



Thinking of you
Electrolux



EOC95651B
EOC95651A

RU ДУХОВОЙ ШКАФ

ИНСТРУКЦИЯ ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ



СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|----|
| 1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ | 3 |
| 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ | 4 |
| 3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ | 8 |
| 4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ | 9 |
| 5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ | 10 |
| 6. ФУНКЦИИ ЧАСОВ | 12 |
| 7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ | 13 |
| 8. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ | 16 |
| 9. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ | 17 |
| 10. УХОД И ОЧИСТКА | 31 |
| 11. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ | 34 |
| 12. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ | 35 |

МЫ ДУМАЕМ О ВАС

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

Добро пожаловать в Electrolux!

На нашем веб-сайте Вы сможете:



Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании:

www.electrolux.com



Зарегистрировать свое изделия для улучшения обслуживания:

www.RegisterElectrolux.com



Приобрести дополнительные принадлежности, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:

www.electrolux.com/shop

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию.

Данная информация находится на табличке с техническими данными. Модель, код изделия (PNC), серийный номер.



Внимание / Важные сведения по технике безопасности.



Общая информация и рекомендации



Информация по защите окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством. Производитель не несет ответственность за травмы и повреждения, полученные/вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Побойтесь о том, чтобы данное руководство было у Вас под рукой на протяжении всего срока службы прибора.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями



ВНИМАНИЕ!

Существует риск удушья, получения травм или стойких нарушений нетрудоспособности.

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором. Запрещается оставлять детей в возрасте до 3 лет без присмотра вблизи прибора.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Если прибор оснащен функцией «Защита от детей», рекомендуется включить эту функцию.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

1.2 Общие правила техники безопасности

- Установка прибора и замена кабеля должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Во время работы прибора его внутренняя камера сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора. Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Перед выполнением операций по очистке и уходу отключите прибор от сети электропитания.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.
- Перед выполнением пиролитической очистки необходимо убрать явные загрязнения. Извлеките все детали из духового шкафа.
- Используйте только термосенсор для мяса, рекомендованный для данного прибора.
- Для извлечения направляющих для противня вытяните сначала переднюю, а затем заднюю часть направляющей противня из боковой стенки - движением, направленным от стенки. Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.
- В случае повреждения шнура питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с равнозначной квалификацией.
- Перед тем, как менять лампочку, убедитесь, что прибор отключен от электропитания, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка



ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна производиться только квалифицированным персоналом.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по установке.
- Прибор имеет большой вес: соблюдайте предосторожность при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Убедитесь, что мебель под прибором и рядом с ним надежно закреплена.
- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся по обе стороны прибора, должны иметь ту же высоту.

Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор необходимо заземлить.
- Убедитесь, что указанные на табличке с техническими данными параметры электропитания соответствуют параметрам электросети. В противном случае обратитесь к электрику.
- Для подключения прибора необходимо использовать установленную надлежащим образом электробезопасную розетку.
- Не используйте тройники и удлинители.
- Позаботьтесь о том, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь в сервисный центр или к электрику.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора, особенно если дверца сильно нагрета.

- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только по окончании установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке электропитания имеется свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Не тяните за кабель электропитания для отключения прибора от электросети. Всегда беритесь за вилку сетевого кабеля.
- Используйте только подходящие устройства для изоляции: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители, выкручивающиеся из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и замыкатели.
- 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.

2.2 Использование



ВНИМАНИЕ!

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

- Используйте данный прибор в бытовых помещениях.
- Не вносите изменения в параметры данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия ничем не загорожены.
- Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками; не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.

- Не используйте прибор в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.
- При работе прибора его дверца должна быть закрыта.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. Использование ингредиентов, содержащих алкоголь, может привести к образованию воздушно-спиртовой смеси.
- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Не помещайте на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся вещества или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца имеет большой вес!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральное моющее средство. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.
- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для того, чтобы избежать повреждения и изменения цвета эмали:
 - не помещайте посуду или другие предметы непосредственно на дно прибора.
 - не кладите алюминиевую фольгу непосредственно на дно прибора.
 - Не наливайте в нагретый прибор воду.
 - Не храните в приборе после окончания приготовления влажную посуду и продукты.
 - Соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали не влияет на производительность прибора. Оно не является дефектом с точки зрения закона о гарантийных обязательствах.
- Для приготовления тортов, содержащей большое количество влаги, используйте противень для жарки. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.

2.3 Уход и очистка



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.

Пиролитическая очистка



ВНИМАНИЕ!

В режиме пиролитической очистки существует опасность травмы / пожара / выделения химических соединений (паров)

- Перед выполнением пиролитической самоочистки или перед первым использованием прибора извлеките из камеры духового шкафа:
 - Какие бы то ни было остатки пищи, брызги/отложения масла или жира.
 - Какие бы то ни было извлекаемые предметы (включая полки, боковые направляющие и т.д., поставляемые вместе с изделием), особенно, кастрюли с антипригарным покрытием, сковороды, противни, кухонные принадлежности и т.д.
- Не подпускайте детей к прибору в ходе пиролитической очистки. Прибор очень сильно нагревается.
- Не подпускайте детей к прибору в ходе пиролитической очистки. Прибор сильно нагревается, и из передних вентиляционных отверстий выходит горячий воздух.
- Пиролитическая очистка представляет собой разогрев до высокой температуры, что может приводить к высвобождению испарений от остатков пищи и материалов прибора. Поэтому потребители обязаны:

- Обеспечить хорошую вентиляцию во время и после первого использования прибора при максимальной температуре.
- Во время и после каждой пиролизической очистки обеспечить хорошую вентиляцию.
- В отличие от людей, некоторые птицы и рептилии могут быть особенно чувствительными к испарениям, исходящим от всех духовых шкафов, оснащенных функцией пиролизической очистки.
 - Во время первого нагрева прибора до максимальной рабочей температуры, а также, во время и после пиролизической очистки вблизи места установки прибора не должны находиться домашние животные (и, особенно, птицы): перенесите их в хорошо вентилируемое помещение.
- Небольшие домашние животные также могут быть крайне восприимчивыми к локальным перепадам температуры вблизи всех духовых шкафов с функцией пиролизической очистки.
- Высокая температура, достигаемая в ходе пиролизической очистки всеми духовыми шкафами с функцией пиролизической очистки, может стать причиной повреждения антипригарных покрытий кастрюль, сковород, противней, кухонных принадлежностей и т.д., а также превратить их в источники небольшого количества химических испарений.
- Описанные испарения от всех пиролизических духовых шкафов / остатков пищи не

представляют опасности для человека, включая грудных детей и лиц с медицинскими заболеваниями.

2.4 Внутреннее освещение

- В приборе используется модуль подсветки или галогеновая лампа, предназначенная только для бытовых приборов. Не используйте их для освещения дома.



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

- Перед заменой лампы отключите электропитание прибора.
- Используйте только лампы той же спецификации.

2.5 Утилизация

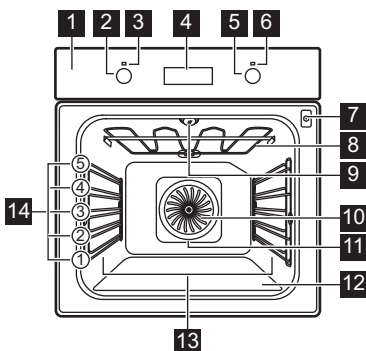


ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

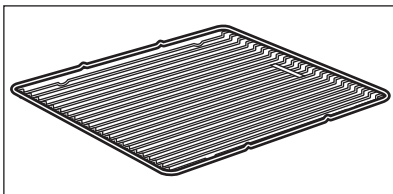
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Отрежьте кабель электропитания и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы предотвратить риск ее заперения на случай, если внутри прибора окажутся дети и домашние животные.

