

B4403-5

**Инструкция по
эксплуатации**

**Встроенный
электрический
духовой шкаф**

Благодарим вас за то, что выбрали одно из наших высококачественных изделий.

Чтобы обеспечить оптимальную и бесперебойную работу прибора, внимательно прочитайте настоящее Руководство. Это позволит выполнять все операции наиболее правильным и эффективным образом. Для того чтобы в нужный момент всегда можно было свериться с настоящим Руководством, рекомендуем хранить его в надежном месте. Просим также передать его новому владельцу прибора в случае продажи или уступки.

Надеемся, что новый прибор доставит вам много радости.

Содержание

Инструкция по эксплуатации	3	Инструкции, таблицы и советы	17
Правила техники безопасности	3	Приготовление выпечных изделий	17
Описание прибора	5	Жарка	25
Общий вид	5	Плоскостное грилирование	28
Регулировочная панель	6	Размораживание	29
Основное оснащение духового шкафа	6	Подсушивание	30
Принадлежности духового шкафа	7	Консервирование	30
Перед первым использованием	8	Мытье и уход	31
Установка и изменение времени суток	8	Прибор снаружи	32
Первое мытье	8	Камера духового шкафа	32
Управление духовым шкафом	9	Оснащение	32
Включение и выключение духового шкафа	9	Жировой фильтр	32
Функции духового шкафа	10	Опорные боковые решетки	32
Установка решетки, обычного и глубокого противня	11	Подсветка духового шкафа	33
Установка и снятие жирового фильтра	12	Мытье духового шкафа	34
Дополнительные функции	13	Дверь духовки	35
Механическая блокировка дверцы	16	Стекло двери духовки	37
		Что делать, если ...	41
		Утилизация	42
		Сервисная поддержка	43

В данном руководстве по эксплуатации используются следующие символы:



Важная информация по обеспечению личной безопасности и предотвращению повреждений прибора.



Общая информация и рекомендации



Информация по защите окружающей среды

Инструкция по эксплуатации



Правила техники безопасности

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

- Лица (в том числе и дети), которые по причине физических, сенсорных или психических ограничений или своей неопытности или неподготовленности не могут безопасно использовать данный прибор, не должны использовать его без надзора или руководства со стороны ответственного лица.
- 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.
- После отключения охлаждающего вентилятора не держите в духовом шкафу открытые блюда. В духовом шкафу или на стеклах двери может осажаться конденсат, который может также попасть и на мебель.

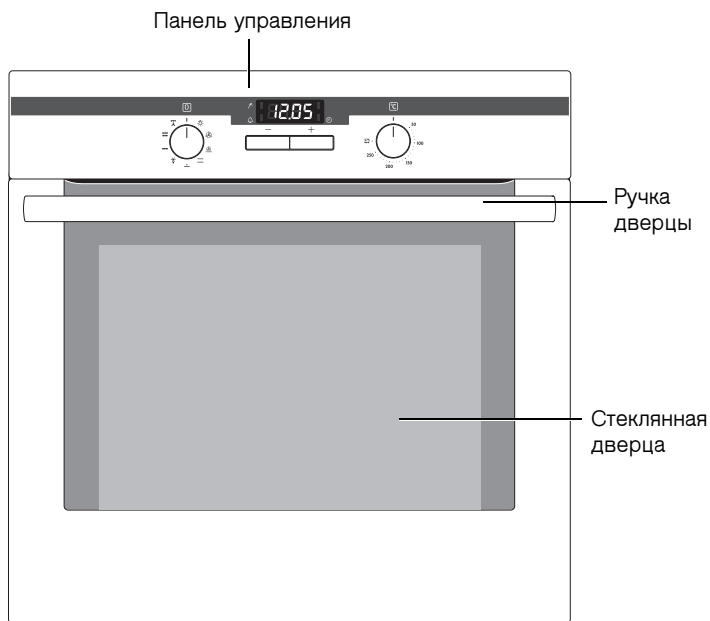


Замечание об эмалевом покрытии духового шкафа

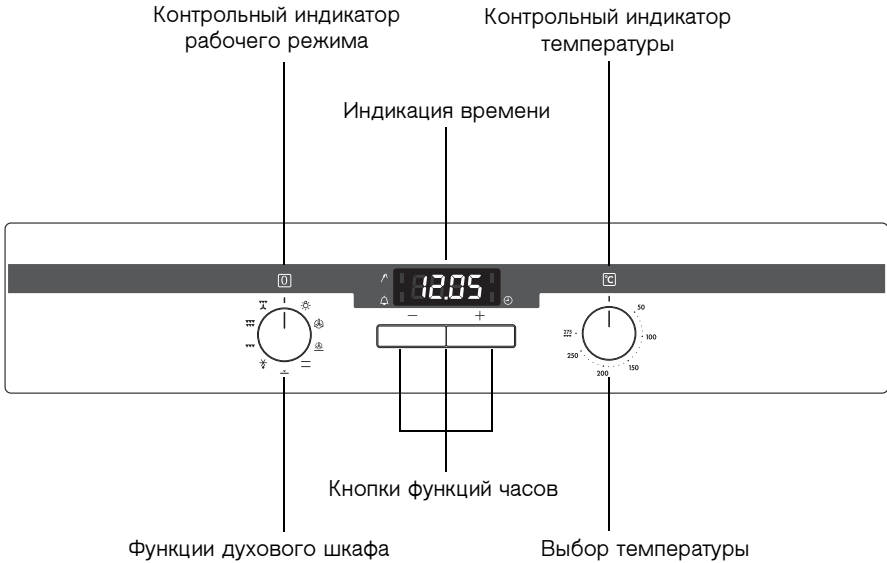
Изменения цвета эмалевого покрытия духового шкафа, возникшие в процессе эксплуатации, не снижают пригодность прибора для обычного или договорного использования. Поэтому они не являются дефектом, на который распространяется гарантия.

