux.

ПОДДЕРЖКА КЛИЕНТОВ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Всегда используйте оригинальные запчасти.
При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию: Модель, продуктовый номер (PNC), серийный номер.
Данная информация приведена на табличке с техническими данными.

⚠ Внимание / Важные сведения по технике безопасности

ⓘ Общая информация и рекомендации

Информация по охране окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ..... 3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....5
3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА..... 8
4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....9
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ..... 11
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....13
7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ..... 16
8. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ..... 18
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ..... 19
10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....22
11. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....24
12. УХОД И ОЧИСТКА.....46
13. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ..... 52
14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ..... 54
15. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ..... 56

1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей Инструкцией по эксплуатации. Изготовитель не несет ответственность за какие-либо травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните эту Инструкцию под рукой в надежном месте для последующего использования.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать изделие и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- ВНИМАНИЕ! Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также когда прибор еще не успел остыть.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.

- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.

1.2 Общая безопасность

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских жилых домах и других аналогичных жилых помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.
- Установка прибора и замена кабеля должны выполняться только квалифицированным специалистом и замените кабель.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.
- Перед проведением любой операции по обслуживанию отключите прибор от сети питания.
- Во избежание несчастного случая, замену поврежденного кабеля питания должен выполнять изготовитель, авторизованный сервисный центр или специалист с аналогичной квалификацией.
- ВНИМАНИЕ! Прежде чем приступить к замене лампочки, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.
- ВНИМАНИЕ! Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Необходимо соблюдать меры предосторожности и не касаться нагревательных элементов или поверхности внутренней камеры прибора.
- Всегда используйте кухонные рукавицы для установки или извлечения аксессуаров или посуды из прибора.

- Используйте только термощуп (датчик температуры внутри прибора), рекомендованный для данного прибора.
- Чтобы извлечь направляющие противня, сначала потяните переднюю часть направляющей, а затем заднюю часть от боковых стенок. Установка направляющих выполняется в обратном порядке.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- Не используйте для очистки стеклянной дверцы жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как ими можно поцарапать поверхность стекла, в результате чего оно может лопнуть.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

> ⚠ **ВНИМАНИЕ!**
>
> Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, входящим в комплект прибора.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Перед установкой прибора убедитесь, что дверца прибора свободно открывается.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Она работает от сети электропитания.
- Требования к устойчивости встроенного прибора должны соответствовать стандарту DIN 68930.

Минимальная высота шкафа (минимальная высота шкафа под столешницей)	578 (600) мм
Ширина шкафа	560 мм
Глубина шкафа	550 (550) мм
Высота передней стороны прибора	594 мм
Высота задней стороны прибора	576 мм
Ширина передней стороны прибора	595 мм
Ширина задней стороны прибора	559 мм
Глубина прибора	567 мм
Глубина встраивания прибора	546 мм
Глубина с открытой дверцей	1027 мм

Минимальный размер отверстия для вентиляции. Отверстие сзади в нижней части	560x20 мм
Длина кабеля электропитания. Кабель находится в правом углу сзади	1500 мм
Винты крепления	4x25 мм

2.2 Подключение к электросети

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте прибор только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку сетевого шнура и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура обратитесь в наш авторизованный сервисный центр.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей или их приближения к дверце прибора или нише под прибором, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за вилку сетевого шнура.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

2.3 Использование

⚠ ВНИМАНИЕ!

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

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора во время его работы. Может произойти выброс горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Открывайте дверцу прибора, соблюдая осторожность. Использование спиртосодержащих ингредиентов может привести к образованию спиртовых паров в воздухе.

- Не допускайте контакта искр или открытого пламени с прибором при открывании дверцы.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали.
  - Не кладите в прибор посуду и другие предметы непосредственно на дно.
  - Не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
  - Не заливайте воду непосредственно в горячий прибор.
  - Не храните влажную посуду и еду в приборе после окончания приготовления.
  - Соблюдайте осторожность при снятии или установке аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный противень. Фруктовые соки оставляют пятна, которые сложно удалить.
- Всегда готовьте при закрытой дверце прибора.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Тепло и влага, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до полного остывания прибора после использования.

2.4 Уход и чистка

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения травмы, возгорания или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по чистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- Регулярно выполняйте очистку прибора во избежание повреждения покрытия.
- Протрите прибор мягкой влажной тканью. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.

2.5 Приготовление на пару

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует риск ожогов и повреждения прибора.

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

2.6 Внутреннее освещение

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.
- Данный продукт содержит источник света класса энергоэффективности G.
- Используйте только лампы той же спецификации.

2.7 Сервис

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

2.8 Утилизация

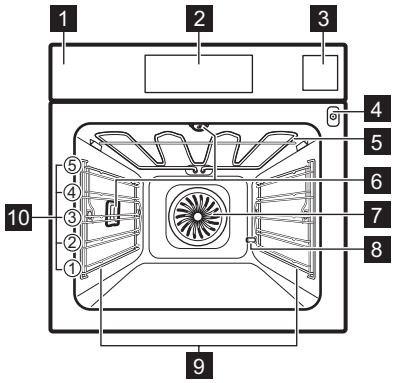
⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения травм или удушья.

- Для получения информации о надлежащей утилизации прибора обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы дети или домашние животные не оказались заблокированными в приборе.

3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

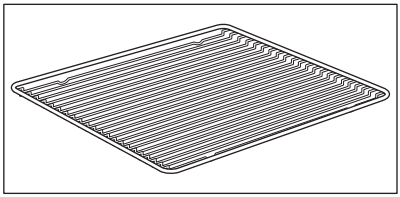
3.1 Общий обзор



1 Панель управления
2 Электронный программатор
3 Выдвижной резервуар для воды
4 Гнездо для подключения термощупа
5 Нагревательный элемент
6 Лампа освещения
7 Вентилятор
8 Выход трубки для удаления накипи
9 Съемная опора противня
10 Положения противня

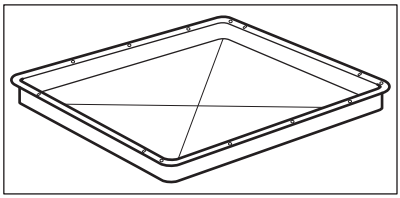
3.2 Аксессуары

Решетка



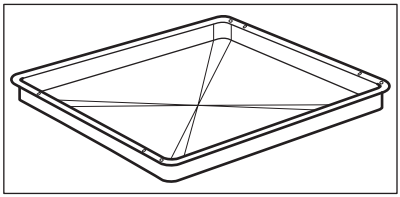
Для использования с посудой, формами для выпечки, а также при приготовлении жаркого.

Эмалированный противень



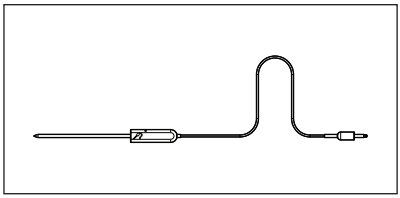
Для приготовления кондитерских изделий и печенья.

Глубокий эмалированный противень для гриля



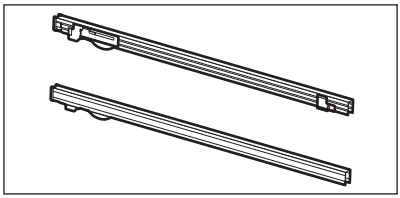
Для выпекания и приготовления жаркого, а также в качестве поддона для сбора жира.

Термощуп



Измерение температуры внутри продуктов.

Телескопические направляющие



Чтобы упростить установку и извлечение противней и решеток.

4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

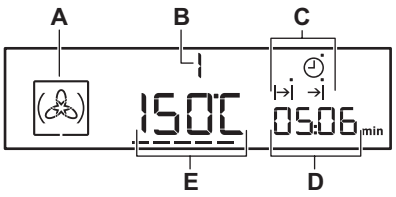
4.1 Электронный программатор



Управление духовым шкафом осуществляется с помощью сенсоров.

	Сенсорное поле	Функция	Описание
1		ВКЛ / ВЫКЛ	Включение и выключение духового шкафа.
2		Дополнительные функции	Выбор режима нагрева, функции очистки или автоматической программы.
3		Освещение духового шкафа	Включение и выключение лампы освещения духового шкафа.
4	>>3s	Температура	Установка или проверка температуры. Установка или проверка температуры Термощуп.
5		Моя любимая программа	Запись вашей любимой программы. Используйте ее для прямого доступа к любимой программе, даже когда духовой шкаф выключен.
6	-	Дисплей	Отображение текущих настроек духового шкафа.
7		Вверх	Перемещение вверх по меню.
8		Вниз	Перемещение вниз по меню.
9		Часы	Установка функций часов.
10		Таймер	Установка функции Таймер.
11	OK	ОК	Подтверждение выбора или параметра настройки.

4.2 Дисплей



- **A.** Символ режима нагрева
- **B.** Номер режима нагрева/программы
- **C.** Индикаторы функций часов (см. Таблицу «Функции часов»)
- **D.** Часы / индикация остаточного тепла
- **E.** Отображение температуры/времени суток

Другие индикаторы дисплея:

Символ	Название	Описание
	Автоматические программы	Выбор автоматической программы.
☆	**Любимая программа**	Выполняется любимая программа.
h / min	**час / мин**	Работает функция часов.
–––	**Индикация нагрева / остаточного тепла**	Отображение температуры внутри духового шкафа.
	Температура	Можно проверить или изменить температуру.
	Термощуп	Датчик термощупа вставляется в гнездо термощупа.
	Таймер	Работает таймер.
	Индикатор выдвижного резервуара для воды	Отображение уровня воды

4.3 Индикация мощности нагрева

При включении режима нагрева отображается –––. Полоски отражают повышение или понижение температуры внутри духового шкафа.

При достижении духовым шкафом заданной температуры полоски пропадают с дисплея.

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

⚠ **ВНИМАНИЕ!**

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

5.1 Первоначальная очистка

		
Шаг 1	**Шаг 2**	**Шаг 3**
Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из прибора.	Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства, для очистки прибора и принадлежностей.	Поместите в прибор все принадлежности и установите съемные направляющие для противней.

5.2 Первый разогрев

Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.

Шаг 1	Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из духового шкафа.
Шаг 2	Установите максимальную температуру для режима: . Дайте духовому шкафу поработать 1 ч.
Шаг 3	Установите максимальную температуру для режима: . Дайте духовому шкафу поработать 15 мин.

