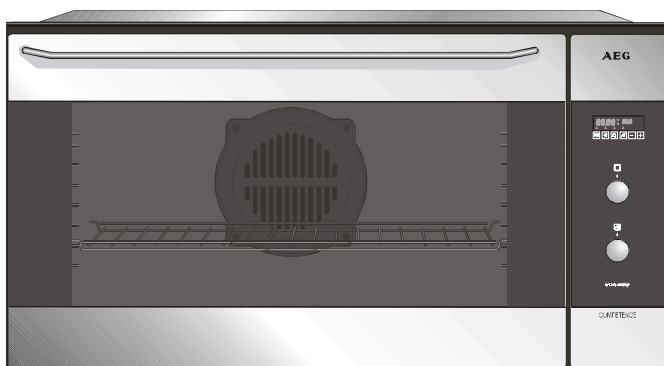


COMPETENCE B 8139-4-m

Встраиваемый независимый духовой шкаф



Инструкции по установке и эксплуатации

Уважаемый покупатель, уважаемая покупательница!

Перед тем, как включить Ваш новый прибор, внимательно прочтите руководство по эксплуатации. Руководство содержит важные сведения по безопасному использованию, установке и уходу за прибором. Просим Вас хранить это руководство для последующего использования и передать его возможному новому владельцу прибора.



Сведения, касающиеся Вашей собственной безопасности или обеспечения исправной работы прибора, помечены треугольником с восклицательным знаком и/или предупреждающими словами (**Внимание! Опасность! Осторожно!**). Просим Вас тщательно соблюдать данные указания.

Символы, использующиеся в инструкции

Следующие символы помогут вам ориентироваться в тексте инструкции:

1. Цифры указывают на последовательность действий при обслуживании прибора.
- 2.
- 3.



Дополнительная информация, касающаяся работы и эксплуатации прибора, приводится после этого символа.



Рекомендации и примечания, касающиеся правильной эксплуатации прибора с экономической и экологической точки зрения, помечены символом «Цветок».

В разделе «Что делать, если...» руководства по эксплуатации приводятся способы самостоятельного устранения возможных неисправностей. Если данная информация недостаточна, обращайтесь, пожалуйста, в авторизованные изготовителем сервисные центры (см. отдельный список сервисных центров).

Содержание

Инструкции по эксплуатации прибора	5
Техника безопасности	5
Общие указания	5
Эксплуатация	6
Как избежать повреждений вашего прибора	6
Утилизация	6
Утилизация отслужившего прибора	7
Основные особенности Вашего прибора	7
Описание прибора	8
Контрольная панель	8
Принадлежности духового шкафа	9
Режимы работы духового шкафа	10
Перед первым использованием	12
Первоначальная чистка	12
Установка времени	12
Управление духовым шкафом	13
Включение и выключение прибора	13
Быстрый разогрев	14
Электронный таймер	15
Установка времени	16
Установка будильника	16
Настройка электронного таймера	17
Выбор режима работы с использованием термощупа	22
Использование, таблицы и советы	25
Выпечка	25
Советы по выпеканию	26
Таблицы выпекания	29
Жарка	34
Примечания к таблице Жарка	35
Жарка с использованием функции «Инфражарка»	38
Приготовление с использованием термощупа	40

Размораживание	42
Консервирование	45
Чистка и уход	46
Внешние поверхности прибора	46
Внутренняя часть прибора	46
Аксессуары	46
Боковые направляющие	47
Лампа внутри духового шкафа	47
Комбинированный элемент гриля	48
Монтаж комбинированного элемента гриля	48
Дверца духового шкафа	49
Что делать, если	50
Техническое обслуживание и запасные части	51
Подготовьтесь к звонку	51
Инструкции по установке	52
Технические данные	52
Предписания, нормы, директивы	52
Электрические соединения	52
Инструкции по технике безопасности для установщика	53
Условия монтажа	53
Установка	55
Чертеж с размерами	55
Установка в кухонный шкаф	55
Установка духового шкафа	56
Как вынуть духовой шкаф из ниши в кухонном шкафу	57

Инструкции по эксплуатации прибора



Техника безопасности

Установка данного прибора должна производиться только **квалифицированным монтажником**.

Пожалуйста, тщательно соблюдайте данные инструкции, иначе гарантия не будет распространяться на неполадки, возникшие в связи с несоблюдением данных правил.

Электроприборы AEG соответствуют принятым техническим стандартам и правилам по безопасности. Тем не менее, мы, как производители, считаем своим долгом ознакомить вас со следующей информацией по безопасному использованию.

Общие указания

- При использовании других электроприборов вблизи духового шкафа, убедитесь в том, что электрический кабель прибора не контактирует с горячими поверхностями духового шкафа.
- Не помещайте в духовой шкаф воспламеняющиеся предметы. Они могут загореться, когда вы включите духовой шкаф.
- В целях безопасности не нужно чистить духовой шкаф паром и чистящими средствами в баллонах под давлением.
- Следует использовать только оригинальный термощуп для мяса. Его кабель не должен быть зажат дверцей. При неиспользовании термощупа его следует вынимать из духового шкафа.
- Между термощупом и грилем, либо верхним нагревателем, должно быть расстояние не менее 5 см.
- При запекании и жарке на решетке дверца духового шкафа нагревается. **Поэтому нельзя подпускать маленьких детей к включенному духовому шкафу.**
- Ремонт прибора должен производиться только квалифицированными сервисными инженерами. Некачественно отремонтированный прибор представляет опасность для пользователя. Если ваш прибор нуждается в ремонте, обратитесь в авторизованный изготовителем сервисный центр.
- В случае сбоя в работе отключите прибор от сети.

Эксплуатация

- Данный духовой шкаф предназначен для приготовления пищи в домашних условиях. Он не предназначен для коммерческого или промышленного использования.
- Используйте прибор только для приготовления пищи.
- Не используйте духовой шкаф для обогрева помещения.

Как избежать повреждений вашего прибора

- Не застилайте духовой шкаф алюминиевой фольгой и не кладите противни, лотки и другие принадлежности на дно духового шкафа, иначе в результате повышения температуры эмаль духового шкафа будет повреждена.
- Чистите прибор после каждого использования, тогда остатки пролитой пищи значительно легче отмыть, пока они не затвердели на поверхности прибора.
- Никогда не наливайте воду внутрь прибора. Эмаль может быть повреждена.
- Не садитесь на открытую дверцу духового шкафа.
- Фруктовые соки, капающие с противня, могут оставить трудноудаляемые пятна. Для особо влажной выпечки используйте специальную форму.
- При физическом воздействии, в особенности на края переднего стекла духового шкафа, стекло может лопнуть.
- Не храните в духовом шкафу влажные продукты.
- Не оставляйте неиспользуемый термощуп в нагретом духовом шкафу.

Утилизация

Утилизация упаковочных материалов

Все используемые для упаковки материалы можно переработать для дальнейшего использования.

Для внешней упаковки используется дерево.

Пластиковые части маркированы следующим образом:

- >PE< полиэтилен, например, части внешней упаковки и вложенные в изделие пакеты.
- >PS< пенопласт (без хлорфторуглеродов), например, угловые части упаковки.



Утилизация отслужившего прибора

В целях защиты окружающей среды все старые приборы должны быть правильно утилизированы.



Внимание! Перед тем как утилизировать прибор, необходимо сделать его непригодным для дальнейшего использования. Выньте кабель электропитания из розетки, отрежьте его как можно ближе к основанию прибора, выведите из строя замок дверцы.



Указания по утилизации

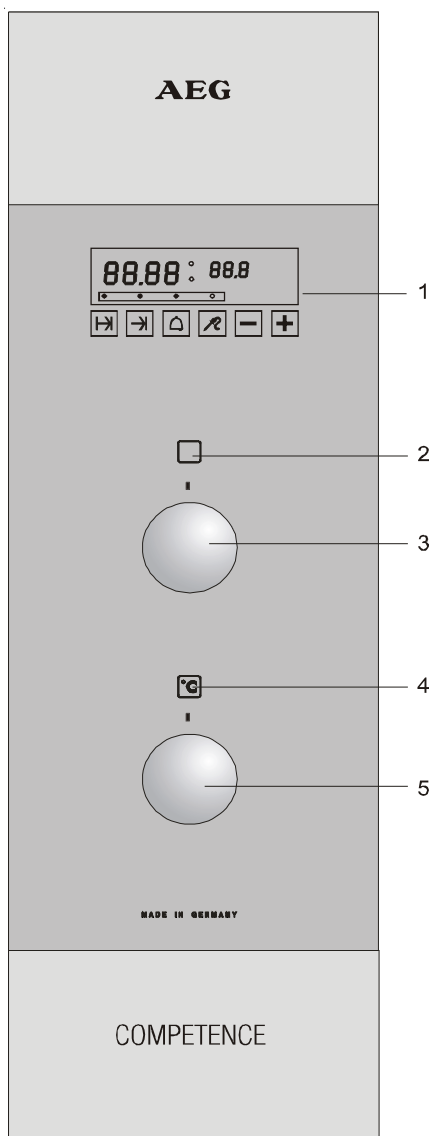
- Нельзя использовать бытовые мусорные контейнеры для утилизации прибора.
- Информацию о местах приема такого типа утили вы можете получить в местном управлении коммунального хозяйства или в районной администрации.

Основные особенности Вашего прибора

- **Регуляторы управления:** обеспечивают смену режимов и рабочих температур духового шкафа. Легкодоступны, утапливаемой конструкции.
- **Электронные часы с цифровым дисплеем:** время суток, таймер, продолжительность обработки, внутренняя температура продукта.
- **Автоматическое включение и выключение:** электронный таймер с предварительной установкой обеспечивает автоматическое включение духового шкафа и его выключение по истечении заданного срока тепловой обработки.
- **Большая внутренняя камера духовки:** благодаря большому объёму 92 л (брутто) возможно приготовление больших количеств продуктов.
- **Защитное стекло:** дверца духового шкафа имеет тройное стекло с теплоотражающим внутренним стеклом THERMAX. Благодаря этому фронтальная поверхность дверцы во время работы духового шкафа не нагревается слишком сильно. Однако все равно следует быть осторожным с работающим прибором.
- **Экономия энергии:** данный духовой шкаф является энергосберегающим прибором. Он оснащен многослойной теплоизоляцией, двусторонним галогеновым освещением и концевым выключателем на дверце, который при открывании автоматически отключает вентилятор горячего воздуха и нагрев духового шкафа.

