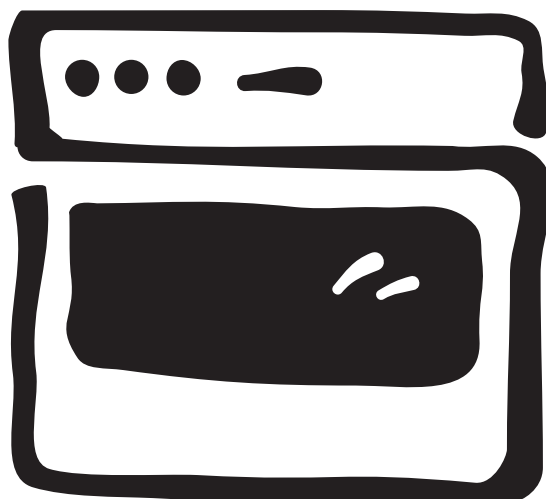


В с т р о е н н ы й э л е к т р и ч е с к и й  
д у х о в о й ш к а ф

# Инструкция по эксплуатации



*EON5647*

## **Уважаемая покупательница, уважаемый покупатель,**

Пожалуйста, внимательно прочитайте настоящую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее для получения необходимых справочных сведений в будущем.

Если прибор перейдет к другому хозяину, передайте ему, пожалуйста, и эту инструкцию.

### **В тексте используются следующие символы:**



Указания по технике безопасности

**Предупреждение!** Указания, направленные на обеспечение Вашей личной безопасности.

**Внимание!** Указания, направленные на предотвращение повреждений прибора.



Рекомендации и практические советы




Информация по охране окружающей среды

# Содержание

|  |    |
|--|----|
| <b>Инструкция по эксплуатации</b> . . . . .                | 4  |
| <b>Указания по технике безопасности</b> . . . . .          | 4  |
| <b>Утилизация</b> . . . . .                                | 5  |
| <b>Описание прибора</b> . . . . .                          | 6  |
| Общий вид . . . . .  | 6  |
| Регулировочная панель . . . . .                            | 7  |
| Основное оснащение духового шкафа . . . . .                | 7  |
| Принадлежности духового шкафа . . . . .                    | 8  |
| <b>Перед первым использованием</b> . . . . .               | 9  |
| Установка времени суток . . . . .                          | 9  |
| Первое мытье . . . . .                                     | 10 |
| <b>Управление конфорками</b> . . . . .                     | 11 |
| Варка на конфорке . . . . .                                | 12 |
| Как включить двухконтурную конфорку . . . . .              | 12 |
| <b>Управление духовым шкафом</b> . . . . .                 | 13 |
| Включение и выключение духового шкафа . . . . .            | 13 |
| Функции духового шкафа . . . . .                           | 14 |
| Установка решетки, противня и глубокого противня . . . . . | 15 |
| Установка и снятие жирового фильтра . . . . .              | 15 |
| Функции часов . . . . .                                    | 16 |
| Механическая блокировка дверцы . . . . .                   | 24 |
| <b>Инструкции, таблицы и советы</b> . . . . .              | 25 |
| Кулинарная таблица . . . . .                               | 25 |
| Приготовление выпечных изделий . . . . .                   | 27 |
| Таблица “Выпекание” . . . . .                              | 29 |
| Таблица “Запеканки и запеченные блюда” . . . . .           | 33 |
| Таблица “Глубокоохлажденные готовые блюда” . . . . .       | 34 |
| Жарка . . . . .  | 35 |
| Таблица “Жарка” . . . . .                                  | 36 |
| Таблица Термошуп для мяса . . . . .                        | 37 |
| Плоскостное грилирование . . . . .                         | 38 |
| Таблица “Грилирование” . . . . .                           | 39 |
| Турбогрилирование . . . . .                                | 40 |
| Консервирование . . . . .                                  | 41 |
| Подсушивание . . . . .                                     | 42 |
| <b>Мытье и уход</b> . . . . .                              | 43 |
| Наружные части духового шкафа . . . . .                    | 43 |
| Камера духового шкафа . . . . .                            | 43 |
| Оснащение . . . . .  | 43 |
| Жировой фильтр . . . . .                                   | 43 |
| Опорные боковые решетки . . . . .                          | 44 |
| Подсветка духового шкафа . . . . .                         | 45 |
| Мытье духового шкафа . . . . .                             | 46 |
| Дверца духового шкафа . . . . .                            | 47 |
| Стекло дверцы духового шкафа . . . . .                     | 48 |
| <b>Что делать, если ...</b> . . . . .                      | 50 |
| <b>Сервисная поддержка</b> . . . . .                       | 51 |

# Инструкция по эксплуатации

## Указания по технике безопасности

 Данный прибор соответствует следующим предписаниям ЕС:

- 73/23/EWG от 19.02.1973 “Предписания по низкому напряжению”
- 89/336/EWG от 03.05.1989 “Предписания по электромагнитной совместимости”, включая поправки к предписаниям 92/31/EWG
- 93/68/EWG от 22.07.1993 “Предписания об идентификационных обозначениях CE”

### Электробезопасность

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

### Меры по обеспечению безопасности детей

- Никогда не оставляйте детей без присмотра во время работы прибора.

### Техника безопасности при эксплуатации

- Настоящий прибор предназначен только для использования в домашнем хозяйстве, т.е. жарки, варки и выпечки пищевых продуктов.
- Соблюдайте осторожность при подключении электроприборов к электросети через находящиеся поблизости от прибора электророзетки. Провода подключения **ни в коем случае не должны** соприкасаться с горячими конфорками или быть зажатыми горячей дверцей духового шкафа.
- **Предупреждение: Опасность ожога!** Во время работы температура во внутренней камере духового шкафа очень высокая.
- Если в рецепт блюда, которое Вы готовите в духовом шкафу, входит алкоголь, это может привести к образованию легко воспламеняемой спирто-воздушной смеси. В этом случае соблюдайте осторожность при открывании дверцы духового шкафа. Проследите, чтобы поблизости не было никаких источников воспламенения, искр или

огня.



#### Замечание касательно акриламида

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

### Как избежать повреждений прибора.

- Не выстилайте духовой шкаф алюминиевой фольгой, не ставьте на дно противни, кастрюли и т.п., так как в противном случае эмалевое покрытие духового шкафа будет повреждено из-за высокой концентрации тепла в этих местах.
- Капающие с противней фруктовые соки оставляют пятна, не поддающиеся удалению. Для приготовления пирогов с большим содержанием влаги пользуйтесь глубоким противнем.
- Не отягощайте открытую дверцу духового шкафа никакими грузами.
- Никогда не лейте воду прямо в горячий духовой шкаф. Это может привести к повреждению эмали и частичному изменению цвета поверхностей духового шкафа.
- При физическом воздействии, в особенности на края переднего стекла духового шкафа, это стекло может лопнуть.
- Не храните в духовом шкафу никаких горючих предметов. При включении прибора они могут воспламениться.
- Не храните в духовом шкафу никаких влажных продуктов питания. Это может повредить эмаль.



#### Замечание об эмалевом покрытии духового шкафа

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

# Утилизация



## Упаковочные материалы

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



## Старый прибор

Утилизируйте отслуживший прибор в соответствии с правилами утилизации, действующими в местности Вашего проживания.

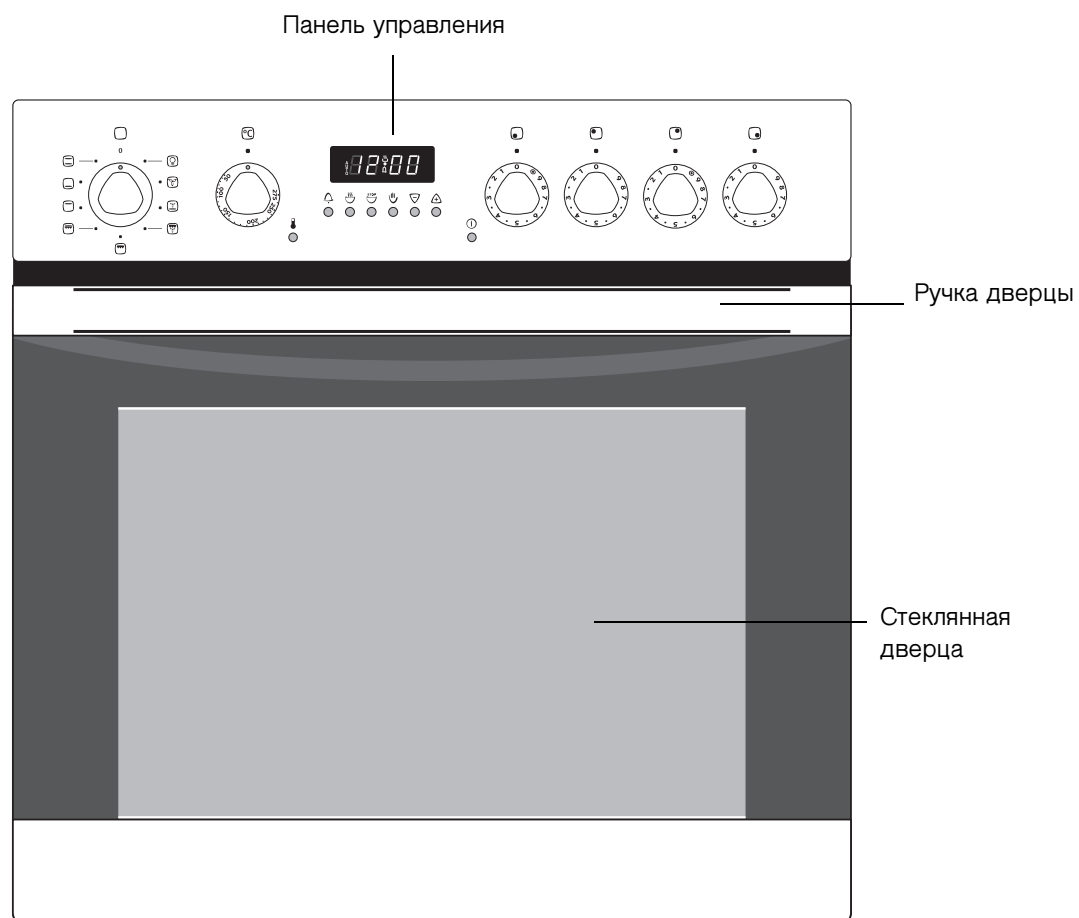


**Предупреждение:** Чтобы отслуживший прибор далее не мог представлять никакой опасности, перед утилизацией приведите его в негодное для эксплуатации состояние.