ⓘ Во время предварительного разогрева из духового шкафа могут исходить неприятные запахи или дым. Обеспечьте надлежащую вентиляцию помещения.

5.3 Настройка жесткости воды.

При подключении духового шкафа к сети электропитания необходимо задать уровень жесткости воды.

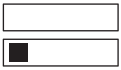
В таблице ниже описывается соответствие диапазонов жесткости воды содержанию в ней кальция (ммоль/л в немецких градусах жесткости) и характеристикам воды.

Жесткость воды		**Содержание кальция (ммоль/л)**	**Содержание кальция (мг/л)**	**Тип воды**
Класс	**dH**			
1	0 - 7	0 - 1.3	0 - 50	Мягкая
2	7 - 14	1.3 - 2.5	50 - 100	Умеренно жесткая
3	14 - 21	2.5 - 3.8	100 - 150	Жесткая
4	более 21	более 3,8	более 150	Очень жесткая

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

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

См. главу «Дополнительные функции», параграф «Использование меню настроек».

Индикаторная полоска	Жесткость воды
	1
	2

Индикаторная полоска	Жесткость воды
	3
	4

Изменить жесткость воды можно в меню настроек.

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

⚠ ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

6.1 Режимы нагрева

Режим духового шкафа	Применение
 Горячий воздух	Одновременное выпекание и сушка продуктов максимум на трех уровнях. Установите температуру на 20–40 °C ниже, чем для режима Традиционное приготовление.
 Функция Пицца	Выпечка пиццы. Интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка.
 Низкотемпературное приготовление	Приготовление нежного и сочного жаркого.
 Традиционное приготовление	Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне.
 Замороженные продукты	Приготовление полуфабрикатов, например картофеля фри, картофеля по-деревенски (ломтики) или спринг-роллов, с образованием хрустящей корочки.

Режим духового шкафа	Применение
 Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Приготовление гратенов и обжаривание.
 Гриль	Приготовление на гриле тонких продуктов и тостов.
 Большой гриль	Приготовление на гриле тонких кусков продуктов, а также приготовление тостов.
 Поддержание тепла	Поддержание блюд в теплом состоянии. Обратите внимание, что при поддержании некоторых блюд в теплом состоянии процесс их приготовления продолжается и продукты теряют влагу. При необходимости блюдо можно закрыть
 Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей нижней корочкой и консервирование продуктов.
 Размораживание	Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размера замороженных продуктов.

Режим духового шкафа	Применение
 Влажная конвекция	Эта функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии во время приготовления. При использовании этой функции температура внутри прибора может отличаться от заданной температуры. Используется остаточное тепло. Уровень мощности нагрева можно уменьшить. Более подробная информация содержится в главе «Ежедневное использование» с примечаниями к режиму: Влажная конвекция.
 Хлеб	Используйте данную функцию для приготовления хлеба и булочек, как у очень хороших профессионалов, с блестящей и румяной хрустящей корочкой.
 Регенерация	Разогрев продуктов с помощью пара предотвращает подсыхание поверхности. Мягкое и равномерное распределение нагрева позволяет раскрыть вкус и аромат продуктов так, как будто они были только что приготовлены. Данная функция может использоваться для разогрева продуктов непосредственно на тарелке. Можно разогревать одновременно несколько блюд, используя разные положения противней.
 Горячий пар (25%)	Выпекание хлеба, жарка крупных кусков мяса или разогрев охлажденных и замороженных продуктов.
 Интенсивный пар	Приготовление продуктов с высоким содержанием влаги и приготовление на пару рыбы, заварного крема и терринов.
 Влажный пар	Для приготовления овощей, рыбы, картофеля, риса, макаронных изделий и особых гарниров.

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

6.2 Примечания к режиму:Влажная конвекция

Этот режим использовался для обеспечения соответствия требованиям по энергоэффективности и экологизации (согласно EU 65/2014 и EU 66/2014). Испытания в соответствии с: IEC/EN 60350-1.

Во время приготовления пищи дверца духового шкафа должна быть закрыта, что не прерывается и духовой шкаф работает с максимальной энергоэффективностью.

При использовании данной функции лампа автоматически выключается через 30 секунд.

Инструкции по приготовлению приведены в разделе Влажная конвекция главы «Советы и рекомендации».Общие рекомендации по энергосбережению приведены в разделе «Экономия электроэнергии» главы «Энергосбережение».

6.3 Способ настройки: Режимы нагрева

1. Включите духовой шкаф ⏻.

На дисплее отобразится предварительно заданная температура, символ и номер режима нагрева.

2. Нажмите ∧ или ∨, чтобы установить режим нагрева.
3. Нажмите OK или духовой шкаф автоматически запустится через 5 секунд.

Если включить духовой шкаф и не выбрать ни одного режима нагрева или программы, через 20 секунд духовой шкаф автоматически выключится.

6.4 Способ настройки: Температура

Нажмите ∧ или ∨ для изменения температуры: 5 °C.
При достижении духовым шкафом заданной температуры выдается звуковой сигнал, а индикатор нагрева исчезает.

6.5 Как проверить: Температура

Во время работы функции или программы можно проверить текущую температуру духового шкафа.

1. Нажмите »3s.

На дисплее отображается температура в духовом шкафу.

2. Нажмите OK. Если этого не сделать в течение 5 секунд, на дисплее снова отобразится заданная температура.

6.6 Способ настройки: Быстрый прогрев

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

Быстрый нагрев может использоваться только с ограниченным рядом режимов нагрева. Если в меню настроек включена выдача звуковых сигналов в случае неисправностей, при попытке выбора функции быстрого нагрева в сочетании с режимом, в котором она недоступна, выдается звуковой сигнал. См. главу «Дополнительные функции», параграф «Использование меню настроек».

Быстрый нагрев позволяет уменьшить время разогрева.

Для включения быстрого нагрева нажмите и удерживайте »3s в течение более 3 секунд.
При включении быстрого нагрева на дисплее отображаются мигающие сегменты.

6.7 Способ настройки: Приготовление на пару

Крышка выдвижного резервуара для воды находится на панели управления.

⚠ ВНИМАНИЕ!

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

1. Нажмите на крышку выдвижного резервуара для воды, чтобы открыть ее.
2. Наполните выдвижной резервуар для воды водой до максимальной отметки (около 950 мл) до появления звуковых сигналов или соответствующего сообщения на дисплее.
   Это количество рассчитано примерно на 50 мин.
   Не наполняйте выдвижной резервуар для воды сверх максимальной отметки. Это может привести к протечке воды, ее переливу или повреждению мебели.
3. Установите выдвижной резервуар для воды на место.
4. Включите духовой шкаф.
5. Выберите режим нагрева с паром и задайте температуру.
6. При необходимости задайте функцию: Продолж. |→| или: Окончание →|.

Пар начнет появляться примерно через 2 минуты. Когда духовой шкаф достигнет заданной температуры, раздастся звуковой сигнал.
Когда в выдвижном резервуаре для воды заканчивается вода, выдается сигнал; для продолжения приготовления на пару необходимо залить в резервуар воду.
По окончании приготовления раздастся звуковой сигнал.

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Духовой шкаф сильно нагревается. Существует опасность получения ожогов. Будьте осторожны при опорожнении выдвижного резервуара для воды.

9. После приготовления на пару на дне внутренней камеры может конденсироваться пар. Всегда вытирайте дно внутренней камеры духового шкафа, когда он остынет.

Чтобы полностью просушить духовой шкаф, оставьте дверцу открытой.

Для ускорения сушки можно закрыть дверцу и разогреть духовой шкаф с помощью функции: Горячий воздух при температуре 150 °C примерно 15 минут.

7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

7.1 Таблица функций часов

Функция часов		Применение
🕘	Установка времени суток	Отображение или изменение времени суток. Изменить текущее время суток можно только тогда, когда духовой шкаф включен.
|→|	Продолж.	Установка продолжительности работы духового шкафа.
→|	Окончание	Служит для выбора времени выключения духового шкафа
|→|→|	Отсрочка пуска	Включение и выключение функций Продолж. и Окончание.
🔔	Таймер	Установка таймера обратного отсчета. Эта функция не влияет на работу духового шкафа. Таймер можно включить в любое время – даже тогда, когда сам духовой шкаф выключен.
00:00	Таймер прямого отсчета	Включение функции отсчета времени с начала приготовления для слежения за продолжительностью времени работы духового шкафа. Отсчет включается, как только духовой шкаф начинает нагреваться. Если не установлены Продолж. и Окончание, Таймер прямого отсчета не запустится. Эта функция не влияет на работу духового шкафа.

7.2 Способ настройки: Установка времени суток

После первого подключения к сети электропитания дождитесь появления на дисплее **h** и **12:00**. Мигает «**12**».

1. Нажмите ∧ или ∨, чтобы задать часы.
2. Нажмите OK.
3. Нажмите ∧ или ∨, чтобы задать минуты.
4. Нажмите OK.

На дисплее отобразится заданное время. Для изменения времени суток нажимайте 🕘 до тех пор, пока не замигает 🕘.

7.3 Способ настройки: Продолж.

1. Выберите режим нагрева и задайте температуру.
2. Нажимайте на кнопку 🕘 до тех пор, пока не замигает символ |→|.
3. Нажмите ∧ или ∨ для установки минут для Продолж..
4. Нажмите OK или через 5 секунд автоматически запустится функция Продолж..
5. Нажмите ∧ или ∨ для установки часов для Продолж..

6. Нажмите OK или через 5 секунд автоматически запустится функция Продолж..

По истечении установленного времени в течение 2 минут выдается звуковой сигнал. На дисплее появляется мигающий символ |→| и установка часов. Духовой шкаф выключится.

7. Для выключения звукового сигнала нажмите на сенсорное поле.
8. Выключите духовой шкаф.

7.4 Способ настройки: Окончание

1. Выберите режим нагрева и задайте температуру.
2. Нажимайте на кнопку ◴ до тех пор, пока не замигает символ →|.
3. Нажмите ∧ или ∨ для установки Окончание и нажмите OK. Сначала установите значение минут, а затем часов.

По истечении установленного времени в течение 2 минут выдается звуковой сигнал. На дисплее появляется мигающий символ →| и установка часов. Духовой шкаф автоматически выключается.

4. Для выключения звукового сигнала нажмите на сенсорное поле.
5. Выключите духовой шкаф.