Описание прибора

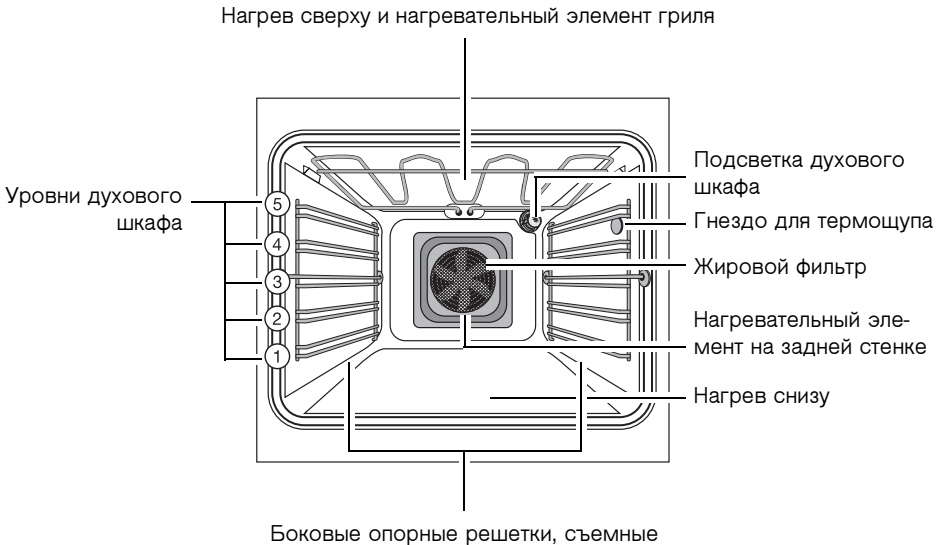
Общий вид



Регулировочная панель



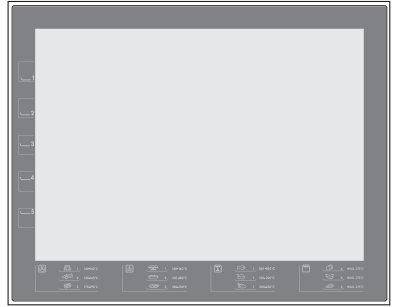
Основное оснащение духового шкафа



Внутренняя сторона дверцы

На внутренней стороне дверцы духового шкафа изображена схема с нумерацией уровней духового шкафа.

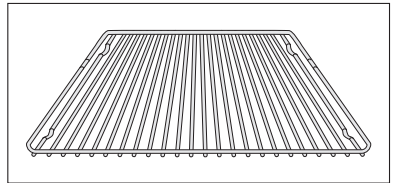
Кроме того, там приводится краткая информация о функциях духового шкафа, рекомендуемых уровнях вставки принадлежностей, а также температурах, используемых для приготовления наиболее популярных кулинарных блюд.



Принадлежности духового шкафа

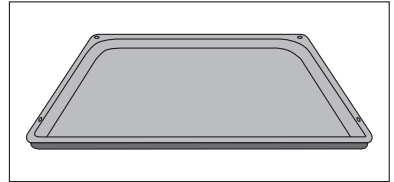
Решетка

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



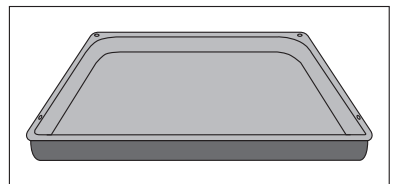
Противень

для пирогов и печенья.



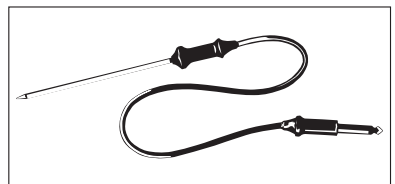
Глубокий противень

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



Термомощуп для мяса

Для точного определения состояния готовности мяса в духовом шкафу.



Перед первым использованием

Установка и изменение времени суток

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

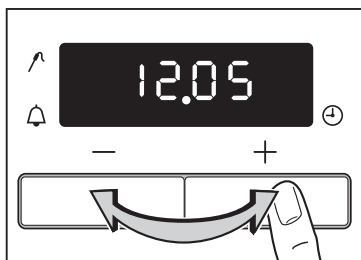
1. Чтобы изменить установленное время суток, одновременно нажмите кнопки $+$ и $-$, пока не начнет мигать индикатор Время суток \oplus .



2. Кнопками $+$ и $-$ установите фактическое время суток.



Нужную кнопку всегда нажимайте в центре.

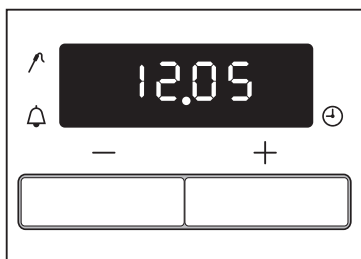


Через 5 секунд мигание прекратится и часы покажут установленное время суток.

Прибор готов к работе.



Время суток \oplus можно менять, только если не установлена функция Таймер Δ .



Первое мытье


Перед первым использованием духового шкафа его надо основательно вымыть.



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



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

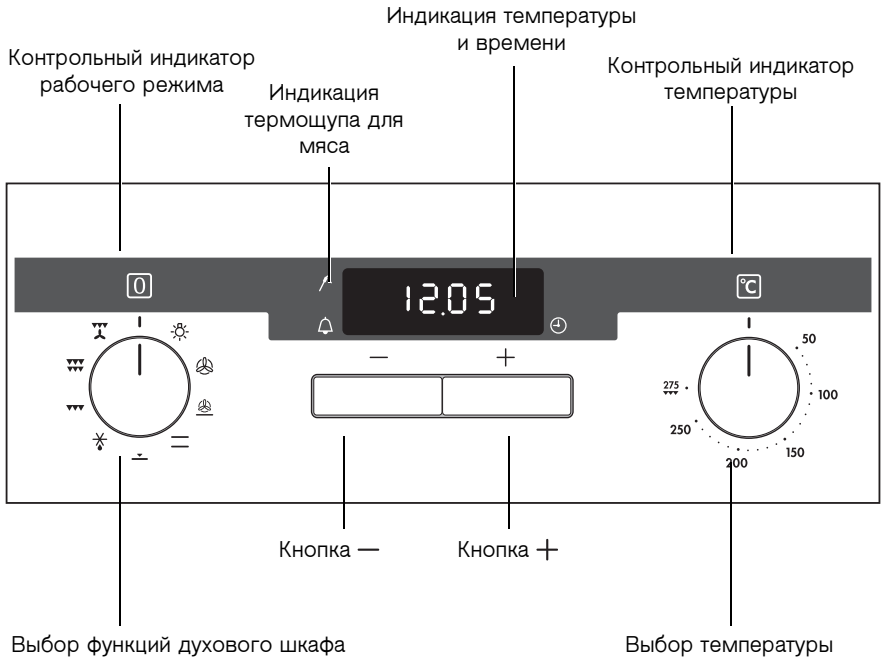
1. Поставьте выключатель “Функции духового шкафа” на положение подсветки духового шкафа .
2. Выньте из духового шкафа все вспомогательное оснащение и опорные боковые решетки для противней и промойте их теплым раствором щелочного моющего средства.
3. Также и сам духовой шкаф вымойте теплым раствором щелочного 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