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

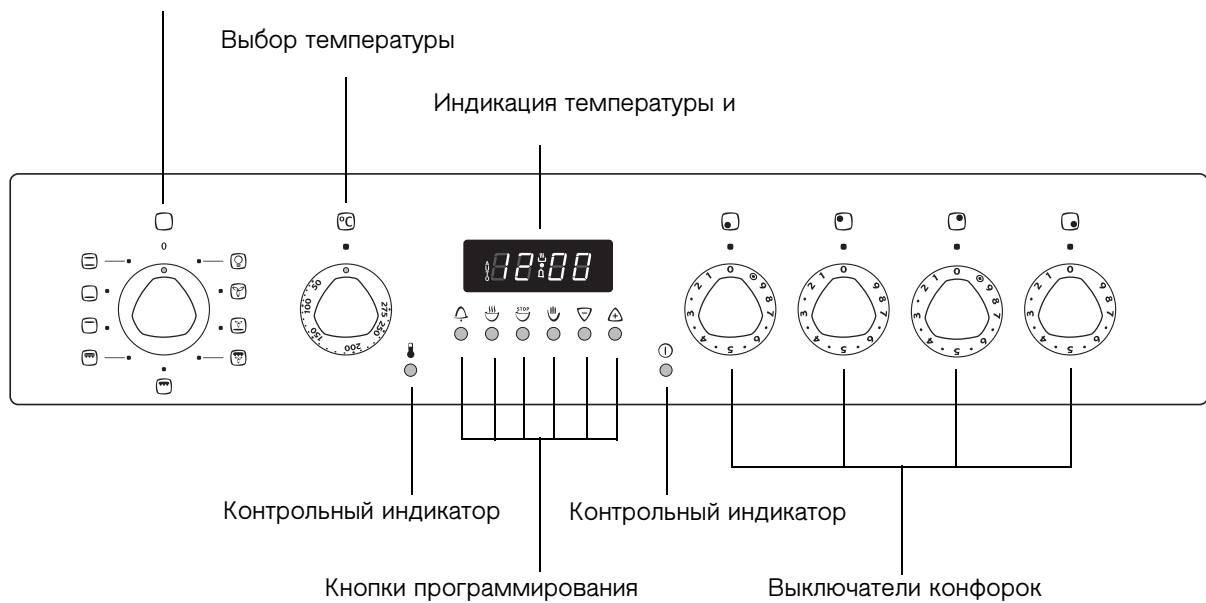
# Описание прибора

## Общий вид



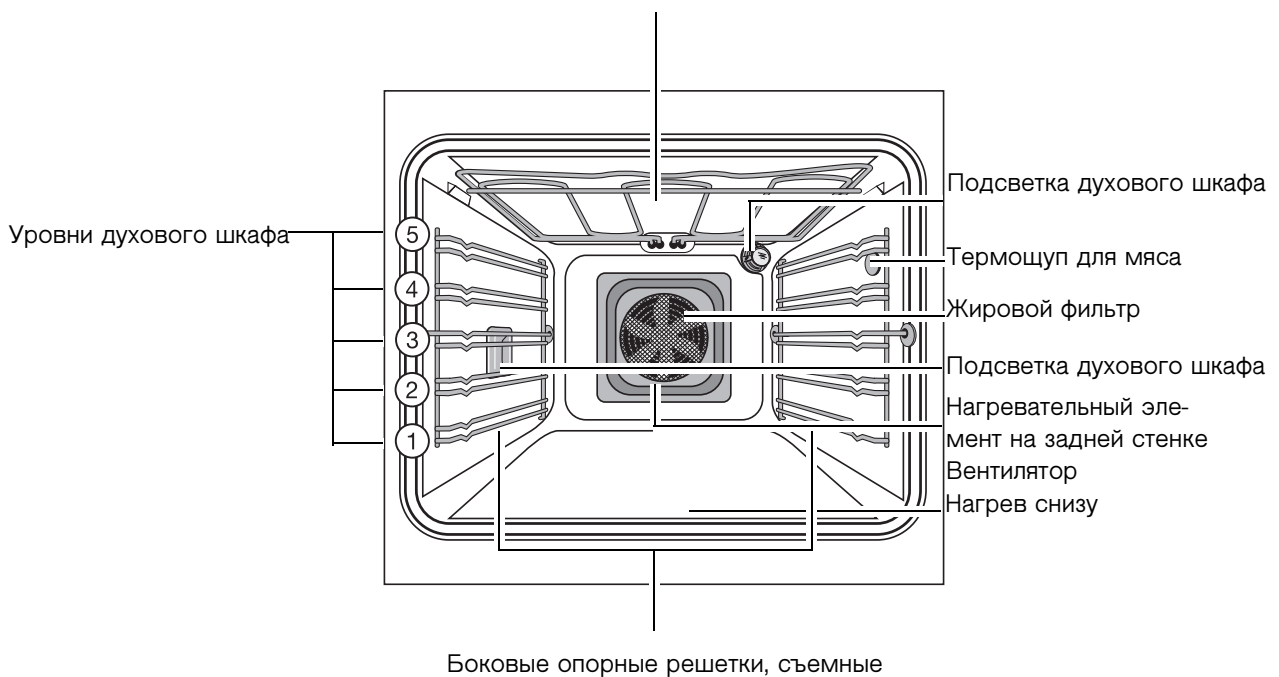
# Регулировочная панель

Функции духового шкафа



# Основное оснащение духового шкафа

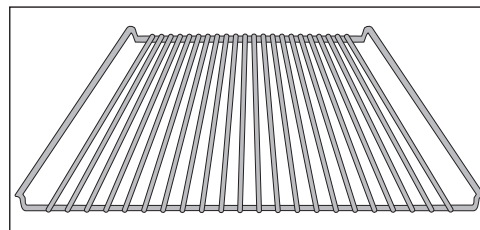
Нагрев сверху и нагревательный элемент гриля



## Принадлежности духового шкафа

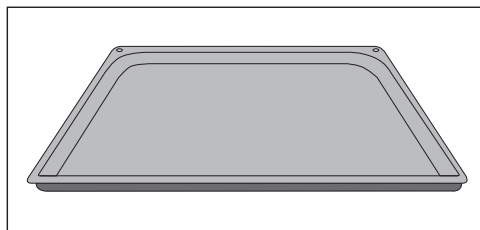
### Многоцелевая решетка

Для посуды, форм для выпечки, жарения и жареных на гриле продуктов.



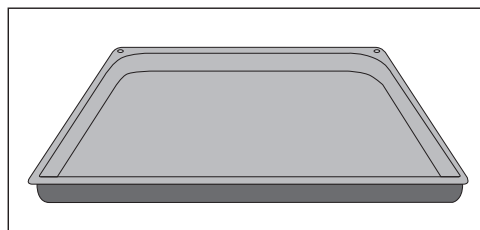
### Противень

для пирогов и печенья.



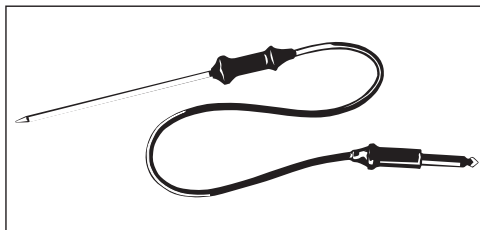
### Глубокий противень

для жарки и использования в качестве поддона для сбора жиров



### Термощуп для мяса

Для точного определения состояния готовности мяса в духовом шкафу.



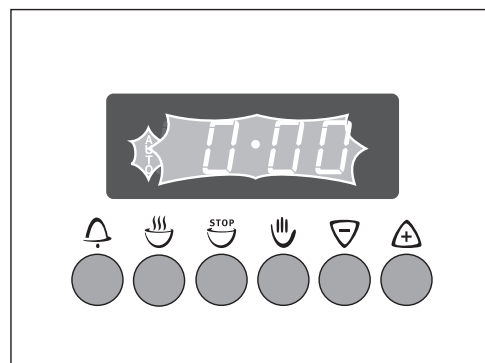


# Перед первым использованием

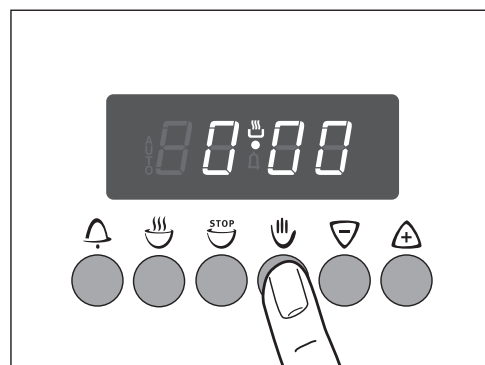
## Установка времени суток



**i** Духовка работает только при установленном времени.

После включения в сеть или прекращения подачи тока мигает индикатор времени.



1. Быстро нажать кнопку  “Ручной режим”



2. В течение 5 секунд кнопками  , или  установить действительное время суток.

Прибор готов к работе.



## Первое мытье


Перед первым использованием духового шкафа его надо основательно вымыть.



**Внимание:** Не используйте никаких активных химических моющих средств или скребков! Вы можете повредить ими поверхность прибора.



Для ухода за металлическими передними панелями применяйте имеющиеся в продаже средства для ухода за металлическими поверхностями.

1. Поставьте выключатель “Функции духового шкафа” на положение подсветки духового шкафа .
2. Выньте из духового шкафа все вспомогательное оснащение и опорные боковые решетки для противней и промойте их теплым раствором щелочного моющего средства.
3. Также и сам духовой шкаф вымойте теплым раствором щелочного моющего средства и затем насухо вытрите.
4. Протрите переднюю панель прибора влажным куском материи.

# Управление конфорками

**i** Изучите также “Инструкцию по эксплуатации” Вашей встраиваемой варочной поверхности. Она содержит важные указания по кухонной посуде, обслуживанию, мытью и уходу.

**i** Выключатели конфорок **могут находиться во вдавленном, “утопленном” или в выдвинутом** положении. Перед тем, как пользоваться выключателем конфорки нажмите на него. Тогда выключатель конфорки выскочит из “утопленного” положения.

## Степени нагрева

- Можно выбрать степени нагрева от 1 до 9.
- Возможны промежуточные степени нагрева от 2 до 7.

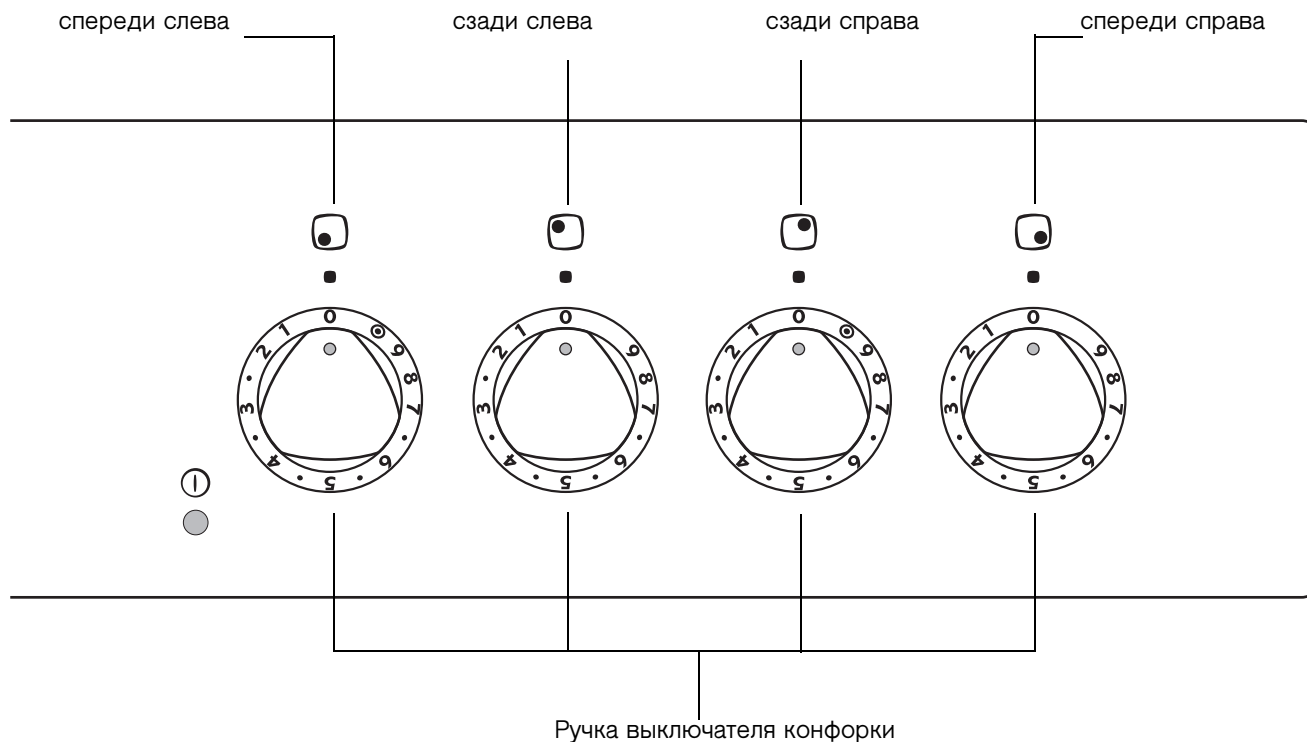
1 = минимальный нагрев

9 = максимальный нагрев

⊙ = подключение двойной конфорки

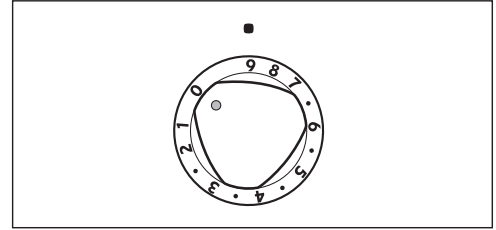


Выключайте рабочую зону приблизительно за 5-10 минут до конца варки, чтобы воспользоваться остаточным теплом. Таким образом Вы сэкономите электроэнергию.

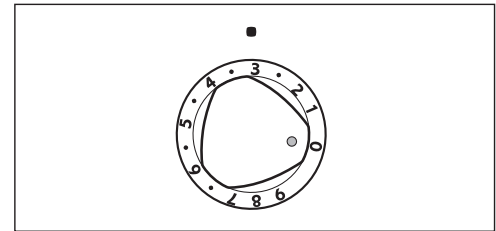


## Варка на конфорке

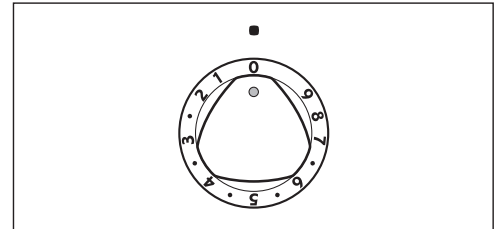
1. Для кипячения/обжаривания установите высокую мощность.



2. Как только начнет образовываться пар или когда жир станет горячим, переключите на требуемую ступень продолжительной варки.



3. Чтобы закончить приготовление пищи, поверните выключатель на нулевую позицию.



## Как включить двухконтурную конфорку

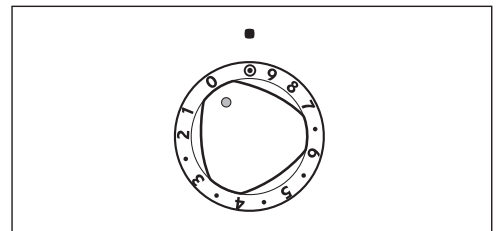


Двухконтурная конфорка включается поворотом вправо переключателя, который нельзя поворачивать дальше стопора!

1. Переключатель двухконтурной конфорки поворачивать вправо, а затем с небольшим усилием далее за позицию 9 на символ ☉, до упора.
2. Затем поворачивать назад для установки в желаемое рабочее положение.
3. По окончании приготовления пищи переключатель следует вернуть в положение "Выключено".

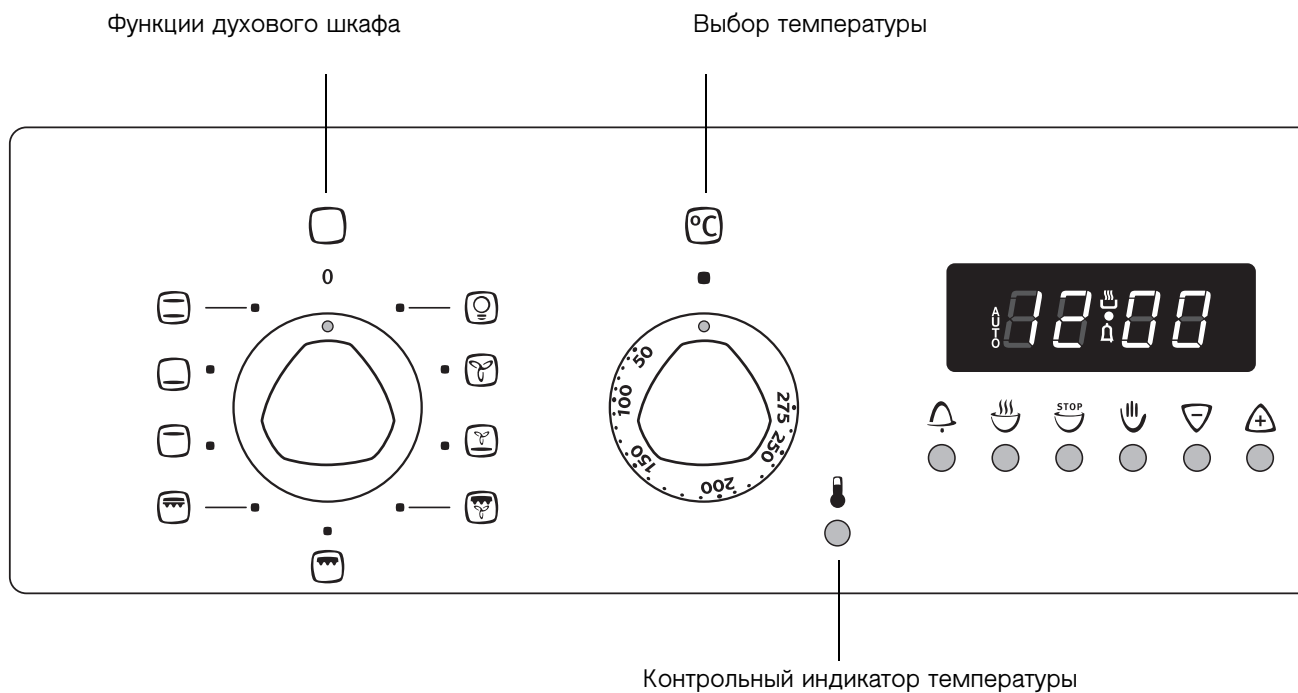


При каждом включении двухконтурной конфорки контур дополнительного нагрева включается заново.



