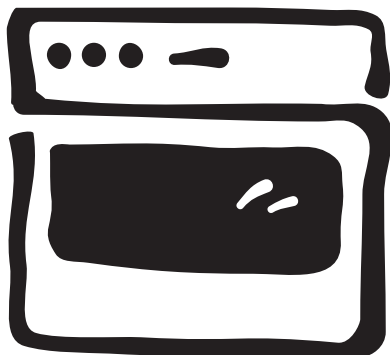


В с т р о е н н ы й э л е к т р и ч е с к и й
д у х о в о й ш к а ф

Инструкция по эксплуатации



EOC5627

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

Инструкция по эксплуатации	5
Правила техники безопасности	5
Утилизация	7
Описание прибора	8
Общий вид	8
Регулировочная панель	9
Основное оснащение духового шкафа	9
Принадлежности духового шкафа	10
Перед первым использованием	11
Установка и изменение времени суток	11
Первое мытье	12
Управление духовым шкафом	13
Включение и выключение духового шкафа	13
Функции духового шкафа	16
Термошуп для мяса	18
Установка решетки, обычного и глубокого противня	20
Установка и снятие жирового фильтра	21
Функции часов	22
Другие функции	28
Отключение индикации	28
Защита духового шкафа от доступа детей	28
Защитное отключение духового шкафа	29
Механическая блокировка дверцы	30
Инструкции, таблицы и советы	31
Приготовление выпечных изделий	31
Таблица “Выпекание”	33
Таблица Запеканки и запеченные блюда”	39
Таблица “Глубокоохлажденные готовые блюда”	39
Жарка	40
Таблица “Жарка”	41
Таблица Термошуп для мяса	42
Плоскостное грилирование	43
Таблица “Грилирование”	43
Жарка на турбо-гриле	44
Подсушивание	45
Консервирование	46

Мытье и уход	47
Наружные части духового шкафа	47
Внутренняя камера духового шкафа.	47
Оснащение.	48
Жировой фильтр	48
Пиролитическая очистка	48
Опорные боковые решетки.	50
Подсветка духового шкафа.	51
Дверь духовки.	52
Стекло двери духовки.	54
Что делать, если	57
Сервисная поддержка.	59

Инструкция по эксплуатации

Правила техники безопасности

- CE** 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 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

Символ  на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов.

Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, Вы можете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен, в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами.

За более подробной информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.

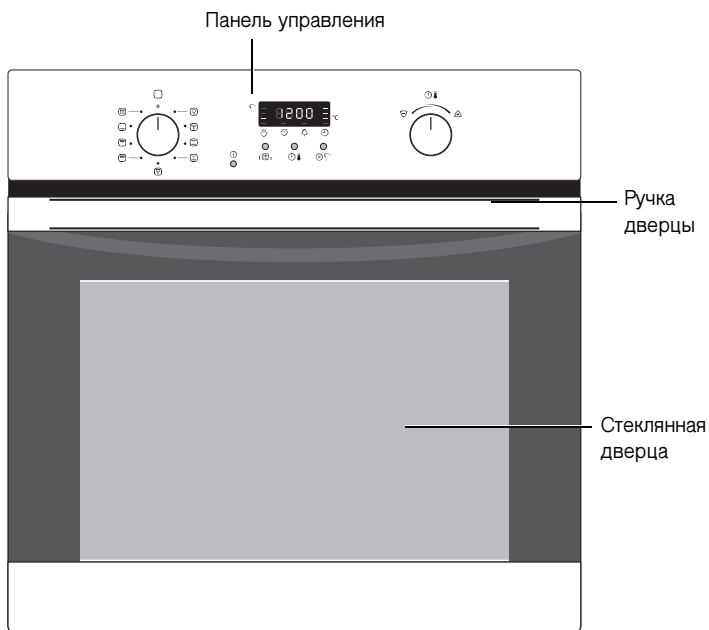


Предупреждение: Чтобы отслуживший прибор далее не мог представлять никакой опасности, перед утилизацией приведите его в негодное для эксплуатации состояние.

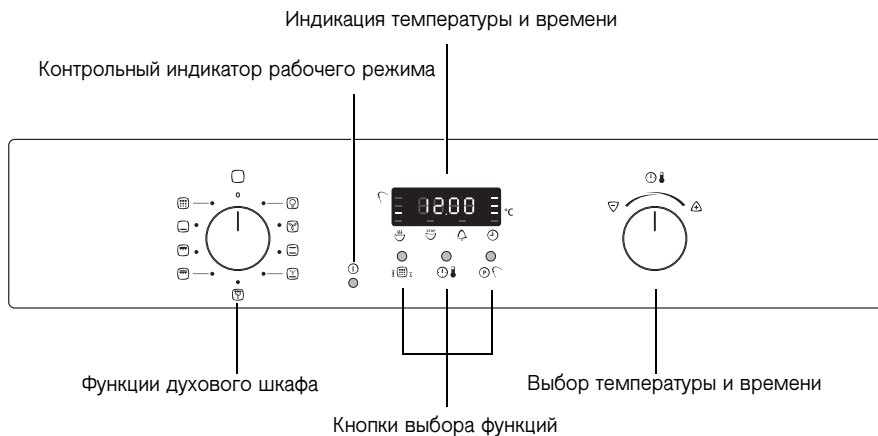
Для этого отключите прибор от электросети и удалите с него шнур питания.

Описание прибора

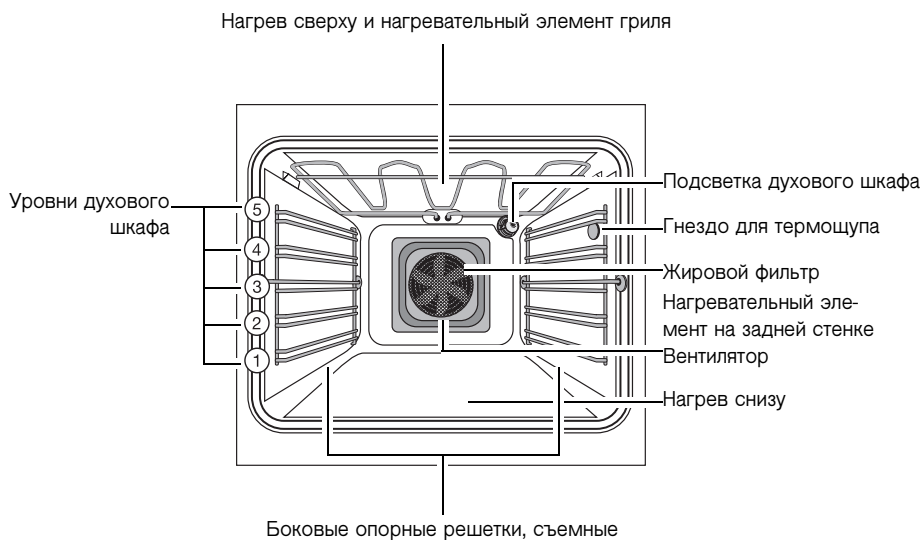
Общий вид



Регулировочная панель



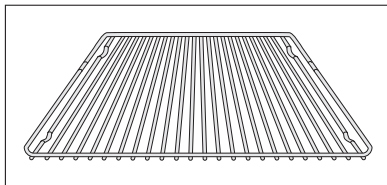
Основное оснащение духового шкафа



Принадлежности духового шкафа

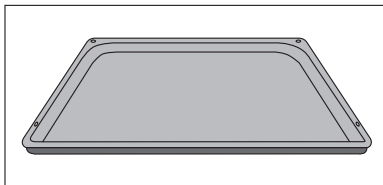
Решетка

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



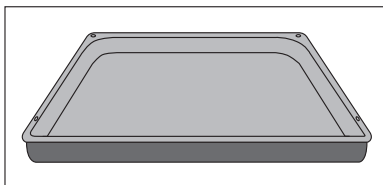
Противень

для пирогов и печенья.