3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ



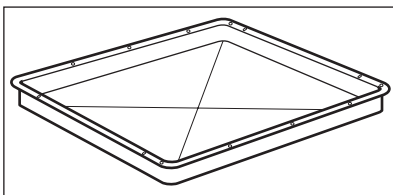
- 1** Панель управления
- 2** Ручка выбора режимов духового шкафа
- 3** Световой индикатор/символ включения
- 4** Электронный программатор
- 5** Ручка регулировки температуры
- 6** Индикатор включения
- 7** Гнездо для термощупа для мяса
- 8** Нагревательный элемент
- 9** Лампа освещения
- 10** Вентилятор
- 11** Задний нагревательный элемент
- 12** Нижний нагрев
- 13** Съёмная направляющая для противня
- 14** Положение противней

3.1 Аксессуары



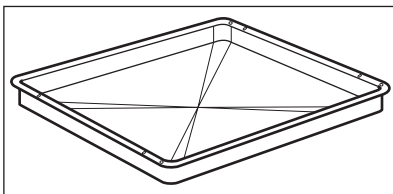
Решетка

Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.



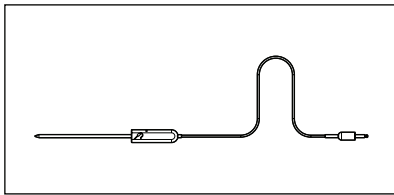
Глубокий противень

Для тортов и бисквитов.



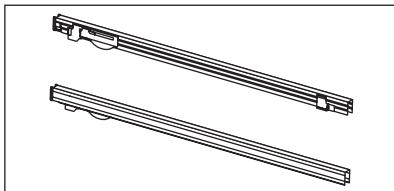
Противень для жарки / гриля

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



Термомуш для мяса

Для определения готовности блюда.



Телескопические направляющие

Для полок и противней.

4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ВНИМАНИЕ!

См. главу «Сведения по технике безопасности».

4.1 Первая чистка

- Извлеките из духового шкафа все принадлежности.
- Перед первым использованием прибор необходимо очистить.



См. главу «Уход и очистка».

4.2 Установка текущего времени

При первом подключении к сети на дисплее на несколько секунд высветятся все его символы. В течение последующих нескольких секунд на дисплее будет отображаться версия встроенного программного обеспечения. После того, как информация о версии программного обеспечения исчезнет, на дисплее отобразятся символ **hr** («час») и «**12:00**». «**12**» будет мигать.

1. Чтобы установить текущий час, нажмите на **+** или на **-**.
2. Нажмите на **⏻** для подтверждения (требуется только для первой установки. Впо-

следствии новое заданное время суток будет автоматически сохранено через 5 секунд).

На дисплее отображается **min** и установленное значение часов. "Мигает «**00**».

3. Для установки минут нажмите на **+** или на **-**.
4. Нажмите на **⏻** для подтверждения (требуется только для первой установки. Впоследствии новое заданное время суток будет автоматически сохранено через 5 секунд).

На дисплее температуры/времени отобразится новое текущее время.

Изменение времени суток

Изменить текущее время суток можно только если духовой шкаф выключен.

Нажмите на **⏻**. Установленное время и символ **⌚** на дисплее начнут. Чтобы установить новое текущее время воспользуйтесь процедурой, описанной в разделе «Установка текущего времени».

5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».



Для использования прибора нажмите на ручку выбора режима. Ручка выйдет из утопленного положения.

- Для выключения прибора, поверните ручку выбора режима духового шкафа в положение «Выкл» («0»).












Символ кнопки, индикатор или лампа (зависит от модели — см. описание изделия):


- Индикатор включается при нагреве духового шкафа.
- Лампа включается во время работы прибора.
- Символ показывает, чем управляет кнопка: конфорками, режимами духового шкафа или температурой.

5.1 Включение и выключение прибора

- Для выбора режима воспользуйтесь ручкой выбора режимов духового шкафа.
- Поворотом ручки термостата задайте нужную \oplus / \ominus температуру.

5.2 Режимы духового шкафа

| Режим духового шкафа | Применение |
|--|--|
|  Быстрый нагрев | Сокращение времени нагрева. |
|  Горячий воздух | Одновременное выпекание на трех уровнях духового шкафа и подсушивание продуктов. Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима «Верхний + нижний нагрев». |
|  Пицца | Выпекание на 1 уровне духового шкафа, когда требуется более интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка. Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима «Верхний + нижний нагрев». |
|  Верхний + нижний нагрев | Выпекание и жарка на одном уровне духового шкафа. |
|  Нижний нагрев | Выпекание тортов с хрустящей нижней корочкой и консервирование продуктов. |
|  Размораживание | Размораживание замороженных продуктов. |
|  Малый гриль | Приготовление на гриле продуктов плоской формы и тостов. |
|  Большой гриль | Приготовление на гриле большого количества тонких кусков продуктов, а также приготовление тостов. |
|  Турбо-гриль | Жарка крупных кусков мяса или птицы на одном уровне; а также запекание до румяной корочки и обжаривание. |

| Режим духового шкафа | Применение |
|--|--|
|  Пиролитическая очистка | Включение автоматической пиролитической очистки духового шкафа. Данная функция производит выжигание загрязнений в камере духового шкафа. Духовой шкаф нагревается приблизительно до 500°C. |

5.3 Режим быстрого нагрева

Режим быстрого нагрева позволяет уменьшить время нагрева.

1. Задайте режим быстрого нагрева. См. Таблицу «Режимы духового шкафа».
2. Поворотом ручки термостата \oplus / \ominus задайте нужную температуру.

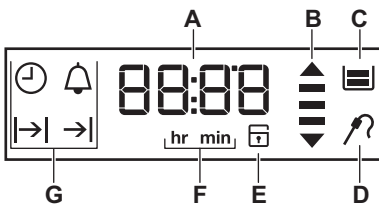
3. При достижении заданной температуры прибор выдает звуковой сигнал.



После выдачи звукового сигнала быстрый нагрев не выключается. Данная функция должна быть выключена вручную.

4. Задайте режим духового шкафа.

5.4 Дисплей




- A) Таймер
- B) Индикация нагрева и остаточного тепла
- C) Резервуар для воды (только в ряде моделей)
- D) Термощуп для мяса (только в ряде моделей)
- E) Электронная Блок. Двери (только в ряде моделей)
- F) Часы / минуты
- G) Функции часов

5.5 Кнопки





| Кнопка | Функция | Описание |
|--------|-------------|---|
| | ЧАСЫ | Включение функции часов. |
| | МИНУС, ПЛЮС | Установка текущего времени. |
| | ТАЙМЕР | Установка ТАЙМЕРА. Нажмите и удерживайте эту кнопку дольше 3 секунд для включения или выключения лампы освещения духового шкафа. |
| | ТЕМПЕРАТУРА | Проверка температуры духового шкафа или термощупа для мяса (если он имеется). Используется только во время работы духового шкафа. |



5.6 Индикация нагрева / остаточного тепла



При включении функции духового шкафа на дисплее  одна за другой высвечиваются

полоски. Полоски отражают повышение или понижение температуры духового шкафа.





6. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

| СИМВОЛ | ФУНКЦИЯ | ОПИСАНИЕ |
|---|-------------------|---|
|  | ТАЙМЕР | Установка таймера обратного отсчета. Функция не влияет на работу духового шкафа. Таймер можно включить в любое время, даже если прибор выключен. |
|  | ВРЕМЯ СУТОК | Установка, изменение или контроль времени суток. См. раздел «Установка текущего времени». |
|  | ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ | Задание продолжительности работы прибора. Перед установкой данной функции задайте режим духового шкафа. |
|  | ОКОНЧАНИЕ | Установка времени окончания работы прибора. Перед установкой данной функции задайте режим духового шкафа. При одновременном использовании функций «Продолжительность» и «Окончание» (время отсрочки пуска) можно задать время для автоматического включения и выключения прибора. |






 Для изменения функции часов нажмите на кнопку  нужное число раз.




 Нажмите на кнопку  для подтверждения выбора функции часов или подождите 5 секунд, и настройка будет подтверждена автоматически.



3. Для выключения звукового сигнала нажмите на любую кнопку или откройте дверцу духового шкафа.



 Если во время установки часов для функции ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ  нажать на кнопку , прибор перейдет в режим установки функции ОКОНЧАНИЕ .