# Управление духовым шкафом

## Включение и выключение духового шкафа



1. Путем вращения установите переключатель функций духового шкафа на нужную Вам функцию.
2. Путем вращения установите переключатель "Выбор температуры" на нужную Вам температуру.

Контрольный индикатор рабочего режима светится все время, пока духовой шкаф находится в рабочем режиме.

Контрольный индикатор температуры светится все время, пока выполняется нагрев духового шкафа.

3. Для отключения духового шкафа переведите переключатель "Функции духового шкафа" и переключатель "Выбор температуры" в положение "ВЫКЛ."












### Воздушное охлаждение

Воздушное охлаждение включается автоматически, как только печь начинает работать, чтобы не допустить нагрева поверхностей прибора. После отключения печи вентилятор охлаждения продолжает работать с тем, чтобы охладить прибор, после чего отключается автоматически.

## Функции духового шкафа

Духовой шкаф имеет следующие функции:

| Функция духовки   | Назначение  | Нагревательный элемент/вентилятор                               |
|---|---|---|
|  <b>Подсветка духового шкафа</b> | С помощью этой функции Вы можете включить <b>подсветку</b> камеры духового шкафа, например при проведении чистки или мытья.   | —   |
|  <b>Мультигорячий воздух</b>     | Для <b>выпекания</b> на <b>максимум трех уровнях духового шкафа</b> одновременно. Задавайте температуру выпекания на 20-40 °C ниже, чем при использовании функции “Нагрев сверху и снизу”.  | Заднестеночный нагревательный элемент, вентилятор               |
|  <b>AI Gusto-Горячий воздух</b>  | Для приготовления выпечных изделий на уровне духового шкафа, предназначенном для продуктов, требующих <b>более интенсивного зарумянивания и поджаристой нижней корочки</b> . Задавайте температуру выпекания на 20-40 °C ниже, чем при использовании функции “Нагрев сверху и снизу”. | Нагрев снизу, заднестеночный нагревательный элемент, вентилятор |
|  <b>Объемный турбогриль</b>      | Для <b>жарки</b> крупных кусков мяса или птицы на одном уровне. Эта функция предназначена также для <b>гратинирования и запекания различных продуктов</b>   | Гриль, вентилятор   |
|  <b>Гриль</b>                  | Для <b>грилирования</b> плоских продуктов, располагаемых <b>посредине решетки</b> , и для <b>поджаривания гренков</b> .   | Гриль   |
|  <b>Большой гриль</b>          | Для <b>грилирования</b> плоских продуктов в <b>значительных количествах</b> и для <b>поджаривания гренков</b> .   | Гриль, нагрев сверху  |
|  <b>Нагрев сверху</b>          | Для <b>запекания</b> изделий из теста и приготовления запеканок.  | Нагрев сверху   |
|  <b>Нагрев снизу</b>           | Для <b>дополнительного пропекания</b> пирогов с целью получения <b>низа с поджаристой корочкой</b> .  | Нагрев снизу  |
|  <b>Нагрев сверху и снизу</b>  | Для <b>выпекания</b> и <b>жарки</b> на <b>одном уровне духового шкафа</b> .   | Нагрев сверху, нагрев снизу                                     |

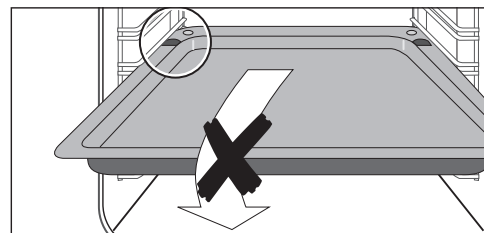
## Установка решетки, противня и глубокого противня

### Установка противня и глубокого противня:

На противнях справа и слева имеется небольшой выступ. Он служит **защитой от опрокидывания противней** и всегда должен быть обращен назад. Установите противни на нужные уровни духового шкафа.

### Установка решетки:

Вставьте решетку на нужный Вам уровень духового шкафа.



## Установка и снятие жирового фильтра

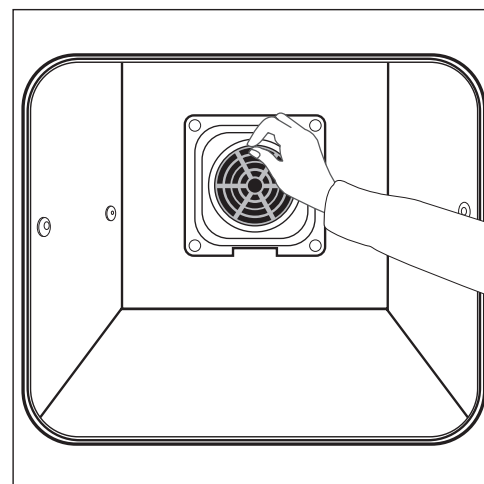
**Устанавливайте жировой фильтр только при жарке продуктов**, чтобы защитить от капель брызгающего жира нагревательный элемент, расположенный на задней стенке духового шкафа.

### Установка жирового фильтра

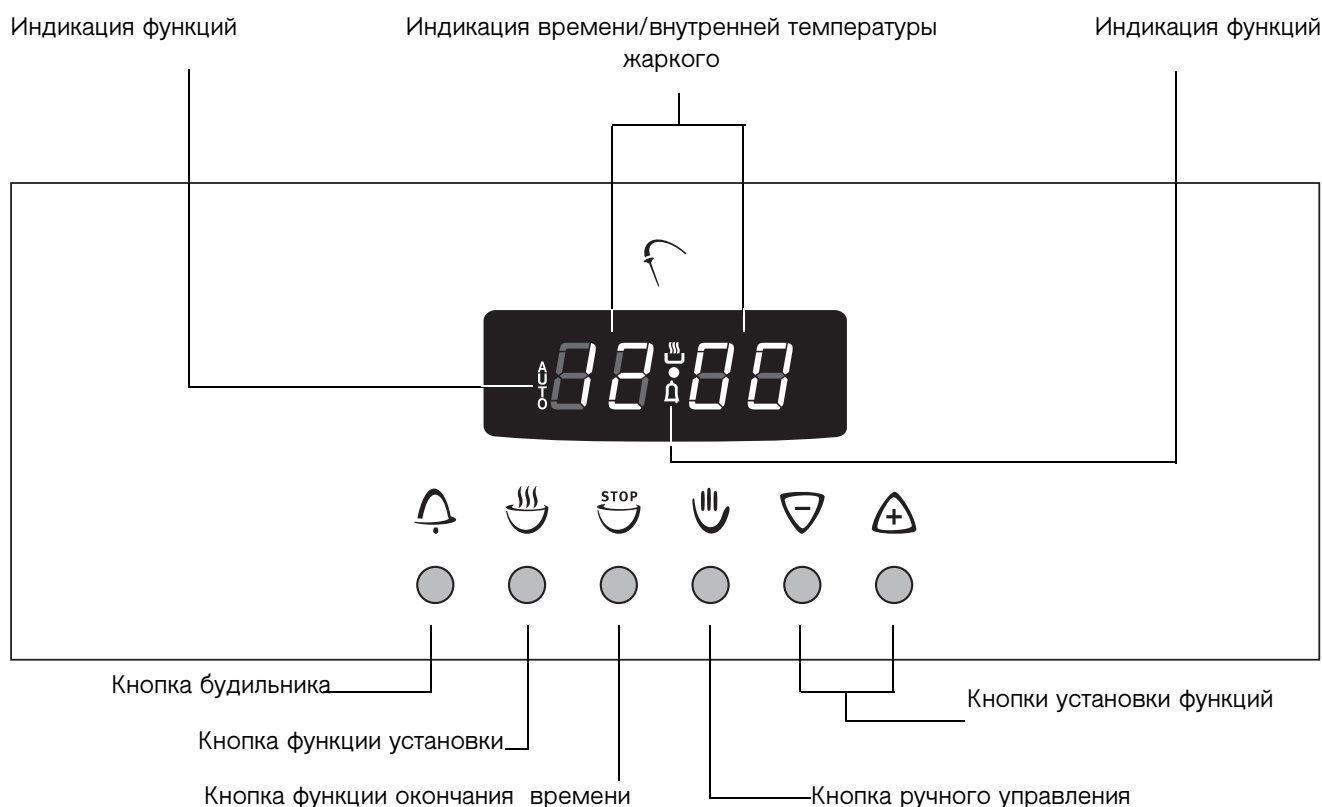
Возьмите жировой фильтр за ручку и вставьте оба крепления сверху вниз в отверстие на задней стенке духового шкафа (вентиляционное отверстие).

### Снятие жирового фильтра.

Возьмите жировой фильтр за ручку и выньте его движением вверх.



# Функции часов



## Функция будильника: 🕒

Для установки акустического сигнала по прошествии определенного времени. По прошествии этого времени звучит акустический сигнал. Эта функция не оказывает воздействия на работу духового шкафа.

## Функция продолжительности работы духового шкафа: 🔥

Для установки времени работы духового шкафа.

## Функция установки времени окончания работы духового шкафа: 🛑

Для установки времени окончания работы духового шкафа.

## Ручной режим 🖐

При нажатии кнопки 🖐 духовой шкаф переводится из автоматического на ручной режим.

## Термощуп для мяса

Для точного отключения духового шкафа при достижении заданной внутренней температуры мяса.

## Индикация функций:

### 🕒 AUTO

"AUTO" загорается при установке программы автоматического режима, или мигает после окончания программы.

### 🖐 Режим

Прибор работает или готов к работе.

### 🕒 Колокольчик

Колокольчик высвечивается при установке будильника.

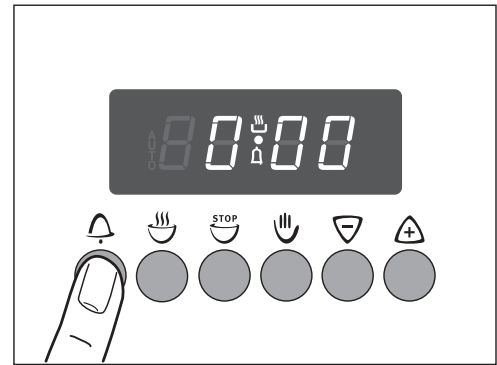
### 📄 Общие указания

- После установки функции часов можно в течение 5 секунд кнопками 🔥 или 🛑 установить или изменить необходимый режим времени.
- После работы с функциями продолжительности 🔥 или окончания 🛑 приготовления необходимо нажатием кнопки 🖐 перевести духовой шкаф из автоматического на ручной режим.



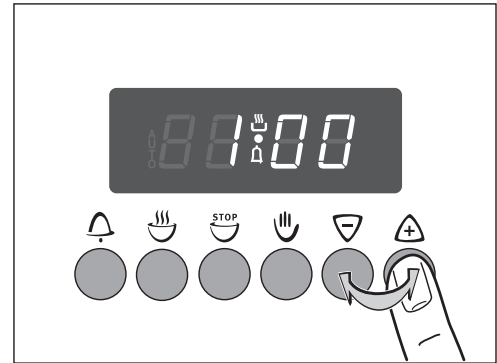
## Кратковременный режим 🔔

1. Нажать кнопку кратковременного 🔔 режима.



2. Кнопками ▲ или ▼ установить необходимое время.

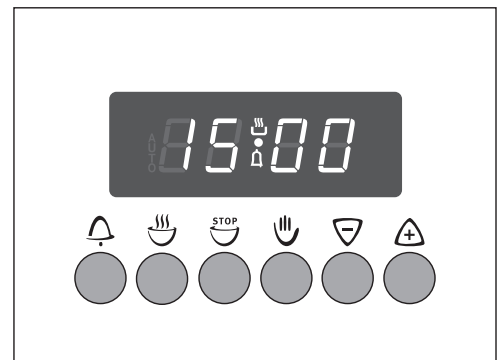
**i** Повторное нажатие кнопки кратковременного режима 🔔 позволяет считывать оставшееся до окончания время.



Через несколько секунд после установки кратковременного режима индикатор времени снова показывает текущее время суток.

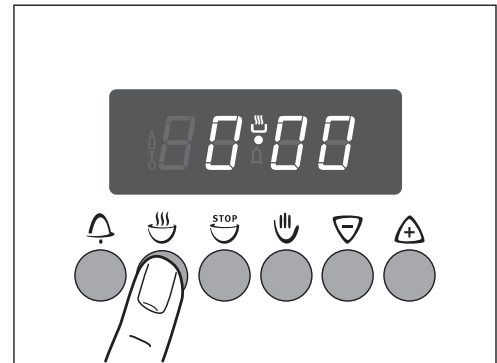
После отработки кратковременного режима в течение примерно 7 минут звучит акустический сигнал.