1. Путем вращения установите переключатель функций духового шкафа на нужную Вам функцию.
2. Путем вращения установите переключатель “Выбор температуры” на нужную Вам температуру.
Контрольный индикатор рабочего режима светится все время, пока духовой шкаф находится в рабочем режиме.
Контрольный индикатор температуры светится все время, пока выполняется нагрев духового шкафа.
3. Для отключения духового шкафа переведите переключатель “Функции духового шкафа” и переключатель “Выбор температуры” в положение “Выкл.”





Воздушное охлаждение

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

Функции духового шкафа

Духовой шкаф имеет следующие функции:

Функция духовки		Назначение
	Подсветка духового шкафа	С помощью этой функции Вы можете включить подсветку камеры духового шкафа, например при проведении чистки или мытья.
	Конвекц. нагрев	Для выпекания на максимум трех уровнях духового шкафа одновременно. Задавайте температуру выпекания на 20-40 °С ниже, чем при использовании функции “Нагрев сверху и снизу”.
	Пицца	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”.
	Верх+нижн нагрев	Для выпекания и жарки на одном уровне духового шкафа .
	Нижний нагрев	Для дополнительного пропекания пирогов с целью получения низа с поджаристой корочкой .
	Разморозка	Для начального и полного размораживания тортов, сливочного масла, хлеба, фруктов и других замороженных пищевых продуктов .
	Малый гриль	Для грилирования плоских продуктов, располагаемых посредине решетки , и для поджаривания гренков .

Функция духовки	Назначение
	Большой гриль Для грилирования плоских продуктов в значительных количествах и для поджаривания гренков .
	Турбо гриль Для жарки крупных кусков мяса или птицы на одном уровне. Эта функция подходит также для гратинирования и запекания .

Установка решетки, обычного и глубокого противня



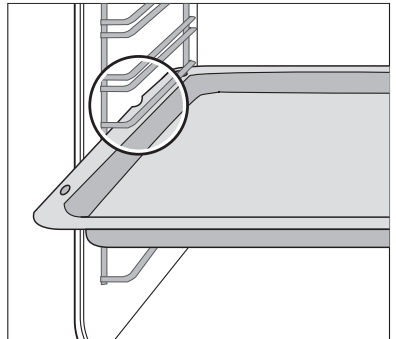
Защита выдвижных принадлежностей от выскальзывания и опрокидывания

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:

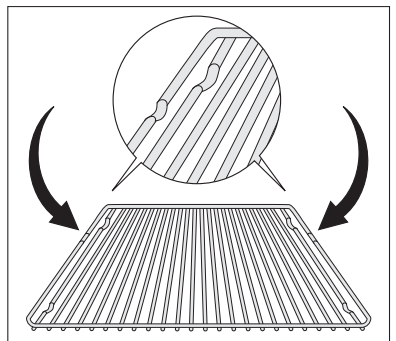
Вставьте обычный или глубокий противень между направляющими выбранного уровня духового шкафа.



Установка решетки:

Установите решетку так, чтобы ножки были направлены вниз.

Вставьте решетку между направляющими выбранного уровня духового шкафа.

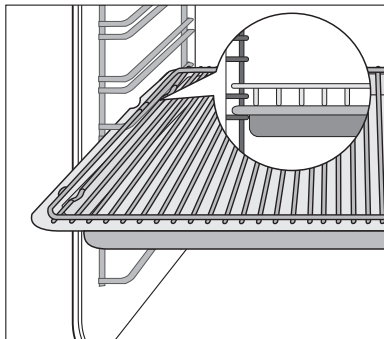


Высокая сплошная рама решетки дополнительно защищает посуду от выскальзывания.

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**

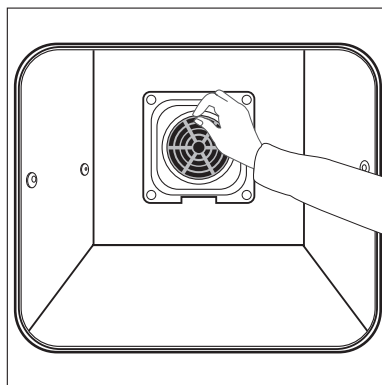
Устанавливайте жировой фильтр только при жарке продуктов, чтобы защитить от капель брызгающего жира нагревательный элемент, расположенный на задней стенке духового шкафа.

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.



Дополнительные функции

Можно установить либо Таймер ⏰, либо Термощуп 🔪.

Таймер ⏰

Служит для установки таймера.

Термощуп 🔪

Служит для установки температуры внутри продукта.



Отключение индикации времени

Отключив индикацию времени, можно сэкономить электроэнергию.

Как отключить индикацию времени

Одновременно нажмите кнопки + и - и не отпускайте их до тех пор, пока дисплей не потемнеет.

Как включить индикацию времени

Нажмите любую кнопку и не отпускайте ее до тех пор, пока на дисплее снова не появится индикация текущего времени.



Индикацию времени можно отключить только в том случае, если не были установлены функция часов или температура внутри продукта 🔪.



Общие указания

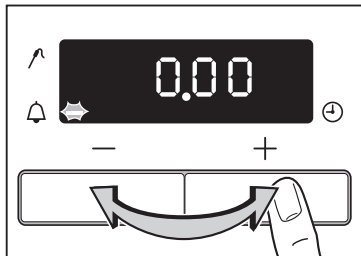
- После выбора функции индикатор мигает в течение 5 секунд. В течение этого времени необходимо сделать выбор между + или -.
- После того, как вы установили нужное время, показания на дисплее мигают еще в течение 5 секунд. Начинается отсчет установленного времени.
- Звуковой сигнал можно прервать нажатием любой кнопки.
- Нужная функция и температура духового шкафа могут быть установлены до или после установки функции часов.
- По истечении времени приготовления блюда переключатель функции духового шкафа и выбора температуры снова установите на ноль.