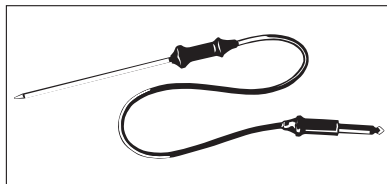
Глубокий противень

Используется для выпечки, жарки и в качестве поддона для сбора жира.



Термощуп для мяса


Для точного определения состояния готовности мяса в духовом шкафу.







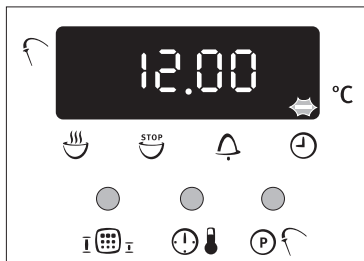
Перед первым использованием

Установка и изменение времени суток

 Духовой шкаф работает только с установленными параметрами времени.





При включении прибора в сеть или при сбое электропитания светоиндикатор функции Время суток  автоматически начинает мигать.

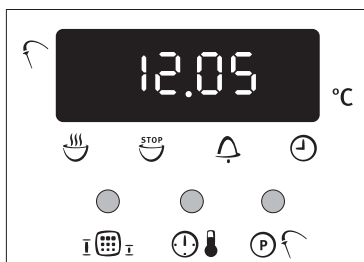
1. Чтобы изменить ранее установленное время суток, нажимайте кнопку Программирования  до тех пор, пока не начнет мигать светоиндикатор Время суток .
2. Кнопкой  или  установите текущее время суток.



Примерно через 5 секунд мигание прекратится и часы покажут установленное время суток.

Прибор готов к работе.

 Время суток можно изменить только в тех случаях, когда отключена защита от доступа детей, не установлена ни одна из функций часов Будильника , Продолжительность  или Конец  и не задана ни одна функция духового шкафа.



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.



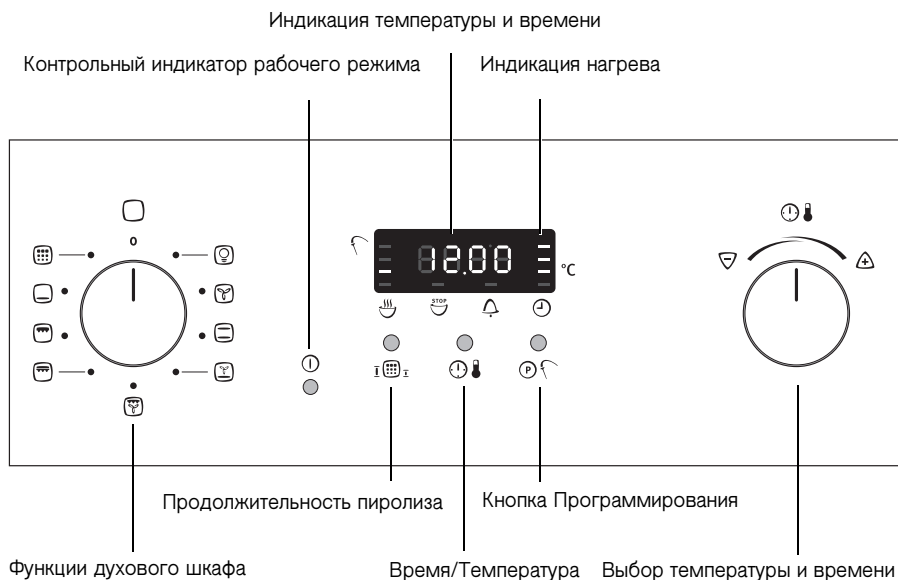
Для ухода за металлическими передними панелями применяйте имеющиеся в продаже средства для ухода за металлическими поверхностями.

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 духовым шкафом

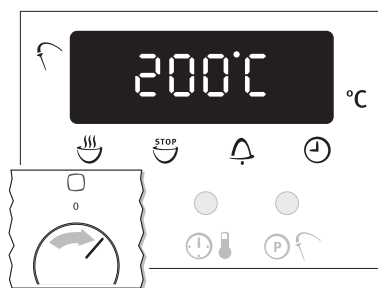
 Духовой шкаф снабжен **утапливаемыми переключателями** для выбора функций духового шкафа и температуры. Для приведения в действие нажать соответствующий переключатель. Переключатель в этом случае выступает наружу.

Включение и выключение духового шкафа



Включение духового шкафа

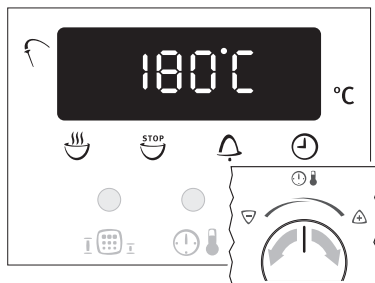
Поворотом установите переключатель функций духового шкафа на нужную функцию. В зоне индикации температуры отобразится рекомендуемая температура для выбранной функции духового шкафа. Духовой шкаф начнет нагреваться. По достижении заданной температуры раздастся звуковой сигнал.



Изменение температуры духового шкафа

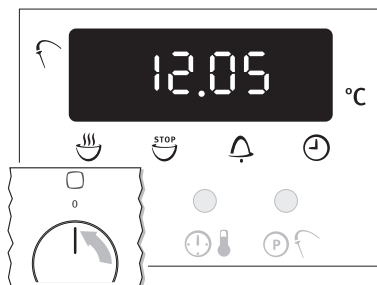
С помощью переключателя Δ / ∇ измените температуру в сторону повышения или понижения.

Параметры устанавливаются с интервалом 5 °С.



Отключение духового шкафа

Для отключения духового шкафа переведите переключатель функций духового шкафа в положение “Выкл.”.



Воздушное охлаждение

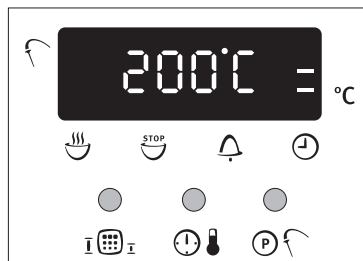
Вентилятор для охлаждения поверхности прибора включается автоматически. После отключения печи вентилятор охлаждения продолжает работать с тем, чтобы охладить прибор, после чего отключается автоматически.



Индикация нагрева

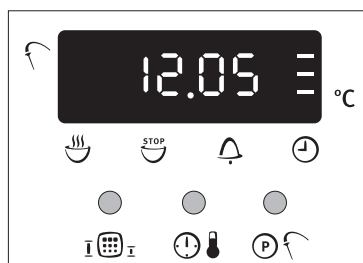
Индикация выполнения нагрева

После **включения** соответствующей функции духового шкафа выполнение нагрева визуализируется в виде последовательно загорающихся полосок шкалы индикатора.










Индикация остаточного тепла

После **отключения** духового шкафа сохранившееся в нем остаточное тепло визуализируется в виде продолжающих светиться полосок шкалы индикатора.



Функции духового шкафа

Духовой шкаф имеет следующие функции:

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

Функция духовки	Назначение	Нагревательный элемент/вентилятор	
☐	Нагрев снизу	Для дополнительного пропекания пирогов с целью получения низа с поджаристой корочкой..	Нагрев снизу
☒	Пиролиз	О пиролитической самоочистке духового шкафа. При выполнении этой функции выжигаются все остатки грязи, которые затем можно легко стереть. Духовой шкаф нагревается примерно до 500 °С.	Верхний нагрев, нижний нагрев, гриль, вентилятор

Термощуп для мяса

Обеспечивает четкое (с точностью до 1 градуса) отключение духового шкафа по достижении заданной температуры внутри продукта.