Отменить звуковой сигнал нажатием любой кнопки.

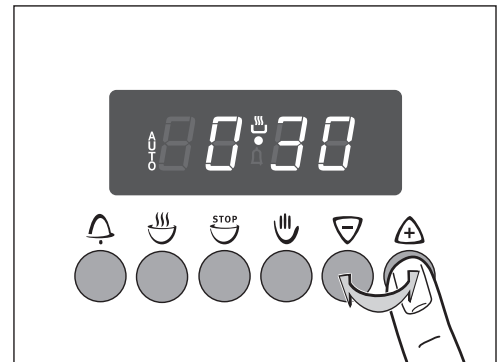


## Продолжительность

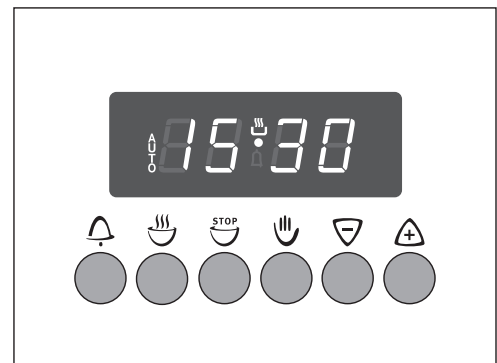
1. Нажать кнопку  продолжительности.




2. Кнопками  или  установить необходимое время приготовления (макс. 10 часов).



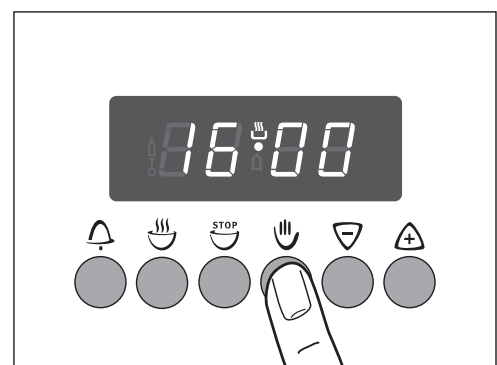
Примерно через 5 секунд индикатор снова переключается на время суток. Символ "AUTO" указывает, что духовка переключена на автоматический режим.



По окончании заданного времени в течение 7 минут звучит сигнал, и духовка выключается.

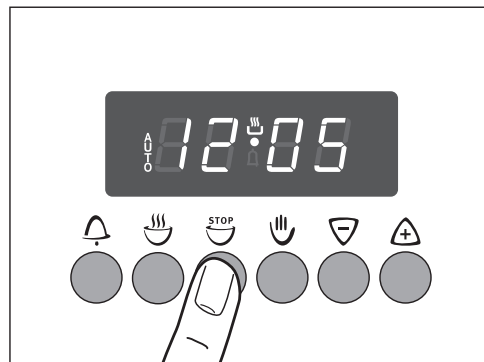
3. Звуковой сигнал и программу остановить нажатием кнопки  ручного режима.

Переключатели функций и выбора температуры повернуть на ВЫКЛ.

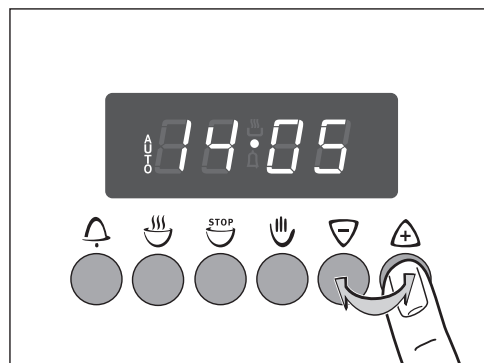


## Конец

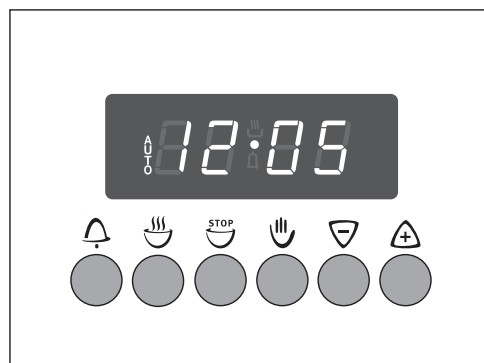
1. Нажать кнопку  “конец”.




2. Кнопками , или  установить необходимое время отключения.

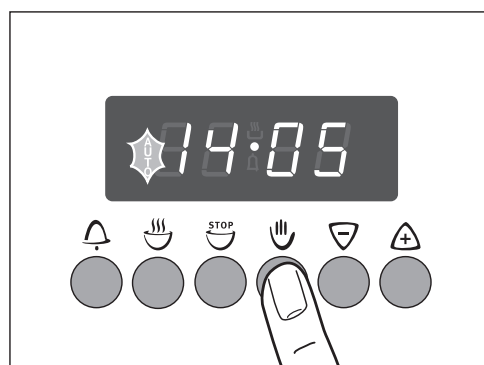


Горит символ “AUTO” и на дисплее высвечивается время суток.  
Духовка включается автоматически.






По окончании установленного времени мигает символ “AUTO”, в течение 7 минут звучит сигнал, и духовка выключается.


3. Программа отключается нажатием кнопки  ручного режима.  
Переключатели функций и выбора температуры повернуть на ВЫКЛ.

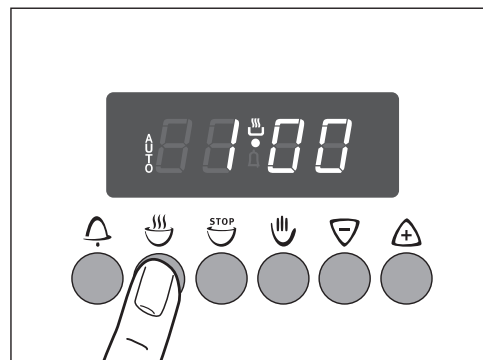



## Совмещенные функции

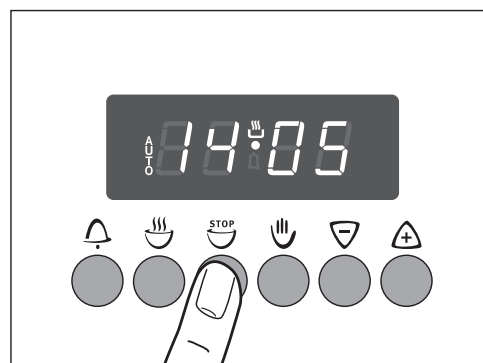
### “Продолжительность” и “Конец”

 Функции “Продолжительность”  и “Конец”  можно использовать одновременно, если духовку необходимо **включить** или **выключить** автоматически через определенное время.

1. Выбрать функцию и температуру духовки.
2. Функцией “Продолжительность”  установить время, необходимое для приготовления блюда.  
напр.: 1 час.




3. Функцией “Конец”  установить время, к которому блюдо должно быть готово.  
напр.: 14:05 час.

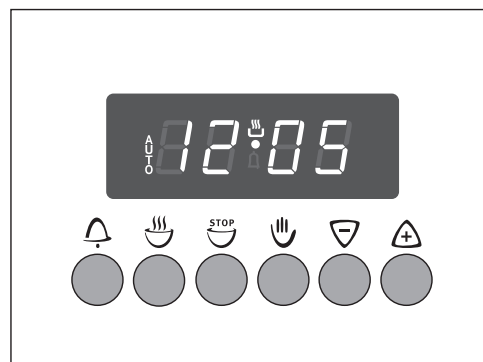


Светится символ “AUTO” и на дисплее высвечивается время суток.  
напр.: 12:05 час.



Духовка включается автоматически в заданное время.  
напр.: в 13:05 час.

а когда заданное время вышло, вновь выключается.  
напр.: в 14.05 час.

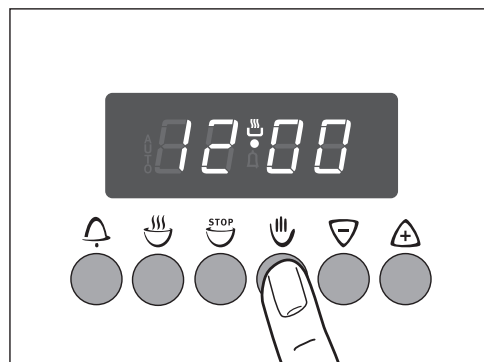
4. Программа отключается нажатием кнопки  ручного режима.  
Переключатели функций и выбора температуры повернуть на ВЫКЛ.



## Изменение времени суток

**i** Время суток можно изменить только в том случае, если не установлена ни одна из автоматических функций (“Продолжительность”  или  “Конец”).

1. Быстро нажать кнопку  “Ручной режим”.

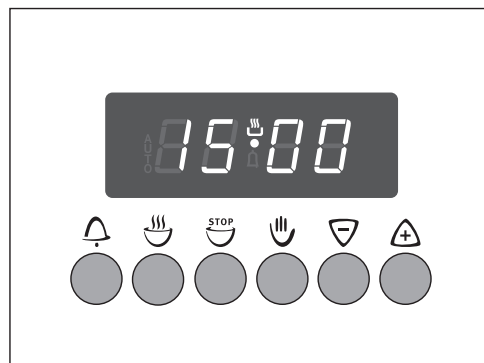


2. Кнопками , или  установить текущее время суток.



Через 5 секунд часы показывают установленное время суток.

Прибор готов к работе.



## Зонд для мяса

Для точного, градусного отключения духового шкафа при достижении установленной внутренней температуры.

Зонд для мяса целесообразно использовать при верхнем/нижнем нагреве и горячем воздухе.

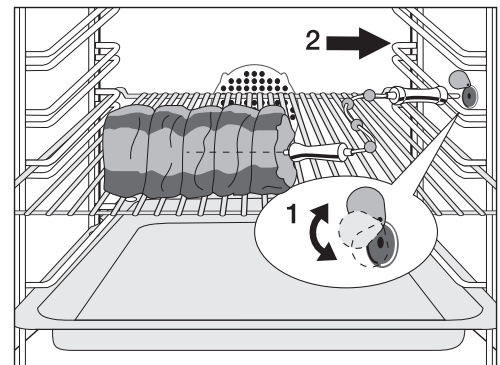
### Необходимо соблюдать две температуры:

- Температуру духового шкафа: см.таблицу для жарки!
- Внутреннюю температуру: см.таблицу зонда для мяса!

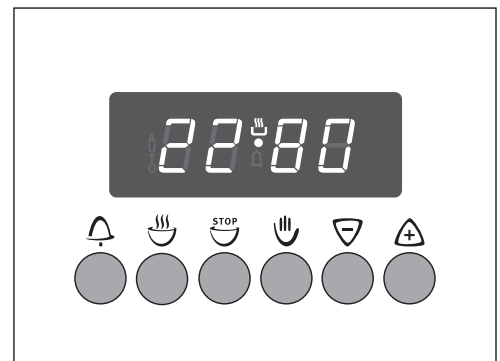


**Внимание:** Можно использовать только зонд для мяса из комплекта! В случае замены использовать только оригинальную запасную часть!

1. Острие зонда по возможности полностью ввести в приготавливаемый кусок мяса так, чтобы острие находилось в центре куска.
2. Штекер зонда для мяса вставить до упора в гнездо на боковой стенке духовки. Справа показывается предлагаемая температура 80. Слева показывается действительная внутренняя температура, напр. 22.




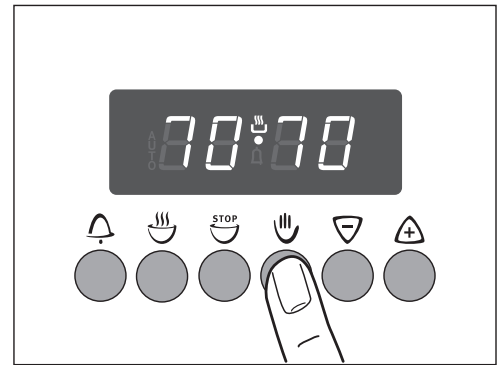
3. Установить нужную функцию и температуру духового шкафа.





4. Необходимую внутреннюю температуру установить кнопками  $\Delta$ , или  $\nabla$ , напр. 70.



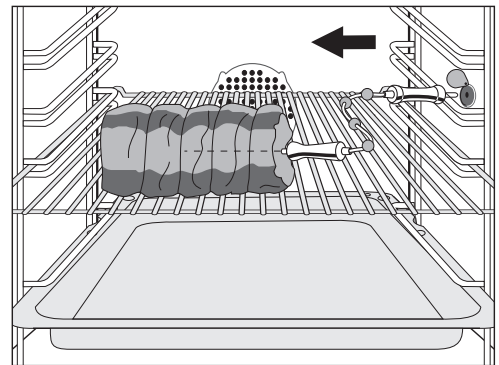
5. Как только фактическая внутренняя температура достигла установленной внутренней температуры, звучит сигнал и духовка автоматически отключается.  
Нажать кнопку , чтобы выключить сигнал.





-  Когда измеренная внутренняя температура мяса падает ниже установленной внутренней температуры, духовка автоматически включается снова, чтобы сохранить тепло.

-  **Предупреждение:** Зонд для мяса горячий! Вытаскивая штекер и острие, можно получить ожог!

6. Вынуть штекер мясного зонда из гнезда и кусок мяса вместе с зондом вынуть из духовки.  
7. Отменить функцию и температуру духовки. В данном случае выключить духовку.



### Изменение внутренней температуры.

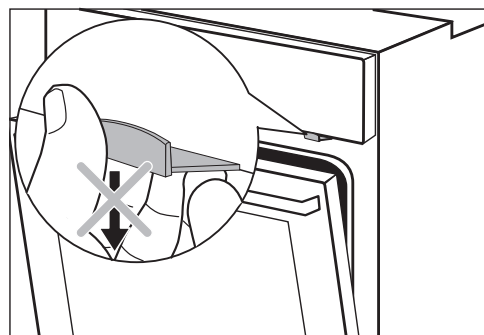
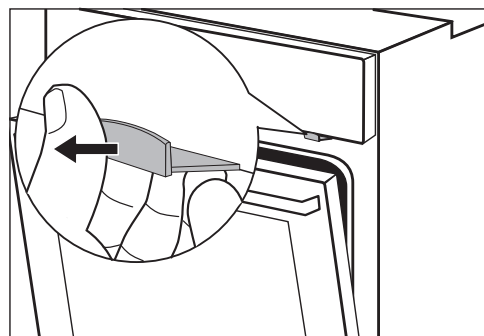
Множкратно нажимая  или  возможно дополнительное изменение выбранной температуры.