7.5 Способ настройки: Отсрочка пуска

1. Выберите режим нагрева и задайте температуру.
2. Нажимайте на кнопку ◴ до тех пор, пока не замигает символ |→|.
3. Чтобы установить минуты для Продолж., нажмите ∧ или ∨.
4. Нажмите OK.
5. Нажмите ∧ или ∨ для установки часов для Продолж..
6. Нажмите OK.

На дисплее замигает →|.

7. Нажмите ∧ или ∨ для установки Окончание и нажмите OK. Сначала установите значение минут, а затем часов.

Позже духовой шкаф автоматически включится, проработает в течение времени, заданного функцией «Продолж.» и завершит работу во время, заданное функцией «Окончание». По истечении установленного времени в течение двух минут выдается звуковой сигнал. На дисплее появляется мигающий символ →| и установка часов. Духовой шкаф автоматически выключается.

8. Для выключения звукового сигнала нажмите на сенсорное поле.
9. Выключите духовой шкаф.

ⓘ

Когда включена функция Отсрочка пуска, на дисплее отображается символ режима нагрева, |→| с точкой и →|. Точка используется для того, чтобы указать какая функция включена на дисплее часов/остаточного тепла.

7.6 Способ настройки: Таймер

1. Нажмите 🔔.

При этом на дисплее замигает «🔔» и «00».

2. Для переключениями между опциями используйте 🔔. Сначала задаются секунды, затем минуты и часы.
3. С помощью ∧ или ∨ задайте необходимое значение функции Таймер и нажмите 🔔 для подтверждения.
4. Нажмите OK или через 5 секунд автоматически запустится функция Таймер.

По истечении установленного времени в течение 2 минут будет звучать звуковой сигнал, а на дисплее высветится мигающий символ 00:00 и 🔔.

5. Для выключения звукового сигнала нажмите на сенсорное поле.

7.7 Способ настройки: Таймер прямого отсчета

1. Для сброса Таймер прямого отсчета нажимайте: ∨ и ∧.

2. Когда на дисплее высветится «00:00», Таймер прямого отсчета снова приступит к отсчету времени.

8. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ

⚠ ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Имеется 9 автоматических программ. Автоматическую программу и соответствующий рецепт приготовления рекомендуется использовать в том случае, когда у пользователя нет достаточного знания и опыта в кулинарном искусстве. Для всех автоматических программ на дисплее отображается предустановленное время приготовления.

8.1 Список автоматических программ

	Программа
1	ОВОЩИ ПО ТРАДИЦИОННОМУ РЕЦЕПТУ
2	КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА
3	БЕЛЫЙ ХЛЕБ
4	ТУШЕНАЯ РЫБА (ФОРЕЛЬ)
5	РОСТБИФ
6	ЦЫПЛЕНОК ЦЕЛИКОМ
7	ПИЦЦА
8	МАФФИНЫ
9	КИШ ЛОРАН

8.2 Использование: автоматические программы

1. Включите прибор.
2. Коснитесь ☐.

На дисплее отобразится номер автоматической программы (1 – 9).

3. Коснитесь ∧ или ∨, чтобы выбрать автоматическую программу.
4. Коснитесь OK или подождите пять секунд, пока прибор не начнет работу автоматически.
5. По истечении установленного времени в течение 2 минут выдается звуковой сигнал. Символ |→| замигает.
6. Коснитесь сенсорного поля, чтобы выключить звуковой сигнал.
7. Выключите прибор.

8.3 Применение: автоматические программы с вводом веса

При задании веса мяса прибор автоматически рассчитывает время жарки.

1. Включите прибор.
2. Нажмите на ☐.
3. Коснитесь ∧ или ∨, чтобы задать программу, учитывающую вес продуктов.

На дисплее отображается: время приготовления, символ продолжительности |→|, вес по умолчанию и единица измерения (кг, г).

4. Нажмите OK или установки будут автоматически сохранены через пять секунд.

Прибор включится.

5. Можно изменить установленный вес по умолчанию с помощью ∧ или ∨. Нажмите на OK.
6. По истечении установленного времени в течение двух минут выдается звуковой сигнал. Мигает |→|.
7. Коснитесь любого сенсорного поля, чтобы выключить звуковой сигнал.
8. Выключите прибор.

8.4 Как установить: автоматические программы с Термощуп

Температура внутри продукта задана по умолчанию и сохранена в программах, в которых используется термощуп. При достижении прибором заданной температуры внутри продукта выполнение программы завершается.

1. Включите прибор.
2. Коснитесь □.
3. Установите термощуп. См. главу «Термощуп».
4. Нажмите на ∧ или на ∨ для настройки программы, использующей термощуп.

На дисплее отобразится время приготовления, |→| и .

5. Коснитесь OK или настройки будут автоматически сохранены через пять секунд.

По истечении установленного времени в течение 2 минут выдается звуковой сигнал. |→| мигает.

6. Для выключения звукового сигнала коснитесь сенсорного поля или откройте дверцу.
7. Выключите прибор.

9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

> ⚠ **ВНИМАНИЕ!**
>
> См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

9.1 Термощуп

Термощуп измеряет температуру внутри продукта. Когда температура продукта достигает заданного значения, духовой шкаф выключается.

Задайте 2 температуры:

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

Для получения наилучших результатов:

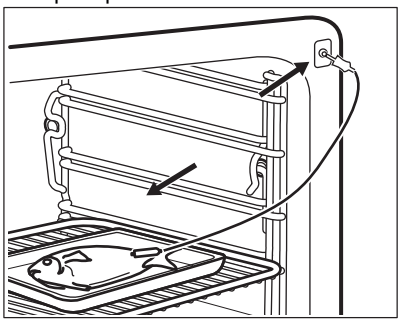
- Ингредиенты должны иметь комнатную температуру.
- Не используйте Термощуп при приготовлении жидких блюд.
- Во время приготовления Термощуп должен оставаться в продукте.

Духовой шкаф рассчитывает примерное время приготовления, которое может меняться в ходе приготовления.

При включении аксессуара в гнездо все установки времени отменяются.

Категории блюд: мясо, птица и рыба

1. Включите прибор.
2. Вставьте наконечник термощупа (с на рукоятке) в центр куска мяса или рыбы, по возможности выбрав самую толстую его часть. Убедитесь, что как минимум 3/4 термощупа находится внутри блюда.
3. Вставьте штекер термощупа в гнездо, расположенное на передней раме прибора.



На дисплее мигает и задана температура внутри продукта по умолчанию. Температура составляет 60 °C

для первой операции и последнее заданное значение для каждой последующей операции.

4. Коснитесь ∧ или ∨, чтобы задать температуру внутри продукта.
5. Коснитесь OK или настройки будут автоматически сохранены через 5 секунд.

ⓘ

Температуру внутри продукта можно установить только при мигании 🍗. Если 🍗 отображается на дисплее, но не мигает до установки температуры внутри продукта, нажмите 🌡 и ∧ или ∨, чтобы установить новое значение.

6. Выберите режим нагрева духового шкафа и задайте температуру духового шкафа.

На дисплее отображается текущая температура внутри продукта и символ нагрева ⎓.

ⓘ

При приготовлении с термощупом можно изменить температуру, отображаемую на дисплее. После включения термощупа внутри продукта в гнездо и установки режима духового шкафа и температуры на дисплее отображается текущая температура внутри продукта.

Нажмите 🌡 несколько раз, чтобы увидеть три других значения температуры:

- заданная температура внутри продукта
- текущая температура духового шкафа
- текущая температура внутри продукта.

При достижении заданной температуры внутри продукта в течение двух минут будет выдаваться звуковой сигнал, а значение температуры внутри продукта и 🍗 будут мигать. Прибор выключается.

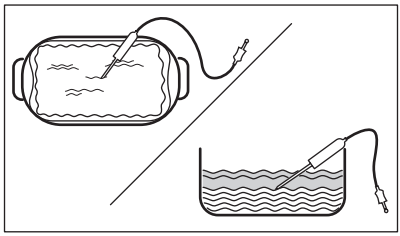
7. Коснитесь сенсорного поля, чтобы отключить звуковой сигнал.
8. Извлеките штекер термощупа из его гнезда и достаньте блюдо из прибора.

⚠ **ВНИМАНИЕ!**

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

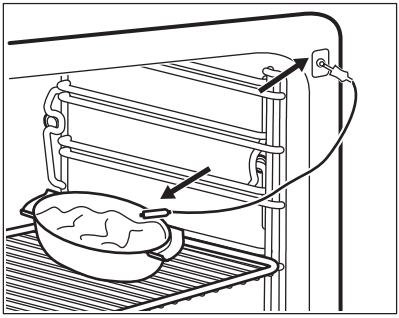
Категория блюд: запеканки

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



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

прибора.



На дисплее замигает и отобразится заданная по умолчанию температура внутри продукта. При первом использовании это температура равна 60°C, при последующих – последнему сохраненному значению.

6. Для установки температуры внутри продукта нажмите на ∧ или на ∨.
7. Коснитесь OK или настройки будут автоматически сохранены через пять секунд.

ⓘ

Задать температуру внутри продукта можно только пока мигает . Если до установки температуры внутри продукта на дисплее постоянно отображается, но не мигает символ , введите новое значение при помощи »3s, ∧ или ∨.

8. Выберите режим и задайте температуру духового шкафа.

На дисплее отобразится текущая температура внутри продукта и символ нагрева ---.

При достижении заданной температуры внутри продукта в течение двух минут будет выдаваться звуковой сигнал, а значение температуры внутри продукта и будут мигать. Прибор выключается.

9. Нажмите на любое сенсорное поле, чтобы выключить звуковой сигнал.
10. Извлеките штекер термощупа из его гнезда и достаньте блюдо из прибора.

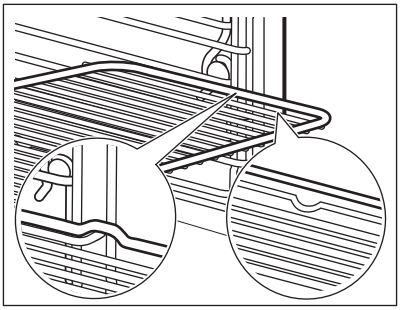
⚠ **ВНИМАНИЕ!**

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

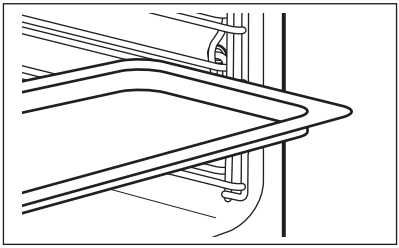
9.2 Установка принадлежностей

Небольшой выступ наверху повышает безопасность. Выступы также служат защитой от опрокидывания. Высокий ободок по периметру решетки служит для предотвращения соскальзывания посуды с решетки.