Описание прибора

Контрольная панель

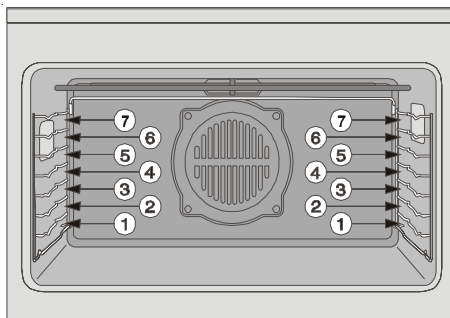


- 1 Электронный таймер**
С часами, таймером, дисплеем термощупа, функцией автоматического включения и выключения.
- 2 Контрольная лампа работы**
При работе духового шкафа включается и светится.
- 3 Переключатель функций**
Утапливаемый переключатель для выбора желаемых функций духового шкафа.
- 4 Индикатор температуры**
Светится при разогреве духового шкафа и гаснет по достижении заданной температуры.
- 5 Регулятор температуры**
Утапливаемый переключатель для выбора желаемой температуры в духовом шкафу.

Принадлежности духового шкафа

Уровни для приготовления

По обеим сторонам духового шкафа находятся направляющие для установки противней на 7 уровнях. Следует иметь в виду, что в настоящем руководстве используется порядок установки противней **снизу вверх**. Нижний уровень обозначается номером 1.

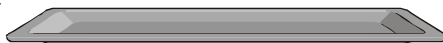


Принадлежности духового шкафа

В набор поставки входят представленные ниже принадлежности:

Противень

Для приготовления пирогов и печенья.



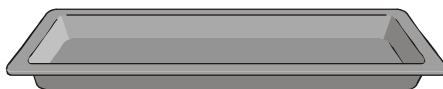
Решетка

Для размещения посуды, форм для пирогов, жарки и приготовления продуктов на гриле.



Глубокий противень

Для сочных пирогов, жарки, выпечки, а также для сбора жира.



Камень для пиццы

Укладывается с пиццей на решётку на уровне 1. Указания по применению см. на стр. 28.

Термощуп для мяса

Используется при приготовлении жареных блюд. Указания по применению см. далее на стр. 40.

Режимы работы духового шкафа

Духовой шкаф обладает несколькими режимами работы:

Горячий воздух

Режим горячего воздуха особенно пригоден для **выпечки и жарки на нескольких уровнях** одновременно, а также для **оттаивания** продуктов. В целом температуры в духовом шкафу при работе в данном режиме на 20-40°C ниже, чем в режимах нагрева сверху/снизу.

Нагревательный элемент на задней стенке духового шкафа и вентилятор обеспечивают постоянную циркуляцию горячего воздуха в камере духового шкафа. Благодаря этому тепло поступает на обрабатываемый продукт со всех сторон.

Оттаивание

Производится в режиме «Горячий воздух» без установки температуры или согласно таблице оттаивания. Данный режим пригоден для **оттаивания и размораживания**, например, тортов, сливочного масла, мороженого, хлеба, фруктов и иных нежных пищевых продуктов, а также для **остужения** блюд.

Нагрев снизу и сверху (традиционный нагрев)

Режим нагрева сверху и снизу пригоден для **выпечки и жарки** на одном уровне. В данном режиме тепло поступает равномерно сверху и снизу.

Нижний нагрев

Режим нижнего нагрева пригоден для **предварительного пропекания особо сочных пирогов**.

Верхний нагрев

Применяется для **запекания**.

Гриль

Применяется, в особенности, для приготовления **гриля** или **тостов в небольших объёмах** из продуктов плоской формы.

Тепло поступает от верхних нагревательных элементов духовой камеры.

Большой гриль

Данный режим пригоден для приготовления **больших грилей** или **тостов** из продуктов плоской формы, таких как антрекот, шницель, рыба или тосты, а также и для запекания тостовых блюд или панировки. Тепло поступает от верхних нагревательных элементов духового шкафа.


Инфражарка

Данный режим особенно подходит для приготовления **гриля** или **жарки** крупных кусков мяса или птицы на одном уровне. Может также использоваться для **запекания** и **панировки**.

Верхние нагревательные элементы и вентилятор работают одновременно.

Приготовление пиццы


Данный режим пригоден для **выпекания** хлеба, **пиццы**, **сочных пирогов** и **консервирования**. Может также использоваться для **быстрого разогрева**.

 В режиме **быстрого разогрева** можно также в **кратчайшие сроки** разогреть **пустой духовой шкаф** (см. стр. 14).

Перед первым использованием

Первоначальная чистка

Прежде чем приступить к использованию духового шкафа в первый раз, его необходимо тщательно вымыть. Вы можете включить свет внутри духового шкафа для облегчения работы.

1. Установите переключатель функций духового шкафа на освещение .
2. Удалите из духового шкафа все аксессуары и боковые направляющие для противней, вымойте их теплой водой с жидким моющим средством.
3. Вымойте духовой шкаф теплой водой с жидким моющим средством и вытрите насухо.
4. Переднюю часть прибора протрите влажной тканью.



Совет: если передняя часть духового шкафа изготовлена из нержавеющей стали, необходимо использовать специальные чистящие средства для нержавеющей стали. Эти средства образуют на поверхности приборов защитную пленку, на которой не видны отпечатки пальцев.



Важная информация: Нельзя использовать едкие и абразивные моющие средства! Это может повредить поверхность прибора.

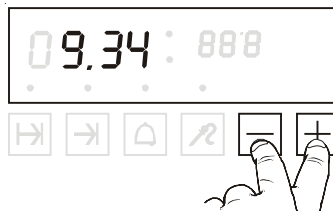
Установка времени

Примечание: духовой шкаф работает только при выставленном на часах времени.

Перед вводом прибора в эксплуатацию и после перебоев в электропитании необходимо заново выставлять время на часах. Если оно не выставлено, на панели мигают цифры «0.00».

С помощью кнопок «+» и «-» выставьте текущее время.

Приблизительно через 3 секунды установленное время будет принято, мигание цифр на дисплее прекратится.

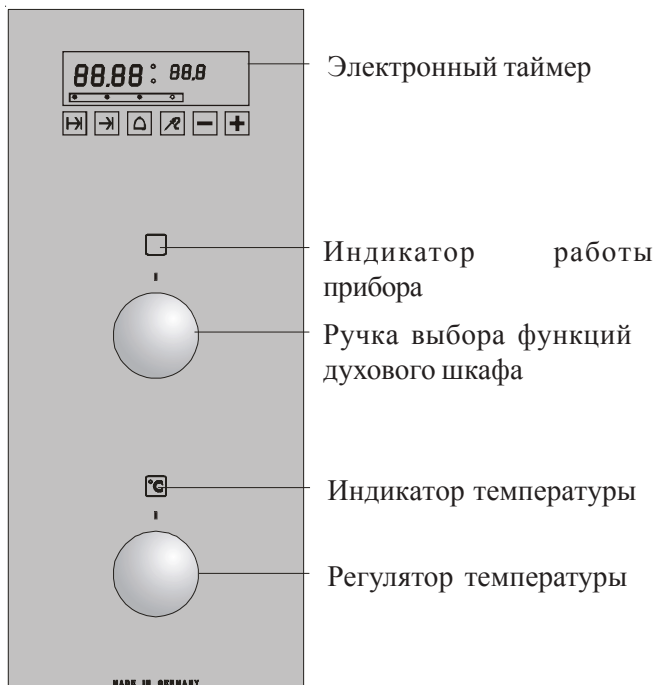


Управление духовым шкафом

Включение и выключение прибора


1. Чтобы воспользоваться ручками выбора функции духового шкафа и температуры, их нужно сначала высвободить, нажав на них. Тогда они будут выступать.
2. Ручкой выбора функций установите желаемую функцию (режим работы прибора). На дисплее появится символ, соответствующий выбранной функции.
3. Используя регулятор температуры, установите необходимую температуру.

Сигнальная температурная лампа горит на всем протяжении разогревания духового шкафа. Когда установленная температура будет достигнута, сигнальная лампа погаснет.




4. Для того, чтобы выключить духовой шкаф, поверните ручку выбора функций духового шкафа и ручку выбора температуры в положение «выключено».
5. Переведите ручки в утопленное положение, нажав на них.

Быстрый разогрев

Используя функцию «Приготовление пиццы» , можно прогреть пустой духовой шкаф за относительно короткий срок.

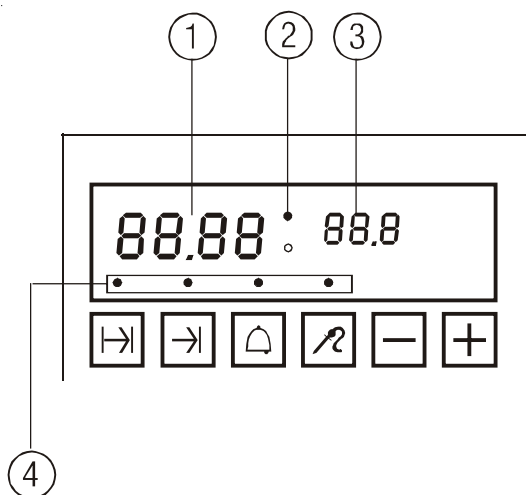


Важная информация! Продукты, предназначенные для жарки или иного приготовления, помещайте в духовой шкаф только после того, как процесс прогрева завершится и вы переключите духовой шкаф на нужный режим нагрева.

1. Установите ручку выбора функций духового шкафа на функцию приготовления пиццы .
2. Установите ручку управления выбором температур на желаемую температуру. Сигнальная лампа загорится. Начнется быстрое прогревание.
3. Как только сигнальная лампа погаснет, установите ручку **выбора функций** духового шкафа на **желаемую** функцию.
4. Теперь можно поместить блюдо, которое предназначено для приготовления, в духовой шкаф.