6.1 Установка ДЛИТЕЛЬНОСТИ или ОКОНЧАНИЯ

1. Повторно нажимайте кнопку , пока на дисплее не отобразится  или .
На дисплее замигает символ  или .

2. Нажмите на  или на  для установки значений, и нажмите на  для подтверждения.



Для установки функции «Продолжительность»  сначала следует установить значение минут, а затем значение часов; при установке функции «Окончание»  сначала задается значение часов, а затем значение минут.

В течение двух минут после истечения заданного времени звучит звуковой сигнал. На дисплее замигает символ  или  и заданное время. Духовой шкаф выключается.


6.2 Установка ТАЙМЕРА


1. Нажмите на .

На дисплее замигают  и «00».

2. Для установки таймера воспользуйтесь кнопками  или . Сначала время отображается в минутах и секундах. Если заданный промежуток времени превышает 60 минут, на дисплее высвечивается символ **hr**. При этом прибор производит вычисление времени в часах и минутах.

3. Таймер автоматически начинает отсчет через пять секунд.

 По истечении 90% заданного времени выдается звуковой сигнал. Для выключения звукового сигнала нажмите на любую кнопку.

4. По истечении установленного времени в течение двух минут выдается звуковой сигнал. "На дисплее мигают «00:00» и ". Для выключения звукового сигнала нажмите на любую кнопку.



Если задать функцию «ТАЙМЕР» при заданных функциях «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ» или «ОКОНЧАНИЕ», на дисплее отобразится символ .

6.3 Таймер отсчета времени с начала приготовления

Таймер прямого отсчета с начала приготовления предназначен для контроля за продол-

жительностью времени работы духового шкафа. Он включается как только духовой шкаф начинает нагреваться.

Для сброса отсчета времени с начала приготовления нажмите и удерживайте кнопки — и +.



Таймер прямого отчета нельзя использовать одновременно с функциями «Продолжительность» или «Окончание».

7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».

7.1 Термосенсор для мяса

Термосенсор для мяса служит для измерения температуры внутри мяса. Когда температура мяса достигает заданного значения, прибор выключается.

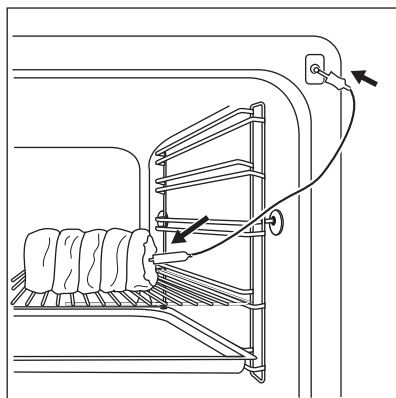
Необходимо задать два значения температуры:

- Температуру духового шкафа. См. таблицу «Жарка».
- Температуру внутри продукта. См. Таблицу «Термощуп для мяса».



Используйте только термощуп для мяса, поставляемый вместе с прибором, или заказывайте его только там, где продаются оригинальные запасные части.

1. Выберите режим и задайте температуру духового шкафа.
2. Установите кончик термощупа для мяса (с символом на рукоятке) в сердце-вину куска мяса.



3. Вставьте штекер термощупа для мяса в гнездо спереди прибора. На дисплее отображается символ термощупа для мяса и температура внутри продукта. По умолчанию при первом использовании термощупа для мяса заданная температура внутри продукта составляет 60°C.
4. Пока мигает , можно изменить заданную по умолчанию температуру внутри продукта при помощи ручки.
5. Нажмите на для сохранения новой температуры внутри продукта или подождите 10 секунд, и новое значение будет сохранено автоматически. Новое значение температуры внутри продукта высветится на дисплее при следующем использовании термощупа для мяса.
6. Убедитесь, что в ходе приготовления термощуп для мяса находится внутри куска мяса, а его штекер вставлен в гнездо.

7. При достижении заданной температуры внутри продукта значение температуры внутри продукта и символ термощупа для мяса начнут мигать. В течение двух минут будет звучать звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала нажмите на любую кнопку.
8. Извлеките штекер термощупа для мяса из его гнезда. Выньте мясо из прибора.
9. Выключите прибор.



При каждой установке штекера термощупа для мяса в его гнездо необходимо задать значения для функций «Продолжительность» и «Окончание».

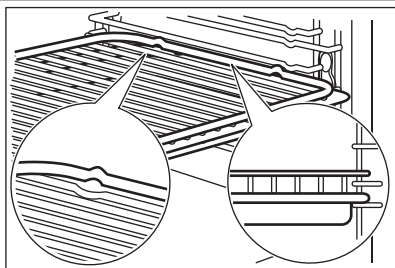


В то время как прибор впервые рассчитывает приблизительную продолжительность хода приготовления, на дисплее мигает символ -. По окончании вычисления на дисплее отобразится продолжительность приготовления. Вычисления производятся в многозадачном режиме в ходе всего процесса приготовления и при необходимости значение продолжительности обновляется на экране прибора.

В ходе приготовления можно в любой момент изменить значение температуры внутри продукта:

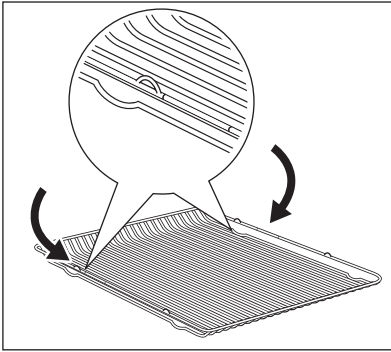
1. Нажмите на кнопку температуры °C :
 - Одно нажатие вызывает отображение заданной температуры внутри продукта, которое каждые 10 секунд сменяется значением фактической температуры внутри продукта.
 - Два нажатия вызывают отображение текущей температуры духового шкафа, которое каждые 10 секунд сменяется значением заданной температуры духового шкафа.
 - Три нажатия вызывают отображение заданной температуры духового шкафа.
2. При помощи ручки термостата задайте нужную температуру.

7.2 Установка дополнительных принадлежностей



Одновременная установка решетки и противня для жарки:

Сотейник и решетка имеют боковые кромки. Эти кромки и форма направляющих служат защитой от соскальзывания посуды.

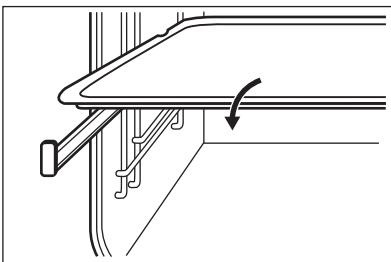


Решетка:

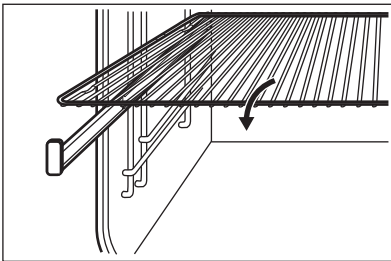
Вставьте решетку между направляющими, убедившись, что опоры смотрят вниз.

- Для повышения уровня безопасности в верхней части левого и правого краев всех дополнительных принадлежностей духового шкафа имеются небольшие выступы. Выступы также служат защитой от опрокидывания.
- Высокий ободок по периметру решетки служит для предотвращения соскальзывания кухонной посуды.

7.3 Телескопические направляющие – установка аксессуаров для духовки



Установите глубокий противень или противень для жарки на телескопические направляющие.

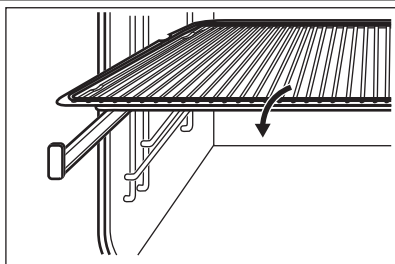


Установите решетку на телескопические направляющие так, чтобы ее опоры были направлены вниз.



Высокий ободок решетки предназначен для защиты посуды от соскальзывания.

7.4 Одновременное размещение решетки и противня для жарки



Уложите решетку на противень для жарки. Установите решетку и противень для жарки на телескопические направляющие.

8. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

8.1 Функция «Защита от детей»

Функция «Защита от детей» предотвращает случайное включение прибора.