Решетка:
Вставьте решетку между направляющими.



Эмалированный противень / Противень для жарки:
Вставьте противень между направляющими планками духового шкафа.



10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

10.1 Использование функции «Любимая программа»

Данная функция предназначена для сохранения избранных настроек температуры и времени приготовления при использовании отдельно взятого режима или программы духового шкафа.

1. Задайте температуру и время для режима или программы духового шкафа.
2. Нажмите и удерживайте ☆ более трех секунд. Прозвучит звуковой сигнал.
3. Выключите прибор.

- **Для включения этой функции** коснитесь ☆. Прибор включит Вашу любимую программу.

ⓘ

Когда функция включена, можно изменять время и температуру.

- **Для выключения этой функции** коснитесь ⏻. Прибор выключит Вашу любимую программу.

10.2 Использование функции «Защита от детей»

Функция «Защита детей» предотвращает случайное включение духового шкафа.

1. Нажмите и удерживайте ⏻ в течение 3 секунд для выключения духового шкафа.
2. Одновременно нажмите и удерживайте ◷ и ∨ в течение 2 секунд.

Будет выдан звуковой сигнал.
На дисплее отображается **SAFE**.
Для выключения функции «Защита от детей» повторите шаг 2.

10.3 Использование блокировки кнопок

Данную функцию можно включить только когда духовой шкаф работает.

Блокировка кнопок позволяет предотвратить случайное изменение режима духового шкафа.

1. Для включения данной функции включите духовой шкаф.
2. Выберите режим нагрева или какую-либо настройку.
3. Одновременно нажмите и удерживайте около двух секунд ⏲ и ∨.

Будет выдан звуковой сигнал.
На дисплее отобразится значок замка.
Для выключения функции «Блокировка кнопок» повторите действие 3.

ⓘ

При включенной блокировке кнопок духовой шкаф можно выключить. При выключении духового шкафа функция блокировки кнопок выключается.

10.4 Использование меню «Настройки»

Меню «Настройки» позволяет включать или отключать функции из главного меню. На дисплее отображается SET и номер настройки.

	индикатора	Допустимое значение
1	ИНДИКАЦИЯ ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА	«ВКЛ/ВЫКЛ»
2	ТОНЫ КНОПОК[1)]	ЩЕЛЧОК / СИГНАЛ / ВЫКЛ
3	ТОНЫ НЕИСПРАВНОСТИ	«ВКЛ/ВЫКЛ»
4	ДЕМОРЕЖИМ	Код запуска: 2468
5	Яркость	НИЗК. / СРЕДН. / ВЫС.
6	ЖЕСТКОСТЬ ВОДЫ	1 - 4
7	НАПОМИНАНИЕ О ЧИСТКЕ	«ВКЛ/ВЫКЛ»
8	СЕРВИСНОЕ МЕНЮ	-
9	ВОЗВРАТ ЗАВОДСКИХ УСТАНОВОК	ДА / НЕТ

1) Отключение звуковых сигналов, выдаваемых при касании сенсора «Вкл/Выкл», невозможно.

1. Нажмите и удерживайте ☐ в течение 3 секунд.

На дисплее отобразится SET1 и замигает «1».

2. Нажмите ∧ или ∨ для выбора настройки.
3. Нажмите OK.
4. Нажмите ∧ или ∨ для изменения значения настройки.
5. Нажмите OK.

Для выхода из меню «Настройки» нажмите ⏻ или нажмите и удерживайте ☐.

10.5 Автоматическое выключение

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

(°C)	(ч)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Автоматическое выключение не работает со следующими функциями: Освещение, Термощуп, Продолж., Отсрочка пуска, Окончание, Низкотемпературное приготовление.

10.6 Яркость дисплея

Существует два режима яркости дисплея:

- Ночная яркость – когда прибор выключен, яркость дисплея в период с 22:00 до 06:00 снижается.
- Яркость в светлое время суток:
  - когда прибор включен.
  - если в режиме яркости ночного времени суток нажать на любое сенсорное поле (за исключением ВКЛ/ВЫКЛ), дисплей на следующие 10 секунд переходит в режим яркости светлого времени суток.
  - если при выключенном приборе Вы устанавливаете функцию таймера. По завершении работы таймера дисплей возвращается в режим ночной яркости.

10.7 Вентилятор охлаждения

Во время работы прибора вентилятор автоматически включается, чтобы охлаждать поверхности прибора. При выключении прибора вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

11. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

ⓘ

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

11.1 Рекомендации по приготовлению

ⓘ

Приведенные в таблицах значения температуры и времени приготовления являются ориентировочными. Они зависят от рецепта, а также от качества и количества используемых ингредиентов.
Ваш прибор может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. В рекомендациях ниже приводятся рекомендуемые настройки температуры, времени приготовления и положения противней для определенных видов продуктов.
Если найти установки для конкретного рецепта не удается, поищите похожий рецепт.

11.2 Влажный пар

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

Стерилизация

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

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

Наполните выдвижной резервуар до максимальной отметки и установите продолжительность 40 минут.

Приготовление

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

За один цикл приготовления можно приготовить трапезу, состоящую из

нескольких блюд. Чтобы все блюда были готовы одновременно, начните с продуктов, которые готовятся дольше всего, а затем в соответствующие моменты добавляйте остальные блюда так, как описано в таблицах приготовления пищи

Пример Общее время цикла приготовления составляет 40 минут. Сначала поместите Вар. карт., четвертушки, затем через 20 минут добавьте Лосось, филе, и затем Брокколи, соцв. через 30 минут.

	(мин)
Вар. карт., четвертушки	40
Лосось, филе	20
Брокколи, соцв.	10

При приготовлении больше одного блюда раз используйте максимальное требуемое количество воды.

Используйте второе положение противня.

ОВОЩИ

Установите температуру 99 °C.

(мин)	
8 - 10	Брокколи, соцв., предварительный разогрев пустого духового шкафа
10	Очищенные помидоры
10 - 15	Шпинат, свежий
10 - 15	Цуккини, ломтики
15	Овощи, бланшированные
15 - 20	Нарез. грибы
15 - 20	Сладк. перец, полосками
15 - 25	Брокколи, целиком
15 - 25	Спаржа, зеленая

ОВОЩИ

Установите температуру 99 °C.

(мин)	
15 - 25	Баклажаны
15 - 25	Тыква, кубиками
15 - 25	Помидоры
20 - 25	Фасоль, бланшированная
20 - 25	Маш-салат, соцветия
20 - 25	Савойская капуста
20 - 30	Сельдерей, кубиками
20 - 30	Лук-порей, кольцами
20 - 30	Горох
20 - 30	Горох в стручках / Перец стручковый
20 - 30	Батат
20 - 30	Фенхель
20 - 30	Морковь
25 - 35	Спаржа, белая
25 - 35	Брюссельская капуста
25 - 35	Цв. капуста, соцв.
25 - 35	Кольраби, соломкой
25 - 35	Белая фасоль
30 - 40	Сладкая кукуруза в початках
35 - 45	Скорцонера (лист.капуста)
35 - 45	Цв. капуста, целиком
35 - 45	Зеленая фасоль
40 - 45	Белокочанная или краснокочанная капуста, полосками
50 - 60	Артишоки
55 - 65	Сушеная фасоль, замоченная, соотношение воды/фасоли 2:1
60 - 90	Квашеная капуста

ОВОЩИ

Установите температуру 99 °C.

(мин)	
70 - 90	Свекла

ГАРНИРЫ

Установите температуру 99 °C.

(мин)	
15 - 20	Кускус, соотношение воды/кускуса 1:1
15 - 25	Тальятелле, свеж.
20 - 25	Манный пудинг, соотношение молока/манной крупы 3,5:1
20 - 30	Чечевица, красная, соотношение воды/чечевицы 1:1
25 - 30	Шпецле (немецкие макаронные изделия)
25 - 35	Булгур, соотношение воды/булгура 1:1
25 - 35	Соленые клецки
30 - 35	Душистый рис, соотношение воды/риса 1:1
30 - 40	Вар. карт., четвертушки
35 - 45	Хлебные клецки
35 - 45	Картоф. клецки
35 - 45	Рис, соотношение воды и риса 1:1; соотношение может меняться в зависимости от типа риса
40 - 50	Полента, соотношение с водой 3:1
40 - 55	Рисовый пудинг, соотношение молока/риса 2,5:1

ГАРНИРЫ

Установите температуру 99 °C.

(мин)	
45 - 55	Картофель в мундире, средн.
55 - 60	Чечевица, коричневая и зеленая, соотношение воды/чечевицы 2:1

ФРУКТЫ

Установите температуру 99 °C.

(мин)	
10 - 15	Ломтики яблока
10 - 15	Горячие ягоды
10 - 20	Растапливание шоколада
20 - 25	Фруктовый компот

РЫБА

(мин)		(°C)
15 - 20	Тонкое рыбное филе	75 - 80
20 - 25	Креветки, свежие	75 - 85
20 - 30	Мидии	100
20 - 30	Лосось, филе	85
20 - 30	Форель, 0,25 кг	85
30 - 40	Креветки, заморож.	75 - 85
40 - 45	Лосось-таймень, 1 кг	85

МЯСО		
(мин)		(°C)
15 - 20	Чиполата (св.охот.колб.)	80
20 - 30	Баварская телячья сосиска / белая сосиска	80
20 - 30	Венская сосиска	80
25 - 35	Отварн. кур. грудка	90
55 - 65	Вареная ветчина, 1 кг	99
60 - 70	Тушеная курица, 1-1,2 кг	99
70 - 90	Солонина «Касселер», тушеная	90
80 - 90	Телятина / Свиная вырезка, 0,8 - 1 кг	90
110 - 120	Тафельшпиц	99

ЯЙЦА	
Установите температуру 99 °C..	
(мин)	
10 - 11	Яйца всмятку

ЯЙЦА	
Установите температуру 99 °C..	
(мин)	
12 - 13	Яйца в мешочек
18 - 21	Яйца вкрутую

11.3 Комбинированная функция: Турбо-гриль + Влажный пар

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

1. Установите функцию: Турбо-гриль для жарки мяса.
2. Добавьте подготовленные овощи и гарниры.
3. Уменьшите температуру духового шкафа примерно до 90 °C. Дверцу духового шкафа можно открыть в первое положение примерно на 15 минут.
4. Установите функцию: Влажный пар. Готовьте все блюда вместе до готовности.