Электронный таймер

Примечание: Инструкции по использованию термощупа см. на стр. 22. Кроме непосредственно функции таймера (напоминания), электронный таймер способен управлять работой духового шкафа. Можно установить длительность приготовления пищи, момент окончания приготовления и внутреннюю температуру продукта. Все функции таймера могут применяться в любом режиме работы духового шкафа и при любой температуре.



i Индикация:

- ① Время, таймер (фактическое значение); термощуп (заданное значение)
- ② Индикаторы работы духового шкафа
- ③ Внутренняя температура продукта (фактическое значение)
- ④ Индикаторы (для каждой функциональной кнопки/режима)

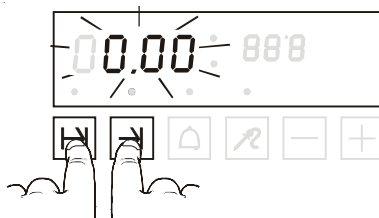
Кнопки выбора:

- | Время приготовления
- | Время окончания приготовления (с термощупом время начала)
- 🔔 Таймер
- 🌀 Режим работы с термощупом

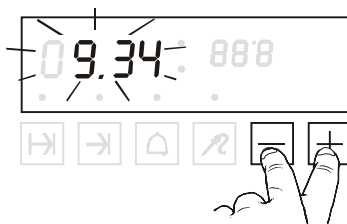
Установка: +/- для изменения параметров всех режимов.

Установка времени

1. Одновременно нажать и удерживать кнопки \leftarrow и \rightarrow , пока не замигает индикация времени на дисплее.



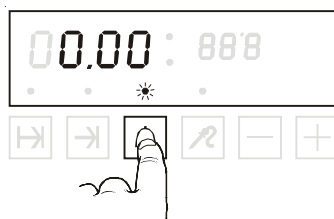
2. Выставить время с помощью кнопок «+»/«-».
3. Дождаться, пока прекратится мигание индикатора. После этого выставленное время фиксируется, и точка между значениями часов и минут начинает мигать посекундно.



Установка будильника

Будильник может использоваться независимо от работы духового шкафа.

1. Нажмите кнопку „ \triangle “. Индикаторная лампа замигает. На дисплее появится «0.00».
2. С помощью кнопок «+»/«-» установите желаемое время в минутах и секундах.
3. Включите таймер нажатием кнопки „ \triangle “ или дождитесь, пока лампа перестанет мигать. Затем на дисплее появится время, оставшееся до звучания сигнала будильника. По окончании заданной продолжительности раздастся звуковой сигнал.
4. Нажатием любой кнопки выключите звуковой сигнал. На дисплее снова появится индикация текущего времени.



Настройка электронного таймера

Выбор режима работы таймера

Нажать кнопку для выбора необходимой операции. Замигает индикатор над кнопкой, и на дисплее появится соответствующее значение.

Изменение и задание параметров

С помощью кнопок «+»/ «-» можно изменить значение нужного параметра.

Начало работы

- Если в течение трёх секунд не происходит нажатия другой кнопки, режим включается автоматически, и мигание индикатора прекращается.
- Вы можете сократить время нажатием нажатием одной из следующих кнопок:
- Повторное нажатие кнопки подтверждает установку параметров и включает данный режим.
- Нажатие другой другой кнопки подтверждает задание параметров и включает другой режим.

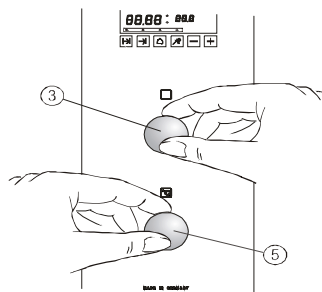
Установка режима работы духового шкафа

С помощью кнопки ③ выбрать режим, а кнопкой ⑤ – температуру.

Рекомендация: Выбор температуры и режима работы также возможны до программирования таймера.

Изменение параметров

Для изменения заданного параметра – даже при включенном режиме – следует снова нажать соответствующую кнопку и с помощью кнопок «+»/ «-» изменить появившееся на дисплее значение.



Окончание времени приготовления

По окончании процесса приготовления духовой шкаф отключается, на дисплее появляется надпись «End», раздаётся звуковой сигнал, мигание обоих индикаторов справа на дисплее прекращается.

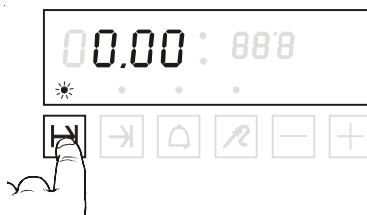


1. Нажать любую кнопку, чтобы выключить звуковой сигнал. На дисплее снова появится индикация текущего времени. Духовой шкаф снова включится (в случае если термощуп для для мяса не подключен).
2. Повернуть регулятор температуры и переключатель режима работы в положение «0».

Установка продолжительности приготовления (функция выключения) ⇨

По окончании заданного промежутка времени происходит автоматическое выключение духового шкафа.

1. Нажать кнопку "⇨", индикаторная лампа начнет мигать, и на дисплее появятся цифры «0.00».



2. С помощью кнопок «+»/«-» задать продолжительность приготовления пищи: час, мин.

Примерно через три секунды произойдёт включение таймера, мигание индикаторной лампы прекратится и она начнет гореть постоянно. На дисплее будет показываться оставшееся время. Индикаторы рядом с цифрами будут мигать попеременно.



3. Задать температуру и установить режим работы духовки.



Установка времени окончания приготовления →| (функция выключения)

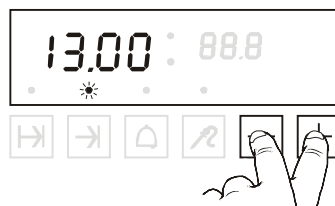
Функция используется для автоматического выключения духового шкафа в определённое время.

1. Нажать кнопку „→|“ , замигает индикаторная лампа, и на дисплее появится текущее время.



2. С помощью кнопок «+»/«-» задать требуемое время выключения.

Примерно через три секунды произойдёт включение таймера, мигание индикаторной лампы прекратится и она начнет гореть постоянно. На дисплее будет показываться оставшееся до окончания приготовления время. Индикаторы рядом с цифрами будут мигать попеременно.



3. Задать температуру и режим приготовления.



Установка автоматического включения и выключения

Духовой шкаф имеет функцию включения и выключения в определённое время с помощью установки продолжительности приготовления и времени окончания приготовления. Время включения духового шкафа не задаётся, а определяется автоматически при установке продолжительности приготовления и времени окончания приготовления пищи.

Примечание: невозможно установить время окончания приготовления, меньшее, чем само время приготовления: при попытке установить такое значение раздаётся звуковой сигнал, и значение на дисплее не меняется. Если Вы хотите сократить время приготовления пищи, сделайте это до того, как вы будете переустанавливать время окончания приготовления.


Пример:

Сейчас 8.00. Для того, чтобы в 13.00 вынуть из духового шкафа готовое блюдо, которое готовилось в течение 90 минут, необходимо выполнить следующее:

Установить длительность приготовления со значения 0.00 на 1.30. Затем задать момент выключения духовки, изменив значение с 9.30 на 13.00.

После принятия заданных параметров на дисплее появится надпись «Auto» и духовой шкаф автоматически включится в 11.30 и выключится в 13.00.


Как установить автоматическое включение и выключение:

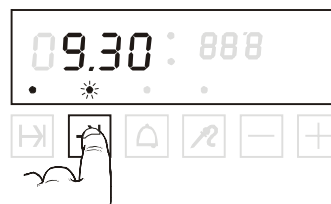
1. Нажать кнопку „“, замигает индикаторная лампа, и на дисплее появится «0.00».



2. С помощью кнопок «+»/ «-» выставить желаемую продолжительность приготовления в часах и минутах (например, 90 мин).



3. Нажать кнопку „“, чтобы ввести момент окончания приготовления. На дисплее появится время (время предыдущего окончания процесса приготовления, если духовой шкаф включается сразу).



4. С помощью кнопки «+» выставить желаемое время окончания процесса приготовления.



Примерно через три секунды индикаторные лампы начнут гореть постоянно. Во время ожидания начала приготовления на дисплее высветится надпись «Auto».



5. Задать температуру и режим работы. По достижении времени начала приготовления духовой шкаф включится, и индикаторы рядом с цифрами начнут поочередно мигать. На дисплее отображается время, оставшееся до окончания процесса приготовления.



Выбор режима работы с использованием термощупа

Примечание: Режим включается только при подключенном термощупе. В правой части дисплея происходит индикация фактической внутренней температуры продукта. В левой части дисплея появляется надпись «70°C». Индикаторы рядом с цифрами начнут мигать.

1. Для изменения температуры следует нажать кнопку „↻“, индикаторная лампа над кнопкой „↻“ замигает.



2. С помощью кнопок «+»/«-» изменить предлагаемую температуру с 70°C на желаемую. Примерно через 3 секунды включится таймер, и мигание индикаторной лампы над кнопкой «↻» поменяется на постоянное свечение.

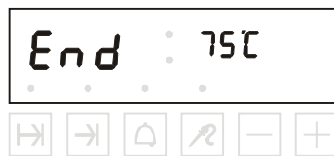


3. Выставить температуру и режим приготовления.

В процессе приготовления в правой части дисплея происходит индикация фактической температуры внутри продукта.



Когда фактическая температура достигает заданного значения, духовой шкаф выключается и на дисплее появляется надпись «End». При этом раздаётся звуковой сигнал. Мигание обоих индикаторов рядом с цифрами прекращается.



4. Нажать любую кнопку, чтобы выключить звуковой сигнал. В левой части дисплея рядом с индикацией температуры попеременно начинают мигать два индикатора - они мигают до тех пор, пока термощуп остается включенным.



5. Повернуть регулятор температуры и селектор режима приготовления на «0».
6. Вынуть термощуп для мяса из разъёма. На дисплее снова появится индикация текущего времени.

Режим работы с термощупом и функцией отложенного старта

Данный режим позволяет в дополнение к работе с термощупом для мяса использовать функцию включения в заданное время. Поскольку продолжительность процесса приготовления не задана, установка времени окончания процесса невозможна.

Примечание: Режим включается только при подключенном термощупе. В правой части дисплея происходит индикация фактической температуры внутри продукта, в левой появляется «70°C». Индикаторы рядом с цифрами мигают поочередно.