Включение и выключение функции «Защита от детей»:

1. Не задавайте какой-либо режим духового шкафа.
2. Одновременно нажмите и удерживайте около двух секунд \odot и \oplus .
3. Прозвучит звуковой сигнал. На дисплее отобразится или погаснет символ SAFE (в зависимости от того, включается или отключается при этом функция защиты от детей).



Если духовой шкаф оснащен функцией пиролитической очистки и она включена, дверца блокируется.

При нажатии на любую кнопку и при повороте ручки на дисплее будет появляться символ SAFE.

Блокировка кнопок

Блокировка кнопок позволяет предотвратить случайное изменение режима духового шкафа. Режим «Блокировка кнопок» можно включить только когда прибор работает.

Включение и выключение функции «Защита от детей»:

1. Включите прибор.
2. Включите режим или дополнительный параметр духового шкафа.

3. Одновременно нажмите и удерживайте около двух секунд \odot и \oplus .
4. Прозвучит звуковой сигнал. Лос отображается или гаснет в зависимости от того, включается или отключается при этом функция блокировка кнопок.



Если духовой шкаф оснащен функцией пиролитической очистки и она включена, дверца блокируется. При включенной блокировке кнопок прибор можно выключить. При выключении прибора блокировка кнопок выключается.

При нажатии на любую кнопку и при повороте ручки на дисплее будет появляться символ Лос.

8.2 Индикация остаточного тепла

Если прибор выключен, а температура камеры духового шкафа превышает 40°C , на дисплее высвечивается индикация остаточного тепла \equiv . Для того, чтобы узнать температуру духового шкафа, воспользуйтесь ручкой термостата.

8.3 Вентилятор охлаждения

Когда прибор включен, автоматически включается вентилятор охлаждения для охлаждения поверхности прибора. При выключении прибора вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

8.4 Автоматическое отключение

Из соображений безопасности прибор автоматически выключается по истечении определенного времени:

| Температура духового шкафа | Время отключения духового шкафа |
|----------------------------------|---------------------------------|
| 30°C – 115°C | 12,5 час |
| 120°C – 195°C | 8,5 час |
| 200°C – 245°C | 5,5 час |
| 250°C – максимальная температура | 3 час |

Чтобы вновь включить прибор после автоматического отключения, нажмите любую кнопку.



Автоматическое отключение работает со всеми функциями духового шкафа, кроме функций «Освещение», «Продолжительность», «Окончание», «Отсрочка пуска» и «Термосенсор для мяса».

- Если духовой шкаф работает.
- Если пользователь не изменяет температуру духового шкафа.

9. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

9.1 Внутренняя сторона дверцы

В некоторых моделях на внутренней стороне дверцы можно найти:

- Номера положений противней.
- Информация о режимах нагрева духового шкафа, рекомендуемых положениях противней и температура для приготовления типичных блюд.



Приведенные в таблицах значения температуры и времени выпечки и жарки являются ориентировочными. Они зависят от рецептов, качества и количества используемых ингредиентов.

9.2 Выпечка

Общие указания

- Ваш новый духовой шкаф может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. Адаптируйте свои обычные настройки (температура, время приготовления) и положения противней к значениям, приведенным в таблице.

- При продолжительном времени выпекания Вы можете отключить духовой шкаф приблизительно за 10 минут до окончания программы и использовать ее остаточное тепло.

При использовании замороженных продуктов противни в духовом шкафу во время выпекания могут изогнуть. После остывания эти деформации исчезнут.

Пояснения к таблицам приготовления выпечки

- Производитель рекомендует при первом использовании использовать самую низкую температуру.
- Если не удалось найти данные для конкретного кулинарного рецепта, ориентируйтесь на похожий рецепт.
- При выпекании пирогов более чем на одном уровне время выпекания можно увеличить на 10–15 минут.
- Торты и выпечка, расположенные на разной высоте, не всегда начинают подрумяниваться равномерно. В этом случае не меняйте температуру. Разница выровняется в процессе выпекания.

9.3 Советы по выпечке

| Результат выпечки | Возможная причина | Решение |
|---|--|--|
| Низ торта недостаточно подрумянен. | Неверный выбор положения противня. | Выберите для торта более низкий уровень. |
| Торт опадает и остается сырым, комковатым или частично непропеченным. | Слишком высокая температура духового шкафа. | При следующем приготовлении немного уменьшите температуру духового шкафа. |
| Торт опадает и остается сырым, комковатым или частично непропеченным. | Слишком малое время выпекания. | Установите более длинное время выпекания. Время выпекания нельзя сократить, увеличив температуру. |
| Торт опадает и остается сырым, комковатым или частично непропеченным. | Слишком много жидкости в тесте. | Используйте меньше жидкости. Соблюдайте требования по времени размешивания, особенно при использовании кухонных комбайнов. |
| Торт слишком сухой. | Слишком низкая температура духового шкафа. | При следующем приготовлении немного увеличьте температуру духового шкафа. |
| Торт слишком сухой. | Слишком большое время выпекания. | При следующем приготовлении немного уменьшите время выпекания. |
| Торт подрумянивается неравномерно. | Температура духового шкафа слишком высока, а время выпекания слишком мало. | Понижьте температуру духового шкафа и увеличьте время выпекания. |
| Торт подрумянивается неравномерно. | Тесто распределено неравномерно. | Равномерно распределите тесто по глубокому противню. |
| Торт не готов по истечении установленного времени. | Слишком низкая температура духового шкафа. | При следующем приготовлении немного увеличьте температуру духового шкафа. |

9.4 Выпекание на одном уровне:

Выпекание в формах

| Вид выпечки | Режим духового шкафа | Положение противня | Температура (°C) | Время (мин) |
|--------------------------------|----------------------|--------------------|------------------|-------------|
| Пирог-кольцо / сдобная булочка | Горячий воздух | 1 | 150 - 160 | 50 - 70 |

| Вид выпечки | Режим духового шкафа | Положение противня | Температура (°C) | Время (мин) |
|---|-------------------------|--------------------|-------------------------|-------------|
| Торт «Мадера»/фруктовые торты | Горячий воздух | 1 | 140 - 160 | 70 - 90 |
| Fatless sponge cake / Нежирный бисквит | Горячий воздух | 2 | 140 - 150 | 35 - 50 |
| Fatless sponge cake / Нежирный бисквит | Верхний + нижний нагрев | 2 | 160 | 35 - 50 |
| Коржи для открытого пирога из песочного теста | Горячий воздух | 2 | 170 - 180 ¹⁾ | 10 - 25 |
| Коржи для открытого пирога из бисквитного теста | Горячий воздух | 2 | 150 - 170 | 20 - 25 |
| Apple pie / Яблочный пирог (2 формы по Ø 20 см, установленные по диагонали) | Горячий воздух | 2 | 160 | 60 - 90 |
| Apple pie / Яблочный пирог (2 формы по Ø 20 см, установленные по диагонали) | Верхний + нижний нагрев | 1 | 180 | 70 - 90 |
| Сырный торт (чизкейк) | Верхний + нижний нагрев | 1 | 170 - 190 | 60 - 90 |

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф

Торты / выпечка / хлеб на глубоких противнях

| Вид выпечки | Режим духового шкафа | Положение противня | Температура (°C) | Время (мин) |
|---|-------------------------|--------------------|-------------------------|-------------|
| Батон-плетенка / батон-венок | Верхний + нижний нагрев | 3 | 170 - 190 | 30 - 40 |
| Рождественские кексы с изюмом и орехами | Верхний + нижний нагрев | 2 | 160 - 180 ¹⁾ | 50 - 70 |

| Вид выпечки | Режим духового шкафа | Положение противня | Температура (°C) | Время (мин) |
|--|-------------------------|--------------------|-------------------------|-------------|
| Хлеб (ржаной): | | | | |
| 1. Первая часть процесса выпекания. | Верхний + нижний нагрев | 1 | 1. 230 ¹⁾ | 1. 20 |
| 2. Вторая часть процесса выпекания. | | | 2. 160 - 180 | 2. 30 - 60 |
| Пирожные «буше» / эклеры | Верхний + нижний нагрев | 3 | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 35 |
| Швейцарский рулет | Верхний + нижний нагрев | 3 | 180 - 200 ¹⁾ | 10 - 20 |
| Сладкий торт с обсыпкой (сухой) | Горячий воздух | 3 | 150 - 160 | 20 - 40 |
| Сливочный миндальный торт / сахарные торты | Верхний + нижний нагрев | 3 | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 30 |
| Открытые фруктовые пироги из дрожжевого / бисквитного теста 2) | Горячий воздух | 3 | 150 | 35 - 55 |
| Открытые фруктовые пироги из дрожжевого / бисквитного теста 2) | Верхний + нижний нагрев | 3 | 170 | 35 - 55 |
| Открытые фруктовые пироги из песочного теста | Горячий воздух | 3 | 160 - 170 | 40 - 80 |
| Дрожжевые пироги с деликатной начинкой (например, творогом, сливками, заварным кремом) | Верхний + нижний нагрев | 3 | 160 - 180 ¹⁾ | 40 - 80 |

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

2) Используйте противень для жарки.