Используйте первое положение противня для мяса и третье положение противня для овощей. Положите мясо непосредственно на эмалированный противень.

	Турбо-гриль Первый этап: приготовление мяса		Влажный пар Второй этап: добавление овощей	
	(°C)	(мин)	(°C)	(мин)
Ростбиф, 1 кг / Брюссельская капуста, полента	180	60 - 70	99	40 - 50
Жареная свинина, 1 кг / Картофель / Овощи, с соусом	180	60 - 70	99	30 - 40
Жареная телятина, 1 кг / Рис / Овощи	180	50 - 60	99	30 - 40

11.4 Интенсивный пар

Используйте второе положение противня.

	(°C)	(мин)
Тонкое рыбное филе	85	15 - 25
Печеные яйца	90 - 110	15 - 30
Небольшая рыба, до 0,35 кг	90	20 - 30
Толстое рыбное филе	90	25 - 35
Рыба, целиком, до 1 кг	90	30 - 40
Заварной крем / Фланы в небольших чашках	90	35 - 45
Клецки	120 - 130	40 - 50
Террин	90	40 - 50

11.5 Горячий пар (25%)

Используйте второе положение противня, если не указано иначе.

	(°C)	(мин)
Багеты-полуфабрикаты, 40 - 50 г	200	20 - 30
Булочки-полуфабрикаты	200	20 - 30
Багеты-полуфабрикаты, замороженные, 40 - 50 г	200	25 - 35
Мясной рулет, сырой, 0,5 кг	180	30 - 40
Рулеты, 40 - 60 г	180 - 210	30 - 40
Запеканка из пасты	190	40 - 50
Хлеб, 0,5 - 1 кг	180 - 190	45 - 50
Лазанья	180	45 - 55
Цыпленок, 1 кг	180 - 200	50 - 60
Картофельная запеканка	160 - 170	50 - 60
Копченая свиная вырезка, 0,6 - 1 кг	160 - 180	60 - 70
Ростбиф, 1 кг	180 - 200	60 - 90
Утка, 1,5-2 кг	180	70 - 90
Жареная телятина, 1 кг	180	80 - 90
Жареная свинина, 1 кг	160 - 180	90 - 100

	(°C)	(мин)
Гусь, 3 кг, Используйте первое положение противня	170	130 - 170

11.6 Регенерация

Используйте второе положение противня.

Установите температуру 110 °C.

	(мин)
Порционные блюда	10 - 15
Макаронные изделия	10 - 15
Рис	10 - 15
Клецки	15 - 25

11.7 Выпечка

В первый раз используйте более низкую температуру.

При выпекании более чем на одном положении противня время выпекания можно увеличить на 10–15 минут.

Пироги и выпечка, расположенные на разной высоте, не всегда подрумяниваются равномерно. В случае неравномерного подрумянивания нет необходимости менять настройки температуры. Разница выровняется в ходе выпекания.

В ходе приготовления противни могут деформироваться. После остывания противней эти деформации исчезают.

11.8 Советы по выпечке

Результат выпекания/ жарки	Возможная причина	Решение
Низ пирога недостаточно подрумянен.	Неверный выбор положения противня.	Выберите для торта более низкий уровень.
Пирог опадает и остается сырым или частично непропеченным.	Слишком высокая температура духового шкафа.	В следующий раз немного понизьте температуру духового шкафа.
	Температура духового шкафа слишком высока, а время выпекания слишком мало.	В следующий раз увеличьте время выпечки и понизьте температуру духового шкафа.
Пирог слишком сухой.	Слишком низкая температура духового шкафа.	В следующий раз повысьте температуру духового шкафа.
	Слишком большое время выпекания.	В следующий раз уменьшите время выпекания.

Результат выпекания/ жарки	Возможная причина	Решение
Пирог подрумянивается неравномерно.	Температура духового шкафа слишком высока, а время выпекания слишком мало.	В следующий раз увеличьте время выпечки и понизьте температуру духового шкафа.
	Тесто для пирога распределено неравномерно.	В следующий раз равномерно распределите тесто по эмалированному противню.
Пирог не готов по истечении заданного в рецепте времени.	Слишком низкая температура духового шкафа.	В следующий раз немного повысьте температуру духового шкафа.

11.9 Выпекание на одном уровне

ВЫПЕЧКА В ФОРМАХ		(°C)	(мин)	
Флан из песочного теста, предварительный разогрев пустого духового шкафа	Горячий воздух	170 - 180	10 - 25	2
Флан из бисквитного теста	Горячий воздух	150 - 170	20 - 25	2
Пирог-кольцо / Бриошь	Горячий воздух	150 - 160	50 - 70	1
Бисквит «Мадера» / Фруктовые торты	Горячий воздух	140 - 160	70 - 90	1
Чизкейк	Традиционное приготовление	170 - 190	60 - 90	1

Используйте третье положение противня.

Использование функции: Горячий воздух.

Используйте эмалированный противень.

ПИРОГИ / ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ	(°C)	(мин)
Пирожное с посыпкой, сухое	150 - 160	20 - 40
Для режима Фруктовые фланы (из дрожжевого / сдобного теста) используйте противень для жарки	150	35 - 55
Фруктовые фланы из песочного теста	160 - 170	40 - 80

Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.

Использование функции: Традиционное приготовление.

Используйте эмалированный противень.

ПИРОГИ / ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ	(°C)	(мин)	
Швейцарский рулет	180 - 200	10 - 20	3
Ржаной хлеб:	сначала: 230	20	1
	затем 160 – 180	30 - 60	
Сливочный миндальный торт / Сахарное печенье	190 - 210	20 - 30	3
Заварные пирожные / Эклеры	190 - 210	20 - 35	3
Батон-плетенка / Батон-венок	170 - 190	30 - 40	3
Для режима Фруктовые фланы (из дрожжевого / сдобного теста) используйте противень для жарки	170	35 - 55	3
Дрожжевые пироги с деликатной начинкой (например, творогом, сливками, заварным кремом)	160 - 180	40 - 80	3
Рождественский кекс	160 - 180	50 - 70	2

Используйте третье положение противня.

БИСКВИТЫ		(°C)	(мин)
Песочн. печенье	Горячий воздух	150 - 160	10 - 20
Рулеты, предварительный разогрев пустого духового шкафа	Горячий воздух	160	10 - 25
Выпечка из сдобного теста	Горячий воздух	150 - 160	15 - 20
Изделия из слоеного теста, предварительный разогрев пустого духового шкафа	Горячий воздух	170 - 180	20 - 30
Выпечка из дрожжевого теста	Горячий воздух	150 - 160	20 - 40
Макарони	Горячий воздух	100 - 120	30 - 50
Выпечка с яичным белком / Безе	Горячий воздух	80 - 100	120 - 150

БИСКВИТЫ		(°C)	(мин)
Рулеты, предварительный разогрев пустого духового шкафа	Традиционное приготовление	190 - 210	10 - 25

11.10 Выпечка и запеканки

Используйте первое положение противня.

		(°C)	(мин)
Багеты, заправленные расплавленным сыром	Горячий воздух	160 - 170	15 - 30
Овощная запеканка, предварительный разогрев пустого духового шкафа	Турбо-гриль	160 - 170	15 - 30
Лазанья	Традиционное приготовление	180 - 200	25 - 40
Запеканки с рыбой	Традиционное приготовление	180 - 200	30 - 60
Фаршированные овощи	Горячий воздух	160 - 170	30 - 60
Сладкие блюда	Традиционное приготовление	180 - 200	40 - 60
Запеканка из пасты	Традиционное приготовление	180 - 200	45 - 60

11.11 Выпекание на нескольких уровнях

Используйте функцию Горячий воздух.

Используйте эмалированные противни.

ПИРОГИ / ВЫПЕЧКА	(°C)	(мин)	2 уровня
Заварные пирожные / Эклеры, предварительный разогрев пустого духового шкафа	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Пирог с сухой хрустящей корочкой	150 - 160	30 - 45	1 / 4

ПЕЧЕНЬЕ/МЕЛКОЕ ПЕЧЕНЬЕ/ МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ/РУЛЕТЫ	(°C)	(мин)	2 уровня	3 уровня
Рулеты	180	20 - 30	1 / 4	-
Песочн. печенье	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Выпечка из сдобного теста	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Изделия из слоеного теста, предварительный разогрев пустого духового шкафа	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Выпечка из дрожжевого теста	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Макарони	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Выпечка с яичным белком / Безе	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

11.12 Рекомендации по жарке

Используйте жаростойкую посуду.

При жарке постного мяса накрывайте (можно использовать алюминиевую фольгу).

Жарьте большие куски мяса непосредственно на противне.

Во избежание пригорания капающего жира добавьте в противень немного воды.

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

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

Если предлагается первый уровень, поместите продукты непосредственно на эмалированный противень

Несколько раз в течение жарки поливайте жаркое выделяющимся соком.

11.13 Жарка

Используйте первое положение противня.

ГОВЯДИНА				
			(°C)	(мин)
Мясо, тушеное одним крупным куском	1 кг – 1,5 кг	Традиционное приготовление	230	120 - 150

ГОВЯДИНА

			(°C)	(мин)
Ростбиф или филе, с кровью, предварительный разогрев пустого духового шкафа	на см толщины	Турбо-гриль	190 - 200	5 - 6
Ростбиф или филе средней прожаренности, предварительный разогрев пустого духового шкафа	на см толщины	Турбо-гриль	180 - 190	6 - 8
Ростбиф или филе, хорошо прожаренный, предварительный разогрев пустого духового шкафа	на см толщины	Турбо-гриль	170 - 180	8 - 10

СВИНИНА

Использование функции: Турбо-гриль.

	(кг)	(°C)	(мин)
Лопатка / Шейная часть / Окорок	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
Отбивные / Свиные ребрышки	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
Мясной рулет	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Свиная ножка, полуфабрикат	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

ТЕЛЯТИНА

Использование функции: Турбо-гриль.