1. Для изменения температуры следует нажать кнопку «↻», индикаторная лампа над кнопкой «↻» замигает.



2. С помощью кнопок «+»/ «-» вместо предлагаемых 70°C задать желаемый уровень температуры. Примерно через 3 секунды включится таймер, и мигание индикаторной лампы сменится постоянным свечением.



3. Нажать кнопку «→», чтобы подтвердить ввод и задать время начала процесса приготовления. На дисплее появится индикация текущего времени.



4. С помощью кнопок «+»/ «-» задать необходимое время начала процесса приготовления.

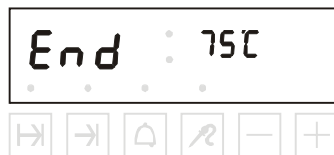
Примерно через 3 секунды включится таймер и мигание индикаторных ламп сменится постоянным свечением. В течение ожидания начала процесса приготовления на дисплее высвечивается надпись «Auto». В правой части дисплея происходит индикация температуры внутри приготавливаемого блюда.



5. Задать температуру и режим приготовления. По достижении времени начала процесса приготовления духовой шкаф включается автоматически. Индикаторы рядом с цифрами начнут мигать.



Когда фактическая температура достигает заданного значения, духовой шкаф выключается и на дисплее появляется надпись «End». При этом раздаётся звуковой сигнал. Мигание обоих индикаторов рядом с цифрами прекращается.






6. Нажать любую точку, чтобы выключить звуковой сигнал. Нажать любую кнопку, чтобы выключить звуковой сигнал. На дисплее рядом с индикацией температуры попеременно мигают два индикатора - они будут мигать, пока термощуп остается включенным.
7. Повернуть регулятор температуры и селектор режима приготовления на «0».
8. Вынуть термощуп для мяса из разъёма. На дисплее снова появится индикация текущего времени.





Использование, таблицы и советы

Выпечка


Для выпечки используйте функции «Горячий воздух» , «Верхний/Нижний нагрев»  или «Приготовление пиццы» .

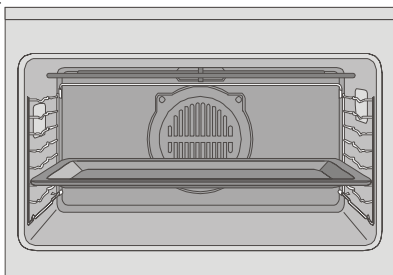
Подходящая посуда


- Посуда, сделанная из темного металла или из металла с покрытием, подходит для приготовления блюд с помощью функции традиционного нагрева .
- Посуда из светлого металла также подходит для функции «Горячий воздух» .

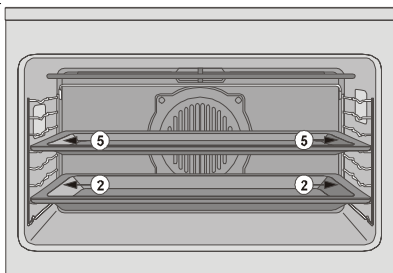
Уровни для расположения противней

Отсчет уровней для расположения противней производится снизу вверх.

- Выпечка с помощью традиционного нагрева  должна производиться только на одном уровне.
1 противень: см. таблицу расположения противней.





- Используя режим «Горячий воздух» , вы можете выпекать на двух противнях одновременно.
2 противня: на уровнях 2 и 5.



Советы по выпеканию

Общие рекомендации

- Пожалуйста, имейте в виду, что уровни пронумерованы снизу вверх. И что нижний уровень – это уровень №1.
- Вставляйте противни в духовой шкаф так, чтобы скошенный конец оставался в передней части.
- Задвигайте противень к задней стенке.

Пироги в форме всегда следует ставить на середину решетки. С помощью режима «Горячий воздух»  и традиционного нагрева  вы также можете выпекать два или три пирога одновременно. В этом случае поместите формы с пирогами рядом друг с другом на решетку. При этом время выпечки необходимо увеличить на 5-10 мин.

Выпечка с использованием режима «Горячий воздух»


Никакого предварительного разогрева не требуется, возможно одновременное выпекание на двух уровнях.

Расположение противней:

Один противень - 3 уровень снизу

Два противня - 2 и 5 уровни

При выпекании нескольких открытых пирогов с начинкой (фланов в формах), время выпечки необходимо увеличить на 5-10 минут.



 Вынимайте противни по отдельности, когда изделия достаточно подрумянятся.

В случае, если в рецепте не дана температура для выпекания в режиме циркуляции горячего воздуха, установите для режима «Горячий воздух» температуру 160°C.

Важная информация: если вы готовите пироги с сочной фруктовой начинкой, например, пирог со сливами, то при выпекании выделяется большое количество влаги. Выпечка производится только на одном уровне (а не на нескольких одновременно).

Выпечка с использованием традиционного нагрева

Требуется предварительное нагревание, выпекание на одном уровне.

При предварительном нагревании с использованием функции  быстрого разогревания сразу после достижения установленной температуры в духовом шкафу переключите режим на традиционный нагрев .

Формы для выпечки, выполненные из черного металла и алюминия, хорошо подходят для использования в режиме традиционного нагрева.

Выпечка с использованием режима Приготовление пиццы

Используется только одна полка духового шкафа.

- Для приготовления пирогов с сочной начинкой;
- Для пиццы - с предварительным разогревом противня или камня для пиццы;
- Для выпечки хлеба - с предварительным разогревом.

Примечания к таблице по выпечке

В таблицах вы найдете информацию по температурам, времени приготовления и расположению противней для выбранного блюда.

- Обычно значения температур и времени приготовления не имеют четких границ, так как и температура и время приготовления зависят от консистенции, количества продукта и посуды, в которой он выпекается.
- Если вы выпекаете несколько пирогов на противнях или в формах, время приготовления должно быть увеличено на 10-15 минут.
- Пироги с сочной начинкой и выпечку (например, пицца, фруктовые пироги) можно выпекать, используя только один уровень – один противень.
- При использовании духового шкафа в первый раз мы рекомендуем вам установить более низкую температуру, и лишь в случае, если вам необходимо подрумянить изделие, или если время приготовления получилось слишком большим, вы можете увеличить температуру.
- Если вы не можете найти информации, подходящей для вашего рецепта, используйте для ориентира рецепт похожего блюда.
- В зависимости от толщины выпекаемого изделия подрумянивание корочки может быть неравномерным в начале выпекания. В этом случае, пожалуйста, не меняйте температурные установки. Неравномерность подрумянивания со временем исчезнет в процессе выпечки.

Примерное количество продуктов из расчета на 61-см противень 90-см духовки

Бисквитное тесто:

350 г масла, 270 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 6 яиц, 670 г муки, 6 чайных ложек без горки пекарского порошка.

Дрожжевое тесто:

670 г муки, 50 г дрожжей, 1 чайная ложка сахара, 1/4 л молока, 100 г сахара, 2 яйца, 1 пакетик ванильного сахара, 100 г маргарина.

Приготовление пиццы

Использование режима приготовления пиццы  при 250°C.


Пример:

Основной рецепт пиццы



375 г муки, 20 г дрожжей,

1/8 л теплой воды,

3 десертных ложки растительного масла, соль

1. Из перечисленных ингредиентов приготовьте тесто.
2. Дайте тесту подойти до тех пор, пока оно не увеличится в размерах вдвое (примерно 30 мин.). Затем замесите тесто, помесите его несколько минут, а затем дайте подойти еще раз в течение 15 мин.
3. Выложите тесто на противень и сверху добавьте начинку, или разделите тесто на 2-3 части, придайте кускам форму круга, сформируйте края и выложите начинку. Начинку надо выложить на тесто очень быстро, чтобы тесто не намокло.
4. Предварительно прогрейте духовой шкаф, используя режим приготовления пиццы  при 250°C.
5. Поместите противень на уровень №1 или оставьте противень в духовом шкафу во время разогревания, а затем выложите на прогретый противень вашу пиццу.
6. Выпекайте пиццу при 250°C в течение 12-14 минут.

Выпечка пиццы на камне для пиццы

1. Приготовьте тесто для пиццы, как это описано выше, и выложите его на посыпанную мукой деревянную доску.
2. **Быстро выложите на тесто начинку, так, чтобы тесто не намокло. Приготовленную пиццу необходимо сразу же снять с деревянной доски, иначе тесто может пристать к доске.**
3. Камень для пиццы положите на противень и поместите его внутрь духового шкафа на первый уровень.
4. Заранее прогрейте духовой шкаф и камень для пиццы, используя для этого режим для пиццы  при 250°C.
5. Переложите пиццу с деревянной доски на камень для пиццы.
6. Выпекайте пиццу, используя режим для пиццы  при 250°C в течение 12-14 минут.

Таблицы выпекания

Выпечка с использованием режима «Горячий воздух»  и традиционного нагрева .

Жирным шрифтом выделены оптимальные установки для каждого случая.