Бисквиты

| Вид выпечки | Режим духового шкафа | Положение противня | Температура (°C) | Время (мин) |
|---|-------------------------|--------------------|-------------------------|-------------|
| Печенье из песочного теста | Горячий воздух | 3 | 150 - 160 | 10 - 20 |
| Short bread / Песочное печенье / полоски из теста | Горячий воздух | 3 | 140 | 20 - 35 |
| Short bread / Песочное печенье / полоски из теста | Верхний + нижний нагрев | 3 | 160 ¹⁾ | 20 - 30 |
| Бисквиты из сдобного теста | Горячий воздух | 3 | 150 - 160 | 15 - 20 |
| Выпечка с яичным белком / безе | Горячий воздух | 3 | 80 - 100 | 120 - 150 |
| Миндальное печенье | Горячий воздух | 3 | 100 - 120 | 30 - 50 |
| Бисквит из дрожжевого теста | Горячий воздух | 3 | 150 - 160 | 20 - 40 |
| Печенье из слоеного теста | Горячий воздух | 3 | 170 - 180 ¹⁾ | 20 - 30 |
| Рулеты | Горячий воздух | 3 | 160 ¹⁾ | 10 - 25 |
| Рулеты | Верхний + нижний нагрев | 3 | 190 - 210 ¹⁾ | 10 - 25 |
| Small cakes / Мелкое печенье (по 20 шт на противне) | Горячий воздух | 3 | 150 ¹⁾ | 20 - 35 |
| Small cakes / Мелкое печенье (по 20 шт на противне) | Верхний + нижний нагрев | 3 | 170 ¹⁾ | 20 - 30 |

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф

Выпечка и запеканки

| Блюдо | Режим духового шкафа | Положение противня | Температура (°C) | Время (мин) |
|---------------------------------|-------------------------|--------------------|------------------|-------------|
| Запеканка из макаронных изделий | Верхний + нижний нагрев | 1 | 180 - 200 | 45 - 60 |

| Блюдо | Режим духового шкафа | Положение противня | Температура (°C) | Время (мин) |
|-----------------------------------|---|--------------------|------------------|-------------|
| Лазанья | Верхний + нижний нагрев | 1 | 180 - 200 | 25 - 40 |
| Запеканка из овощей ¹⁾ | Турбо-гриль или выпекание в режиме «Горячий воздух» | 1 | 160 - 170 | 15 - 30 |
| Багеты с плавленым сыром сверху | Турбо-гриль или выпекание в режиме «Горячий воздух» | 1 | 160 - 170 | 15 - 30 |
| Сладкая выпечка | Верхний + нижний нагрев | 1 | 180 - 200 | 40 - 60 |
| Выпечка с рыбой | Верхний + нижний нагрев | 1 | 180 - 200 | 30 - 60 |
| Фаршированные овощи | Турбо-гриль или выпекание в режиме «Горячий воздух» | 1 | 160 - 170 | 30 - 60 |

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф

9.5 Выпекание на нескольких уровнях

Торты / выпечка / хлеб на глубоких противнях

| Вид выпечки | Горячий воздух | | Температура (°C) | Время (мин) |
|--------------------------|-----------------------|-----------------------|-------------------------|-------------|
| | Положение противня | | | |
| | 2 положения противней | 3 положения противней | | |
| Пирожные «буше» / эклеры | 1 / 4 | - | 160 - 180 ¹⁾ | 25 - 45 |
| Пирог с сухой обсыпкой | 1 / 4 | - | 150 - 160 | 30 - 45 |

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф

Бисквиты/small cakes/мелкое печенье/мучные изделия/рулеты

| Вид выпечки | Горячий воздух | | Температура (°C) | Время (мин) |
|--------------------------|-----------------------|-----------------------|------------------|-------------|
| | Положение противня | | | |
| | 2 положения противней | 3 положения противней | | |
| Печенье из сочного теста | 1 / 4 | 1 / 3 / 5 | 150 - 160 | 20 - 40 |

| Вид выпечки | Горячий воздух | | Температура (°C) | Время (мин) |
|---|-----------------------|-----------------------|-------------------|-------------|
| | Положение противня | | | |
| | 2 положения противней | 3 положения противней | | |
| Short bread / Песочное печенье / полоски из теста | 1 / 4 | 1 / 3 / 5 | 140 | 25 - 50 |
| Бисквиты из сдобного теста | 1 / 4 | - | 160 - 170 | 25 - 40 |
| Выпечка с яичным белком / безе | 1 / 4 | - | 80 - 100 | 130 - 170 |
| Миндальное печенье | 1 / 4 | - | 100 - 120 | 40 - 80 |
| Бисквит из дрожжевого теста | 1 / 4 | - | 160 - 170 | 30 - 60 |
| Печенье из слоеного теста | 1 / 4 | - | 170 - 180 1) | 30 - 50 |
| Рулеты | 1 / 4 | - | 180 | 30 - 55 |
| Small cakes / Мелкое печенье (по 20 шт на противне) | 1 / 4 | - | 150 ¹⁾ | 25 - 40 |

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

9.6 Пицца

| Вид выпечки | Положение противня | Температура, °C | Время (мин) |
|------------------------------------|--------------------|-----------------|-------------|
| Пицца (на тонкой основе) | 2 | 200 - 230 1)2) | 15 - 20 |
| Пицца (с множественностью начинок) | 2 | 180 - 200 | 20 - 30 |
| Открытые пироги | 1 | 180 - 200 | 40 - 55 |
| Открытый пирог со шпинатом | 1 | 160 - 180 | 45 - 60 |
| Открытый пирог | 1 | 170 - 190 | 45 - 55 |
| Швейцарский открытый пирог | 1 | 170 - 190 | 45 - 55 |
| Яблочный торт, закрытый | 1 | 150 - 170 | 50 - 60 |
| Овощной пирог | 1 | 160 - 180 | 50 - 60 |

| Вид выпечки | Положение противня | Температура, °C | Время (мин) |
|--|--------------------|-------------------------|-------------|
| Пресный хлеб | 2 | 230 - 250 ¹⁾ | 10 - 20 |
| Открытый слоеный пирог | 2 | 160 - 180 ¹⁾ | 45 - 55 |
| «Фламмухен» (блюдо из Эльзаса, похожее на пиццу) | 2 | 230 - 250 ¹⁾ | 12 - 20 |
| Пироги | 2 | 180 - 200 ¹⁾ | 15 - 25 |

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

2) Используйте противень для жарки.

9.7 Жарка

- Для жарки используйте жаростойкую кухонную посуду (см. инструкции изготовителя).
- Большие куски мяса можно жарить непосредственно в противне для жарки (если прибор им укомплектован) или на решетке над противнем для жарки.
- Постные куски мяса следует готовить в сотейнике под крышкой. Тогда мясо будет более сочным.
- Для получения поджаристой корочки все виды мяса можно жарить в сотейнике без крышки.
- Мясо и рыбу весом 1 кг и выше рекомендуется жарить в духовом шкафу.
- Чтобы избежать пригорания к противню выделяющихся мясных соков, добавьте в него немного жидкости.
- При необходимости переворачивайте обжариваемый продукт по истечении 1/2–2/3 времени приготовления.
- Несколько раз в течение жарки поливайте выделяющимся соком крупное жаркое и птицу. Это позволяет получить прекрасное жаркое.
- Духовой шкаф можно выключить приблизительно за 10 минут до завершения жарки и воспользоваться его остаточным теплом.