Таймер

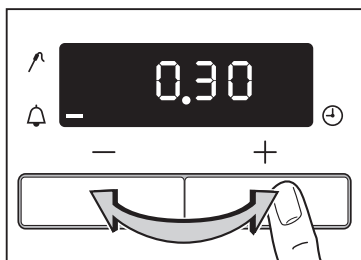


Эта функция не оказывает влияния на работу духового шкафа.

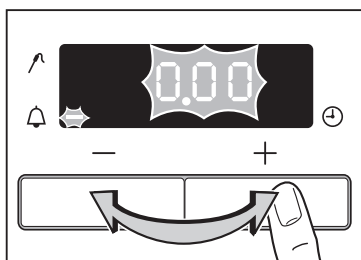
1. Нажмите любую кнопку.
На дисплее мигает индикация "0.00".



2. В течение 5 секунд с помощью кнопки $+$ или $-$ установите нужную выдержку таймера (макс. 2 часа 30 минут).
Примерно через 5 секунд на дисплее отобразится оставшееся время.



- По истечении всего времени работы таймера на дисплее появится "0.00" и на 2 минуты включится звуковой сигнал.
3. Отменить звуковой сигнал нажатием любой кнопки.

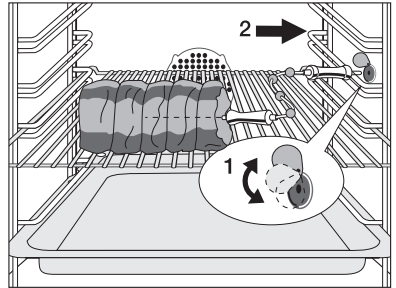


Термощуп

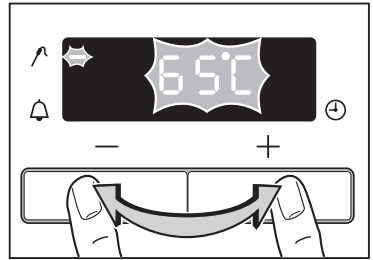


Внимание! Разрешается применять только термощуп для мяса, поставляемый вместе с прибором! При необходимости замены какой-либо детали используйте только подлинную фирменную деталь!

1. Острие термощупа вводите в приготовляемый продукт полностью - так, чтобы оно оказалось в центре продукта.
2. Вставьте штекер термощупа до упора в гнездо на боковой стенке духового шкафа.



3. Кнопками + или - задайте нужную температуру внутри продукта.

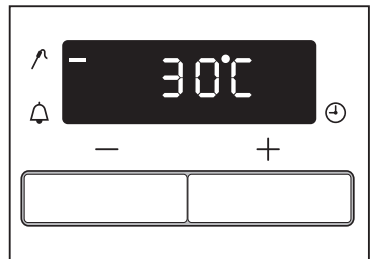


На дисплее отобразится фактическая температура внутри продукта.

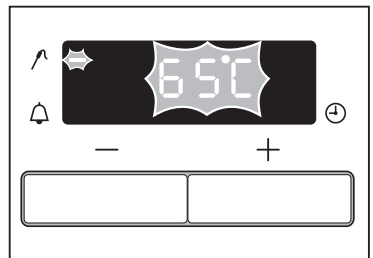


Индикация температуры внутри продукта начинается с 30°C.

4. Установите функцию духового шкафа и температуру внутри продукта.



По достижении этой температуры сработает звуковой сигнал.

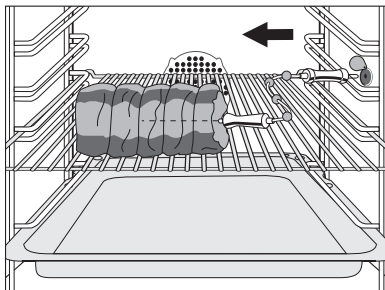


5. Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку.
6. Переведите переключатель функций духового шкафа и регулятор температуры в положение “Выкл”.



Предупреждение: Термошуп для мяса сильно нагревается! Вынимая штекер и конец термошупа из продукта, можно обжечься!

7. Извлеките штекер термошупа из гнезда и выньте продукт из духового шкафа.



Регулирование температуры духового шкафа.

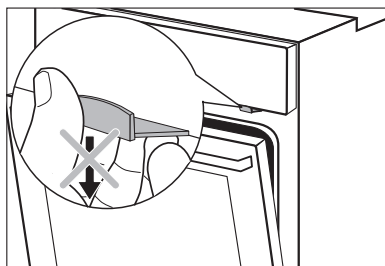
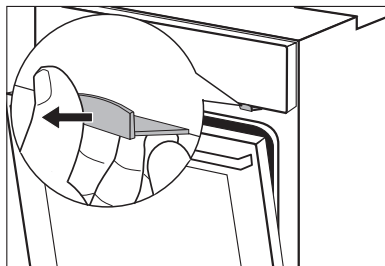
– При необходимости регулируйте температуру кнопками + и –.

Механическая блокировка дверцы

Прибор продается с незаблокированной дверцей.

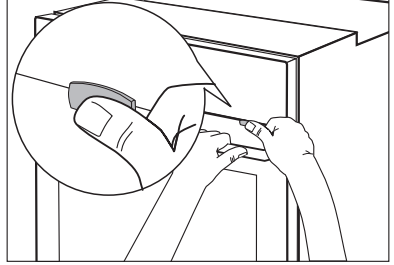
Ввод в действие устройства блокировки дверцы

Потяните задвижку вперед, пока она не зафиксируется.



Открывание 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 Конвекц. нагрев  или **Верх+нижн нагрев** 

Выпечные формы

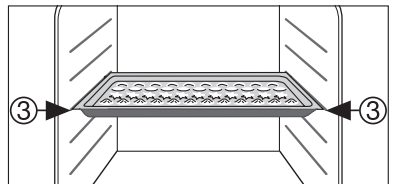
- Для работы в режиме Верх+нижн нагрев  пригодны формы для выпечки из темного металла и формы с покрытием.
- Для использования в режиме Конвекц. нагрев  подходят также формы из светлого металла.