	(кг)	(°C)	(мин)
Жареная телятина	1	160 - 180	90 - 120
Телячья ножка	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

БАРАНИНА

Использование функции: Турбо-гриль.

	(кг)	(°C)	(мин)
Ножка ягненка / Жареная баранина	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Седло ягненка	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

ДИЧЬ

Использование функции: Традиционное приготовление.

	(кг)	(°C)	(мин)
Седло / Заячья нога, предварительный разогрев пустого духового шкафа	до 1	230	30 - 40
Седло оленя/косули	1.5 - 2	210 - 220	35 - 40
Окорок оленя/косули	1.5 - 2	180 - 200	60 - 90

ПТИЦА

Использование функции: Турбо-гриль.

	(кг)	(°C)	(мин)
Птица, разделанная на куски	по 0,2 - 0,25	200 - 220	30 - 50
Половина цыпленка	по 0,4 - 0,5	190 - 210	35 - 50
Курица, пулярка	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Утка	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Гусь	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Индейка	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Индейка	4 - 6	140 - 160	150 - 240

РЫБА (НА ПАРУ)

Использование функции: Традиционное приготовление.

	(кг)	(°C)	(мин)
Рыба, целиком	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

11.14 Хрустящая выпечка при выборе режима: Функция Пицца

ПИЦЦА

Используйте первое положение противня.

	(°C)	(мин)
Тарты	180 - 200	40 - 55
Флан со шпинатом	160 - 180	45 - 60

ПИЦЦА

Используйте первое положение противня.

	(°C)	(мин)
Киш Лоран (открытый пирог) / Швейцарский флан	170 - 190	45 - 55
Овощной пирог	160 - 180	50 - 60

ПИЦЦА

Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.

Используйте второе положение противня.

	(°C)	(мин)
Для режима Пицца, тонкая основа используйте противень для жарки	210 - 230	15 - 25
Пицца, пышная основа	180 - 200	20 - 30
Пресный хлеб	210 - 230	10 - 20
Флан из слоеного теста	160 - 180	45 - 55
Фламмкухен	210 - 230	15 - 25

ПИЦЦА

Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.

Используйте второе положение противня.

	(°C)	(мин)
Русские пирожки	180 - 200	15 - 25

11.15 Гриль

Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.

Готовьте на гриле только тонкие куски мяса или рыбы.

Установите на первом уровне противень для сбора жира.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ

Использование функции: Гриль

	(°C)	(мин) 1-я сторона	(мин) 2-я сторона	
Ростбиф	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Говяжье филе	230	20 - 30	20 - 30	3
Свиная вырезка	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Телячья вырезка	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Седло ягненка	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Рыба, целиком, 0,5 кг - 1 кг	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ

Используйте четвертое положение противня, если не указано иначе

Использование функции: Большой гриль

При приготовлении на гриле выбирайте максимальный уровень температуры

	(мин)	(мин)
	1-я сторона	2-я сторона
Филе свинины	10 - 12	6 - 10
Сосиски	10 - 12	6 - 8
Стейки	7 - 10	6 - 8
Тост с начинкой	6 - 8	-

11.16 Хлеб

Не рекомендуется производить предварительный разогрев.

Используйте второе положение противня.

ХЛЕБ

	(°C)	(мин)
Белый хлеб	170 - 190	40 - 60
Багет	200 - 220	35 - 45
Бриошь	180 - 200	40 - 60
Чиабатта	200 - 220	35 - 45
Ржаной хлеб	170 - 190	50 - 70

ХЛЕБ

	(°C)	(мин)
Хлеб из цельнозерновой муки	170 - 190	50 - 70
Цельнозерновой хлеб	170 - 190	40 - 60
Булочки	190 - 210	20 - 35

11.17 Низкотемпературное приготовление

Используйте эту функцию для приготовления нежного постного мяса и рыбы. Данная функция не подходит для приготовления: птицы, жарки жирной свининыили тушения в горшочке. Термощуп температура не должна превышать 65 °C.

1. Обжарьте мясо на сковороде на большом огне по 1-2 минуты с каждой стороны.
2. Если рекомендуется третье положение полки, поместите продукты непосредственно на решетку. Для сбора жира установите противень/ глубокий эмалированный противень в первое положение противня.
   Если рекомендуется первое положение противня, поместите продукты непосредственно на противень.
   При использовании данной функции всегда готовьте под крышкой.
3. Использование: Термощуп. См. главу «Использование аксессуаров», параграф «Использование: Термощуп.
4. Выберите режим: Низкотемпературное приготовление. В первые 10 минут можно установить температуру духового шкафа в пределах от 80 °C до 150 °C. Значение по умолчанию — 90 °C. Установите температуру для Термощуп.
5. Через 10 минут духовой шкаф автоматически снижает температуру до 80°C.

Установите температуру на 120 °C.

	(кг)	(мин)	
Стейки	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Говяжье филе	1 - 1.5	90 - 150	3
Ростбиф	1 - 1.5	120 - 150	1
Жареная телятина	1 - 1.5	120 - 150	1

11.18 Замороженные продукты

РАЗМОРАЖИВАНИЕ

	(°C)	(мин)	
Пицца, заморож.	200 - 220	15 - 25	2
Пицца Америк., заморож.	190 - 210	20 - 25	2
Пицца, охлажденная	210 - 230	13 - 25	2
Мини-пиццы, заморож.	180 - 200	15 - 30	2
Карт. фри, тонк.	200 - 220	20 - 30	3
Карт. фри, крупн.	200 - 220	25 - 35	3
Картофель, ломтики / Крокеты	220 - 230	20 - 35	3
Хашбраун	210 - 230	20 - 30	3
Лазанья / Каннелони, свежие	170 - 190	35 - 45	2
Лазанья / Каннелони, замороженные	160 - 180	40 - 60	2
Запеченный сыр	170 - 190	20 - 30	3
Куриные крылья	190 - 210	20 - 30	2

11.19 Консервирование

Используйте функцию Нижний нагрев.

Используйте для консервирования только стандартные банки одного размера.

Не используйте металлические банки и банки с винтовыми крышками или байонетными замками.

Используйте первое положение противня.

Не ставьте на эмалированный противень более шести литровых банок для консервирования.

Наполните банки до одного уровня и закатайте крышки.

*Банки не должны касаться друг друга.

Налейте в эмалированный противень приблизительно 1/2 литра воды, чтобы в духовом шкафу было достаточно влаги.

Когда жидкость в первых банках начнет медленно кипеть (для литровых банок примерно через 35–60 минут), выключите духовой шкаф или уменьшите температуру до 100°C (см. таблицу).

Установите температуру 160°C - 170°C.

ЯГОДЫ	(мин) Время до начала медленного кипения
Клубника / Черника / Малина / Спелый крыжовник	35 - 45

КОСТОЧКОВЫЕ ПЛОДЫ	(мин) Время до начала медленного кипения	(мин) Продолжение кипячения при 100°C
Персики / Айва / Сливы	35 - 45	10 - 15

ОВОЩИ	(мин) Время до начала медленного кипения	(мин) Продолжение кипячения при 100°C
Морковь	50 - 60	5 - 10
Огурцы	50 - 60	-
Маринованные огурцы	50 - 60	5 - 10
Кольраби / Горох / Спаржа	50 - 60	15 - 20

11.20 Высушивание - Горячий воздух

Выложите противень жиронепроницаемой бумагой или бумагой для выпечки.

Для достижения наилучших результатов выключите духовой шкаф по истечении половины времени сушки, откройте дверцу и дайте ему остыть в течение ночи для завершения сушки.

При использовании одного противня выбирайте третье положение противня.

При использовании двух противней выбирайте первое и четвертое положения противней.

ОВОЩИ	(°C)	(ч)
Фасоль	60–70	6–8
Перцы	60–70	5–6
Овощи для супа	60–70	5–6
Грибы	50–60	6–8
Травы	40–50	2–3

Установите температуру 60–70°C.

ФРУКТЫ	(ч)
Сливы	8–10
Абрикосы	8–10
Ломтики яблока	6–8
Груши	6–9

11.21 Термощуп

ГОВЯДИНА	Температура внутри продукта (°C)		
	С кровью	**Средняя**	**Прожаренное**
Ростбиф	45	60	70
Вырезка	45	60	70

ГОВЯДИНА	Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	**Средняя**	**Больше**
Мясной рулет	80	83	86

СВИНИНА	Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	**Средняя**	**Больше**
Ветчина / Жаркое	80	84	88
Отбивная (спинка) / Копченая свиная вырезка / Отварная свиная вырезка	75	78	82

ТЕЛЯТИНА	Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	**Средняя**	**Больше**
Жареная телятина	75	80	85
Телячья ножка	85	88	90

БАРАНИНА / ЯГНЕНОК	Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	**Средняя**	**Больше**
Ножка барашка	80	85	88
Баранье седло	75	80	85
Жареная баранина / Ножка ягненка	65	70	75

ДИЧЬ	Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	**Средняя**	**Больше**
Седло зайца / Седло оленя/косули	65	70	75

ДИЧЬ	Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Заячья нога / Заяц, целиком / Нога оленя	70	75	80

ПТИЦА	Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Цыпленок	80	83	86
Утка целиком / половина / Индейка, целиком / грудка	75	80	85
Утиная грудка	60	65	70

РЫБА (ЛОСОСЬ, ФОРЕЛЬ, СУДАК)	Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Рыба, целиком / большая / на пару / Рыба, целиком / большая / обжаренная	60	64	68

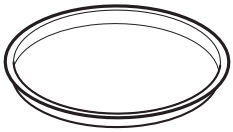
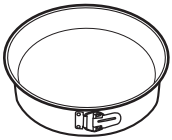
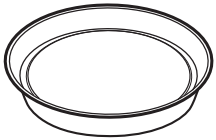
ЗАПЕКАНКИ – ГОТОВЫЕ ОВОЩИ	Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Запеканка с цукини / Запеканка с брокколи / Запеканка с фенхелем	85	88	91

ЗАПЕКАНКИ – НЕСЛАДКИЕ	Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Каннелони / Лазанья / Запеканка из пасты	85	88	91

ЗАПЕКАНКИ – СЛАДКИЕ	Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Запеканка с белым хлебом и фруктами / без фруктов / Рисовая запеканка с фруктами / без фруктов / Запеканка со сладкой лапшой	80	85	90

11.22 Влажная конвекция — рекомендуемые аксессуары

Используйте темные и неотражающие формы и контейнеры. Они лучше поглощают тепло, чем емкости светлых цветов и отражающая посуда.