9.8 Жарка в режиме Турбо-гриль

Говядина

| Вид мяса | Количество | Режим духового шкафа | Положение противня | Температура, °C | Время (мин) |
|---|---------------|-------------------------|--------------------|-------------------------|-------------|
| Мясо, тушенное одним крупным куском | 1-1,5 кг | Верхний + нижний нагрев | 1 | 230 | 120 - 150 |
| Ростбиф или филе: с кровью | на см толщины | Турбо-гриль | 1 | 190 - 200 ¹⁾ | 5 - 6 |
| Ростбиф или филе: средней прожаренности | на см толщины | Турбо-гриль | 1 | 180 - 190 ¹⁾ | 6 - 8 |
| Ростбиф или филе: хорошей прожаренности | на см толщины | Турбо-гриль | 1 | 170 - 180 ¹⁾ | 8 - 10 |

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

Свинина

| Вид мяса | Количество | Режим духового шкафа | Положение противня | Температура, °С | Время (мин) |
|--|--------------|----------------------|--------------------|-----------------|-------------|
| Лопатка / ошеек / окорок | 1-1,5 кг | Турбо-гриль | 1 | 160 - 180 | 90 - 120 |
| Свиная отбивная / свиные ребрышки | 1-1,5 кг | Турбо-гриль | 1 | 170 - 180 | 60 - 90 |
| Мясной рулет | 750 г - 1 кг | Турбо-гриль | 1 | 160 - 170 | 50 - 60 |
| Свиные ножки (предварительно отваренные) | 750 г - 1 кг | Турбо-гриль | 1 | 150 - 170 | 90 - 120 |

Телятина

| Вид мяса | Количество | Режим духового шкафа | Положение противня | Температура, °С | Время (мин) |
|------------------|------------|----------------------|--------------------|-----------------|-------------|
| Жареная телятина | 1 кг | Турбо-гриль | 1 | 160 - 180 | 90 - 120 |
| Телячья рулька | 1,5-2 кг | Турбо-гриль | 1 | 160 - 180 | 120 - 150 |

Баранина

| Вид мяса | Количество | Режим духового шкафа | Положение противня | Температура, °С | Время (мин) |
|---------------------------------|------------|----------------------|--------------------|-----------------|-------------|
| Ножка ягненка / жареный ягненок | 1-1,5 кг | Турбо-гриль | 1 | 150 - 170 | 100 - 120 |
| Седло барашка | 1-1,5 кг | Турбо-гриль | 1 | 160 - 180 | 40 - 60 |

Дичь

| Вид мяса | Количество | Режим духового шкафа | Положение противня | Температура, °С | Время (мин) |
|---------------------------|------------|-------------------------|--------------------|-------------------|-------------|
| Седло зайца / заячья нога | до 1 кг | Верхний + нижний нагрев | 1 | 230 ¹⁾ | 30 - 40 |
| Седло оленя | 1,5-2 кг | Верхний + нижний нагрев | 1 | 210 - 220 | 35 - 40 |
| Оленья нога | 1,5-2 кг | Верхний + нижний нагрев | 1 | 180 - 200 | 60 - 90 |

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф

Птица

| Вид мяса | Количество | Режим духового шкафа | Положение противня | Температура, °С | Время (мин) |
|-------------------|--------------|----------------------|--------------------|-----------------|-------------|
| Части птицы | по 200-250 г | Турбо-гриль | 1 | 200 - 220 | 30 - 50 |
| Половина цыпленка | по 400-500 г | Турбо-гриль | 1 | 190 - 210 | 35 - 50 |
| Цыпленок, курица | 1-1,5 кг | Турбо-гриль | 1 | 190 - 210 | 50 - 70 |
| Утка | 1,5-2 кг | Турбо-гриль | 1 | 180 - 200 | 80 - 100 |
| Гусь | 3,5-5 кг | Турбо-гриль | 1 | 160 - 180 | 120 - 180 |
| Индейка | 2,5 - 3,5 кг | Турбо-гриль | 1 | 160 - 180 | 120 - 150 |
| Индейка | 4-6 кг | Турбо-гриль | 1 | 140 - 160 | 150 - 240 |

Рыба (на пару)

| Вид мяса | Количество | Режим духового шкафа | Положение противня | Температура, °С | Время (мин) |
|---------------|------------|-------------------------|--------------------|-----------------|-------------|
| Рыба, целиком | 1-1,5 кг | Верхний + нижний нагрев | 1 | 210 - 220 | 40 - 60 |

9.9 Малый гриль

При использовании гриля всегда выбирайте максимальную ступень нагрева. Всегда выбирайте положение противня, рекомендованное в таблице приготовления на гриле. Всегда устанавливайте противень для сбора жира на первом уровне. Жарьте на гриле только плоские куски мяса или рыбы.

*При использовании гриля всегда предварительно прогревайте духовой шкаф в течение 5 минут.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

При приготовлении на гриле дверца духового шкафа всегда должна быть закрытой.

Малый гриль

| Продукт для гриля | Положение противня | Температура | Время (мин) | |
|-----------------------------|--------------------|-------------|-------------|-------------|
| | | | 1-я сторона | 2-я сторона |
| Ростбиф | 2 | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 |
| Филе говядины | 3 | 230 | 20 - 30 | 20 - 30 |
| Задняя часть свинины | 2 | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 |
| Телячья вырезка | 2 | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 |
| Спинка барашка | 3 | 210 - 230 | 25 - 35 | 20 - 25 |
| Рыба, целиком, 500 - 1000 г | 3 / 4 | 210 - 230 | 15 - 30 | 15 - 30 |

Большой гриль

| Продукт для гриля | Положение против- ня | Время (мин) | |
|-----------------------------|-------------------------|-------------|-------------|
| | | 1-я сторона | 2-я сторона |
| Burgers / Рубленый бифштекс | 4 | 8 - 10 | 6 - 8 |
| Филе свинины | 4 | 10 - 12 | 6 - 10 |
| Сосиски | 4 | 10 - 12 | 6 - 8 |
| Вырезка / телячий бифштекс | 4 | 7 - 10 | 6 - 8 |
| Toast / Тосты ¹⁾ | 5 | 1 - 3 | 1 - 3 |
| Тосты с начинкой сверху | 4 | 6 - 8 | - |

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф

9.10 Продукты быстрого приготовления**Горячий воздух**

| Продукты быстрого приготовления | Положение против- ня | Температура (°C) | Время (мин) |
|-----------------------------------|-------------------------|------------------|-------------|
| Пицца, заморож. | 2 | 200 - 220 | 15 - 25 |
| Пицца Америк., заморож. | 2 | 190 - 210 | 20 - 25 |
| Пицца, охлажденная | 2 | 210 - 230 | 13 - 25 |
| Мини-пиццы, заморож. | 2 | 180 - 200 | 15 - 30 |
| Картофель фри, тонко порезанный | 3 | 200 - 220 | 20 - 30 |
| Картофель фри, крупно порезанный | 3 | 200 - 220 | 25 - 35 |
| Крокеты | 3 | 220 - 230 | 20 - 35 |
| Картофельные биточки | 3 | 210 - 230 | 20 - 30 |
| Лазанья / каннелони, свежие | 2 | 170 - 190 | 35 - 45 |
| Лазанья / Каннелони, замороженные | 2 | 160 - 180 | 40 - 60 |
| Запеченный в духовом шкафу сыр | 3 | 170 - 190 | 20 - 30 |
| Куриные крылышки | 2 | 190 - 210 | 20 - 30 |

Замороженные готовые блюда

| Приготавливаемое блюдо | Режимы духового шкафа | Положение противня | Температура (°C) | Время (мин) |
|---|---|--------------------|------------------------------------|------------------------------------|
| Замороженная пицца | Верхний + нижний нагрев | 3 | согласно инструкциям производителя | согласно инструкциям производителя |
| Картофель фри ¹⁾ (300 г – 600 г) | Верхний + нижний нагрев или турбо гриль | 3 | 200 - 220 | согласно инструкциям производителя |
| Багеты | Верхний + нижний нагрев | 3 | согласно инструкциям производителя | согласно инструкциям производителя |
| Открытые фруктовые пироги | Верхний + нижний нагрев | 3 | согласно инструкциям производителя | согласно инструкциям производителя |

¹⁾ Во время приготовления переверните картофель фри 2–3 раза

9.11 Размораживание

Удалите упаковку продукта и положите его на тарелку.