## Механическая блокировка дверцы

Прибор продается с незаблокированной дверцей.

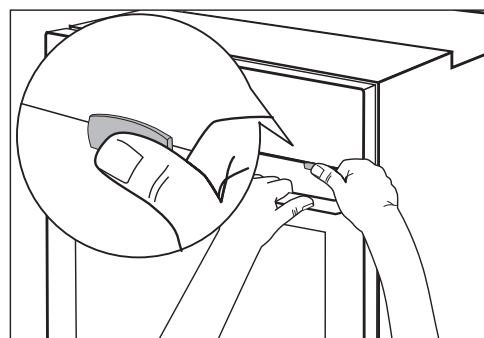
### Ввод в действие устройства блокировки дверцы

Потяните задвижку вперед, пока она не зафиксируется.



### Открытие дверцы духового шкафа:

1. Плотно прижмите дверцу духового шкафа.
2. Нажмите на задвижку и держите ее нажатой.
3. Откройте дверцу.



### Закрывание дверцы духового шкафа

Закрывая дверцу, не нажимайте на задвижку.

### Разблокировка дверцы духового шкафа

Задвиньте задвижку внутрь до лицевой панели.



Выключение прибора не деактивирует механическую блокировку дверцы.



# Инструкции, таблицы и советы

## Кулинарная таблица

Данные ниже следующей таблицы являются ориентировочными.

| Степень нагрева | Способ приготовления                                 | Назначение  | Продолжительность                   | Указания/Рекомендации   |
|-----------------|--|---|-------------------------------------|---|
| 0               |  | Остаточное тепло,<br>Положение “Выкл”   |                                     |   |
| 1               | <b>Поддерж-ание<br/>тепла</b>                        | Поддержание тепла<br>приготовлен-ных<br>горячих блюд  | по потребо-сти                      | Накройте продукт  |
| 1-2             | <b>Растапли-вание</b>                                | Голландский соус,<br>Растапливание<br>сливочного масла,<br>шоколада, желатина   | 5-25 мин.                           | Время от времени<br>помешивайте   |
|                 | <b>Сгущение</b>                                      | Взбитый омлет,<br>яичное желе   | 10-40 мин.                          | Готовьте под крышкой  |
| 2-3             | <b>Томление</b>                                      | Томление риса и<br>молочных блюд<br>Разогревание<br>готовых блюд  | 25-50 мин.                          | Долейте в рис воду, увеличив<br>ее количество как минимум<br>вдвое. Молочные блюда<br>время от времени<br>помешивайте |
| 3-4             | <b>Запари-вание<br/>Припускание</b>                  | Припускание овощей,<br>рыбы<br>Тушение мяса   | 20-45 мин.                          | К овощам добавляйте совсем<br>немного воды (не более<br>нескольких столовых ложек)                                    |
| 4-5             | <b>Варка</b>   | Запаривание<br>картофеля  | 20-60 мин.                          | Используйте небольшое<br>количество жидкости ,<br>например : макс. 1 л воды на<br>750 г картофеля                     |
|                 |  | Варка значительных<br>объемов пищи,<br>густых супов и других<br>супов   | 60-150 мин.                         | до 3 л жидкости плюс<br>ингредиенты блюда   |
| 6-7             | <b>Мягкая<br/>жарка</b>                              | Шницель, колбаски<br>“кордон блё”,<br>отбивная котлета,<br>фрикадельки, сырые<br>колбасы для жарки,<br>печень, мучная<br>подливка, яйца,<br>омлет, фритирование<br>пончиков | непрерывное<br>выпекание            | Время от времени<br>переворачивайте   |
| 7-8             | <b>Интенси-вная<br/>жарка</b>                        | Картофельные<br>оладьи, жаркое из<br>вырезки, стейки,<br>лепешки  | 5-15 мин.<br>на каждую<br>сковороду | Время от времени<br>переворачивайте   |
| 9               | <b>Кипячен-ие<br/>Обжари-вание<br/>Фритиро-вание</b> | Кипячение большого количества воды, отваривание “клецок”, обжаривание мяса (гуляш, припущенное жаркое), фритирование “картофеля фри”  |                                     |   |





Для доведения жидкостей до кипения и для обжаривания продуктов рекомендуем устанавливать конфорку на максимальную степень нагрева, а блюда с продолжительными сроками приготовления затем доводить до готовности на нужной Вам ступени нагрева.





Перегретые жиры и растительные масла быстро воспламеняются. Поэтому при приготовлении блюд на жире или масле (например, картофеля “фри”), находитесь, пожалуйста, недалеко от духового шкафа.



# Приготовление выпечных изделий

**Функция духовки. Мультигорячий воздух  или Нагрев сверху и снизу **

## Выпечные формы

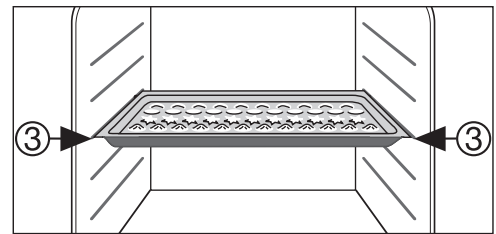
- Для работы в режиме Нагрев сверху и снизу  пригодны формы для выпечки из темного металла и формы с покрытием.
- Для использования в режиме Мультигорячий воздух  подходят также формы из светлого металла.

## Уровни духового шкафа

- Выпекание в режиме Нагрев сверху и снизу  возможно только на одном уровне духового шкафа.
- В режиме Мультигорячий воздух  можно готовить выпечку одновременно максимум на 3-х противнях:

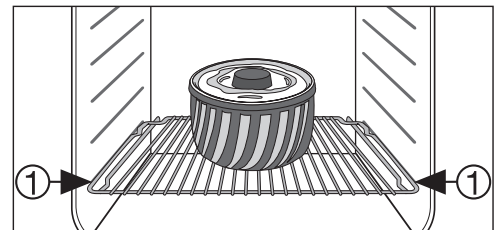
1 противень:

например, на уровне духового шкафа 3



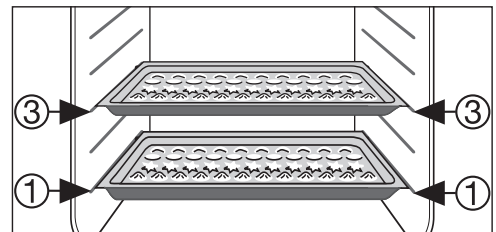
1 форма для выпечки:

например, на уровне духового шкафа 1



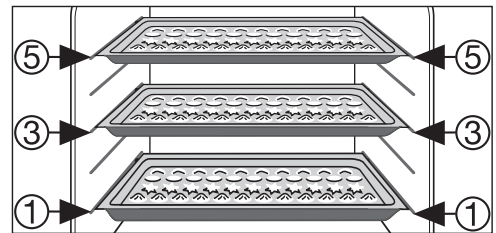
2 противня:

например, на уровнях духового шкафа 1 и 3





3 противня:

на уровнях духового шкафа 1, 3 и 5



## Общие рекомендации

- Вставляйте противень в духовой шкаф скошенными кромками вперед!
- В режимах Нагрев сверху и снизу  или Мультигорячий воздух  можно готовить выпечку одновременно в 2-х установленных рядом формах. От этого время выпекания увеличивается незначительно.



При приготовлении глубоко замороженных продуктов противни могут деформироваться. Это объясняется большой разницей температур между замороженным продуктом и температурой духового шкафа. Остывшие противни снова принимают прежнюю форму.

## Пояснения к таблицам по приготовлению выпечных изделий

Перечень блюд с информацией о соответствующих температурах, времени приготовления и уровнях духового шкафа представлен в следующих ниже таблицах.

- Параметры температуры и времени выпекания являются ориентировочными, поскольку зависят от состава теста, его количества и используемой выпечной формы.
- Рекомендуем в первый раз установить температуру поменьше, и лишь по мере необходимости, например когда требуется более сильное зарумянивание, или когда выпекание продукта продолжается слишком долго, выбирать более высокую температуру.
- Если Вы не нашли конкретных данных для своего кулинарного рецепта, ориентируйтесь на другой, сходный с Вашим, вид выпечки.
- При выпекании пирогов на противнях и в формах на нескольких уровнях духового шкафа время выпекания может увеличиться на 10-15 минут.
- Влажные выпечные изделия (пиццы, фруктовые пироги и др.) готовятся на одном уровне духового шкафа.
- Степень зарумянивания выпечных изделий, приготавливаемых на разных уровнях духового шкафа, в начале выпекания может быть различной. В этом случае, пожалуйста, **не меняйте заданную температуру**. Разница в зарумянивании продуктов в процессе выпекания сглаживается.







При продолжительном времени выпекания Вы можете отключить духовку припл. за 10 минут до окончания программы, чтобы использовать остаточное тепло.

Если не оговорено иначе, данные таблицы действительны для продуктов, помещаемых в холодный духовой шкаф.

## Таблица “Выпекание”

### Выпекание на одном уровне духового шкафа



| Вид выпечного изделия  | Функция духового шкафа | Уровень духового шкафа | Температура °С | Время час.: мин.             |                   |
|--|------------------------|------------------------|----------------|------------------------------|-------------------|
| <b>Выпечка в формах</b>  |                        |                        |                |                              |                   |
| Кулич или баба   |                        | Мультигорячий воздух   | 1              | 150-160                      | 0:50-1:10         |
| Песочное пирожное/кекс   |                        | Мультигорячий воздух   | 1              | 140-160                      | 1:10-1:30         |
| Бисквитный торт  |                        | Мультигорячий воздух   | 1              | 150-160                      | 0:25-0:40         |
| Основа торта из песочного теста  |                        | Мультигорячий воздух   | 3              | 170-180 <sup>1)</sup>        | 0:10-0:25         |
| Основа торта из сдобного теста   |                        | Мультигорячий воздух   | 3              | 150-170                      | 0:20-0:25         |
| Пирог с яблочной начинкой  |                        | Нагрев сверху и снизу  | 1              | 170-190                      | 0:50-1:00         |
| Яблочный пирог (2 диагонально смещенные относительно друг друга формы Ш20 см, )        |                        | Нагрев сверху и снизу  | 1              | 180-200                      | 0:20-0:30         |
| Яблочный пирог (2 диагонально смещенные относительно друг друга формы Ш20 см, )        |                        | Мультигорячий воздух   | 1              | 170-190                      | 1:05-1:20         |
| Пикантный пирог (например, «киш лорен»)  |                        | Мультигорячий воздух   | 1              | 160-180                      | 0:30-1:10         |
| Пирог с сырной начинкой  |                        | Нагрев сверху и снизу  | 1              | 170-190                      | 1:00-1:30         |
| <b>Выпечные изделия на противнях</b>   |                        |                        |                |                              |                   |
| Батон-плетенка/батон-венок   |                        | Нагрев сверху и снизу  | 3              | 170-190                      | 0:30-0:40         |
| Рождественские коврижки  |                        | Нагрев сверху и снизу  | 3              | 160-180 <sup>1)</sup>        | 0:40-1:00         |
| Хлеб (ржаной)<br>-сначала<br>-потом  |                        | Нагрев сверху и снизу  | 2              | 250 <sup>1)</sup><br>160-180 | 0:20<br>0:30-1:00 |
| Корзиночки с кремом/эклеры   |                        | Нагрев сверху и снизу  | 3              | 160-170 <sup>1)</sup>        | 0:15-0:30         |
| Бисквитный рулет   |                        | Нагрев сверху и снизу  | 3              | 180-200 <sup>1)</sup>        | 0:10-0:20         |
| Пирог с посыпкой, сухой  |                        | Мультигорячий воздух   | 3              | 150-160                      | 0:20-0:40         |
| Сливочный пирог/пирог с сахарной посыпкой  |                        | Нагрев сверху и снизу  | 3              | 190-210 <sup>1)</sup>        | 0:15-0:30         |
| Фруктовый пирог (из дрожжевого/сдобного теста) <sup>2)</sup>                           |                        | Мультигорячий воздух   | 3              | 150-170                      | 0:25-0:50         |
| Фруктовый пирог из песочного теста   |                        | Мультигорячий воздух   | 3              | 160-170                      | 0:40-1:20         |
| Пироги листовой выпечки с нежной начинкой (например, с сыром, сливками, «укус пчелы»). |                        | Нагрев сверху и снизу  | 3              | 160-180 <sup>1)</sup>        | 0:40-1:20         |

| Вид выпечного изделия                                | Функция духового шкафа  | Уровень духового шкафа | Температура °С | Время час.: мин.      |           |
|--|---|------------------------|----------------|-----------------------|-----------|
| Пицца (с обильной начинкой) <sup>2</sup>             |    | Мультигорячий воздух   | 1              | 180-200 <sup>1)</sup> | 0:30-1:00 |
| Пицца (тонкая)                                       |    | Мультигорячий воздух   | 1              | 200-220 <sup>1)</sup> | 0:10-0:25 |
| Хлеб-лепешка   |    | Мультигорячий воздух   | 1              | 200-220               | 0:08-0:15 |
| Пироги «Вэхэ» (Швейцария)                            |    | Мультигорячий воздух   | 1              | 180-200               | 0:35-0:50 |
| <b>Мелкие выпечные изделия</b>                       |   |                        |                |                       |           |
| Круглое печенье из песочного теста                   |    | Мультигорячий воздух   | 3              | 150-160               | 0:06-0:20 |
| Пирожные из теста, выдавленного кондитерским шприцем |    | Мультигорячий воздух   | 3              | 140-150               | 0:10-0:40 |
| Круглое печенье из сдобного теста                    |    | Мультигорячий воздух   | 3              | 150-160               | 0:15-0:20 |
| Белковые пирожные, безе                              |    | Мультигорячий воздух   | 3              | 80-100                | 2:00-2:30 |
| Миндальные пирожные                                  |    | Мультигорячий воздух   | 3              | 100-120               | 0:30-0:60 |
| Мелкие выпечные изделия из дрожжевого теста          |    | Мультигорячий воздух   | 3              | 150-160               | 0:20-0:40 |
| Пирожные из слоеного теста                           |   | Мультигорячий воздух   | 3              | 170-180 <sup>1)</sup> | 0:20-0:30 |
| Булочки  |  | Мультигорячий воздух   | 3              | 170-190 <sup>1)</sup> | 0:20-0:35 |
| Маленькие булочки (20 штук на противне)              |  | Нагрев сверху и снизу  | 3              | 170-190 <sup>1)</sup> | 0:20-0:30 |