			
Сковорода для пиццы	**Емкость для запекания**	**Горшочки**	**Форма для флана**
Темная, неотражающая диаметр 28 см	Темная, неотражающая диаметр 26 см	Керамика диаметр 8 см, высота 5 см	Темная, неотражающая диаметр 28 см

11.23 Влажная конвекция

Для достижения оптимальных результатов воспользуйтесь рекомендациями, приведенными в таблице ниже.

Используйте третье положение противня.

	(°C)	(мин)
Запеченная паста	200 - 220	45 - 55
Картофельная запеканка	180 - 200	70 - 85
Мусака	170 - 190	70 - 95
Лазанья	180 - 200	75 - 90
Каннелони	180 - 200	70 - 85
Хлебный пудинг	190 - 200	55 - 70
Рисовый пудинг	170 - 190	45 - 60
Бисквитный пирог с яблоками (в круглой форме для выпечки)	160 - 170	70 - 80
Белый хлеб	190 - 200	55 - 70

11.24 Информация для испытательных организаций

Испытания согласно: EN 60350, IEC 60350.

Выпекание на одном уровне — выпечка в формах

		°C	мин	
Нежирный бисквит	Горячий воздух	160	45 - 60	2

		°C	мин	
Нежирный бисквит	Традиционное приготовление	160	45 - 60	2
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Горячий воздух	160	55 - 65	2
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Традиционное приготовление	180	55 - 65	1
Песочное печенье	Горячий воздух	140	25 - 35	2
Песочное печенье	Традиционное приготовление	140	25 - 35	2

Выпекание на одном уровне — печенье
Используйте третье положение противня.

		°C	мин
Мелкое печенье (20 шт на противне), предварительный разогрев пустого духового шкафа	Горячий воздух	150	20 - 30
Мелкое печенье (20 шт на противне), предварительный разогрев пустого духового шкафа	Традиционное приготовление	170	20 - 30

Выпекание на нескольких уровнях — печенье

		°C	мин	
Песочное печенье	Горячий воздух	140	25 - 45	2 / 4
Мелкое печенье (20 шт на противне), предварительный разогрев пустого духового шкафа	Горячий воздух	150	25 - 35	1 / 4
Нежирный бисквит	Горячий воздух	160	45 - 55	2 / 4
Яблочный пирог, 1 банка на решетку (Ø 20 см)	Горячий воздух	160	55 - 65	2 / 4

Гриль
Разогрейте пустой духовой шкаф в течение 5 минут.

При приготовлении на гриле выбирайте максимальный уровень температуры.

		мин	
Тосты	Гриль	1 - 2	5
Говяжий стейк, перевернуть по истечении половины времени приготовления	Гриль	24 - 30	4

Большой гриль
Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф в течение 3 минут.

При приготовлении на гриле выбирайте максимальный уровень температуры.

Используйте четвертое положение противня.

	мин	
	1-я сторона	**2-я сторона**
Бургеры	8 - 10	6 - 8
Тосты	1 - 3	1 - 3

11.25 Информация для тестирующих организаций

Испытания для этой функции: Влажный пар.

Используйте эмалированный противень.

Испытания согласно IEC 60350-1.

Установите температуру 99 °C.

	Контейнер (Gastronorm)	(кг)		(мин)	
Брокколи, предварительный разогрев пустого духового шкафа	1 x 1/2 с перфорацией	0.3	3	13 - 15	Установите эмалированный противень на первый уровень.
Брокколи, предварительный разогрев пустого духового шкафа	2 x 1/2 с перфорацией	2 x 0,3	2 и 4	13 - 15	Установите эмалированный противень на первый уровень.

Установите температуру 99 °C.

	Контейнер (Gastronorm)	(кг)		(мин)	
Брокколи, предварительный разогрев пустого духового шкафа	1 x 1/2 с перфорацией	макс	3	15 - 18	Установите эмалированный противень на первый уровень.
Горох, замороженный	2 x 1/2 с перфорацией	2 x 1,3	2 и 4	Пока температура в самой холодной области не достигнет 85°C.	Установите эмалированный противень на первый уровень.

12. УХОД И ОЧИСТКА

⚠ ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

12.1 Примечание по очистке



Чистящие средства

Лицевую поверхность прибора следует протирать только тканью из микрофибры, смоченной в теплой воде с моющим средством.

Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство.

Очищайте пятна мягким моющим средством.



Ежедневное использование

Внутреннюю камеру необходимо мыть после каждого использования. Накопление жира или других отложений может привести к возгоранию.

Не держите продукты в приборе дольше 20 минут. После каждого использования камеру следует насухо протирать только тканью из микрофибры.



Аксессуары

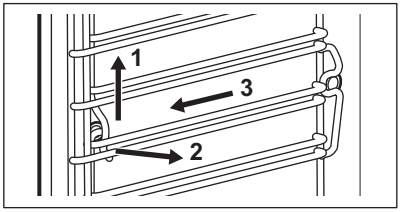
Очистите все аксессуары после каждого использования и дайте им высохнуть. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.

Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями.

12.2 Снятие: Направляющие для противней

Для очистки духового шкафа извлеките направляющие для противней.

Шаг 1	Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.
Шаг 2	Осторожно приподнимите направляющие для противней вверх и снимите их с переднего держателя.
Шаг 3	Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону от боковой стенки.
Шаг 4	Потяните направляющие на себя и извлеките из заднего держателя.



Установка направляющих выполняется в обратном порядке.

12.3 Подменю для: Очистка

☐ — нажмите для входа в подменю.

S1	S2	S3	S4
Опустошение резервуара Для удаления из выдвижного резервуара для воды остатков воды после использования функций с использованием пара.	**Очистка паром** Для очистки духового шкафа с помощью пара.	**Удаление накипи** Для очистки системы парогенератора от известковых отложений.	**Ополаскивание** Для ополаскивания и очистки системы парогенератора после частого использования режимов с использованием функций обработки паром.

12.4 Применение: Опустошение резервуара - S1

Прежде чем начать:	
Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.	Извлеките все принадлежности.

Шаг 1	Включите духовой шкаф.
Шаг 2	Установите сотейник на первый уровень.
Шаг 3	Нажимайте ☐ до тех пор, пока на дисплее не появится S1.
Шаг 4	Нажмите: OK. Продолжительность: 6 мин
Шаг 5	По окончании работы функции извлеките сотейник.

ⓘ Во время работы данной функции лампа освещения не горит.

12.5 Применение: Очистка паром - S2

Перед очисткой паром:		
Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.	Извлеките все принадлежности.	Очистите дно внутренней камеры и внутреннее стекло дверцы мягкой тряпкой, смоченной теплой водой с мягким моющим средством.

Шаг 1	Включите духовой шкаф.
Шаг 2	Наполните выдвижной резервуар для воды до максимальной отметки до появления звуковых сигналов или соответствующего сообщения на дисплее.
Шаг 3	Нажимайте ☐ до тех пор, пока на дисплее не появится S1.
Шаг 4	Выберите S2. Продолжительность: 30 мин По окончании очистки раздастся звуковой сигнал.
Шаг 5	Для отключения сигнала нажмите на любой символ.

ⓘ Во время работы данной функции лампа освещения не горит.

По истечении времени очистки:		
Выключите духовой шкаф.	После остывания духового шкафа вытрите внутреннюю камеру мягкой тряпкой.	Для окончательной просушки оставьте дверцу духового шкафа открытой.

12.6 Напоминание о чистке

Рекомендуется выполнить очистку при появлении соответствующего напоминания.

Используйте функцию: S2.

Включить или выключить напоминание можно в меню: Параметры .

12.7 Применение: Удаление накипи - S3

Прежде чем начать:		
Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.	Извлеките все принадлежности.	Убедитесь в том, что выдвижной резервуар для воды пуст. При необходимости включите функцию: Опустошение резервуара - S1.

Шаг 1	Включите духовой шкаф.
Шаг 2	Установите сотейник на первый уровень.
Шаг 3	Налейте в выдвижной резервуар для воды 250 мл средство для удаления накипи.
Шаг 4	Наполните оставшуюся часть выдвижного резервуара для воды водой до максимальной отметки до появления звуковых сигналов или соответствующего сообщения на дисплее.

Шаг 5	Нажимайте ☐ до тех пор, пока на дисплее не появится S1.
Шаг 6	Выберите S3. Продолжительность: 1 час 40 мин
Шаг 7	По окончании работы функции извлеките сотейник.

ⓘ Во время работы данной функции лампа освещения не горит.

По окончании удаления накипи:			
Выключите духовой шкаф.	После остывания духового шкафа вытрите внутреннюю камеру мягкой тряпкой.	Для окончательной просушки оставьте дверцу духового шкафа открытой.	Включите функцию: Ополаскивание. См. главу «Уход и очистка», «Использование функции ополаскивания S4».

ⓘ Если после удаления накипи в духовом шкафу останется некоторое количество накипи, на дисплее появится приглашение повторить процедуру.

12.8 Напоминание о необходимости удаления накипи

Имеется два вида напоминаний о необходимости удаления накипи. Возможность отключить напоминание о необходимости удаления накипи отсутствует.

Тип	Описание
Ненавязчивое напоминание	Рекомендует произвести удаление накипи из духового шкафа.
Настоятельное напоминание	Обязывает произвести удаление накипи из духового шкафа. Если не произвести удаление накипи в духовом шкафу при появлении настоятельного напоминания, функции приготовления на пару будут выключены.

ⓘ Если напоминания включены, на дисплее мигает S3.Эти напоминания появляются при каждом выключении духового шкафа.

12.9 Применение: Ополаскивание - S4

Прежде чем начать:	
Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.	Извлеките все принадлежности.

Шаг 1	Включите духовой шкаф.
Шаг 2	Установите сотейник на первый уровень.
Шаг 3	Наполните выдвижной резервуар для воды водой до максимальной отметки до появления звуковых сигналов или соответствующего сообщения на дисплее.
Шаг 4	Нажимайте ☐ до тех пор, пока на дисплее не появится S1.
Шаг 5	Выберите S4. Продолжительность: 30 мин
Шаг 6	По окончании работы функции извлеките сотейник.

ⓘ Во время работы данной функции лампа освещения не горит.

По окончании ополаскивания:	
Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.	Для окончательной просушки оставьте дверцу духового шкафа открытой.

12.10 Извлечение и установка: Дверца

Можно снимать дверцу и внутренние стеклянные панели для очистки. Количество стеклянных панелей зависит от модели.