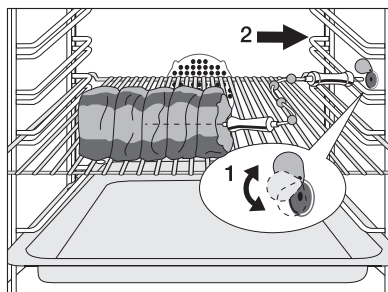
Соблюдайте два параметра температуры:



- Температуру духового шкафа: см. таблицу “Жарка”
- Температуру внутри продукта: см. таблицу Термощуп для мяса

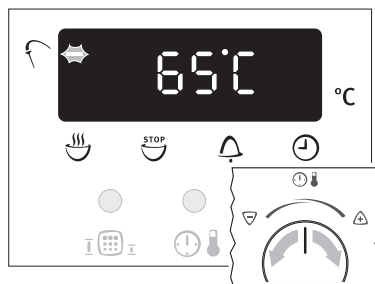


Внимание: Разрешается применять только термощуп для мяса, поставляемый вместе с прибором! При необходимости замены какой-либо детали используйте только подлинную фирменную деталь!

5. Постарайтесь полностью ввести конец термощупа в приготавливаемый продукт, так чтобы он находился в центре продукта.
6. Вставьте штекер термощупа до упора в гнездо на боковой стенке духового шкафа.






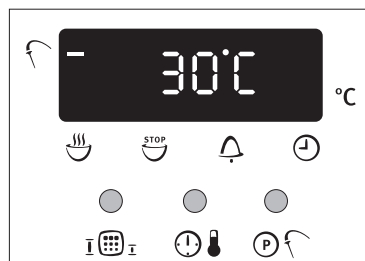
7. Переключателем  /  задайте нужную температуру внутри продукта.



На дисплее отобразится фактическая температура внутри продукта.

Если фактическая температура внутри продукта отображается на дисплее еще до выбора нужного параметра, нажимайте кнопку

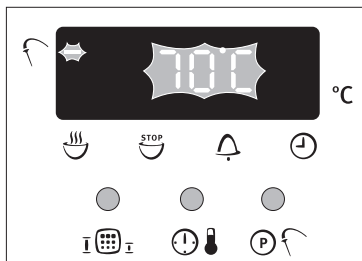
Программирования   до тех пор, пока не начнет мигать функция Термощуп для мяса , после чего произведите установку соответствующего параметра.



Индикация температуры внутри продукта начинается с 30°C.

8. Установите функцию и температуру духового шкафа.

По достижении заданной температуры внутри продукта раздастся звуковой сигнал, и духовой шкаф автоматически отключится.



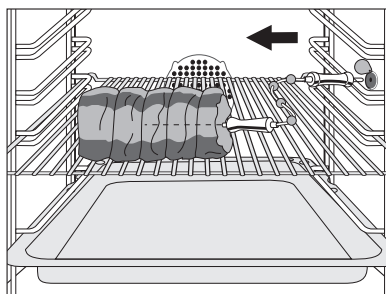
9. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.



Предупреждение: Термощуп для мяса горячий! Вынимая штекер и острие термощупа, можно получить ожог!

10. Извлеките штекер термощупа из гнезда и выньте продукт из духового шкафа.

11. Выключите прибор.



Как вывести на дисплей или изменить температуру внутри продукта

- Нажимайте кнопку Программирования до тех пор, пока на дисплее не замигает функция Термощуп для мяса и не появится заданная температура внутри продукта.
- Если нужно, измените параметр температуры кнопкой или .

Как вывести на дисплей или изменить температуру духового шкафа

- При нажатии кнопки или на дисплее отобразится температура духового шкафа.
- Параметр температуры духового шкафа можно изменить дополнительными нажатиями кнопки или .

Установка решетки, обычного и глубокого противня



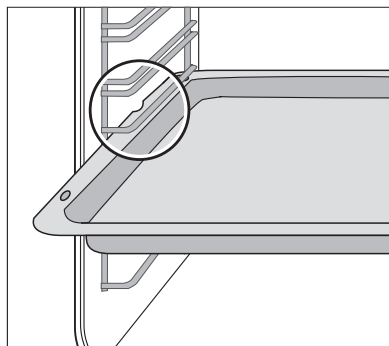
Защита выдвижных принадлежностей от выскальзывания и опрокидывания

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

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

Установка обычного или глубокого противня:

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



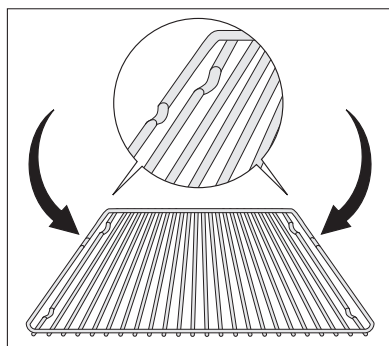
Установка решетки:

Установите решетку так, чтобы ножки были направлены вниз.

Вставьте решетку между направляющими выбранного уровня духового шкафа.



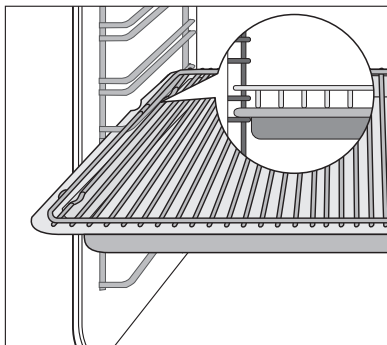
Высокая сплошная рама решетки дополнительно защищает посуду от выскальзывания.



Комбинированная установка решетки и глубокого противня:

Установите решетку на глубокий противень.

Вставьте глубокий противень **между** направляющими выбранного уровня духового шкафа.

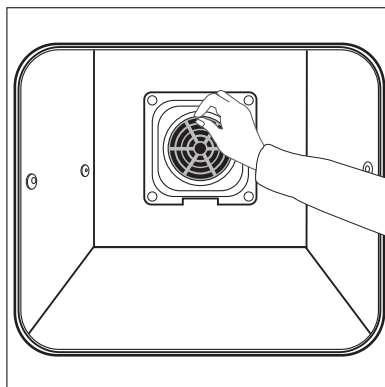


Установка и снятие жирового фильтра

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

Установка жирового фильтра

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



Снятие жирового фильтра.

Возьмите жировой фильтр за ручку и выньте его движением вверх.

Функции часов



Продолжительность:

Для установки времени работы духового шкафа.

Конец:

Для установки времени окончания работы духового шкафа.

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.

Время суток

Для установки и изменения времени суток для постоянной или периодической индикации.

(См. также раздел “Перед первым вводом в эксплуатацию”.)



Пояснения к функциям часов

- После выбора какой-либо из функций часов на дисплее примерно 5 секунд мигает светоиндикатор этой функции. В это время с помощью переключателя / можно установить нужное время или изменить имеющееся.
- После установки нужного времени светоиндикатор соответствующей функции мигает на дисплее еще примерно 5 секунд. Затем он переходит в режим постоянного свечения. Начинается фоновый отсчет установленного времени.
- По окончании выполнения функций часов Продолжительность и Конец ^{STOP} **переключатель функций духового шкафа необходимо установить на “0”**.
- Кнопкой Индикация можно по желанию выводить на дисплей либо температуру духового шкафа, либо текущее время суток.





Вывод на дисплей установленного или остающегося времени



Нажимайте кнопку Программирования до тех пор, пока на дисплее не замигает соответствующая функция часов и не появится индикация остающегося времени.