Тип пирога или выпечки	«Горячий воздух»		Традиционный нагрев		Время Для обеих функций ч : мин
	Уровень снизу	Темп в °С	Уровень снизу	Темп в °С	
Пироги в формах					
Пироги круглой формы	3	150-160	2	170-180	0:50 – 1:10
Королевский пирог/ пирог «Мадейра»	3	150-160	2	160-170	1:10 – 1:30
Бисквит	3	150-160	3	170-180	0:30 – 0:40
Выпечка из песочного теста	3	170-180	3	180-200	0:20 – 0:30
Бисквит для открытого пирога	3	160-170	3	180-200	0:20 - 0:25
Закрытый яблочный пирог	3	150-170	2	170-180	0:45 – 1:00
Пирог с пикантной начинкой (например, с сыром и ветчиной)	3	170-180	2	180-190	0:30 – 1:10
Пирог с творогом	3	140-150	2	160-170	1:10-1:40
Пироги и выпечка на противне					
Плетеное кольцо	3	160-170	3	170-180	0:30 - 0:50
Рождественская коврижка, предв. разогрев	3	160-170	3	170-180	0:45-1:10
Ржаной хлеб: предв. разогрев 10 мин. при 230°C			2	170-180	0:45 -1:05

Тип пирога или выпечки	«Горячий воздух»		Традиционный нагрев		Время Для обеих функций ч : мин
	Уровень снизу	Темп в °С	Уровень снизу	Темп в °С	
Заварные пирожные/ эклеры	3	160-180	3	190-200	0:20-0:30
Рулет с начинкой предв. разогрев	3	170-180	3	180-200	0:12-0:20
Масляный пирог/ сахарный пирог	3	160-170	3	180-200	0:20-0:30
Открытый фруктовый пирог (на дрожжевом тесте\ бисквите)	3	150-160			0:40-1:00
Открытый фруктовый пирог (на песочном тесте)	3	150-160	3	170-180	0:30 -1:00
Открытый пирог с нежной начинкой (с творогом, сливками)	3	140-160	3	160-180	0:40-1:20
Маца, просфора предв. разогрев	3	200-220			0:10-0:15
Печенье					
Песочное печенье	3	150-160	3	170-190	0:15 -0:30
Трубочки	3	140-150	3	160-180	0:15 - 0:35
Бисквитные пальчики	3	150-160	3	170-190	0:15-0:30
Печенье воздушное, меренги	3	80-100	3	100-120	2:00 - 2:30
Миндальное печенье	3	100-120	3	120-140	0:40-1:10
Выпечка из дрожжевого теста	3	150-160	3	170-190	0:20-0:40
Выпечка из заварного теста предв. разогрев	3	170-180	3	190-210	0:20-0:35
Булочки предв. разогрев			3	180-200	0:20-0:40

Выпекание на режиме приготовления пиццы

Тип пирога или выпечки	Режим приготовления пиццы		Время
	Уровень снизу	Темп. в °С	ч : мин
Пироги в формах			
Закрытый яблочный пирог	3	150-170	0:45-1:00
Пикантный пирог (например, с ветчиной)	2	160-170	0:30-1:10
Творожный пирог	2	140-150	1:10-1:40
Пироги и выпечка на противне			
Ржаной хлеб предв. разогрев 10 мин при 230°	3	160-170	0:50-1:05
Открытый пирог (на дрож жевом тесте/ бисквите)	3	150-160	0:40-1:00
Открытый фруктовый пирог (на песочном тесте)	3	150-160	0:40-1:10
Плоские пироги с нежной начинкой (творог, сливки)	3	140-160	0:40-1:20
Пицца (с большим количеством начинки) предв. разогрев	1	250	0:12-0:14
Пицца (тонкая) предв. разогрев	1	250	0:08-0:10
Маца, просфора предв. разогрев	2	200-220	0:10-0:15
Булочки предв. разогрев	2	160-180	0:20-0:40

Советы по выпечке

Как определить, пропекся ли ваш пирог	Проткните изделие в самом толстом месте деревянной палочкой. Если к палочке не пристало тесто, значит, вы можете выключить духовой шкаф и использовать остаточное тепло.
Пирог оседает (тесто вязкое и прилипает, не пропеклось, следы воды)	Уточните рецепт. В следующий раз добавляйте меньше жидкости. Соблюдайте время замешивания, особенно при использовании кухонных бытовых приборов.
Пирог слишком светлого цвета	В следующий раз используйте форму из темного металла или поместите форму на один уровень ниже.
Пирог с сочной начинкой / пирог не пропекся, не равномерно подрумянился	В следующий раз выпекайте при меньшей температуре и увеличьте время выпечки.

Таблица Запеканки

Жирным шрифтом выделены оптимальные установки для каждого случая.

Тип пирога или выпечки	«Горячий воздух» 		«Инфракраска» 		Время Для обеих функций ч : мин
	Уровень снизу	Темп в °C	Уровень снизу	Темп в °C	
Макаронник	3	180-190	2\3	150-160	0:40-0:60
Лазанья	3	160-180	2\3	150-160	0:30-0:45
Овощная запеканка	3	180-200	3	150-160	0:15-0:30
Длинный французский хлеб с хрустящей корочкой	3	200-220	3	150-160	0:15-0:30
Сладкие пудинги	3	160-180			0:40- 0:60
Рыбные пирожки	3	180-190	3	150-160	0:40-1:10
Фаршированные овощи	3	160-180	3	150-160	0:40-1:10
Картофельная запеканка	3	160-180	3	150-160	0:50-1:20

Таблица Полуфабрикаты


Вид продукта	Уровень снизу	Режим приготовления	Темп. в °C	Время ч : мин
Замороженная пицца предв. разогрев 250°C	1	Приготовление пиццы 	250	0:06-0:09
Картофельные чипсы (600-1000 г)	5	«Инфракраска» 	180-200	0:16-0:25
Длинный французский батон	3	«Горячий воздух» 	В соответствии с инструкциями производителя	В соответствии с инструкциями производителя
Открытый фруктовый пирог	3	«Горячий воздух» 	В соответствии с инструкциями производителя	В соответствии с инструкциями производителя

Жарка

Для жарки используйте функции «Горячий воздух» , традиционный нагрев  или «Инфражарка» .

Приспособления для жарки

- Для жарки годится любая жаропрочная посуда.
- Если на посуде есть пластиковые ручки, проверьте, являются ли они жаропрочными.
- Большие куски можно жарить непосредственно на противне или на решетке, подставив вниз противень для сбора жира и сока (например, индейка, гусь, 3-4 курицы, 3-4 бараньи или свиные ножки).
- Рекомендуется жарить постное мясо в кастрюле с крышкой (например, телятина, свинина или говядина, замороженное мясо) – мясо останется сочным.
- Вы можете жарить все виды мяса в кастрюле без крышки, если вы хотите, чтобы на мясе образовалась хрустящая корочка (например, свинина, баранина, утка, 1-2 ноги, 1-2 курицы, мелкая дичь, филейная часть, дичь).

 **Совет:** если вы используете для жарки посуду с высокими краями (особенно для приготовления небольших количеств), духовой шкаф не будет так загрязняться!

Расположение в духовке

- См. таблицу с рекомендуемым расположением противней.

Примечания к таблице Жарка

Данная в таблице информация касается оптимальных функций, температурных установок, времени приготовления и расположения противней в духовом шкафу для различных типов мяса. Время приготовления указывается только для ориентира.










- **Мы рекомендуем жарить в духовом шкафу мясо и рыбу весом от 1 кг.**
- В общем режим традиционного нагрева  подходит для очень постного мяса, рыбы или дичи. Для всех других видов мяса мы рекомендуем использовать функцию «Инфراجарка» , для большой птицы, так, например, индейка, функцию «Горячий воздух» .
- По прошествии 2/3 времени приготовления переверните жаркое (при использовании функции «Горячий воздух»  этого делать не надо).
- Время приготовления зависит от типа и количества мяса.
- Время приготовления зависит от типа мяса и от размеров куска. Для того, чтобы определить высоту куска мяса, слегка приподнимите его до тех пор, пока оно не оторвется от стола.
- Если мясо с жировой прослойкой, то время приготовления необходимо существенно увеличить, в некоторых случаях даже удвоить.
- Если вы одновременно поместили в духовой шкаф несколько небольших кусков мяса или небольших птиц, время приготовления увеличивается примерно на 10 мин. из расчета на каждый кусок (например, время приготовления 1 курицы – примерно 55 минут, время приготовления трех куриц – 65-75 минут).
- Если процесс приготовления начался с задержкой (функция «Отложенный старт»), тогда используется только функцию «Горячий воздух» .
- Используйте для жарки термощуп, с ним вы всегда будете добиваться хороших результатов. См. информацию в соответствующей главе.

Таблица Жарка


Жаренье с использованием режимов «Традиционный нагрев  и «Горячий воздух» .

Тип мяса	Кол-во	Традиционный нагрев 		«Горячий воздух» 		Время ч : мин
	Вес	Уровень снизу	Темп в °С	Уровень снизу	Темп в °С	
Говядина						
Жаркое	1-1.5 кг	3	190-210	3	180-190	2:00-2:30
Ростбиф или филе	На см высоты					На см высоты
-Красный внутри				3	180-190	0:05-0:06
-Розовый внутри				3	180-190	0:06-0:08
-Прожарен ный				3	170-180	0:08-0:10
Свинина						
Лопатка Шейка	1-1.5 кг	4	190-210	4	160-170	1:40-2:00
Окорок Отбивная Мясной рулет	1-1.5 кг	4	170-180	4	160-170	1:10-1:30
Свиная нога (предв. приго товленная)	1-1.5 кг	4	190-210	4	160-170	1:40-2:00
Телятина						
Жареная телятина	1-1.5 кг	4	190-210	4	150-210	1:30-2:00
Телячья нога	1-1.5 кг	4	190-210	4	160-170	2:00-2:30
Баранина						
Баранья нога жареная баранина	1-1.5 кг	4	190-210	4	150-160	1:20-2:00
Седло бараш ка	1-1.5 кг	4	190-210	4	160-180	1:00-1:30

Тип мяса	Кол-во	Традиционный нагрев 		«Горячий воздух» 		Время
	Вес	Уровень снизу	Темп в °С	Уровень снизу	Темп в °С	ч : мин
Дичь						
Оленье седло	1.5-2 кг	4	180-200	4	150-160	1:20-1:30
Оленья нога	1.5-2 кг	4	180-200	3	150-160	1:75-1:50
Птица						
Птица 4-6 кусков	по 200-250 г	4	220-250	3	180-190	0:40-0:50
Половинки курицы 4-6 кусков	По 400-500 г	4	200-220	3	180-190	0:40-0:50
Курица, пулярка	1-1.5 кг	3	200-220	3	180-190	0:45-1:20
Утка	1.5-2 кг	3	180-200	3	160-170	1:00-1:50
Гусь	3.5-5 кг	2	180-190	3	160-170	2:30-3:00
Индейка	2.5-3.5кг	2	200-220	2	160-170	1:30-2:00
	4-7 кг	2	170-180	2	140-160	2:30-3:40
Рыба (на пару)						
Рыба целиком	1-4 кг	3	180-200	3	160-170	0:45-2:00

Жарка с использованием функции «Инфразарка»

Значения, выделенные жирным шрифтом - это оптимальные значения для каждого случая.