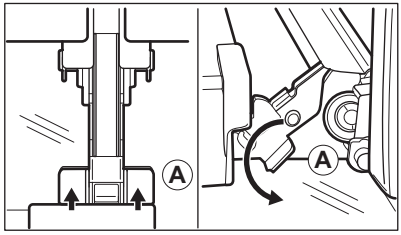
⚠ ВНИМАНИЕ!

Дверца имеет большой вес.

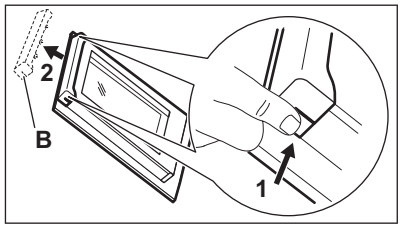
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Обращайтесь со стеклом бережно. Это особенно касается зоны кромок. Стекло может разбиться.

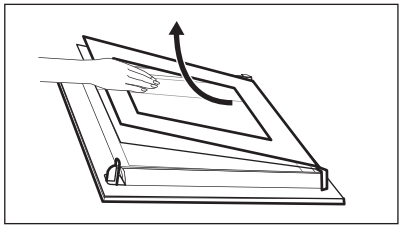
Шаг 1	Полностью откройте дверцу.
Шаг 2	Поднимите и нажмите стопорные рычаги (A) на двух петлях дверцы.



Шаг 3	Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (приблизительно на угол 70°). Возьмитесь за дверцу с обеих сторон и потяните ее от духового шкафа под углом вверх. Положите дверцу наружной стороной вниз на мягкую ткань на устойчивой поверхности.
Шаг 4	Возьмитесь за дверную планку (B) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.
Шаг 5	Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.
Шаг 6	Берясь за верхний край каждой стеклянной панели, осторожно вытащите их по одной вверх из направляющей.



Шаг 7	Очистите стеклянную панель водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянную панель досуха. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.
Шаг 8	Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности.



Шаг 9	Вставьте сначала меньшую панель, затем панель большего размера, после чего установите дверцу. Убедитесь, что стекла вставлены правильно; в противном случае поверхность дверцы может перегреваться.

12.11 Замена лампы освещения

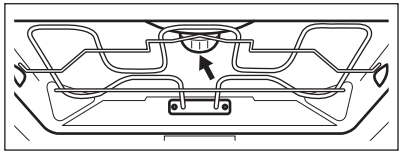
⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.
Лампа может быть горячей.

Перед заменой лампы:		
Шаг 1	**Шаг 2**	**Шаг 3**
Выключите духовой шкаф. Дождитесь остывания духового шкафа.	Отключите духовой шкаф от сети электропитания.	Положите ткань на дно внутренней камеры.

Верхняя лампа

Шаг 1	Чтобы снять плафон, поверните его.



Шаг 2	Снимите металлическое кольцо и очистите плафон от загрязнений.
Шаг 3	Замените лампу на аналогичную с жаростойкостью 300 °C.
Шаг 4	Прикрепите металлическое кольцо к плафону и установите его.

Боковая лампа

Шаг 1	Снимите левую направляющую для противня, чтобы получить доступ к лампе освещения.
Шаг 2	Снимите плафон с помощью отвертки с шестигранной головкой 20.
Шаг 3	Снимите и очистите металлическую рамку и уплотнитель.
Шаг 4	Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300 °C.
Шаг 5	Установите металлическую рамку и уплотнитель. Затяните винты.
Шаг 6	Установите левую направляющую для противня.

13. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

⚠ **ВНИМАНИЕ!**

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

13.1 Что делать, если...

Неисправность	**Возможная причина**	**решение**
Духовой шкаф не включается или не работает.	Духовой шкаф не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения духового шкафа и наличие напряжение в сети (см. Схему подключения).
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф выключен.	Включите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается.	Не установлено текущее время.	Установите текущее время.
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые настройки.	Убедитесь, что настройки выбраны верно.
Духовой шкаф не нагревается.	Задано автоматическое отключение.	См. «Автоматическое отключение».
Духовой шкаф не нагревается.	Функция «Защита от детей» включена.	См. «Отключение функции «Защита от детей».
Духовой шкаф не нагревается.	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает повторно снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.
Не горит лампа освещения.	Лампа освещения перегорела.	Замените лампу освещения.
В режиме отключения дисплей не отображает текущее время.	Дисплей отключен.	Для включения дисплея одновременно коснитесь полей ◷ и ⋀.
Не работает термощуп.	Штекер термощупа не вставлен в свое гнездо надлежащим образом.	Вставьте штекер термощупа в гнездо до упора.

Неисправность	Возможная причина	решение
На приготовление продуктов уходит слишком много или слишком мало времени.	Слишком высокая или слишком низкая температура.	При необходимости измените температуру. Следуйте указаниям Руководства пользователя.
Пар и конденсат осаждаются на продуктах и внутри камеры духового шкафа.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовке более, чем на 15–20 минут.
На дисплее отображается «C2».	Вы намереваетесь включить функцию размораживания, но не извлекли штекер термощупа из его гнезда.	Выньте штекер термощупа из гнезда.
На дисплее отображается код ошибки, не указанный в данной таблице.	Имел место сбой электроники.	• Выключите и снова включите духовой шкаф с помощью предохранителя домашней электропроводки или предохранительного выключателя на электрощите. • Если на дисплее снова отображается код ошибки, обратитесь в сервисный центр.
Процедура удаления накипи прервана до ее окончания.	Имел место сбой энергоснабжения.	Повторите процедуру.
Процедура удаления накипи прервана до ее окончания.	Функция прервана пользователем.	Повторите процедуру.
После процедуры удаления накипи в противне для жарки отсутствует вода.	Выдвижной резервуар для воды не был наполнен до максимальной отметки.	Убедитесь, что в выдвижной резервуар для воды была залита вода и средство для удаления накипи. Повторите процедуру.
После цикла удаления накипи на дне камеры находится грязная вода.	Было выбрано неверное положение противня для жарки.	Удалите остатки воды и средства для удаления накипи с дна камеры духового шкафа. На самый нижний уровень установите противень для жарки.
Процедура очистки прервана до ее окончания.	Имел место сбой энергоснабжения.	Повторите процедуру.
Процедура очистки прервана до ее окончания.	Функция прервана пользователем.	Повторите процедуру.
По окончании работы функции очистки на дне камеры духового шкафа слишком много воды.	Перед включением цикла очистки в приборе было распылено слишком много моющего средства.	Все элементы внутренней камеры должны быть покрыты тонким слоем моющего средства. Распыляйте моющее средство равномерно.
Результаты выполнения процедуры очистки неудовлетворительны.	Изначальная температура в камере духового шкафа при очистке паром была слишком высокой.	Повторите цикл. Повторите цикл в холодном приборе.

Неисправность	Возможная причина	решение
Результаты выполнения процедуры очистки неудовлетворительны.	Вы не извлекли боковые направляющие перед тем, как приступить к процедуре очистки. Через них тепло может передаваться в стенкам, что ухудшает производительность цикла.	Извлеките из прибора боковые направляющие и снова запустите выполнение функции.
Результаты выполнения процедуры очистки неудовлетворительны.	Вы не извлекли из прибора дополнительные принадлежности перед тем, как приступить к процедуре очистки. Они могут препятствовать циркуляции пара, что ухудшает производительность цикла.	Извлеките из прибора дополнительные принадлежности и снова запустите выполнение функции.
Прибор включен, но не нагревается. Не работает вентилятор. На дисплее отображается **"Demo"**.	Включен деморежим.	См. «Использование меню "Настройки"» в Главе «Дополнительные функции».

13.2 Данные о техническом обслуживании

Если самостоятельно справиться с проблемой не удается, обратитесь в магазин, в котором был приобретен прибор, или в авторизованный сервисный центр.

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры прибора. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры прибора.

Рекомендуем записать их здесь:	
Название модели (MOD.)	.....
Продуктовый номер (PNC)	.....
Серийный номер (S.N.)	.....

14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

14.1 Информация об изделии и лист с информацией об изделии в соответствии с нормами и правилами ЕС по экологизации и энергетической маркировке продукции

Название поставщика	Electrolux
Модель	EOB7S31V 944184891 EOB7S31Z 944184890
Индекс энергоэффективности	81.0
Класс энергетической эффективности	A+
Потребление энергии в стандартном режиме (ECelectric cavity)	1.09 кВт·ч/цикл
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется (ECelectric cavity)	0.68 кВт·ч/цикл
Количество камер	1
Источник нагрева	Электричество

Объём камеры (V)	70 л	
Тип духового шкафа	Встроенный духовой шкаф	
Масса (M)	EOB7S31V	37.5 кг
	EOB7S31Z	37.5 кг

IEC/EN 60350-1 — Бытовые электрические приборы для приготовления пищи — Часть 1: Серии, духовые шкафы, пароварки и грили - Методы определения показателей.

14.2 Экономия электроэнергии

Данный прибор имеет функции для экономии электроэнергии во время приготовления.

Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы прибора была плотно закрыта. Во время приготовления не открывайте дверцу прибора слишком часто. Следите за чистотой уплотнителя дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплен на своем месте.

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду.

При возможности не производите предварительный разогрев прибора перед приготовлением.

Во время приготовления нескольких блюд за раз сводите перерывы между выпечкой/жаркой к минимуму.

Приготовление с использованием вентилятора
По возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется вентилятор, чтобы сберечь электроэнергию.

Остаточное тепло
Если программа с Продолж. активирована, а время приготовления превышает 30 минут, нагревательные элементы автоматически выключаются раньше в некоторых функциях прибора.

Вентилятор и лампа освещения продолжают работать. После выключения прибора на дисплее отображается остаточное тепло. Это тепло можно использовать для поддержания блюд в теплом состоянии.

Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру прибора до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления. Продолжится приготовление остаточного тепла внутри прибора.

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.

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

Приготовление с выключенной лампой
Выключите лампу на время приготовления. Включайте ее только при необходимости.

Влажная конвекция
Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.

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

Выключение дисплея
Дисплей можно выключить. Одновременно нажмите и удерживайте ⏲ и ⋀. Для включения повторите данное действие.

15. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом ♺ следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

Electrolux Appliances AB,
St. Goransgatan 143,
105 45 Stockholm, Sweden