Уровни духового шкафа

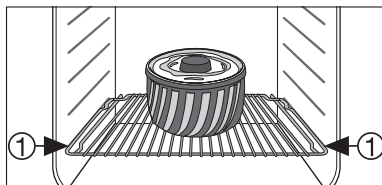
- Выпекание в режиме Верх+нижн нагрев  возможно только на одном уровне духового шкафа.
- В режиме Конвекц. нагрев  можно готовить выпечку одновременно максимум на 3-х противнях:

1 противень:

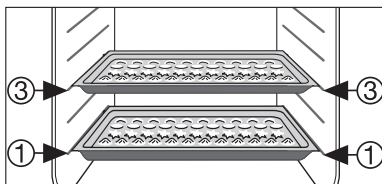
например , на уровне духового шкафа 3



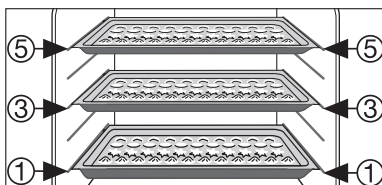
1 форма для выпечки:
например, на уровне духового шкафа 1





2 противня:
например, на уровнях духового шкафа 1 и 3



3 противня:
на уровнях духового шкафа 1, 3 и 5



Общие рекомендации

- Вставляйте противень в духовой шкаф скошенными кромками вперед!
- В режимах Верх+нижн нагрев  или Конвекц. нагрев  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.
- Ваш новый духовой шкаф может иметь параметры приготовления пищи, отличные от тех, которыми обладал предыдущий прибор. Поэтому выставьте привычные настройки (температура, время приготовления) и уровни духового шкафа в соответствии с рекомендациями в нижеприведенных таблицах.

















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 °C	Время час.: мин.	
Выпечка в формах					
Кулич или баба		Конвекц. нагрев	1	150-160	0:50-1:10
Песочное пирожное/кекс		Конвекц. нагрев	1	140-160	1:10-1:30
Бисквитный торт		Конвекц. нагрев	1	140	0:25-0:40
Бисквитный торт		Верх+нижн нагрев	1	160	0:25-0:40
Основа торта из песочного теста		Конвекц. нагрев	3	170-180 ¹⁾	0:10-0:25
Основа торта из сдобного теста		Конвекц. нагрев	3	150-170	0:20-0:25
Пирог с яблочной начинкой		Верх+нижн нагрев	1	170-190	0:50-1:00
Яблочный пирог (2 диагонально смещенные относительно друг друга формы Ø 20см)		Конвекц. нагрев	1	160	1:10-1:30

Вид выпечного изделия	Функция духового шкафа	Уровень духового шкафа	Температура °С	Время час.: мин.	
Яблочный пирог (2 диагонально смещенные относительно друг друга формы Ø 20см)		Верх+нижн нагрев	1	180	1:10-1:30
Пикантный пирог (например, мини-пиццы)		Конвекц. нагрев	1	160-180	0:30-1:10
Пирог с сырной начинкой		Верх+нижн нагрев	1	170-190	1:00-1:30
Выпечные изделия на противнях					
Батон-плетенка/ батон-венок		Верх+нижн нагрев	3	170-190	0:30-0:40
Рождественские коврижки		Верх+нижн нагрев	3	160-180 ¹⁾	0:40-1:00
Хлеб (ржаной) -сначала -потом		Верх+нижн нагрев	1	230 ¹⁾ 160-180	0:25 0:30-1:00
Корзиночки с кремом/эклеры		Верх+нижн нагрев	3	160-170 ¹⁾	0:15-0:30
Бисквитный рулет		Верх+нижн нагрев	3	180-200 ¹⁾	0:10-0:20
Пирог с посыпкой, сухой		Конвекц. нагрев	3	150-160	0:20-0:40
Сливочный пирог/ пирог с сахарной посыпкой		Верх+нижн нагрев	3	190-210 ¹⁾	0:15-0:30
Фруктовый пирог (из дрожжевого/ сдобного теста) ²⁾		Конвекц. нагрев	3	150	0:35-0:50
Фруктовый пирог (из дрожжевого/ сдобного теста) ²⁾		Верх+нижн нагрев	3	170	0:35-0:50
Фруктовый пирог из песочного теста		Конвекц. нагрев	3	160-170	0:40-1:20
Пироги листовой выпечки с нежной начинкой (например, с сыром, сливками)		Верх+нижн нагрев	3	160-180 ¹⁾	0:40-1:20

Вид выпечного изделия	Функция духового шкафа	Уровень духового шкафа	Температура °С	Время час.: мин.	
Пицца (с обильной начинкой) ²		Конвекц. нагрев	1	180-200 ¹⁾	0:30-1:00
Пицца (тонкая)		Конвекц. нагрев	1	200-220 ¹⁾	0:10-0:25
Хлеб-лепешка		Конвекц. нагрев	1	200-220	0:08-0:15
Пироги «Вэхэ» (Швейцария)		Конвекц. нагрев	1	180-200	0:35-0:50
Мелкие выпечные изделия					
Круглое печенье из песочного теста		Конвекц. нагрев	3	150-160	0:06-0:20
Пирожные из теста, выдавленного кондитерским шприцем		Конвекц. нагрев	3	140	0:20-0:30
Пирожные из теста, выдавленного кондитерским шприцем		Верх+нижн нагрев	3	160 ¹⁾	0:20-0:30
Круглое печенье из сдобного теста		Конвекц. нагрев	3	150-160	0:15-0:20
Белковые пирожные, безе		Конвекц. нагрев	3	80-100	2:00-2:30
Миндальные пирожные		Конвекц. нагрев	3	100-120	0:30-0:60
Мелкие выпечные изделия из дрожжевого теста		Конвекц. нагрев	3	150-160	0:20-0:40
Пирожные из слоеного теста		Конвекц. нагрев	3	170-180 ¹⁾	0:20-0:30
Булочки		Конвекц. нагрев	3	160 ¹⁾	0:20-0:35
Булочки		Верх+нижн нагрев	3	180 ¹⁾	0:20-0:35
Маленькие булочки (20 штук на противне)		Конвекц. нагрев	3	140 ¹⁾	0:20-0:30
Маленькие булочки (20 штук на противне)		Верх+нижн нагрев	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	Конвекц. нагрев 	Конвекц. нагрев 	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 помещен не на тот уровень духового шкафа.	Задвиньте пирог на более глубокий уровень.
Пирожное разваливается (становится липким, скользким, водянистым)	Слишком высокая температура выпекания.	Установите более низкую температуру выпекания.
	Времени на выпекание не хватает.	Увеличьте время выпекания. 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 Пицца