Будильника

1. Нажимайте кнопку

Программирования  до тех пор, пока не начнет мигать светоиндикатор функции Будильника .



2. С помощью переключателя  /  установите нужный параметр будильника (макс. 99.00 минут).

Светоиндикатор Будильника  начнет светиться.

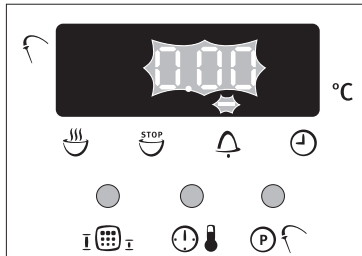


По прошествии 90% заданного времени раздастся звуковой сигнал.

По истечении всего заданного времени на дисплее замигает индикация "0.00" и начнет мигать светоиндикатор функции. Раздастся звуковой сигнал.

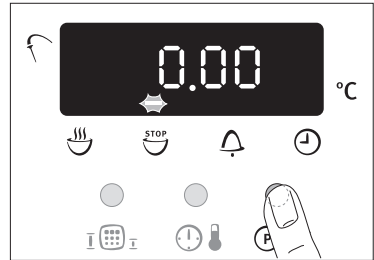
Чтобы прекратить мигание и отключить звуковой сигнал:

Нажмите любую кнопку.

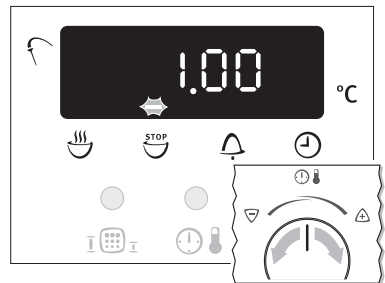


Продолжительность ☹️

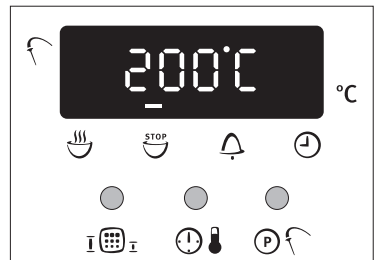
1. Выберите функцию и температуру духового шкафа.
2. Нажимайте кнопку Программирования Ⓟ до тех пор, пока не начнет мигать светоиндикатор функции Продолжительность ☹️.



3. С помощью переключателя ▲ / ▼ установите нужное время приготовления блюда (макс. 09.59 часов).



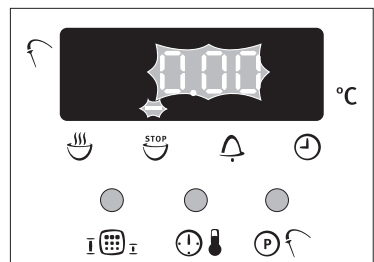
Загорится светоиндикатор функции Продолжительность ☹️ и сразу же начнет работать духовой шкаф.



По истечении всего заданного времени на дисплее мигает индикация "0.00" и светоиндикатор функции. В течение 2-х минут работает звуковой сигнал. Духовой шкаф отключится.

Чтобы прекратить мигание и отключить звуковой сигнал:



Установите переключатель функций духового шкафа на "0".





Конец

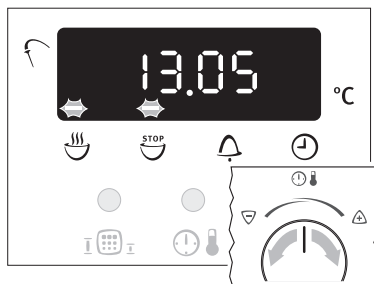
1. Выберите функцию и температуру духового шкафа.


2. Нажимайте кнопку

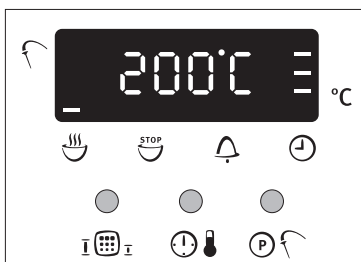
Программирования  до тех пор, пока не начнет мигать индикатор функции Конец .



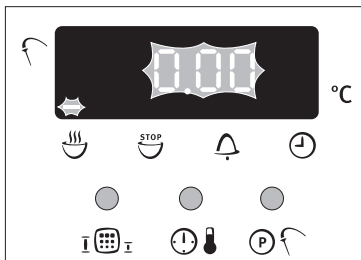
3. С помощью переключателя  /  установите нужное время отключения..



Загорится светоиндикатор функции Конец  и сразу же начнет работать духовой шкаф.



По истечении всего заданного времени на дисплее замигает индикация "0.00" и начнет мигать светоиндикатор функции. В течение 2-х минут работает звуковой сигнал. Духовой шкаф отключится.





Чтобы прекратить мигание и отключить звуковой сигнал:


Установите переключатель функций духового шкафа на "0".

Функции Продолжительность и Конец в комбинированном применении

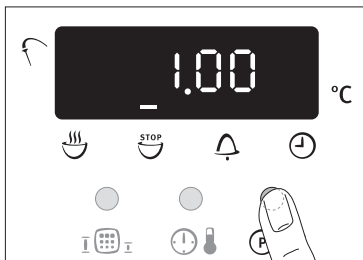



Функции Продолжительность  и Конец  можно применять одновременно в тех случаях, когда **через определенное время** духовой шкаф необходимо автоматически включить и выключить.

1. Выберите функцию и температуру духового шкафа.

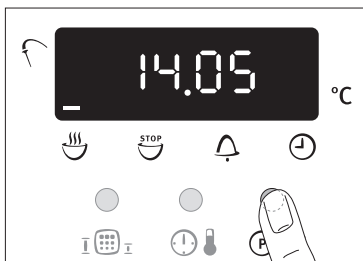
2. С помощью функции Продолжительность  установите необходимое для приготовления блюда время.



В данном случае: 1 час.



3. С помощью функции Конец  установите время, к которому блюдо должно быть готово.

В данном случае: 14:05.

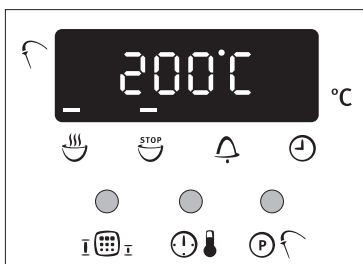


Горят светоиндикаторы функций Продолжительность  и Конец  на дисплее отображается температура духового шкафа.

В данном случае: 200°С.

Духовой шкаф автоматически включится в рассчитанное время.

В данном случае: в 13:05.



А по истечении заданного времени - вновь отключится.

В данном случае: в 14:05.

Другие функции

Отключение индикации



Отключив индикацию времени, можно сэкономить электроэнергию.

Отключение индикации времени

1. Переключатель Δ / ∇ поверните вправо и задержите в этом положении.
2. Далее нажимайте кнопку Программирования P \curvearrowright до тех пор, пока дисплей не станет темным.

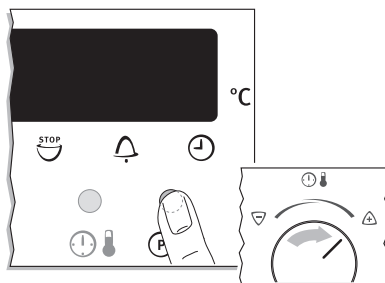


Дисплей автоматически включится при очередном пуске прибора.

При последующем отключении индикация текущего времени снова погаснет.

Чтобы текущее время снова

отображалось в постоянном режиме, Вы должны снова включить индикацию времени.



Включение индикации времени

1. Переключатель Δ / ∇ поверните вправо и задержите в этом положении.
2. Затем до тех пор нажимайте кнопку Программирования P \curvearrowright , пока на дисплее снова не появится индикация.