Не накрывайте его глубоким блюдом или тарелкой, так как это может увеличить время размораживания. Выберите первое положение противня снизу.

| Блюдо | Время размораживания (мин) | Время остаточного размораживания (мин) | Комментарий |
|------------------------|----------------------------|--|--|
| Цыпленок, 1000 г | 100 - 140 | 20 - 30 | Положите цыпленка на перевернутое блюдце, поставленное в большую тарелку. Переверните по истечении половины времени. |
| Мясо, 1000 г | 100 - 140 | 20 - 30 | Переверните по истечении половины времени. |
| Мясо, 500 г | 90 - 120 | 20 - 30 | Переверните по истечении половины времени. |
| Форель, 150 г | 25 - 35 | 10 - 15 | - |
| Клубника, 300 г | 30 - 40 | 10 - 20 | - |
| Сливочное масло, 250 г | 30 - 40 | 10 - 15 | - |
| Сливки, 2 x 200 г | 80 - 100 | 10 - 15 | Сливки также хорошо взбиваются, если их немного охладить. |
| Торт, 1400 г | 60 | 60 | - |

9.12 Консервирование**Обратите внимание:**

- Используйте для консервирования только стандартные банки одного размера.

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

- Выбирайте для данного режима первый уровень снизу.
- Не ставьте в глубокий противень больше шести литровых банок для консервирования.
- Наполните банки до одного уровня и закатайте крышки.
- *Банки не должны касаться друг друга.
- Налейте в глубокий противень приблизительно 1/2 литра воды, чтобы в духовом шкафу было достаточно влаги.
- Когда жидкость в первых банках начнет медленно кипеть (для литровых банок примерно через 35–60 минут), выключите духовой шкаф или уменьшите температуру до 100 °С (см. таблицу).

Ягоды

| Консервирование | Температура, °С | Время до начала медленного кипения (мин) | Продолжение кипячения при 100°С (мин) |
|--|-----------------|--|---------------------------------------|
| Клубника / черника / малина / спелый крыжовник | 160 - 170 | 35 - 45 | - |

Фрукты с косточками

| Консервирование | Температура, °С | Время до начала медленного кипения (мин) | Продолжение кипячения при 100°С (мин) |
|----------------------|-----------------|--|---------------------------------------|
| Груша / айва / слива | 160 - 170 | 35 - 45 | 10 - 15 |

Овощи

| Консервирование | Температура, °С | Время до начала медленного кипения (мин) | Продолжение кипячения при 100°С (мин) |
|---------------------------|-----------------|--|---------------------------------------|
| Морковь ¹⁾ | 160 - 170 | 50 - 60 | 5 - 10 |
| Огурцы | 160 - 170 | 50 - 60 | - |
| Овощное ассорти | 160 - 170 | 50 - 60 | 5 - 10 |
| Кольраби / горох / спаржа | 160 - 170 | 50 - 60 | 15 - 20 |

1) Оставьте стоять в духовом шкафу после его выключения.

9.13 Высушивание - Горячий воздух

Накройте полки духового шкафа бумагой для выпечки.

Для наилучших результатов выключите прибор на середине приготовления. Откройте дверцу прибора и дайте ему остыть. Затем завершите процесс высушивания.

Овощи

| Продукты для высушивания | Положение противня | | Температура (°С) | Время (час) |
|--------------------------|--------------------|----------|------------------|-------------|
| | 1 уровень | 2 уровня | | |
| Фасоль | 3 | 1 / 4 | 60 - 70 | 6- 8 |
| Перец | 3 | 1 / 4 | 60 - 70 | 5 - 6 |
| Овощи для супа | 3 | 1 / 4 | 60 - 70 | 5 - 6 |

| Продукты для высушивания | Положение противня | | Температура (°C) | Время (час) |
|-----------------------------|--------------------|----------|---------------------|-------------|
| | 1 уровень | 2 уровня | | |
| Грибы | 3 | 1 / 4 | 50 - 60 | 6 - 8 |
| Зелень | 3 | 1 / 4 | 40 - 50 | 2 - 3 |

Фрукты

| Продукты для высушивания | Положение противня | | Температура (°C) | Время (час) |
|-----------------------------|--------------------|----------|---------------------|-------------|
| | 1 уровень | 2 уровня | | |
| Сливы | 3 | 1 / 4 | 60 - 70 | 8 - 10 |
| Абрикосы | 3 | 1 / 4 | 60 - 70 | 8 - 10 |
| Яблоки, долька- ми | 3 | 1 / 4 | 60 - 70 | 6 - 8 |
| Груши | 3 | 1 / 4 | 60 - 70 | 6 - 9 |

9.14 Таблица «Термощуп для мяса»

Говядина

| Продукты | Температура внутри продукта, °C |
|---|---------------------------------|
| Ребрышки / бифштекс из вырезки: с кровью | 45 - 50 |
| Ребрышки / бифштекс из вырезки: средней прожаренности | 60 - 65 |
| Ребрышки / бифштекс из вырезки: хорошей прожаренности | 70 - 75 |

Свинина

| Продукты | Температура внутри продукта, °C |
|---|---------------------------------|
| Свиная лопатка / окорок / шейная часть | 80 - 82 |
| Свиная отбивная (спинка) / копченое свиное филе | 75 - 80 |
| Мясной рулет | 75 - 80 |

Телятина

| Продукты | Температура внутри продукта, °C |
|------------------|---------------------------------|
| Жареная телятина | 75 - 80 |
| Телячья рулька | 85 - 90 |

Баранина / ягненок

| Продукты | Температура внутри продукта, °C |
|---------------------------------|---------------------------------|
| Баранья нога | 80 - 85 |
| Седло барашка | 80 - 85 |
| Жареный ягненок / ножка ягненка | 70 - 75 |

Дичь

| Продукты | Температура внутри продукта, °С |
|--------------|---------------------------------|
| Седло зайца | 70 - 75 |
| Заячья нога | 70 - 75 |
| Заяц целиком | 70 - 75 |
| Седло оленя | 70 - 75 |
| Оленья нога | 70 - 75 |

Рыба

| Продукты | Температура внутри продукта, °С |
|----------|---------------------------------|
| Лосось | 65 - 70 |
| Форель | 65 - 70 |

10. УХОД И ОЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».

Примечание относительно очистки:

- Протирайте переднюю часть прибора мягкой тканью, смоченной теплой водой с моющим средством.
- Для очистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Очищайте внутреннюю камеру прибора после каждого использования. Это позволит легче избавиться от загрязнений, которые к тому же не будут пригорать.
- Стойкие загрязнения удаляйте при помощи специальных чистящих средств для духовых шкафов.
- После каждого использования все дополнительные аксессуары духового шкафа следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с моющим средством.
- Если у вас есть принадлежности с антипригарным покрытием, не используйте для их очистки агрессивные средства, предметы с острыми краями или посудомоечную машину. Это может привести к повреждению антипригарного покрытия.

10.1 Пиролитическая очистка



Извлеките все аксессуары и съемные направляющие.




Не запускайте функцию пиролитической очистки при неплотно закрытой дверце. При этом в ряде моделей на дисплее высвечивается код ошибки «СЗ».

1. Удалите наихудшие фрагменты грязи вручную.
2. Выберите функцию пиролитической очистки. См. Таблицу «Режимы духового шкафа».
3. Когда замигает $\left| \rightarrow \right|$, нажмите на \oplus или на \ominus и выберите требуемую процедуру:
 - **P1** – Если духовой шкаф не слишком загрязнен. Процедура занимает 1:30 час.
 - **P2** – В случае стойких загрязнений. Процедура занимает 2:30 час.