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

2) Выпекайте в глубоком противне

## Приготовление выпечных изделий на нескольких уровнях духового шкафа

| Вид выпечного изделия                                | Горячий воздух  | Мультигорячий воздух  | Температура °C        | Время час.: мин. |
|--|--|--|-----------------------|------------------|
|  | Уровень духового шкафа снизу   |  |                       |                  |
|  | 2 уровня   | 3 уровня   |                       |                  |
| <b>Выпечные изделия на противнях</b>                 |  |  |                       |                  |
| Корзиночки с кремом/эклеры                           | 1 / 4  | —  | 160-180 <sup>1)</sup> | 0:35-0:60        |
| Пирог с посыпкой, сухой                              | 1 / 3  | —  | 140-160               | 0:30-0:60        |
| <b>Мелкие выпечные изделия</b>                       |  |  |                       |                  |
| Круглое печенье из песочного теста                   | 1 / 3  | 1 / 3 / 5  | 150-160               | 0:15-0:35        |
| Пирожные из теста, выдавленного кондитерским шприцем | 1 / 3  | 1 / 3 / 5  | 140-150               | 0:20-0:60        |
| Круглое печенье из сдобного теста                    | 1 / 3  | —  | 160-170               | 0:25-0:40        |
| Белковые пирожные, безе                              | 1 / 3  | —  | 80-100                | 2:10-2:50        |
| Миндальные пирожные                                  | 1 / 3  | —  | 100-120               | 0:40-1:20        |
| Мелкие выпечные изделия из дрожжевого теста          | 1 / 3  | —  | 160-170               | 0:30-0:60        |
| Пирожные из слоеного теста                           | 1 / 3  | —  | 170-180 <sup>1)</sup> | 0:30-0:50        |
| Булочки  | 1 / 4  | —  | 180-190 <sup>1)</sup> | 0:30-0:55        |
| Маленькие булочки (20 штук на противне)              | 1 / 4  | —  | 140-160 <sup>1)</sup> | 0:25-0:35        |

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

## Практические советы по приготовлению выпечных изделий

| Результат выпекания   | Возможная причина  | Решение проблемы  |
|---|--|---|
| Низ пирога получился слишком светлым.                             | Противень с пирогом помещен не на тот уровень духового шкафа.            | Задвиньте пирог на более глубокий уровень.  |
| Пирожное разваливается (становится липким, скользким, водянистым) | Слишком высокая температура выпекания.                                   | Установите более низкую температуру выпекания.  |
|   | Времени на выпекание не хватает.   | Увеличьте время выпекания.<br><b>Время выпекания нельзя сократить путем увеличения температуры выпекания.</b>                     |
|   | В тесте слишком много жидкости.  | Используйте меньше жидкости. Соблюдайте нормы продолжительности замешивания теста, прежде всего при использовании кухонных машин. |
| Пирог слишком сухой.  | Слишком низкая температура выпекания.                                    | Установите более высокую температуру выпекания.   |
|   | Выпекание продолжается слишком долго.                                    | Сократите время выпекания.  |
| Пирог зарумянивается неравномерно.                                | Слишком высокая температура и недостаточная продолжительность выпекания. | Установите более низкую температуру и увеличьте время выпекания.  |
|   | Тесто распределено неравномерно.   | Равномерно распределите тесто по противню.  |
|   | Установлен жировой фильтр.   | Снимите жировой фильтр.   |
| В установленное время пирог не доходит до готовности.             | Слишком низкая температура.  | Установите более высокую температуру выпекания.   |
|   | Установлен жировой фильтр.   | Снимите жировой фильтр.   |



## Таблица AI Gusto-Горячий воздух

| Вид выпечного изделия                             | Уровень духового шкафа | Температура °С          | Время час.: мин. |
|---|------------------------|-------------------------|------------------|
| Пицца (тонкая)                                    | 1                      | 180 - 200 <sup>1)</sup> | 20 - 30          |
| Пицца (с обильной начинкой)                       | 1                      | 180 - 200               | 20 - 30          |
| Пирог "Вэхе"                                      | 1                      | 180 - 200               | 45 - 60          |
| Торт со шпинатом                                  | 1                      | 160 -180                | 45 - 60          |
| "Киш лорен"                                       | 1                      | 170 - 190               | 40 - 50          |
| Торт с творожной начинкой, круглый                | 1                      | 140 - 160               | 60 - 90          |
| Торт с творожной начинкой, выпеченный на противне | 1                      | 140 - 160               | 50 - 60          |
| Торт с яблочной начинкой                          | 1                      | 150 - 170               | 50 - 70          |
| Пирог с овощами                                   | 1                      | 160 - 180               | 50 - 60          |
| Хлеб-лепешка                                      | 1                      | 250 - 270 <sup>1)</sup> | 10 - 20          |
| Торт из слоеного теста                            | 1                      | 160 - 180 <sup>1)</sup> | 40 - 50          |
| Пирог с мясом, сыром и луком                      | 1                      | 250 - 270 <sup>1)</sup> | 12 - 20          |
| Пирожки   | 1                      | 180 - 200 <sup>1)</sup> | 15 - 25          |

1)Предварительно разогрейте духовой шкаф

## Таблица Запеканки и запеченные блюда"

| Кулинарный продукт              | Функция духового шкафа  | Уровень духового шкафа | Темпе-ратура °С | Время час.: мин. |           |
|---------------------------------|---|------------------------|-----------------|------------------|-----------|
| Макаронная запеканка            |  | Нагрев сверху и снизу  | 1               | 180-200          | 0:45-1:00 |
| Лазанья                         |  | Нагрев сверху и снизу  | 1               | 180-200          | 0:25-0:40 |
| Запеченные овощи <sup>1)</sup>  |  | Мультигорячий воздух   | 1               | 160-170          | 0:15-0:30 |
| Запеченные багеты <sup>1)</sup> |  | Мультигорячий воздух   | 1               | 160-170          | 0:15-0:30 |
| Сладкие запеканки               |  | Нагрев сверху и снизу  | 1               | 180-200          | 0:40-0:60 |
| Рыбные запеканки                |  | Нагрев сверху и снизу  | 1               | 180-200          | 0:30-1:00 |
| Начиненные овощи                |  | Мультигорячий воздух   | 1               | 160-170          | 0:30-1:00 |

1)Предварительно разогрейте духовой шкаф

**Таблица “Глубокоохлажденные готовые блюда”**

| Приготавливаемый продукт                     | Функция духового шкафа  |                       | Уровень духовки | Температура °С                  | Время                           |
|--|---|-----------------------|-----------------|---------------------------------|---------------------------------|
| Глубокоохлажденная пицца                     |  | Нагрев сверху и снизу | 3               | согласно указаниям изготовителя | согласно указаниям изготовителя |
| Картофель “фри” <sup>1)</sup><br>(300-600 г) |  | Мультигорячий воздух  | 3               | 200-220                         | 15-25 мин.                      |
| Багеты                                       |  | Нагрев сверху и снизу | 3               | согласно указаниям изготовителя | согласно указаниям изготовителя |
| Фруктовый пирог                              |  | Нагрев сверху и снизу | 3               | согласно указаниям изготовителя | согласно указаниям изготовителя |

1) Примечание: Картофель «фри» во время приготовления следует 2 или 3 раза перевернуть

# Жарка

## Функция духового шкафа Мультигорячий воздух

### Посуда для жарки

- Для жарки подходит любая термостойкая посуда (соблюдайте указания изготовителей!).
- Большие порции жаркого можно готовить **непосредственно в глубоком противне или на решетке, предварительно подставив под нее глубокий противень.**
- Все постные виды мяса рекомендуем жарить **в сотейнике с крышкой.** В этом случае мясо остается более сочным.
- Для получения поджаристой корочки все виды мяса можно жарить **в сотейнике без крышки.**




### Пояснения к таблице “Жарка”

Все данные, представленные в нижеследующей таблице, являются ориентировочными.

- Рекомендуем жарить в духовом шкафу мясо и рыбу **весом не менее 1 кг.**
- Чтобы избежать пригорания выделяющегося мясного сока или жира, рекомендуем добавить в посуду для жарки немного жидкости.
- При необходимости (по прошествии 1/2 - 2/3 времени приготовления) переверните жаркое.
- Крупные куски жаркого и птицу во время приготовления несколько раз полейте соком жаркого. Этим Вы улучшите результат жарки.
- Чтобы использовать остаточное тепло, выключите духовой шкаф примерно за 10 минут до окончания жарки.

## Таблица “Жарка”

Глубокий противень следует помещать соответственно на 1-й уровень духового шкафа.



| Продукт для жарки  | Мультигорячий воздух  |                        |          |                       |
|--|--|------------------------|----------|-----------------------|
|  | Температура в °С   | Уровень духового шкафа |          | Время жарки в минутах |
|  |  | 1 уровень              | 2 уровня |                       |
| <b>Свинина</b>   |  |                        |          |                       |
| 1 кг свинины для жаркого (шейная часть, вырезка, мясо, свернутое в рулет для жарки), на см толщины | 150-160  | 2                      | —        | 14-20                 |
| Солонина “касселер”, на см толщины   | 150-160  | 2                      | —        | 10-15                 |
| Рубленое мясо для жаркого  | 160-170  | 2                      | —        | 60-70                 |
| <b>Говядина</b>  |  |                        |          |                       |
| Говядина для жаркого, на см толщины  | 150-160  | 2                      | —        | 18-20                 |
| Филе говядины, на см толщины   | 190-200 <sup>1)</sup>  | 2                      | —        | 6-8                   |
| Ростбиф, на см толщины   | 190-200 <sup>1)</sup>  | 2                      | —        | 8-10                  |
| <b>Телятина</b>  |  |                        |          |                       |
| Телятина для жаркого, на см толщины  | 170-180  | 2                      | —        | 14-17                 |
| <b>Барашек</b>   |  |                        |          |                       |
| Нога барашка (1800 г)  | 170-180  | 2                      | —        | 90                    |
| <b>Продукты для быстрой жарки на противне</b>  |  |                        |          |                       |
| Колбаски “кордон блё”  | 220-230 <sup>1)</sup>  | 3                      | 4 / 1    | 5-8                   |
| Колбаски для жарки   | 220-230 <sup>1)</sup>  | 3                      | 4 / 1    | 12-15                 |
| Шницель или свиная отбивная, панированные  | 220-230 <sup>1)</sup>  | 3                      | 4 / 1    | 15-20                 |
| Фрикадели  | 210-220 <sup>1)</sup>  | 3                      | 4 / 1    | 15-20                 |
| <b>Рыба</b>  |  |                        |          |                       |
| Форель, рыба весом по 200-250 г  | 190-200  | 3                      | —        | 20-25                 |
| 4 филе форели (весом по 200 г)   | 170-180  | 3                      | —        | 20-25                 |
| Филе судака, панированное (общий вес - прибл. 1 кг)  | 190-200  | 3                      | —        | 25-30                 |
| <b>Птица</b>   |  |                        |          |                       |
| Цыпленок   | 150-160  | 2                      | —        | 55-60                 |
| 1 кг мяса индейки, свернутого в рулет для жарки, на см толщины                                     | 150-160  | 2                      | —        | 11-15                 |
| Утка (2000-2500 г)   | 150-160  | 2                      | —        | 90-120                |
| Гусь (4500 г)  | 150-160  | 2                      | —        | 150-180               |

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

## Таблица Термощуп для мяса

| Продукт  | Температура внутри продукта |
|--|-----------------------------|
| <b>Говядина</b>                                  |                             |
| Ростбиф или стейк, внутри красный (по-английски) | 45-2 кг                     |
| внутри розовый (средней готовности)              | 60-6 кг                     |
| внутри хорошо прожаренный                        | 75-6 кг                     |
| <b>Свинина</b>                                   |                             |
| Свиная лопатка, окорок, шея                      | 80 - 82 °C                  |
| Свиная отбивная (спина), солонина “касселер”     | 75 - 80 °C                  |
| Жаркое из рубленого мяса                         | 75 - 80 °C                  |
| <b>Телятина</b>                                  |                             |
| Жаркое из телятины                               | 75 - 80 °C                  |
| Телячьи ножки                                    | 85 - 90 °C                  |
| <b>Баранина / Барашек</b>                        |                             |
| Баранья нога                                     | 80 - 85 °C                  |
| Баранья спина                                    | 80 - 85 °C                  |
| Жаркое из барашка, нога барашка                  | 75 - 80 °C                  |
| <b>Дичь</b>                                      |                             |
| Спинка зайца                                     | 70 - 75 °C                  |
| Заячьи лапки, заячьи окорочка                    | 70 - 75 °C                  |
| Заяц целиком                                     | 70 - 75 °C                  |
| Спина косули, спина оленя                        | 70 - 75 °C                  |
| Нога косули, нога оленя                          | 70 - 75 °C                  |

# Плоскостное грилирование

**Функция духового шкафа: Гриль  или Большой гриль  с установкой максимальной температуры**


















**Внимание:** Во время грилирования дверцу духового шкафа всегда держите закрытой.



Пустой духовой шкаф с **всегда предварительно разогревайте в помощью функций гриля в течение 5-ти минут!**

- Готовьте грили, используя вместе решетку и поставленный вниз универсальный противень.
- Представленные параметры грилирования являются ориентировочными.
- Наиболее подходящими для грилирования являются плоские куски мяса и рыбы.