Защита духового шкафа от доступа детей

Духовой шкаф оборудован защитой от нежелательного доступа детей.

После включения защиты от доступа детей духовой шкаф уже нельзя перевести в рабочий режим.

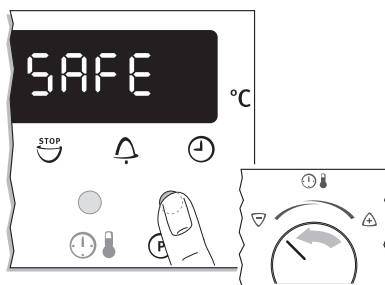


Чтобы можно было включить защиту от доступа детей, не должна быть выбрана ни одна функция духовки.




Включение защиты от доступа детей

1. Поверните переключатель Δ / ∇ влево и держите его в этом положении.
2. Затем до тех пор нажимайте кнопку Программирования P \curvearrowright , пока на дисплее не появится индикация "SAFE" (Под защитой).

Теперь защита от доступа детей находится в рабочем режиме.



Отключение защиты от доступа детей

1. Поверните переключатель  /  влево и держите его в этом положении.
2. Затем до тех пор нажимайте кнопку Программирования , пока на дисплее не погаснет индикация "SAFE" (Под защитой).

Теперь защита от доступа детей отключена и духовой шкаф снова готов к эксплуатации.

Защитное отключение духового шкафа



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

На табло температуры мигает индикация последней заданной температуры.

Духовой шкаф отключается при следующих значениях температуры духового шкафа:

30 - 120 °C	через	12,5 часа
120 - 200 °C	через	8,5 часа
200 - 250 °C	через	5,5 часа
250 – макс. °C	через	3,0 часа

Пуск после защитного отключения

Полностью отключите духовой шкаф.

Теперь его можно запускать снова.



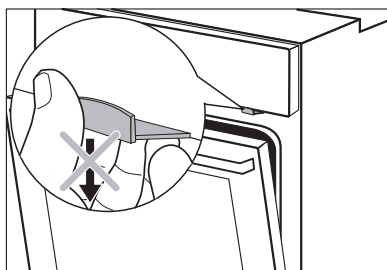
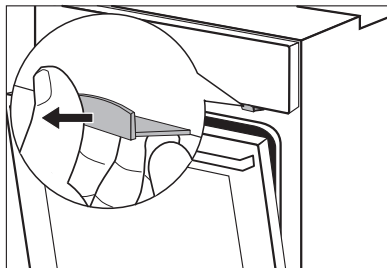
Защитное отключение не работает, когда установлены функции часов Продолжительность  или Конец .

Механическая блокировка дверцы

Прибор продается с незаблокированной дверцей.

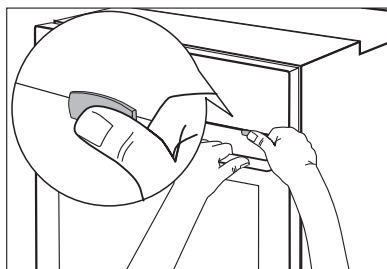
Ввод в действие устройства блокировки дверцы

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



Приготовление выпечных изделий

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

Выпечные формы

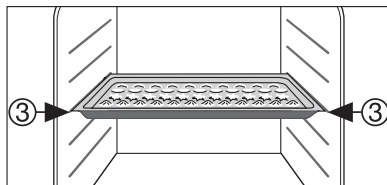
- Для работы в режиме Нагрев сверху и снизу  пригодны формы для выпечки из темного металла и формы с покрытием.
- Для использования в режиме Мультигорячий воздух  подходят также формы из светлого металла.

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:

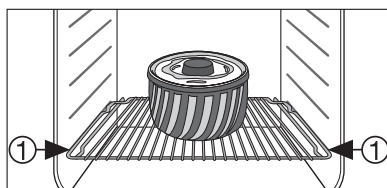
1 противень:

например, на уровне духового шкафа 3



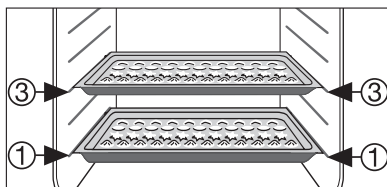
1 форма для выпечки:

например, на уровне духового шкафа 1



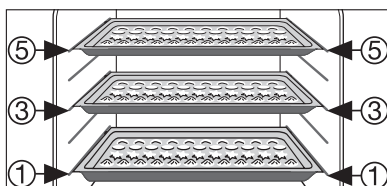
2 противня:

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 краями 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 прил. 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.	
Выпечка в формах					
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	140	0:25-0:40
Бисквитный торт		Нагрев сверху и снизу	1	160	0:25-0:40
Основа торта из песочного теста		Мультигорячий воздух	3	170-180 ¹⁾	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 Ø 20 см)		Мультигорячий воздух	1	160	1:10-1:30
Яблочный пирог (2 диагонально смещенные относительно друг друга формы Ø 20 см)		Нагрев сверху и снизу	1	180	1:10-1:30
Пикантный пирог (например, мини-пиццы)		Мультигорячий воздух	1	160-180	0:30-1:10
Пирог с сырной начинкой		Нагрев сверху и снизу	1	170-190	1:00-1:30


Вид выпечного изделия	Функция духового шкафа	Уровень духового шкафа	Температура °С	Время час.: мин.	
Выпечные изделия на противнях					
Батон-плетенка/батон-венок		Нагрев сверху и снизу	3	170-190	0:30-0:40
Рождественские коврижки		Нагрев сверху и снизу	3	160-180 ¹⁾	0:40-1:00
Хлеб (ржаной) -сначала -потом		Нагрев сверху и снизу	1	230 ¹⁾ 160-180	0:25 0:30-1:00
Корзиночки с кремом/ эклеры		Нагрев сверху и снизу	3	160-170 ¹⁾	0:15-0:30
Бисквитный рулет		Нагрев сверху и снизу	3	180-200 ¹⁾	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 ¹⁾	0:15-0:30
Фруктовый пирог (из дрожжевого/ сдобного теста) ²⁾		Мультигорячий воздух	3	150	0:35-0:50
Фруктовый пирог (из дрожжевого/ сдобного теста) ²⁾		Нагрев сверху и снизу	3	170	0:35-0:50
Фруктовый пирог из песочного теста		Мультигорячий воздух	3	160-170	0:40-1:20
Пироги листовой выпечки с нежной начинкой (например, с сыром, сливками)		Нагрев сверху и снизу	3	160-180 ¹⁾	0:40-1:20
Пицца (с обильной начинкой) ²⁾		Мультигорячий воздух	1	180-200 ¹⁾	0:30-1:00
Пицца (тонкая)		Мультигорячий воздух	1	200-220 ¹⁾	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

Вид выпечного изделия	Функция духового шкафа	Уровень духового шкафа	Температура °С	Время час.: мин.	
Мелкие выпечные изделия					
Круглое печенье из песочного теста		Мультигорячий воздух	3	150-160	0:06-0:20
Пирожные из теста, выдавленного кондитерским шприцем		Мультигорячий воздух	3	140	0:20-0:30
Пирожные из теста, выдавленного кондитерским шприцем		Нагрев сверху и снизу	3	160 ¹⁾	0:20-0:30
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 ¹⁾	0:20-0:30
Булочки		Мультигорячий воздух	3	160 ¹⁾	0:20-0:35
Булочки		Нагрев сверху и снизу	3	180 ¹⁾	0:20-0:35
Маленькие булочки (20 штук на противне)		Мультигорячий воздух	3	140 ¹⁾	0:20-0:30
Маленькие булочки (20 штук на противне)		Нагрев сверху и снизу	3	170 ¹⁾	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	Мультигорячий воздух 	Мультигорячий воздух 	Температура °C	Время час.: мин.
	Уровень духового шкафа снизу			
	2 уровня	3 уровня		
Выпечные изделия на противнях				
Корзиночки с кремом/эклеры	1 / 4	—	160-180 ¹⁾	0:35-0:60
Пирог с посыпкой, сухой	1 / 3	—	140-160	0:30-0:60
Мелкие выпечные изделия				
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	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 ¹⁾	0:30-0:50
Булочки	1 / 4	—	160	0:30-0:45
Маленькие булочки (20 штук на противне)	1 / 4	—	140 ¹⁾	0:25-0:40