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 "Взехе"	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 шкафа

Таблица Запеканки и запеченные блюд”

Кулинарный продукт	Функция духового шкафа	Уровень духового шкафа	Температура °С	Время час.: мин.	
Макаронная запеканка		Верх+нижн нагрев	1	180-200	0:45-1:00
Лазанья		Верх+нижн нагрев	1	180-200	0:25-0:40
Запеченные овощи ¹⁾		Конвекц. нагрев	1	160-170	0:15-0:30
Запеченные багеты ¹⁾		Конвекц. нагрев	1	160-170	0:15-0:30
Сладкие запеканки		Верх+нижн нагрев	1	180-200	0:40-0:60
Рыбные запеканки		Верх+нижн нагрев	1	180-200	0:30-1:00
Начиненные овощи		Конвекц. нагрев	1	160-170	0:30-1:00

1)Предварительно разогрейте духовой шкафа

Таблица “Глубокоохлажденные готовые блюда”

Приготавливаемый продукт	Функция духового шкафа	Уровень духовки	Температура °С	Время	
Глубокоохлажденная пицца		Верх+нижн нагрев	3	согласно указаниям изготовителя	согласно указаниям изготовителя
Картофель “фри” ¹⁾ (500 г)		Конвекц. нагрев	3	200-220	согласно указаниям изготовителя
Багеты		Верх+нижн нагрев	3	согласно указаниям изготовителя	согласно указаниям изготовителя
Фруктовый пирог		Верх+нижн нагрев	3	согласно указаниям изготовителя	согласно указаниям изготовителя

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

Жарка

Функция духовки: Верх+нижн нагрев  или **Турбо гриль** 

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”

Вид мяса	Количество	Функция духового шкафа	Уровень духового шкафа	Температура °С	Время час.: мин.	
Говядина						
Припущенное жаркое	1-1,5 кг		Верх+нижн нагрев	1	200-250	2:00-2:30
Ростбиф или филе	на см высоты		Турбо гриль	1	190-200 ¹⁾	на см высоты
- внутри красное						0:05-0:06
внутри розовое						0:06-0:08
- прожаренное	на см высоты		Турбо гриль	1	170-180	0:08-0:10
Свинина						
Лопатка, шея, окорок	1-1,5 кг		Турбо гриль	1	160-180	1:30-2:00
Свиная отбивная	1-1,5 кг		Турбо гриль	1	170-180	1:00-1:30
Жаркое из рубленого мяса	750 г-1 кг		Турбо гриль	1	160-170	0:45-1:00
Свинные ножки (предварительно отваренные)	750 г-1 кг		Турбо гриль	1	150-170	1:30-2:00
Телятина						
Жаркое из телятины	1 кг		Турбо гриль	1	160-180	1:30-2:00
Телячьи ножки	1,5-2 кг		Турбо гриль	1	160-180	2:00-2:30
Барашек						
Жаркое из барашка, нога барашка	1-1,5 кг		Турбо гриль	1	150-170	1:15-2:00
Спинка барашка	1-1,5 кг		Турбо гриль	1	160-180	1:00-1:30
Дичь						
Спинка зайца, заячьи окорокочка	до 1 кг		Верх+нижн нагрев	3	220-250 ¹⁾	0:25-0:40
Спинка косули/ оленя	1,5-2 кг		Верх+нижн нагрев	1	210-220	1:15-1:45

Вид мяса	Количество	Функция духового шкафа	Уровень духового шкафа	Температура °С	Время час.: мин.	
Нога косули/ оленя	1,5-2 кг		Верх+нижн нагрев	1	200-210	1:30-2:15
Птица						
Части птицы	на 200-250г		Турбо гриль	1	200-220	0:35-0:50
Половинки цыпленка	на 400-500г		Турбо гриль	1	190-210	0:35-0:50
Цыпленок, пулярка	1-1,5 кг		Турбо гриль	1	190-210	0:45-1:15
Утка	1,5-2 кг		Турбо гриль	1	180-200	1:15-1:45
Гусь	3,5-5 кг		Турбо гриль	1	160-180	2:30-3:30
Индюк/индейка	2,5-3,5 кг		Турбо гриль	1	160-180	1:45-2:30
Индюк/индейка	4-6 кг		Турбо гриль	1	140-160	2:30-4:00
Рыба (тушить)						
Целая рыба	1-1,5 кг		Верх+нижн нагрев	1	210-220	0:45-1:15



1)Предварительно разогрейте духовой шкаф

Таблица Термощуп

Продукт	Температура внутри продукта
Говядина	
Ростбиф или стейк, внутри красный (по-английски)	45-50 °С
внутри розовый (средней готовности)	60-65 °С
внутри хорошо прожаренный	70-75 °С
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	70 - 75 °С

Продукт	Температура внутри продукта
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: Малый 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

Размораживание

Функция духового шкафа: Разморозка (без установки температуры)

- Поставьте тарелку с распакованными продуктами на решетку духового шкафа.
- Не накрывайте продукты тарелками или блюдами, поскольку это увеличит время размораживания.
- Для размораживания продуктов установите решетку **на 1-й уровень** духового шкафа.

Таблица “Размораживание”

Кулинарное блюдо	Время размораживания мин.	Время остаточного оттаивания мин.	Примечание
Цыпленок, 1000 г	100-140	20-30	Выложите цыпленка на перевернутое блюдо в большую миску. По прошествии половины времени размораживания переверните.
Мясо, 1000г	100-140	20-30	По прошествии половины времени размораживания переверните.
Мясо, 500г	90-120	20-30	По прошествии половины времени оттаивания переверните.
Форель, 150г	25-35	10-15	—
Земляника, 300г	30-40	10-20	—
Сливочное масло, 250г	30-40	10-15	—
Сливки, 2 x 200г	80-100	10-15	Хорошо взбиваются даже не до конца оттаявшие сливки.
Торт, 1400г	60	60	—

Подсушивание

Функция духового шкафа: Конвекц. нагрев

- 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
Резанные яблоки	60-70	3	1 / 4	6-8
Груши	60-70	3	1 / 4	6-9

Консервирование

Функция духовки: Нижний нагрев

- Для консервирования следует использовать только обычные одинаковые по размерам стеклoбанки.
- **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 стеклoбанок, 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 выполнением чистки выключите прибор и дайте ему остыть.