**Таблица “Грилирование”**

| Грилируемый продукт                                      | Функция   |               | Температура в °С | Глубокий противень     | Решетка для гриля | Время грилирования в минутах |             |
|--|---|---------------|------------------|------------------------|-------------------|------------------------------|-------------|
|  |   |               |                  | Уровень духового шкафа |                   | 1-я сторона                  | 2-я сторона |
| 4-8 свиных отбивных                                      |    | Большой гриль | 275              | 1                      | 4                 | 15                           | 10          |
| 2-4 свиных отбивных                                      |    | Гриль         | 275              | 1                      | 4                 | 12                           | 12          |
| Стейки из маринованной свинины                           |    | Большой гриль | 275              | 1                      | 4                 | 12                           | 12          |
| Стейк из филе, с кровью                                  |    | Гриль         | 275              | 1                      | 4                 | 5-7                          | 4-6         |
| 4 стейка из филе, среднепрожаренные                      |    | Большой гриль | 275              | 1                      | 4                 | 6-8                          | 5-7         |
| 2 половинки цыпленка                                     |    | Гриль         | 250              | 1                      | 4                 | 15-20                        | 15-20       |
| 4 половинки цыпленка                                     |    | Большой гриль | 250              | 1                      | 3                 | 15-20                        | 15-20       |
| 1-4 куриных окорочка                                     |  | Большой гриль | 250              | 1                      | 4                 | 20                           | 10          |
| 4-6 куриных окорочков                                    |  | Большой гриль | 250              | 1                      | 4                 | 20                           | 15          |
| Колбаски для грилирования, до 6 штук                     |  | Гриль         | 275              | 1                      | 4                 | 5-10                         | 5           |
| Колбаски для грилирования, более 6 штук                  |  | Большой гриль | 275              | 1                      | 4                 | 5-10                         | 5           |
| Сырые колбасы для жарки, свернутые в “улитку”, до 4 штук |  | Гриль         | 275              | 1                      | 4                 | 10                           | 9           |
| Сырые колбасы для жарки, свернутые в “улитку”, до 6 штук |  | Большой гриль | 275              | 1                      | 4                 | 10                           | 9           |
| Целая рыба   |  | Большой гриль | 250              | 1                      | 3                 | 10                           | —           |
| Гренки (без начинки)                                     |  | Большой гриль | 275              | 1                      | 4                 | 1-2                          | 1-2         |

# Турбогрилирование

Функция духового шкафа Объемный турбогриль 

| Кулинарное блюдо                           | Температура в °С | Глубокий противень     | Решетка для гриля | Время грилирования в минутах | через сколько минут перевернуть |
|--|------------------|------------------------|-------------------|------------------------------|---------------------------------|
|  |                  | Уровень духового шкафа |                   |                              |                                 |
| Цыпленок (900-1000 г)                      | 160              | 1                      | 2                 | 50-60                        | 25-30                           |
| Начиненный свиной рулет для жарки (2000 г) | 160              | 1                      | 2                 | 90-95                        | 45                              |
| Макаронная запеканка                       | 180              | —                      | 2                 | 30                           | —                               |
| Гратинированная картофельная запеканка     | 200              | 1                      | 3                 | 20-23                        | —                               |
| Гратинированные клецки гночч               | 180              | 1                      | 3                 | 20-23                        | —                               |
| Цветная капуста под голландским соусом     | 200              | —                      | 3                 | 15                           | —                               |



# Консервирование

## Функция духовки: Нагрев снизу

- Для консервирования следует использовать только обычные одинаковые по размерам стеклобанки.
- **Стеклобанки с откручивающимися или байонетными крышками, а также металлические банки, непригодны к использованию.**
- Используйте для консервирования **1-й снизу уровень духового шкафа.**
- Используйте для консервирования противень. На нем можно разместить до шести стеклобанок, емкостью в 1 литр.
- Все банки должны быть заполнены на равную высоту и одинаково укупорены.
- Ставьте банки на противень таким образом, чтобы они не соприкасались.
- Налейте в противень примерно 1/2 литра воды, чтобы обеспечить внутри духового шкафа достаточный уровень влажности.
- Как только жидкость, находящаяся в первых банках, начнет пениться (в 1-литровых банках примерно через 35-60 минут), отключите духовой шкаф или снова установите температуру на 100 °C (см. таблицу).

## Таблица “Консервирование”

Параметры времени и температуры консервирования являются ориентировочными.

| Продукты для консервирования                 | Температура в °C | Заваривать до появления пены в мин. | Продолжать варить при 100 °C в мин. |
|--|------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| <b>Ягоды</b>                                 |                  |                                     |                                     |
| Земляника, черника, малина, спелый крыжовник | 160-170          | 35-45                               | —                                   |
| Незрелый крыжовник                           | 160-170          | 35-45                               | 10-15                               |
| <b>Фрукты с косточкой</b>                    |                  |                                     |                                     |
| Груши, айва, сливы                           | 160-170          | 35-45                               | 10-15                               |
| <b>Овощи</b>                                 |                  |                                     |                                     |
| Морковь <sup>1)</sup>                        | 160-170          | 50-60                               | 5-10                                |
| Грибы <sup>1)</sup>                          | 160-170          | 40-60                               | 10-15                               |
| Огурцы                                       | 160-170          | 50-60                               | —                                   |
| Овощные соленья                              | 160-170          | 50-60                               | 15                                  |
| Кольраби, горох, спаржа                      | 160-170          | 50-60                               | 15-20                               |
| Бобовые                                      | 160-170          | 50-60                               | —                                   |

1) Дайте постоять в выключенном духовом шкафу.

# Подсушивание

## Функция духового шкафа: Мультигорячий воздух

- Перед использованием покройте решетки пергаментной или пекарской бумагой.
- Если по прошествии половины времени подсушивания Вы отключите духовой шкаф, откроете его (лучше на всю ночь) и дадите ему остыть, то сможете добиться более качественного результата.
- Затем доведите подсушивание до конца.

| Подсушиваемый продукт   | Температура в °С | Уровень духового шкафа |          | Время в часах<br>(ориентировочные<br>параметры) |
|-------------------------|------------------|------------------------|----------|---|
|                         |                  | 1 уровень              | 2 уровня |   |
| <b>Овощи</b>            |                  |                        |          |   |
| Бобовые                 | 60-70            | 3                      | 2 / 4    | 6-8   |
| Сладкий перец (полоски) | 60-70            | 3                      | 2 / 4    | 5-6   |
| Суповые овощи           | 60-70            | 3                      | 2 / 4    | 5-6   |
| Грибы                   | 50-60            | 3                      | 2 / 4    | 6-8   |
| Зелень                  | 40-50            | 3                      | 2 / 4    | 2-3   |
| <b>Плоды</b>            |                  |                        |          |   |
| Сливы                   | 60-70            | 3                      | 2 / 4    | 8-10  |
| Абрикосы                | 60-70            | 3                      | 2 / 4    | 8-10  |
| Резаные яблоки          | 60-70            | 3                      | 2 / 4    | 6-8   |
| Груши                   | 60-70            | 3                      | 2 / 4    | 6-9   |

# Мытье и уход



**Предупреждение:** Перед проведением чистки прибор необходимо выключить и дать ему остыть.

**Предупреждение:** Очищать прибор от загрязнений с помощью специальных средств, распыляемых струями пара или под высоким давлением, по соображениям безопасности **запрещается**.

**Внимание:** Не используйте никаких абразивных, разъедающих чистящих средств и царапающих предметов.

## Наружные части духового шкафа

- Переднюю панель прибора протирайте мягкой тканью, смоченной теплым раствором моющего средства.
- Для ухода за металлическими передними панелями используйте имеющиеся в продаже средства для ухода за металлическими поверхностями.

## Камера духового шкафа

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

1. На время проведения чистки включите подсветку духового шкафа.
2. После каждого применения промывайте духовой шкаф раствором моющего средства, а затем просушивайте.



Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.



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

## Оснащение

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

## Жировой фильтр

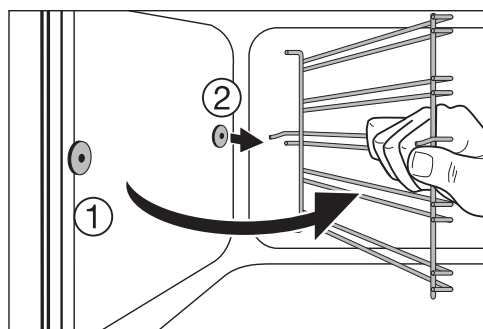
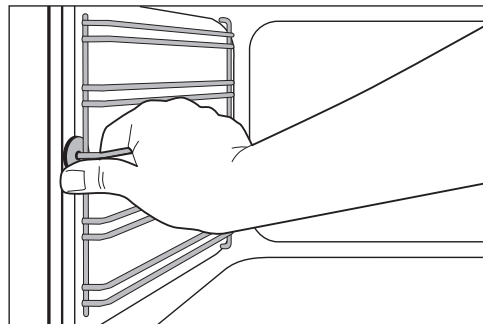
1. Мойте жировой фильтр горячим раствором щелочного моющего средства или в посудомоечной машине.
2. При сильно пригоревших загрязнениях прокипятите жировой фильтр в небольшом количестве воды с двумя-тремя столовыми ложками моющего средства для посудомоечной машины.

## Опорные боковые решетки

Для того, чтобы вымыть боковые стенки, можно снять опорные боковые решетки для противней справа и слева во внутренней камере духового шкафа.

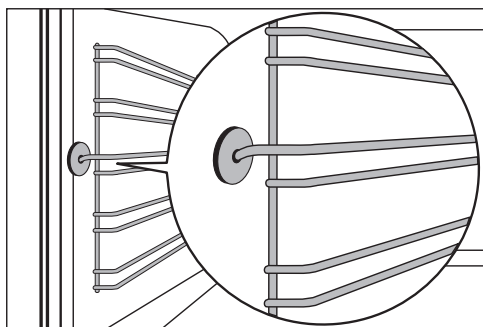
### Как снять опорные боковые решетки для противней

Сначала потяните за решетки спереди, чтобы отделить их от стенки внутренней камеры духового шкафа (1), а потом снимите их сзади (2).

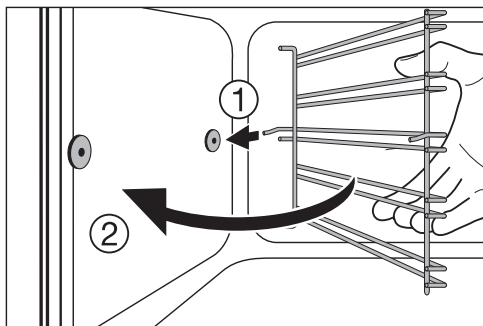


### Как вставить опорные боковые решетки для противней

**i** **Важно!** Закругления направляющих должны оказаться спереди!



Вставляя решетки, сначала навесьте их сзади на прежнее место (1), потом установите их спереди и прижмите (2).



## Подсветка духового шкафа



**Внимание:** Опасность поражения электротоком! Перед заменой лампы подсветки:

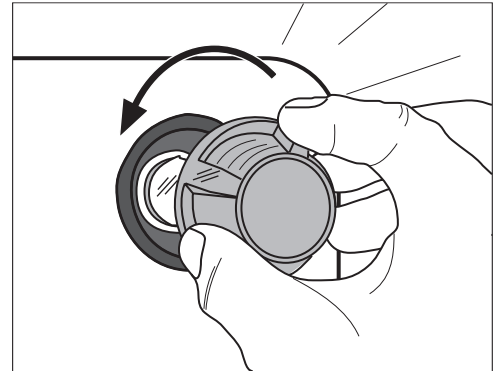
- отключить духовой шкаф!
- выкрутить или отключить предохранители на щите.



Для сохранности лампы подсветки и стеклянной крышки на дно духового шкафа положить кусок ткани.

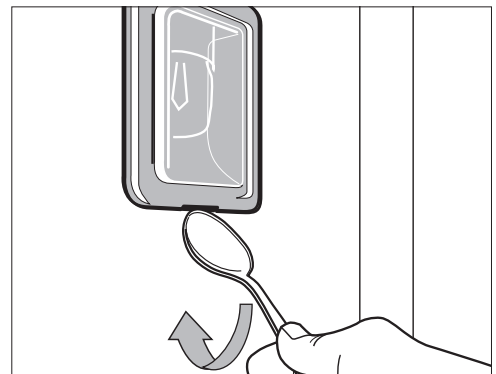
### Для замены лампы и чистки стеклянной крышки

1. Поворотом влево снять стеклянную крышку и почистить ее.
2. Если требуется:  
**заменить лампу подсветки духового шкафа на теплоустойчивую 25 ватт, 230 вольт, 300 °С.**
3. Установить стеклянную крышку на место.

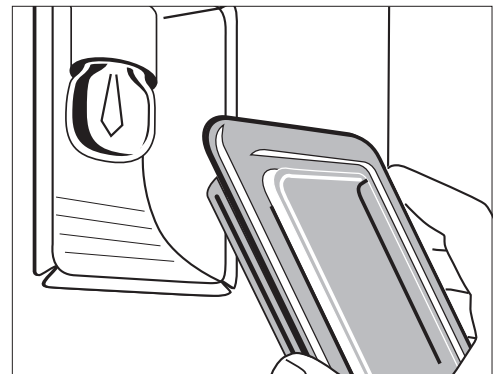


### Замена лампы духового шкафа сбоку/ мытье стеклянного футляра

1. Снимите левую опорную боковую решетку.
2. Снимите стеклянный футляр с помощью узкого не острого предмета (напр., чайной ложки) и помойте его.
3. В случае, если надо заменить лампу:  
**Замените лампу духового шкафа (25 Вт, 230 В, 300 °С, жароустойчивая).**




4. Снова наденьте стеклянный футляр.
5. Вставьте опорную боковую решетку.