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 помещена 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. Время выпекания нельзя сократить путем увеличения температуры выпекания.
	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 ¹⁾	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
Мини-пиццы	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
Плоская лепешка	1	250 - 270 ¹⁾	10 - 20
Торт из слоеного теста	1	160 - 180 ¹⁾	40 - 50
Пирог с мясом, сыром и луком	1	250 - 270 ¹⁾	12 - 20
Пирожки	1	180 - 200 ¹⁾	15 - 25

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

Таблица Запеканки и запеченные блюд”

Кулинарный продукт	Функция духового шкафа	Уровень духового шкафа	Температура °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 ¹⁾		Мультигорячий воздух	1	160-170	0:15-0:30
Запеченные багеты ¹⁾		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” ¹⁾ (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”

Продукт для жарки	Мультигорячий воздух 			
	Температура в °С	Уровень духового шкафа		Время жарки в минутах
		1 уровень	2 уровня	
Свинина				
1 кг свинины для жаркого (шейная часть, вырезка, мясо, свернутое в рулет для жарки), на см толщины	150-160	1	—	14-20
Солонина “касселер”, на см толщины	150-160	1	—	10-15
Рубленое мясо для жаркого	160-170	1	—	60-70
Говядина				
Говядина для жаркого, на см толщины	150-160	1	—	18-20
Филе говядины, на см толщины	190-200 ¹⁾	1	—	6-8
Ростбиф, на см толщины	190-200 ¹⁾	1	—	8-10
Телятина				
Телятина для жаркого, на см толщины	170-180	1	—	14-17
Барашек				
Нога барашка (1800 г)	170-180	1	—	90
Продукты для быстрой жарки на противне				
Колбаски “кордон блё”	220-230 ¹⁾	3	4 / 1	5-8
Колбаски для жарки	220-230 ¹⁾	3	4 / 1	12-15
Шницель или свиная отбивная, панированные	220-230 ¹⁾	3	4 / 1	15-20
Фрикадели	210-220 ¹⁾	3	4 / 1	15-20
Рыба				
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 - приibl. 1 кг)	190-200	3	—	25-30

Продукт для жарки	Мультигорячий воздух 			
	Температура в °С	Уровень духового шкафа		Время жарки в минутах
		1 уровень	2 уровня	
Птица				
Цыпленок	150-160	1	—	55-60
1 кг мяса индейки, свернутого в рулет для жарки, на см толщины	150-160	1	—	11-15
Утка (2000-2500 г)	150-160	1	—	90-120
Гусь (4500 г)	150-160	1	—	150-180

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

Таблица Термощуп для мяса

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

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 **всегда предварительно разогревайте в помощью функций гриля в течение 5-ти минут!**

- Для приготовления продукта на гриле установите **решетку на рекомендуемый уровень духового шкафа.**
- Всегда вставляйте **глубокий противень на 1-й снизу уровень духового шкафа.**
- Представленные параметры грилирования являются ориентировочными.
- Наиболее подходящими для грилирования являются плоские куски мяса и рыбы.

Таблица “Грилирование”

Грилированный продукт	Уровень духового шкафа	Время грилирования	
		1-я сторона	2-я сторона
Фрикадели	4	8-10 мин.	6-8 мин.
Филе свинины	4	10-12 мин.	6-10 мин.
Сырые колбасы для жарки	4	8-10 мин.	6-8 мин.
Стейки из филе говядины, стейки из телятины	4	6-7 мин.	5-6 мин.
Филе говядины, ростбиф (прибл. 1 кг)	3	10-12 мин.	10-12 мин.
Гренки ¹⁾	3	4-6 мин.	3-5 мин.
Бутерброды на основе гренков	3	6-8 мин.	—

1) Без предварительного нагрева

Жарка на турбо-гриле

Функции духового шкафа: Объемный турбогриль 

Блюдо	Температура в °С	Уровень вставки	Время жарки на гриле в минутах	Через.... минут перевернуть
Цыпленок (900-1000 г)	160	3	50-60	25-30
Фаршированный, жареный свиной рулет (2000 г)	160	1	90-95	45
Вермишелевая запеканка	180	1	30	—
Панированная картофельная запеканка	200	3	20-23	—
Гnocчи, панированный	180	3	20-23	—
Цветная капуста с сырным соусом	200	3	15	—

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 (ориентировочные параметры)
		1 уровень	2 уровня	
Овощи				
Бобовые	60-70	3	1 / 4	6-8
Сладкий перец (полоски)	60-70	3	1 / 4	5-6
Суповые овощи	60-70	3	1 / 4	5-6
Грибы	50-60	3	1 / 4	6-8
Зелень	40-50	3	1 / 4	2-3
Фрукты				
Сливы	60-70	3	1 / 4	8-10
Абрикосы	60-70	3	1 / 4	8-10
Резаные яблоки	60-70	3	1 / 4	6-8
Груши	60-70	3	1 / 4	6-9

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 °С (см. таблицу).

Таблица “Консервирование”

Параметры времени и температуры консервирования являются ориентировочными.

Продукты для консервирования	Температура в °С	Заваривать до появления пены в мин.	Продолжать варить при 100 °С в мин.
Ягоды			
Земляника, черника, малина, спелый крыжовник	160-170	35-45	—
Незрелый крыжовник	160-170	35-45	10-15
Фрукты с косточкой			
Груши, айва, сливы	160-170	35-45	10-15
Овощи			
Морковь ¹⁾	160-170	50-60	5-10
Грибы ¹⁾	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.

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.

Внутренняя камера духового шкафа



Предупреждение: Перед мытьем духового шкафа его следует выключить и дать ему остыть.



Мойте прибор после каждого использования. Благодаря этому загрязнения легче удаляются, потому что не пригорают к поверхности. Неудаленные остатки загрязнений под воздействием пиролиза могут вызывать изменения цвета поверхностей духового шкафа.

1. Для мытья духового шкафа включите подсветку внутренней камеры.
2. После каждого использования протирайте духовой шкаф раствором щелочного моющего средства, а затем насухо вытирайте. Не используйте для мытья духового шкафа никаких скребков или жестких мочалок.
3. В случае трудновыводимых загрязнений пользуйтесь пиролитической очисткой.



Указание: Пиролитическая функция делает излишним применение спрея для мытья духового шкафа.



Внимание! Если Вы все-таки пользуетесь спреем для мытья духового шкафа, обязательно следуйте указаниям изготовителя спрея.

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.

Пиролитическая очистка



Предупреждение: При выполнении этой операции духовой шкаф сильно нагревается. Ни в коем случае не подпускайте близко детей.



Внимание! Перед проведением пироллиза из духового шкафа необходимо извлечь все съемные части, в т.ч. боковые опорные решетки.




В случае использования **выдвижных решеток для противней**, которые предлагаются нами в качестве дополнительных принадлежностей, обязательно **извлеките их перед пироллизом**.

Если **боковые опорные решетки** или **выдвижные решетки для противней** все еще находятся внутри духового шкафа, на табло времени выводится код 'C1'.