Предупреждение: в целях безопасности **не** используйте для чистки пароструйные генераторы или устройства чистки струей воды под высоким давлением.

Внимание: не используйте моющие средства, острые инструменты для чистки или металлические мочалки для чистки кухонной посуды.

Не используйте абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стекла в двери духового шкафа, так как они могут поцарапать поверхность, что, в свою очередь, может привести к разрушению стекла.

Прибор снаружи

- Протрите переднюю сторону прибора мягкой тканью, смоченной в мягком моющем растворе.
- Для чистки металлических поверхностей используйте стандартные средства для ухода.
- Не используйте абразивные чистящие средства и губки.

Камера духового шкафа

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

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



Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.



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

Оснащение

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

Жировой фильтр

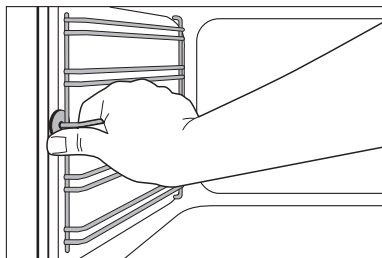
1. Мойте жировой фильтр горячим раствором щелочного моющего средства или в посудомоечной машине.
2. При сильно пригоревших загрязнениях прокипятите жировой фильтр в небольшом количестве воды с двумя-тремя столовыми ложками моющего средства для посудомоечной машины.

Опорные боковые решетки

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

Как снять опорные боковые решетки для противней

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

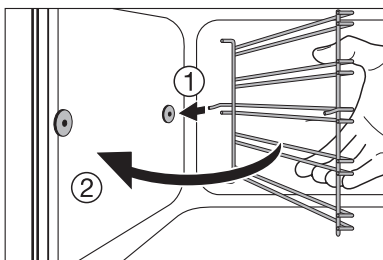
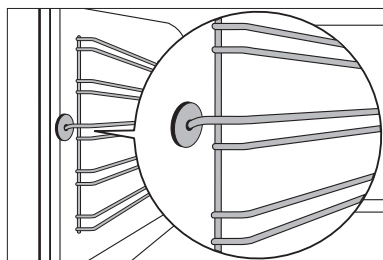
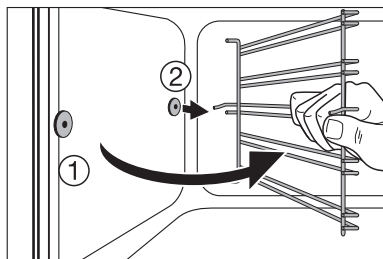


Как вставить опорные боковые решетки для противней



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:

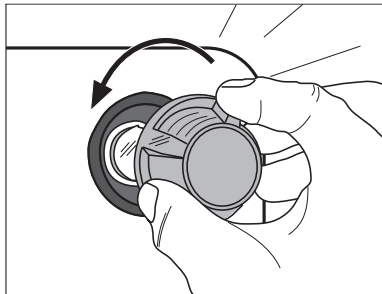
- выключите духовой шкаф!
- выверните или отключите квартирные предохранители на электросчетке.



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.



Мытье духового шкафа

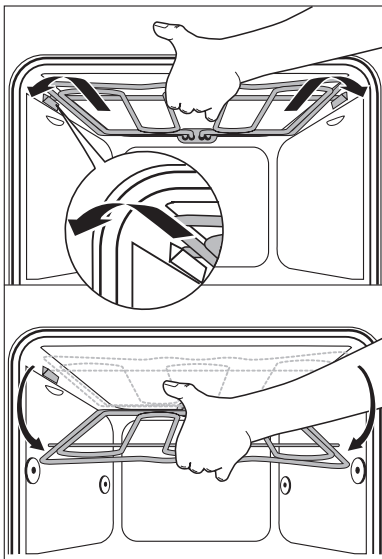
Чтобы облегчить мытье потолка внутренней камеры духового шкафа, можно откинуть верхний нагревательный элемент.

Как откинуть верхний нагревательный элемент



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

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



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

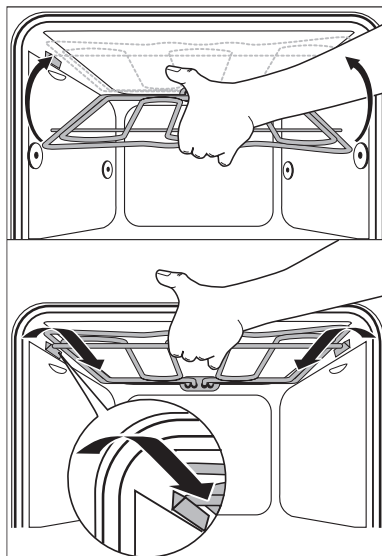
Мытье духового шкафа

Как закрепить нагревательный элемент

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



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

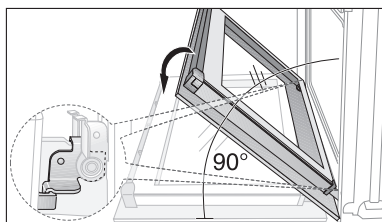


Дверь духовки

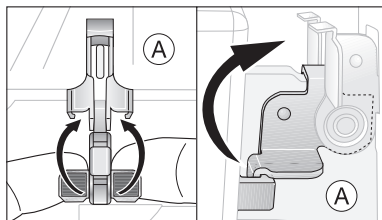
Для легкой очистки внутренней поверхности духовки дверь прибора снимается.

Как снять дверь духовки

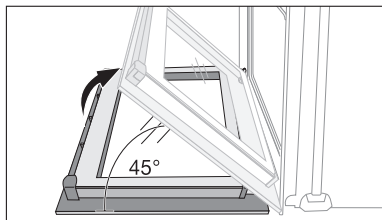
1. Полностью открыть дверь духовки.



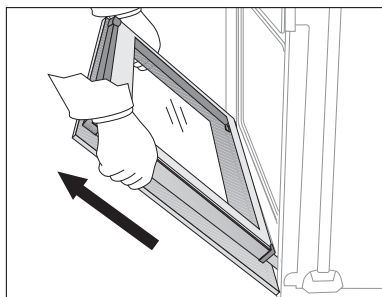
2. **Зажимный рычаг (A)** на обоих шарнирах двери **поднять** до упора.