## Мытье духового шкафа

Чтобы облегчить мытье потолка внутренней камеры духового шкафа, можно откинуть верхний нагревательный элемент.

### Как откинуть верхний нагревательный элемент

 **Предупреждение:** Откидывать нагревательный элемент можно только, если духовой шкаф выключен и не существует опасности ожога!


1. Снимите опорные боковые решетки.
2. Возьмитесь за нагревательный элемент спереди и потяните его вперед через кромку внутренней стенки духового шкафа.
3. После этого нагревательный элемент откидывается вниз.

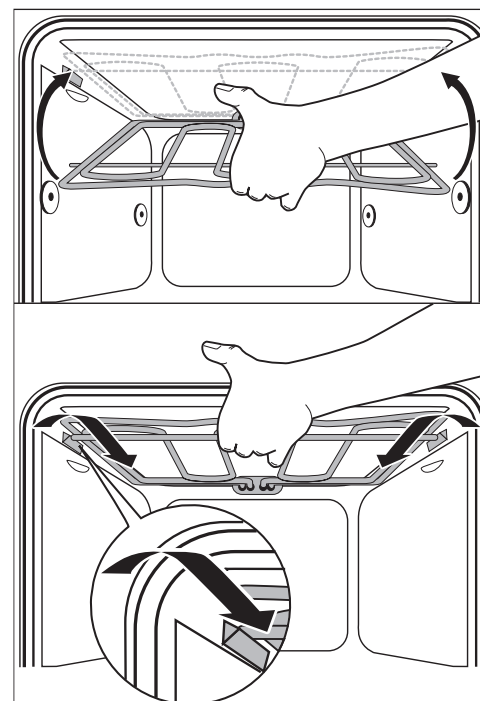
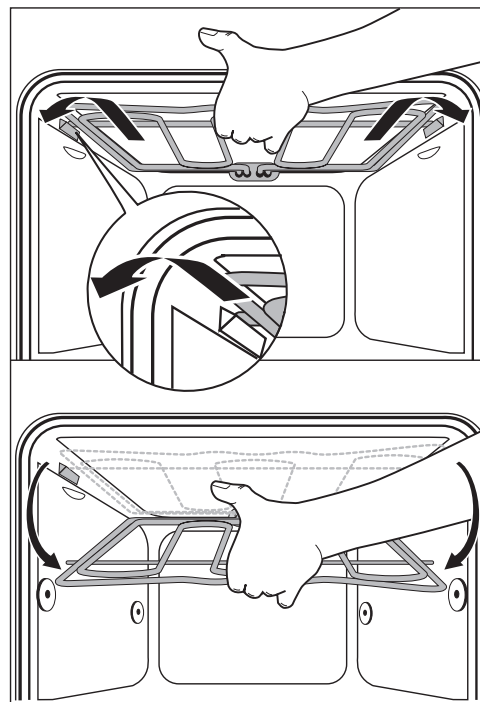
 **Внимание:** Ни в коем случае не надавливайте с силой на нагревательный элемент, чтобы откинуть его вниз! Нагревательный элемент может сломаться.

### Мытье духового шкафа

#### Как закрепить нагревательный элемент

1. Верните нагревательный элемент на уровень потолка духового шкафа.
2. Преодолевая пружинящее сопротивление, потяните его вперед и задвиньте через кромку духового шкафа.
3. Зафиксируйте нагревательный элемент в креплениях.
4. Наденьте опорные боковые решетки.

 **Внимание:** Нагревательный элемент должен с обеих сторон находиться выше кромки внутренней стенки духового шкафа и быть полностью зафиксированным.

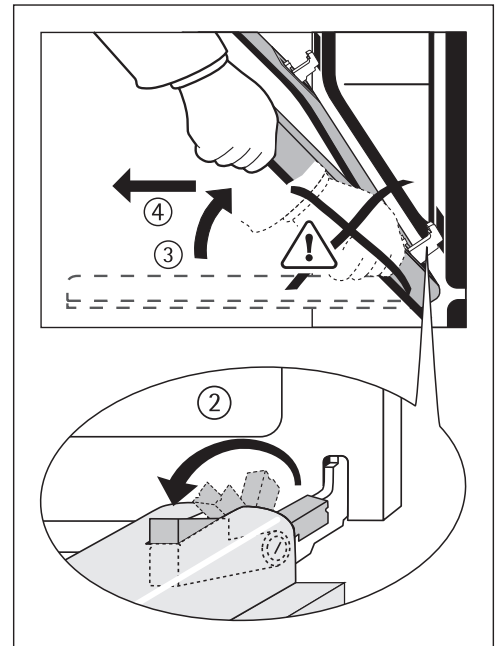


## Дверца духового шкафа

Дверца духового шкафа Вашего прибора снимается для проведения мытья.

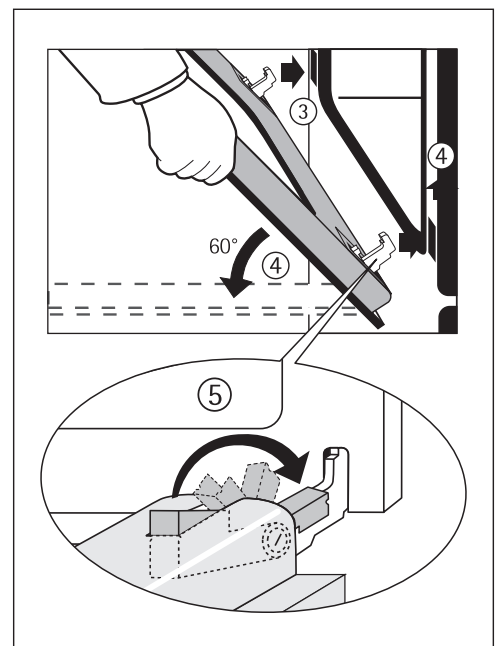
### Как снять дверцу духового шкафа

1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. **Полностью** откройте **зажимный рычаг цвета латуни** на **обоих** шарнирах дверцы.
3. С двух сторон возьмитесь обеими руками за дверцу и, **преодолевая сопротивление**, закройте дверцу примерно на три четверти.
4. Выньте дверцу.  
(**Осторожно:** тяжелая!).
5. Положите дверцу лицевой стороной вниз на мягкую ровную поверхность, напр., на одеяло, чтобы она не поцарапалась.



### Как надеть дверцу духового шкафа

1. Возьмитесь за дверцу с обеих сторон двумя руками со стороны ручки.
2. Держите дверцу под углом припл. 60 °.
3. **Одновременно до конца** задвиньте шарниры дверцы в пазы справа и слева снизу.
4. Поднимайте дверцу вверх, пока не почувствуете сопротивление, и потом полностью откройте ее.
5. Захлопните зажимный рычаг цвета латуни на обоих шарнирах дверцы, чтобы он принял исходную позицию.
6. Закройте дверцу духового шкафа.



## Стекло дверцы духового шкафа

Дверца духового шкафа оснащена тремя стеклами, установленными одно позади другого. Внутренние стекла снимаются для мытья.



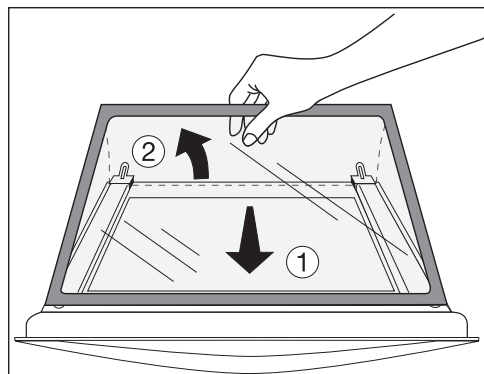
**Предупреждение:** Следующие операции производите только на **снятой** дверце духового шкафа! Если Вы будете вынимать стекло из неснятой дверцы, то она в результате облегчения веса может быстро захлопнуться и поранить Вас.



**Внимание:** Применение физической силы, особенно при обращении с краями фронтального стекла, может привести к тому, что стекло разобьется.

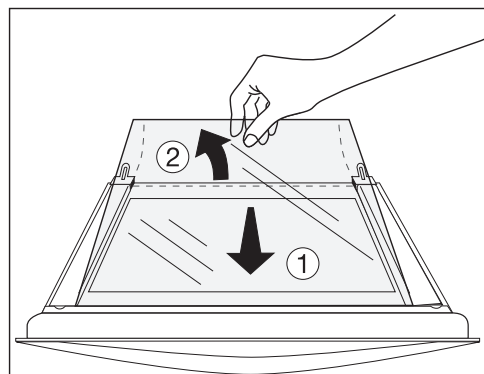
### Как вынуть верхнее стекло дверцы

1. Снимите и положите дверцу ручкой вниз на мягкую ровную поверхность.
2. Возьмите верхнее стекло за нижний край и, преодолевая пружинящее сопротивление, потяните в направлении к ручке дверцы духового шкафа до тех пор, пока оно не высвободится снизу.
3. Снизу слегка поднимите стекло и вытащите его.



### Как вынуть среднее стекло дверцы

1. Возьмите среднее стекло за нижний край и потяните его в направлении к ручке дверцы духового шкафа до тех пор, пока оно не высвободится снизу.
2. Снизу слегка поднимите стекло и вытащите его.

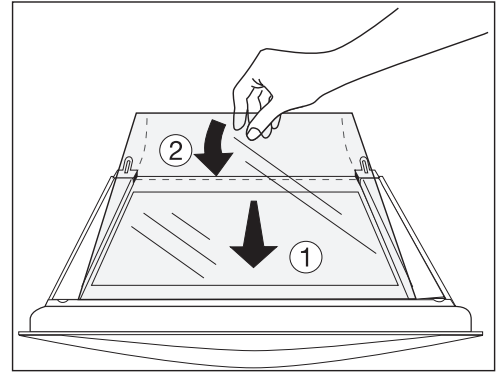


### Вымойте стекла дверцы духового шкафа



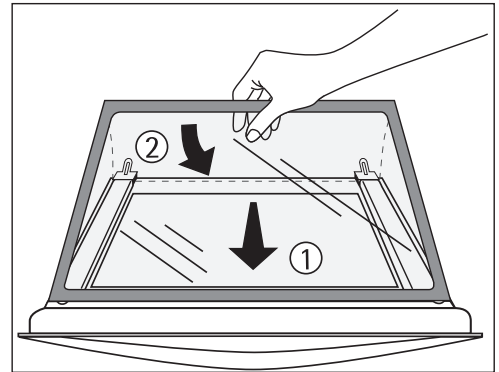
### Как вставить среднее стекло дверцы

1. Вставьте среднее стекло в раму дверцы косо сверху со стороны ручки.
2. Опустите среднее стекло вниз и задвиньте в направлении нижнего края дверцы до упора под нижнее крепление.



### Как вставить верхнее стекло дверцы

1. Вставьте верхнее стекло в раму дверцы косо сверху со стороны ручки.
2. Опустите стекло вниз. Преодолевая пружинящее сопротивление, положите стекло перед крепежной рамой со стороны ручки на нижнем канте дверцы и задвиньте его под крепежную раму. Стекло должно прочно держаться!



**Снова наденьте дверцу духового шкафа.**

## Что делать, если ...

| Неполадки                             | Возможная причина  | Устранение  |
|---------------------------------------|--|---|
| Не работают конфорки.                 | Не включена соответствующая конфорка.                                      | Включить конфорку.  |
|                                       | Сработал предохранитель на квартирном электрощите.                         | Проверить предохранители.   |
| Духовой шкаф не нагревается.          | Духовой шкаф не включен.   | Включить духовой шкаф.  |
|                                       | Не сделаны необходимые установки.  | Проверить установки.  |
|                                       | Сработал предохранитель на квартирном электрощите (пробка на электрощите). | Проверить предохранитель. Если предохранители срабатывают многократно, вызовите электромонтера. |
| На индикаторе появляется символ "F2". | Неплотно сидит в гнезде штекер термощупа.                                  | Штекер термощупа вставьте до отказа в гнездо на боковой стенке духового шкафа.                  |
| Не работает подсветка духового шкафа. | Перегорела лампа подсветки духового шкафа.                                 | Заменить лампу духового шкафа.  |

**Если Вы не сможете устранить неполадку с помощью вышеперечисленных рекомендаций, обратитесь, пожалуйста, в уполномоченный изготовителем сервисный центр.**



**Внимание:** Ремонт прибора может производиться только специалистами! Неквалифицированный ремонт может подвергнуть владельца прибора серьезной опасности.

Если неполадка возникла вследствие Вашего неправильного обращения с прибором, визит сотрудника сервисного центра даже в период действия гарантийного срока не может быть произведен бесплатно.



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

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

# Сервисная поддержка

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

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

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

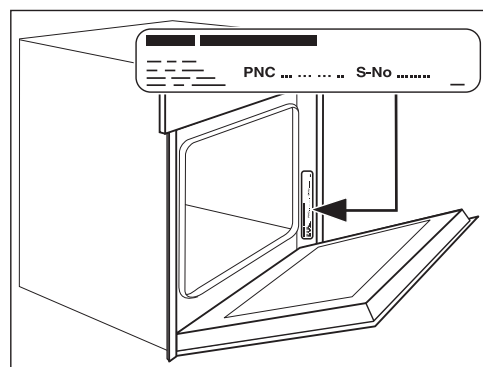
- Наименование модели
- Номер изделия (PNC)
- Серийный номер (S-No.)  
(номера находятся на фирменной табличке)
- Характер неполадки
- код неполадки, в случае его появления на дисплее машины.


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

Наименование модели: .....

PNC (номер изделия): .....

S-No (серийный номер): .....



 **The Electrolux Group. The world's No.1 choice.**

*The Electrolux Group is the world's largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerators, cookers, washing machines, vacuum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.*