В этом случае пироллиз не начнется, т.к. сработает система предохранительного отключения для защиты опорных/ выдвижных решеток.

Если **термощуп для мяса** не вынут из продукта, на табло времени выводится код 'C2'. В этом случае пироллиз также не начнется из-за срабатывания системы защитного отключения.

Проведение пироллиза

1. Сильные загрязнения следует сначала удалить вручную.
 2. Переключатель функций духового шкафа переведите в положение Пироллиз .
- На дисплее появится индикация продолжительности программы "3:15",
 - которая будет мигать примерно 5 секунд.
- Затем начнется выполнение пиролитической очистки.





В это время Подсветка духового шкафа работать не будет.


По достижении заданной температуры выполняется блокирование дверцы. Полоски индикатора нагрева продолжают светиться до тех пор, пока не произойдет разблокирование дверцы.


Изменение продолжительности пиролиза

1. Выполните действия, описанные в разделе “Пиролиз”.

2. Пока на табло мигает индикация Продолжительность , выберите кнопкой Продолжительность пиролиза  нужный вариант продолжительности пиролиза:



кнопка Продолжительность пиролиза  **нажата** = “2:15” или

кнопка Продолжительность пиролиза  **не нажата** = “3:15”.


При этом индикация Продолжительность  мигает примерно 5 секунд.

Затем начнется выполнение пиролитической очистки.



Если индикация Продолжительность  перестанет мигать, еще раз нажмите кнопку Программирования  и выполните нужную установку.

Изменение времени отключения пиролиза

С помощью функции часов Конец  можно перенести начало выполнения пиролиза на более позднее время (в течение 2-х минут после того, как пиролиз был задан).

Когда какой пиролиз применять:

- 2:15 = Ускоренный пиролиз: для незначительных загрязнений,

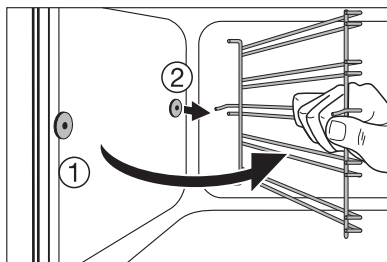
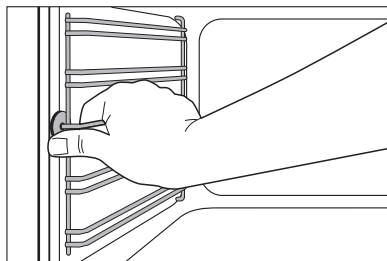
- 3:15 = Продолжительный пиролиз: для сильных загрязнений.

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

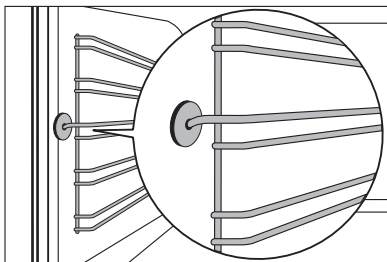
Сначала потяните за решетки спереди, чтобы отделить их от стенки внутренней камеры духового шкафа (1), а потом снимите их сзади (2).



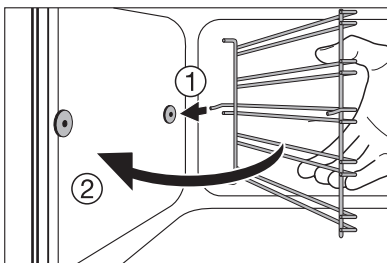
Как вставить опорные боковые решетки для противней



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



Предупреждение: Опасность удара током! Перед заменой лампы духового шкафа:

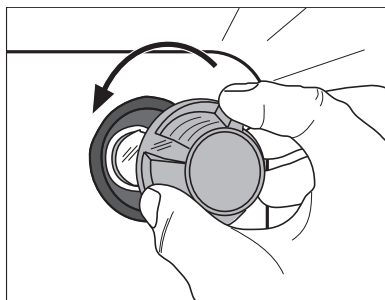
- выключите духовой шкаф!
- выверните или отключите квартирные предохранители на электрощитке.



Для страховки лампы духового шкафа и стеклянного футляра положите на дно духового шкафа кусок материи.

Замена лампы духового шкафа/мытьё стеклянного футляра

1. Снимите стеклянный футляр,
поворачивая его влево, и вымойте его.
2. В случае, если надо заменить лампу:
**Замените лампу духового шкафа,
40 Вт, 230 В, жароустойчивость 300
°С.**
3. Снова наденьте стеклянный футляр.

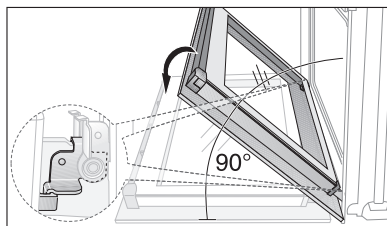


Дверь духовки

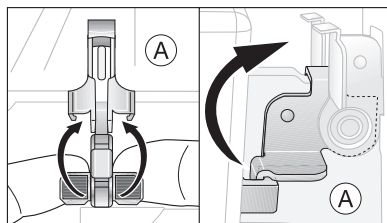
Для легкой очистки внутренней поверхности духовки дверь прибора снимается.

Как снять дверь духовки

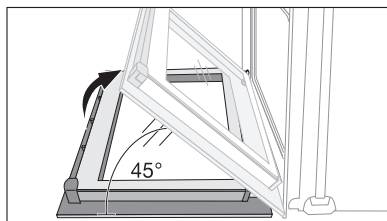
1. Полностью открыть дверь духовки.



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



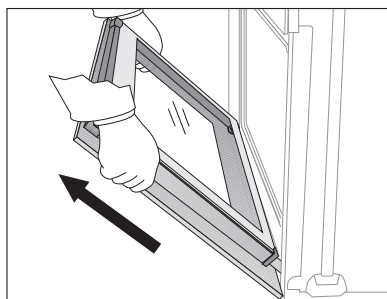
3. Приподнять дверь духовки до первой фиксированной позиции (прим. 45°).



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



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

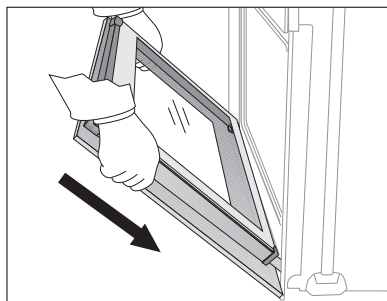


Как установить дверь духовки

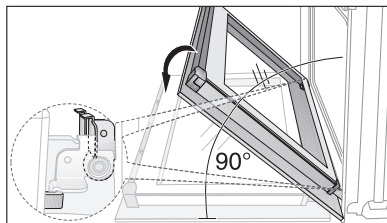
1. Взять дверь за боковые стороны ручкой наружу и удерживать под углом около 45° .

Пазы нижнего края двери посадить на шарниры духовки.

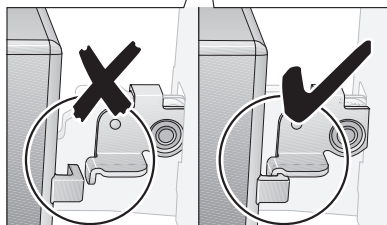
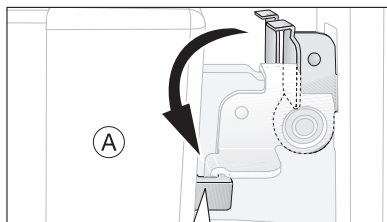
Плавнo опустить дверь вниз до упора.



2. Полностью открыть дверь духовки.



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



4. Закрыть дверь духовки.