Тип мяса	Кол-во	«Инфразарка» 		Время
	Вес	Уровень снизу	Темп в °С	ч : мин
Говядина				
Ростбиф или филе	На см высоты			На см высоты
-Красный внутри		5	180-190	0:05-0:06
-Розовый внутри		5	180-190	0:06-0:08
-Прожаренный		5	170-180	0:08-0:10
Свинина				
Лопатка Шейка	1-1.5 кг	2/3	150-170	1:40-2:00
Окорок Отбивная Мясной рулет	1-1.5 кг	2/3	150-170	1:10-1:30
Свиная нога (предв. приготовленная)	1-1.5 кг	2	140-160	1:40-2:00
Телятина				
Телячья нога	1-1.5 кг	2	140-160	2:00-2:30
Баранина				
Баранья нога жареная баранина	1-1.5 кг	2	140-160	1:20-2:00
Седло барашка	1-1.5 кг	2	150-170	1:00-1:30
Дичь				
Седло оленя	1.5-2 кг	2	150-160	1:20-1:30
Оленья нога	1.5-2 кг	2	140-150	1:75-1:50
Птица				
Птица кусками 4-6 кусков	по 200-250 г	4	170-190	0:40-0:50

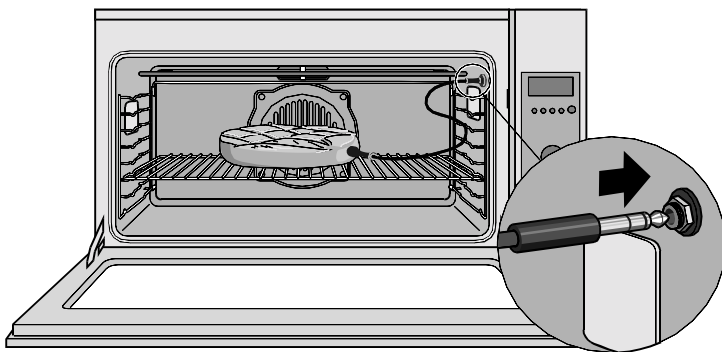
Тип мяса	Кол-во	«Инфразарка» 		Время
	Вес	Уровень снизу	Темп в °С	ч : мин
Половинки курицы 4-6 кусков	по 400- 500 г	3	160-180	0:40-0:50
Курица, пулярка	На 1-1.5 кг	4	160-170	0:45-1:20
Утка	на 1.5-2 кг	3	150-160	1:00-1:50
Гусь	На 3.5-5 кг	3	140-150	2:30-3:00
Рыба на пару				
Рыба целиком	1-4 кг	2	150-160	0:45-2:00

Приготовление с использованием термощупа

Рекомендации по использованию термощупа

i Термощуп используется для измерения температуры внутри приготавливаемого мяса. Духовой шкаф автоматически отключается, когда заранее заданная температура будет достигнута, **независимо от веса мяса**. Поэтому рекомендуется использовать термощуп для приготовления некоторых блюд, в которых температура не должна превышать определенный предел, например, при приготовлении ростбифа.

1. Кончик термощупа должен быть вставлен сбоку в самый центр продукта. При введении термощупа имейте в виду следующее:






- Всегда вставляйте его полностью, до рукоятки.
 - Кончик термощупа должен находиться более или менее в центре продукта.
 - Рядом с кончиком термощупа не должно быть ни жира, ни костей.
 - При приготовлении птицы термощуп, по возможности, не должен касаться костей.
2. Вставьте штырь разъема термощупа в гнездо внутри духового шкафа. Духовой шкаф сразу переключается в режим использования термощупа. На дисплее появится символ Λ «термощуп».
 3. Закройте дверцу духового шкафа.
 4. Используя ручку выбора функций духового шкафа, выберите режим приготовления.
 5. Установите на дисплее желаемую температуру внутри продукта при помощи электронного таймера (см. стр. 21).

Таблица температур при использовании термощупа

Продукт	Температура внутри в °С	
Говядина		
Ростбиф \ филе говядины	-красный	40-45
	-розовый	50-55
	-прожаренный	60-65
Ростбиф	80-85	
Свинина		
Свиное филе	65-70	
Жареная свинина\ окорок	80-85	
Шейка, нога	80-85	
Отбивная, седло	75-80	
Отбивная без косточки	70	
Мясной рулет	70-75	
Говядина		
Жареная говядина	70-75	
Телятина филе с почками	75-80	
Телячья нога	80-85	
Дичь		
Дичь, мясо	75-80	
Дичь, седло	60-70	
Дичь, филе	красное	40-45
	розовое	50-55
	прожаренное	60-65
Барашек	80-85	
Фаршированное мясо	70-75	
Птица	85-90	
Рыба	70-80	

Приготовление с использованием режима Гриль

- Используйте функцию гриль  для жарки небольших количеств.
- Для приготовления больших количеств используйте функцию «Большой гриль» .
- Устанавливайте ручку выбора температур каждый раз на .



Важная информация! Предварительно пустой духовой шкаф необходимо прогреть в течение 5 минут с помощью функции «Гриль»!

Приспособления для гриля

- Используйте решетку и поддон для сбора жира

Расположение противней

Лоток для сбора жира устанавливается на самый нижний (первый) уровень; уровень, на который устанавливается решетка с приготавливаемым блюдом, указан в таблице.

Примечания к таблице Гриль


Время жарки с помощью гриля дано для ориентира, и оно зависит от типа и качества мяса или рыбы.

- Гриль особенно удобен для жарки плоских кусков мяса или рыбы.
- Переверните мясо и куски рыбы по истечении времени, указанного в таблице.



Предостережение! При использовании режима «Гриль» дверца духового шкафа должна быть закрыта.

Размораживание

Для размораживания используйте функцию «Горячий воздух»  при 30-40°C.



Приспособления для размораживания

- Положите продукт в тарелку и поставьте тарелку на решетку.
- Для покрытия используйте только вощеную бумагу или фольгу. Не надо накрывать продукт тарелками или глубокими мисками, иначе время размораживания значительно увеличится.

Расположение полок

- Для размораживания используется третий уровень снизу.

Таблица Гриль

Продукт для гриля	Уровень снизу	Гриль 		Большой гриль 	
		1 сторона, мин	2 сторона, мин	1 сторона, мин	2 сторона, мин
Свиная отбивная, свиной эскалоп	6-7	10-13	8-10	10-15	10-12
Свиное филе	6	12-15	10-12	14-16	12-14
Жареные сосиски	5/6	10-12	8-10	15-20	10-15
Шашлык	6-7	8-10	6-8	18-20	10-12
Тефтеля, фрикаделька	7	10-12	8-10	10-15	12-14
Стейки из говяжьего филе	7	7-9	6-8	10-11	10-12
Ломти печенки	7	4-6	3-5	7-8	7-9
Телячья отбивная	7	7-10	5-8	9-11	9-12
Стейк из телятины	7	8-10	6-8	10-12	10-12
Баранья отбивная	7	10-12	8-10	12-14	12-14
Половина курицы	5	12-15	10-14	16-20	15-18
Рыбное филе	7	8-10	6-8	10-12	10-14
Форель	5	7-10	6-8	11-15	10-14
Хлеб для тостов	7	3-5	3-5	6-7	6-7
Тост с начинкой	6	8-10		12-14	


Примечания к таблице по размораживанию

Время, указанное в таблице, можно рассматривать как ориентир, так как скорость размораживания будет зависеть от температуры в кухне. Например, чем ниже комнатная температура, тем дольше будет размораживаться продукт.

Таблица Размораживание

Блюдо	Время размораживания в мин	Дальнейшее размораживание в мин	Комментарии
Курица, 1000 г	100-140	20-30	Положите курицу на перевернутое блюдо на большой тарелке. Размораживайте, не накрывая и переверните по истечении половины времени, или размораживайте в накрытом фольгой виде.
Мясо, 1000 г	100-140	20-30	Размораживайте, не накрывая и переверните по истечении половины времени, или размораживайте в накрытом фольгой виде.
Мясо, 500 г	90-120	20-30	Размораживайте, не накрывая и переверните по истечении половины времени, или размораживайте в накрытом фольгой виде.
Форель, 150 г	25-35	10-15	Размораживать не накрывая.
Клубника, 300 г	30-40	10-20	Размораживать не накрывая.
Масло, 250 г	30-40	10-15	Размораживать не накрывая.
Сливки, 2 x 200 г	80-100	10-15	Размораживать не накрывая (сливки будут хорошо взбиваться, даже если они не окончательно разморозились).
Открытый пирог, 1400 г	60	60	Размораживать не накрывая.

Консервирование

Для консервирования используется функция приготовления **пиццы**  .

Консервные банки

- Используйте только покупные банки для консервирования (банки с резиновым кольцом и стеклянной крышкой).
- Банки с завинчивающимися крышками или с замком типа байонет, а также металлические емкости не годятся для консервирования.


Установка противня

- Используйте для консервирования 2-ой уровень.

Примечания по консервированию

- Для консервирования используйте противень для сбора жира. На этом противне помещается до 8 литровых банок.
- Налейте на противень две чашки воды для обеспечения в духовом шкафу достаточного уровня влажности.
- Разместите консервные банки на противне так, чтобы они не касались друг друга.
- Банки необходимо заполнить одинаковым количеством консервируемого продукта и закрыть.

Время консервирования

Выберите функцию приготовления **пиццы**  и установите температуру 160°C.

Фрукты и консервированные корнишоны

- Как только жидкость в первой банке (обычно - в передней правой) начнет пузыриться (в литровой банке жидкость закипает через 10-20 минут), духовой шкаф следует выключить.
Оставьте банки в закрытом духовом шкафу еще на 30 минут. А если вы готовите консервы из нежных фруктов, например, клубники, примерно на 15 мин.

Овощи и мясо

- Как только жидкость в первой банке начнет пузыриться, понизьте температуру до 100°C.
Оставьте продукт вариться при 100°C в течение 60-90 мин.
- Затем выключите духовой шкаф и оставьте в нем банки еще на 30 минут (дверца должна быть закрыта).

Чистка и уход

Внешние поверхности прибора

Протрите переднюю часть прибора мягкой тканью с теплой водой и моющим средством для ручного мытья посуды.