Очистка начинается через 2 секунды.

Для изменения заданной по умолчанию продолжительности процедуры (**P1** или **P2**), нажмите на \odot для установки $\left| \rightarrow \right|$, а затем нажмите на \oplus или на \ominus для выбора продолжительности процедуры пиролитической очистки.

Для отсрочки запуска режима очистки выберите функцию «Окончание».

При достижении духовым шкафом заданной температуры дверца блокируется. На дисплее отображается символ  и полочки до тех пор, пока не будет снята блокировка дверцы.



Во время пиролизической очистки лампа освещения не работает.

секунд мигает **PYR** после каждого включения и выключения прибора.



Напоминание о необходимости очистки исчезает:

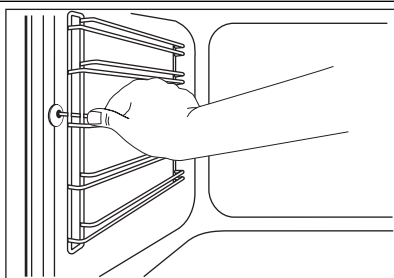
- По окончании пиролизической очистки.
- Если одновременно нажать на «**+**» и на «**-**», в то время как на дисплее мигает **PYR**.

Напоминание об очистке

Для напоминания о необходимости проведения пиролизической очистки на дисплее 10

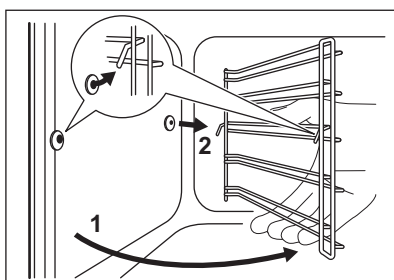
10.2 Направляющие для противня

Снятие направляющих для противня



Для очистки боковых стенок духового шкафа направляющие для противня можно снять.

1. Потяните переднюю часть направляющей для противня по направлению от боковой стенки.
2. Вытяните заднюю часть направляющей из боковой стенки и снимите ее.



Установка направляющих для противня

Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.



Данное указание относится к телескопическим направляющим:

Удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.

10.3 Лампа освещения



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током. Лампа освещения и стеклянный плафон могут сильно нагреваться.

Перед заменой лампы:

- Выключите прибор.
- Извлеките предохранители из блока предохранителей или отключите рубильник на электрощитке.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Положите на дно внутренней камеры прибора кусок ткани. Он защитит плафон лампы и поверхность духового шкафа от повреждений. Всегда используйте лампу освещения того же типа.

2. Очистите стеклянный плафон.
3. Замените лампу освещения на подходящую лампу с жаростойкостью 300°C.
4. Верните стеклянный плафон на место.

Замена лампы на потолке внутренней камеры:

1. Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.

10.4 Очистка дверцы духового шкафа

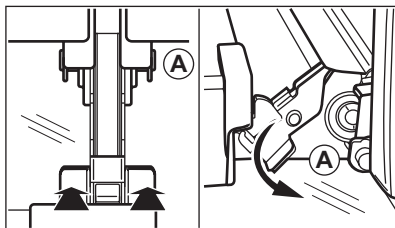
Извлечение дверцы духового шкафа и стеклянных панелей

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

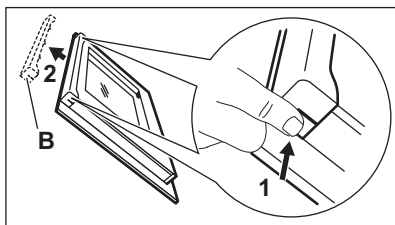


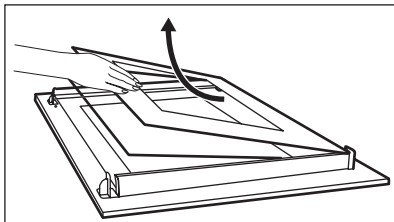
ВНИМАНИЕ!

Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверь имеет большой вес.



1. Полностью откройте дверцу.
2. Нажмите до упора стопорные рычаги (A) на двух петлях дверцы.
3. Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (приблизительно на угол 70°).
4. Возьмитесь за дверцу с обеих сторон и потяните ее под углом по направлению вверх.
5. Положите дверцу наружной стороной вниз на мягкую ткань, расстеленную на ровной поверхности. Это предотвратит появление царапин.
6. Возьмитесь с обеих сторон за дверную планку (B) на верхней кромке дверцы и нажмите внутрь, чтобы освободить уплотнительную защелку.
7. Чтобы снять дверную планку, нужно потянуть ее вперед.





8. Берясь каждый раз за верхний край стеклянных панелей, вытащите их по одной по направлению вверх.
9. Очистите стеклянную панель водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянную панель досуха.

Установка дверцы духового шкафа и стеклянных панелей на место

По окончании очистки установите стеклянные панели и дверцу духового шкафа на место.

Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности. Сначала вставьте меньшую панель, а затем большую.

11. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ...



ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».


| Неисправность | Возможная причина | Решение |
|---|--|---|
| Прибор не производит нагрев. | Прибор выключен. | Включите прибор. |
| Прибор не производит нагрев. | Не установлено текущее время. | Установите текущее время. См. раздел «Установка текущего времени». |
| Прибор не производит нагрев. | Не заданы необходимые настройки. | Убедитесь, что настройки выбраны верно. |
| Прибор не производит нагрев. | Сработала функция автоматического отключения. | См. «Автоматическое отключение». |
| Прибор не производит нагрев. | Сработал предохранитель. | Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. В случае повторного срабатывания предохранителя обратитесь к квалифицированному электрику. |
| Не горит лампа освещения. | Лампа освещения перегорела. | Замените лампу освещения. |
| Функция пиролизической очистки не работает (на дисплее часов отображается символ «СЗ»). | Дверца духового шкафа была закрыта не полностью, или неисправна электронная блокировка дверцы. | Полностью закройте дверцу. |

| Неисправность | Возможная причина | Решение |
|--|---|--|
| На дисплее отображается символ «С2». | Штекер термощупа не был извлечен из гнезда перед попыткой запуска функции пиролитической очистки или размораживания. | Извлеките штекер термощупа из его гнезда. |
| На дисплее отображается символ «F102». | <ul style="list-style-type: none"> • Неполностью закрыта дверца. • Неисправна электронная блокировка двери. | <ul style="list-style-type: none"> • Полностью закройте дверцу. • Выключите и снова включите прибор с помощью предохранителя домашней электропроводки или предохранительного выключателя на электрощите. • Если на дисплее снова высветится код ошибки символ «F102», обратитесь в сервисный центр. |
| На дисплее отображается код ошибки, не указанный в этом списке. | Имел место сбой электроники. | <ul style="list-style-type: none"> • Выключите и снова включите прибор с помощью предохранителя домашней электропроводки или предохранительного выключателя на электрощите. • Если на дисплее снова отображается код ошибки, обратитесь в сервисный центр. |
| <p>Если самостоятельно справиться с проблемой не удалось, обратитесь в магазин или сервисный центр.</p> <p>Необходимые для сервисного центра данные находятся на табличке с техническими данными</p> | | <p>ми. Табличка с техническими данными расположена на передней рамке внутренней камеры прибора.</p> |
| <p>Рекомендуем записать эти данные здесь:</p> | | |
| <p>Модель (MOD.)</p> | <p>.....</p> | |
| <p>Код изделия (PNC)</p> | <p>.....</p> | |
| <p>Серийный номер (S.N.)</p> | <p>.....</p> | |


12. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

| | |
|------------|-------------|
| Напряжение | 220 - 240 В |
| Частота | 50 Гц |

13. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья.

Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и

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

Дата производства данного изделия указана в серийном номере (serial number), где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 43012345 означает, что изделие произведено на тридцатой неделе 2014 года.

Класс энергопотребления: А

АЭГ Хаусгерете ГмбХ - фабрика Ротенбург
Бодельшвингштрассе 1, D-91541 Ротенбург
Германия

www.electrolux.com/shop



892964359-A-402013

ERC

CE