Стекло двери духовки

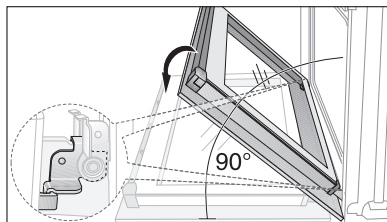
Дверь духовки оборудована четырьмя параллельными стеклами. Внутренние стекла можно снимать для мытья.



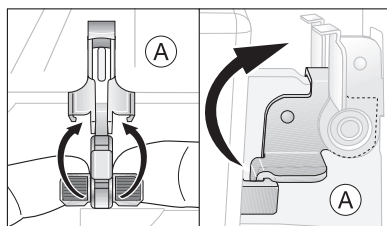
Внимание! При сильном надавливании, в особенности на края переднего стекла, оно может треснуть.

Демонтаж дверных стекол

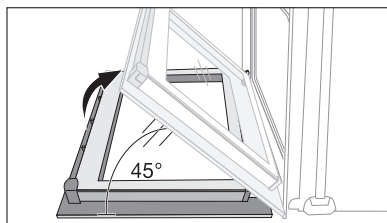
1. Полностью открыть дверь духовки.



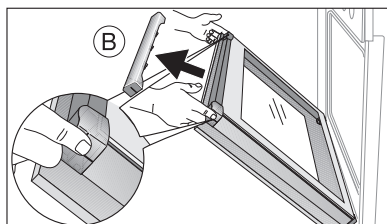
2. **Зажимный рычаг (А)** на обоих шарнирах двери **поднять** до упора.



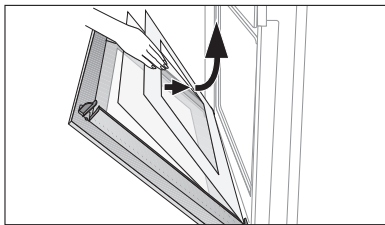
3. Приподнять дверь духовки до первой фиксированной позиции (прим. 45°).



4. Верхнюю планку двери (В) взять за края и сжать, чтобы освободить пружинный зажим. Снять верхнюю планку двери.



5. Дверные стекла поочередно брать за верхний край и вытаскивать из направляющей вверх.



Мытье дверных стекол

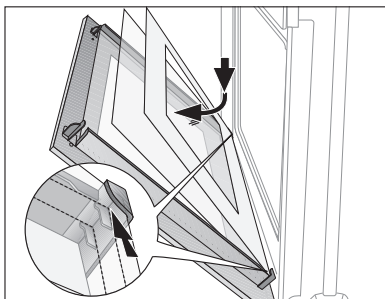
Тщательно вымыть дверные стекла раствором неабразивного моющего средства. Тщательно вытереть.

Установка дверных стекол

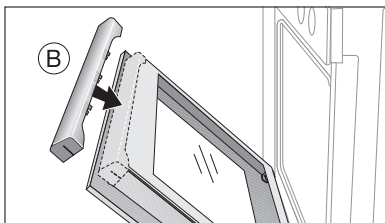
1. Установить поочередно дверные стекла с наклоном в дверной профиль на нижней стороне двери и опустить.



Вначале устанавливаются два меньших стекла, затем самое большое.

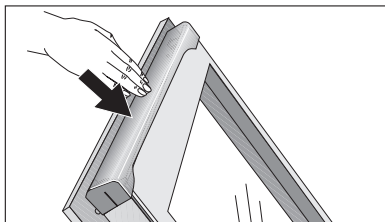
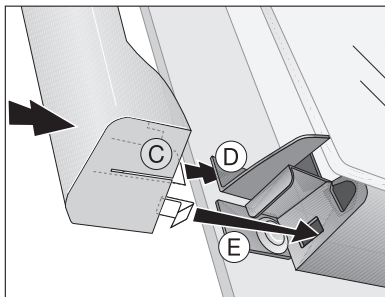


2. Взять верхнюю планку двери (B) с двух сторон, приложить к внутренней стороне края двери и насадить ее (B) на верхний край.

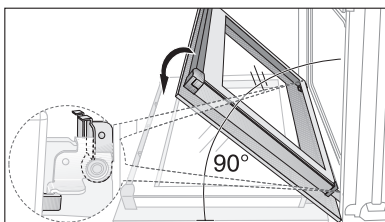




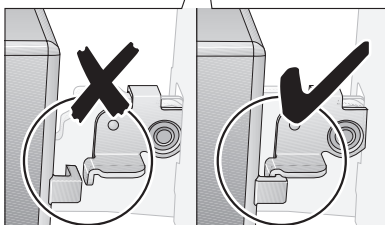
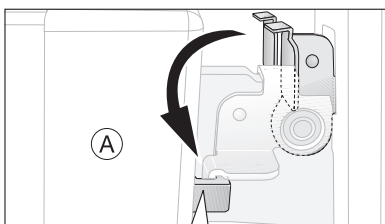
На открытой стороне верхней планки двери (B) находится направляющая (C). Ее необходимо **задвинуть** между наружным стеклом двери и уголком (D). Пружинный зажим (E) должен быть зафиксирован.



3. Полностью открыть дверь духовки.



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



5. Закрыть дверь духовки.

Что делать, если ...

Неполадка	Возможная причина	Способ устранения неполадки
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф не включен.	Включите духовой шкаф.
	Не установлено время суток.	Установите время суток
	Не выполнены необходимые параметры.	Проверьте заданные установки.
	Сработало защитное отключение духового шкафа.	См. раздел “Защитное отключение”.
	Сработал предохранитель на распределительном щитке (коробка предохранителей).	Проверьте предохранители. Если предохранители срабатывали неоднократно, вызовите квалифицированного электромонтера.
Нет подсветки духового шкафа.	Перегорела лампа освещения духового шкафа.	Замените лампу.
Заблокирована дверца духового шкафа.	Прибор не подключен к сети; активизировано устройство блокирования дверцы.	Подключите прибор к сети и подождите как минимум 10 секунд, пока не погаснет красный светоиндикатор температуры.
Не работает режим пиролиза (на табло времени появилась индикация “С1”).	Не удалены боковые направляющие/выдвижные решетки для противней.	Снимите боковые направляющие/выдвижные решетки для противней.
Не работает режим пиролиза (на табло времени появилась индикация “С2”).	Термошуп для мяса еще вставлен в продукт.	Выньте термошуп для мяса.
На табло времени появилась индикация “F2”.	Неплотно закрыта дверца или неисправно устройство блокирования дверцы.	Плотно закройте дверцу; Отключите и снова включите прибор с помощью предохранителя домашней сети или защитного автомата на электрощитке; При повторном появлении этой индикации обратитесь, пожалуйста, в сервисный центр.

Неполадка	Возможная причина	Способ устранения неполадки
На табло времени появилась индикация “F11”	Короткое замыкание в термощупе для мяса или штекер термощупа неправильно вставлен в гнездо	Вставьте штекер термощупа до упора в гнездо на боковой стенке духового шкафа
На табло времени появился код неполадки, которого нет среди приведенных выше кодов	Неполадка в электронной системе	Отключите и снова включите прибор с помощью предохранителя домашней сети или защитного автомата на электрощите. При повторном появлении этой индикации обратитесь, пожалуйста, в сервисный центр

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



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



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



Рекомендации в отношении приборов с металлической фронтальной поверхностью:

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

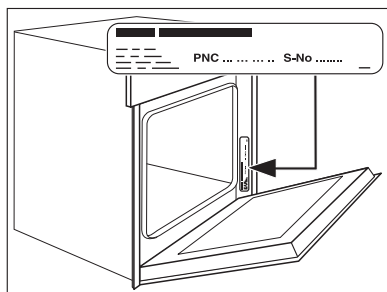
Сервисная поддержка

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.