- Не используйте металлические мочалки, едкие и абразивные моющие средства.
- Вы можете использовать специальные моющие средства для поверхностей из нержавеющей стали. Данные средства образуют на стальной поверхности пленку, на которой не видны отпечатки пальцев.
- Накипь, жир, крахмал, и следы яичного белка следует удалять со стальных поверхностей сразу. Иначе из-за отсутствия воздуха под этими загрязнениями может возникнуть коррозия.

Внутренняя часть прибора

Освещение духового шкафа

Вы можете включить свет в духовом шкафу , что облегчит его мытье.

Чистка

1. Мойте духовой шкаф после каждого использования теплой водой с неабразивным моющим средством.
2. Затем вытирайте духовой шкаф чистой мягкой тканью насухо.
3. Удалите устойчивые пятна с помощью специального чистящего средства.



Предостережение! Из соображений безопасности не следует чистить духовой шкаф паром или чистящими средствами в баллонах под давлением.



Важная информация! Если вы используете чистящее средство в баллоне, следуйте инструкциям производителя!

Аксессуары

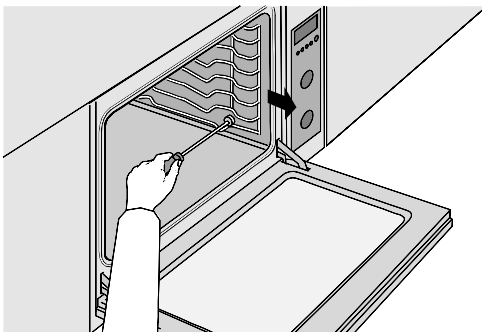
После каждого использования необходимо вымыть все выдвижные части (полки, поддон для сбора сока, и т. д.) и насухо вытереть. Для того чтобы облегчить мытье, замочите эти предметы в воде.

Боковые направляющие

Боковые направляющие можно снять, что облегчит мытье стенок духового шкафа.

Демонтаж и монтаж боковых направляющих

1. С помощью отвертки отвинтите блокирующие винты боковых направляющих.
2. Выдвиньте направляющую вперед.
3. При монтаже вставьте направляющую обратно.
4. С помощью блокирующих винтов закрепите обе направляющие.



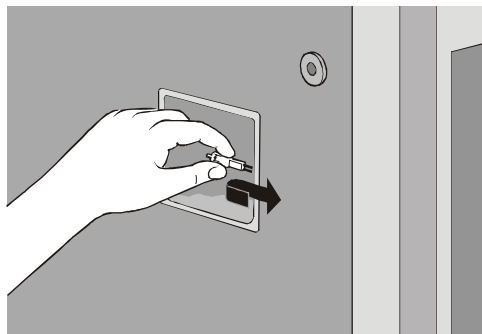
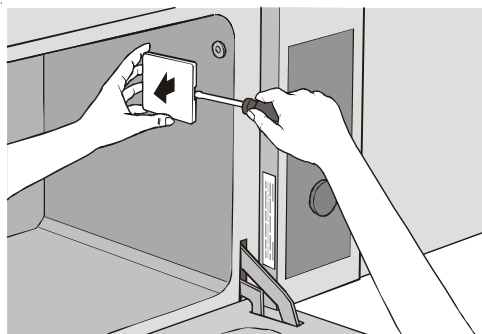
Лампа внутри духового шкафа

⚠ Предостережение! Есть риск удара электрическим током! Перед сменой лампы в духовом шкафу:

- Выключите духовой шкаф!
- Отсоедините духовой шкаф от сети.

Замена лампочки в духовом шкафу

1. На дно духового шкафа положите кусок ткани.
2. Аккуратно снимите стеклянную крышку. Для этого используйте тупой инструмент, например плоскую отвертку, отогните им стеклянную крышку.
3. Замените лампу (25 Вт, 12 В, жаропрочность до 300°C).
4. Установите на место стеклянную крышку.
5. Выньте ткань из духового шкафа.



Комбинированный элемент гриля

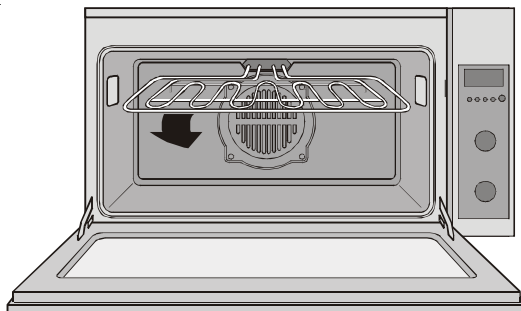
Для того, чтобы облегчить мойку верхней внутренней части духового шкафа, можно опустить вниз комбинированный элемент гриля.



Предостережение! Производить демонтаж комбинированного гриль-элемента можно тогда, когда духовой шкаф остыл и отключен.

Опускание комбинированного элемента гриля

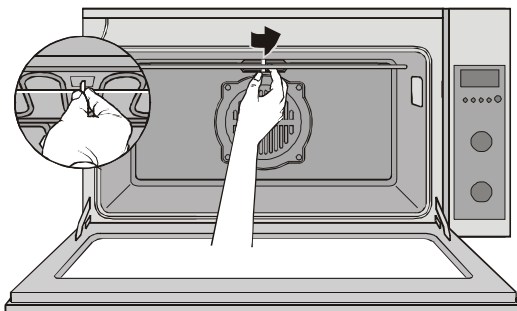
1. Поверните вращающуюся защелку на комбинированном гриль-элементе на 90 градусов.
2. Отогните вниз элемент гриля.



Важная информация! При опускании элемента гриля не следует использовать силу! Иначе элемент гриля может сломаться.

Монтаж комбинированного элемента гриля

3. Поднимите элемент гриля вверх и закройте вращающуюся защелку.

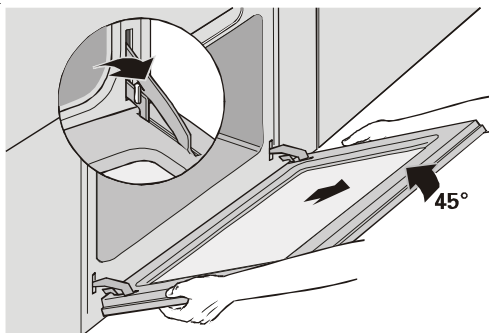


Дверца духового шкафа

Для облегчения мытья духового шкафа можно демонтировать дверцу.

Демонтаж дверцы

1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. Согните соединители на петлях дверцы.
3. Возьмитесь за дверцу с боков и медленно закрывайте дверцу. Когда дверь будет закрыта примерно наполовину (на 45°), петли высвободятся



из креплений. Теперь дверцу можно снять. Чтобы избежать образования царапин, положите дверцу наружной стороной вниз на мягкую плоскую поверхность, например, на одеяло.

Монтаж дверцы

(как на рисунке, но в обратном порядке)

1. Держа дверцу обеими руками с боков, вдвиньте петли сверху в соответствующие отверстия.
2. Медленно откройте дверцу.
Внимательно следите за тем, чтобы не прижать свои пальцы.
3. Загните соединители на петли.
4. Закройте дверцу.

Что делать, если ...

... духовой шкаф не нагревается?

Проверьте

- включен ли прибор,
- были ли сделаны все необходимые установки,
- не перегорел ли предохранитель в доме,

Если ни одна из этих причин не подходит, вызовите электрика или специалиста из сервисного центра.

... духовой шкаф не выключается?

Отключите духовой шкаф от сети (выверните предохранитель) и вызовите электрика или специалиста из сервисного центра.

... дверца духового шкафа не закрывается?

Вымойте дверцу и уплотнительную прокладку тканью с водой и мылом.

...освещение духового шкафа не работает?

Замените лампочку в духовом шкафу (См раздел “Чистка и Уход”)

...термошуп для мяса неисправен?

Неисправный термошуп для мяса нельзя использовать!

Если данная информация не помогает решить возникшие проблемы, пожалуйста, обратитесь в авторизованный изготовителем сервисный центр.



Предостережение! Ремонт прибора должен производиться только квалифицированными инженерами по техническому обслуживанию. Неквалифицированный ремонт может повлечь за собой серьезные сбои в работе прибора и травмы для пользователей. Если ваш прибор нуждается в ремонте, пожалуйста, обратитесь в авторизованный изготовителем сервисный центр.



Важная информация! Если вызов был сделан по одной из вышеперечисленных причин, т.е. если неполадки было возможно устранить самостоятельно, вам придется оплатить вызов специалиста, даже если гарантийный срок еще не истек.

Техническое обслуживание и запасные части

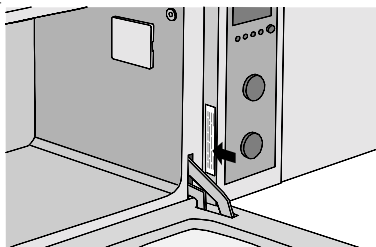
Если ваш прибор нуждается в ремонте или если вы хотите приобрести запасные части, обратитесь в ближайший авторизованный изготовителем сервисный центр (см. отдельный список сервисных центров).

Подготовьтесь к звонку

Прежде чем обратиться в сервисный центр, четко сформулируйте вашу проблему.

При обращении будьте готовы указать:

- Ваше имя
- Адрес и почтовый индекс
- Номер телефона
- Четкое и лаконичное описание возникшей неполадки
- Название и модель прибора
- Продуктовый PNC-номер (девятизначный номер, указанный на табличке с техническими данными) и серийный номер прибора



Табличка с техническими данными расположена внутри прибора слева.

Инструкции по установке



Важная информация! Любые установочные работы, связанные с электричеством, должны проводиться квалифицированным электриком.

Духовой шкаф должен быть установлен в соответствии с прилагаемой инструкцией.

Технические данные

Внешние размеры духового шкафа

Высота x ширина x глубина 48 x 89,2 x 53,5 см

Внутренние размеры духового шкафа

Высота x ширина x глубина 29,5 x 58,5 x 39,5 см

Объем 68 л

Энергопотребление

Мощность подключения 3,6 кВт

Предписания, нормы, директивы

Данный прибор соответствует следующим нормам:

- EN 60 335-1 / VDE 0700 часть 1 и EN 60 335-2-6 / VDE 0700 часть 6 о безопасности электрических приборов для бытовых и прочих целей;
- DIN 44546 / 44547 / 44548 о потребительских свойствах бытовых электрических духовок;
- EN 55014-1 / VDE 0875 часть 14-1;
- EN 61000-3-2 / VDE 0838 часть 2;
- Об основных требованиях безопасности к электромагнитной совместимости.

Данный прибор соответствует следующим директивам:

- 73/23/EWG от 19.02.1973 г. (Директива о низком напряжении);
- 89/336/EWG от 03.05.1989 г. (директива об электромагнитной совместимости, включая дополнения 92/31/EWG).

Электрические соединения

Встраиваемый духовой шкаф: кабель электропитания (длина 2 м) с безопасной штепсельной вилкой для сетевой розетки, розетка должна быть обеспечена предохранителем 16 А.

Номинальное потребление: при 230 В – 3,5 кВт, при 235 В – 3,6 кВт

Напряжение и частота: 230-240 В, 50 Гц



Инструкции по технике безопасности для установщика

- Действующие нормы, правила и требования по электрическому подключению должны быть полностью соблюдены.
- При установке, ремонте, замене лампочки, отключайте прибор от сети.

Условия монтажа

- Монтаж прибора следует осуществлять на ровной, устойчивой горизонтальной поверхности. Поверхность не должна прогибаться.
- При монтаже духовых шкафов слева в L-образной кухонной стенке следует оставить не менее 15 см между духовым шкафом и левой стороной кухонной стенки.
- Согласно результатам испытаний на разогрев прибор соответствует классу безопасности Y. Мебель, в которую встраивается духовой шкаф, должна обладать устойчивостью к температуре до 100°C. Особое внимание к соблюдению данного условия следует обращать относительно фанерных и пластмассовых поверхностей, отделочных обкладок, клеев и красок. Находящиеся рядом с духовым шкафом поверхности мебели должны быть устойчивы к температуре не менее 70°C.
- Прибор поставляется в готовом к применению виде и должен подключаться только к розетке с защищёнными контактами, установленной соответствующим образом. Установка розетки или замена соединительных проводов должны выполняться только электромонтёром с соблюдением соответствующих предписаний по технике безопасности. Если после монтажа возникла необходимость применения удлинителя, следует обеспечить его полностью разъёмным штекером с расстоянием между контактами не менее 3 мм.
- Духовой шкаф должен монтироваться таким образом, чтобы обеспечить предотвращение случайного касания.
- Духовой шкаф встраивается в мебель без зазоров по бокам и сзади, в связи с чем розетку следует размещать вне пространства, в которое монтируется прибор.

Электрическое подключение




Внимание! Духовой шкаф должен быть заземлен!

Духовой шкаф рассчитан на подключение к электрической сети с напряжением 230-240 В (50 Гц), номинал предохранителя 16 А.

Клеммная коробка прибора легкодоступна и имеет следующие обозначения:

Буква L – фаза

Буква N - нейтраль

 или E – заземление

Кабель, используемый для присоединения духового шкафа к сети, должен соответствовать следующей спецификации:

Необходимо установить биполярный переключатель между духовым шкафом и источником тока, минимальный зазор между контактами - 3 мм, тип переключателя должен соответствовать подключаемой нагрузке.

Переключатель ни в коем случае не должен прерывать желто-зеленый кабель заземления.

Важная информация

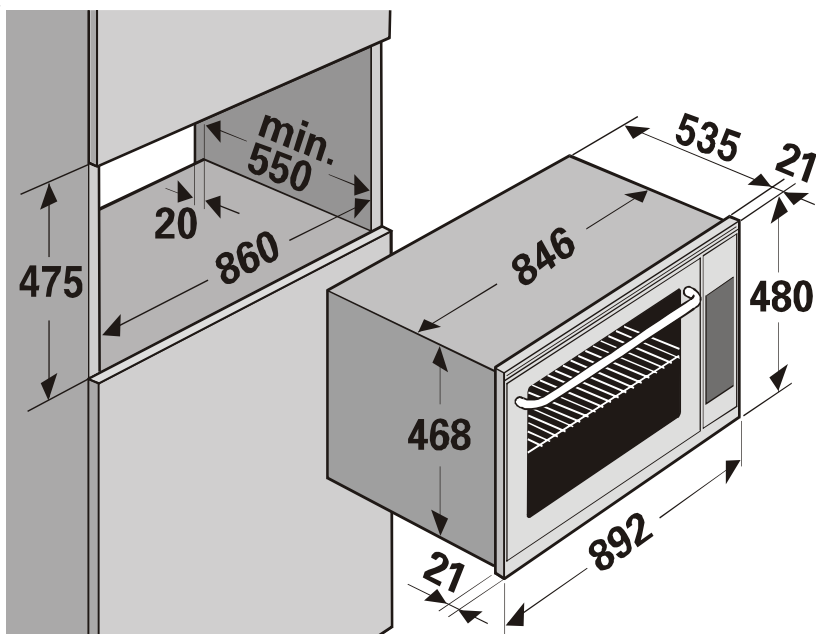
После установки и подключения кабель нужно расположить таким образом, чтобы он ни при каких условиях не нагревался выше чем на 60°C по отношению к окружающей среде.

Прежде чем подключить духовой шкаф, проверьте, могут ли предохранители и электрическая сеть выдержать нагрузку, и что подключение имеет надлежащее заземление.

Изготовитель не несет никакой ответственности за ущерб, нанесенный в результате невыполнения данных правил.

Установка

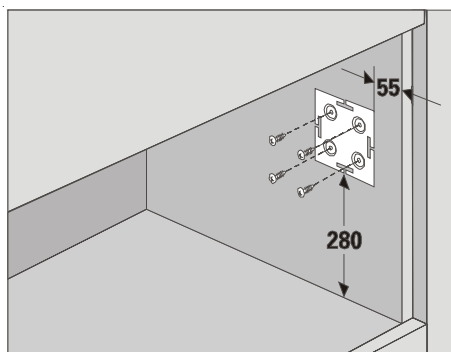
Чертеж с размерами



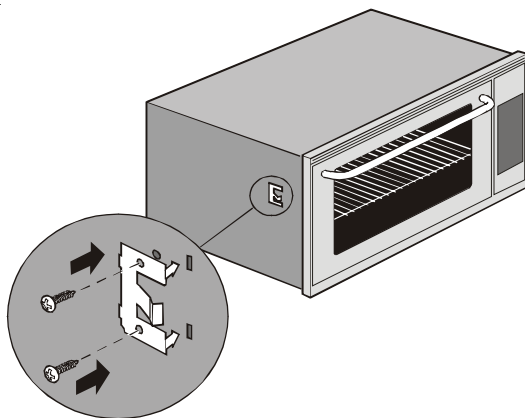
Установка в кухонный шкаф

1. Прикрепите фиксирующие планки по обе стороны внутри шкафа.

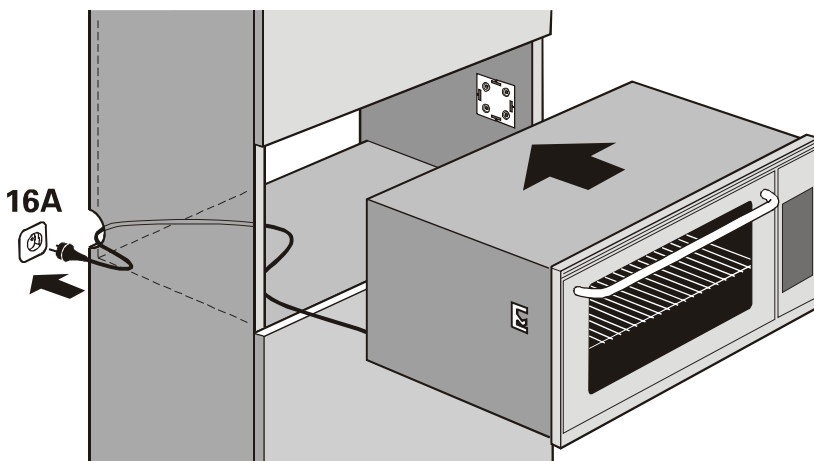
- Прикрепите фиксирующие планки на расстоянии 280 мм от нижнего края проема выпуклым краем к шкафу, пометьте задние отверстия.
- Продвиньте фиксирующие планки так, чтобы передние отверстия совместились с просверленными отверстиями.
- Закрепите фиксирующую планку прилагаемыми шурупами.



2. Закрепите фиксаторы на обеих боковых стенках прибора.



Установка духового шкафа

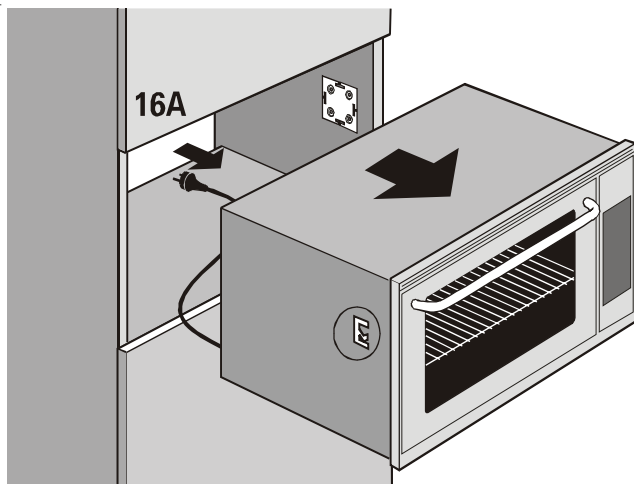


1. Воткните штепсельную вилку в розетку.
2. Задвиньте прибор в шкаф. Защёлки на боковых сторонах прибора должны зафиксироваться в крепёжных пластинах.



Внимание! При монтаже духового шкафа следите, чтобы кабель электропитания не был защемлён прибором.

Как вынуть духовой шкаф из ниши в кухонном шкафу



1. Аккуратно выньте прибор из ниши.
2. Отсоедините прибор от сети.

 ***From 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.

Группа Электролюкс – крупнейший в мире производитель техники для кухни, работ по дому и вне дома. Ежегодно в более чем 150 странах мира продается более 55 миллионов изделий Электролюкс (таких как холодильники, кухонные плиты, стиральные машины, пылесосы, бензопилы и газонокосилки) на сумму около 14 миллиардов долларов США.