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



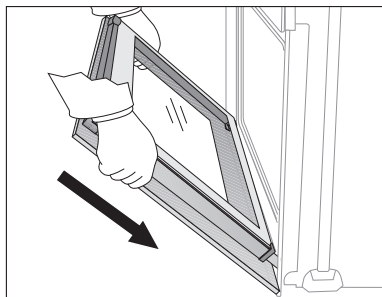
4. Взять дверь за боковые стороны и снять ее с духовки, потянув вверх под углом (**Осторожно:** Дверь тяжелая!).



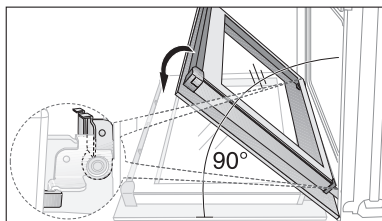
Положить дверь наружной стороной вниз на мягкую плоскую поверхность, например, одеяло, чтобы не поцарапать.

Как установить дверь духовки

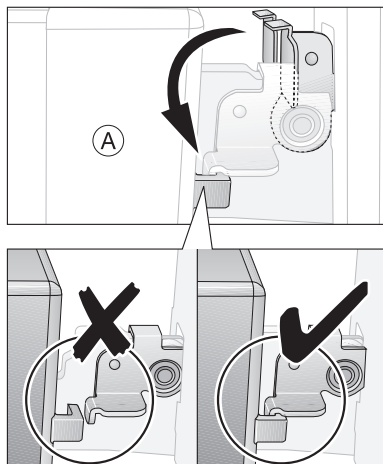
1. Взять дверь за боковые стороны ручкой наружу и удерживать под углом около 45° .
Пазы нижнего края двери посадить на шарниры духовки.
Плавное опустить дверь вниз до упора.



2. Полностью открыть дверь духовки.



- Зажимные рычаги (А) двух дверных шарниров установить в первоначальное положение.



- Закреть дверь духовки.

Стекло двери духовки

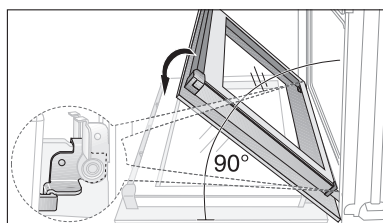
Дверь духовки оборудована тремя параллельными стеклами. Внутренние стекла можно снимать для мытья.



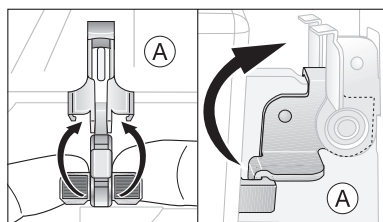
Внимание! При сильном надавливании, в особенности на края переднего стекла, оно может треснуть.

Демонтаж дверных стекол

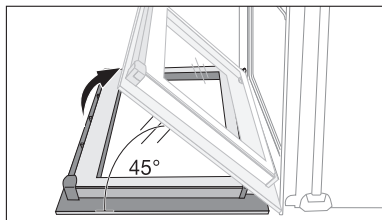
- Полностью открыть дверь духовки.



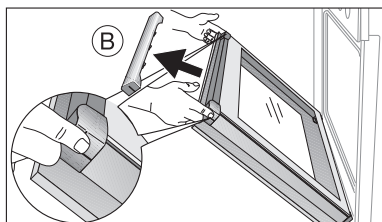
- Зажимный рычаг (А) на обоих шарнирах двери **поднять** до упора.



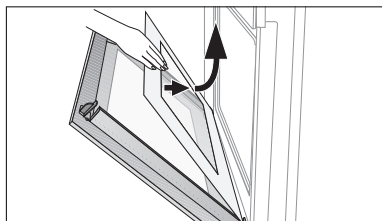
3. Приподнять дверь духовки до первой фиксированной позиции (прим. 45°).



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.

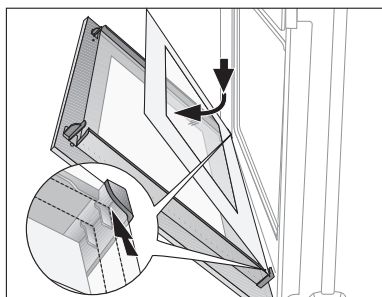


Мытье дверных стекол

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

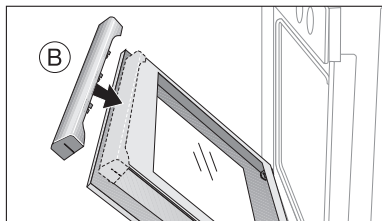
Установка дверных стекол

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

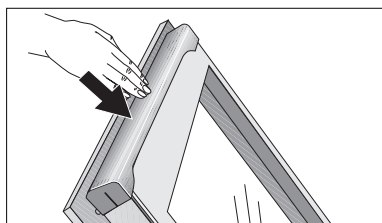
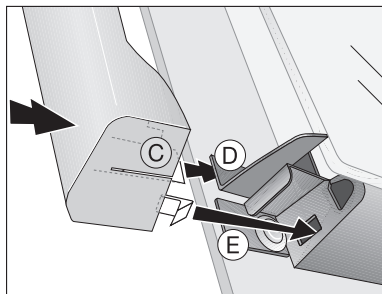


Установить сначала меньшее стекло, затем большее.

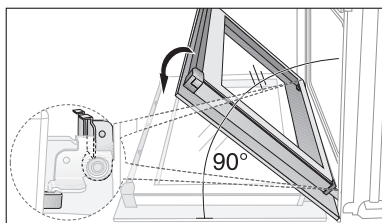
2. Взять верхнюю планку двери (B) с двух сторон, приложить к внутренней стороне края двери и насадить ее (B) на верхний край.



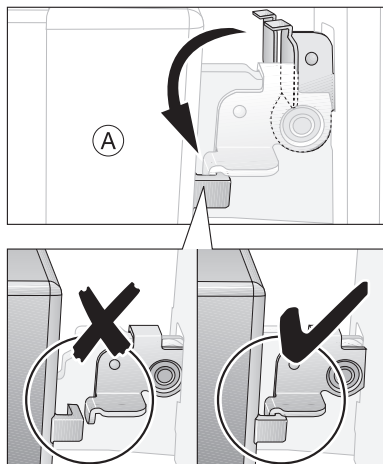
На открытой стороне верхней планки двери (B) находится направляющая (C). Ее необходимо **задвинуть** между наружным стеклом двери и уголком (D). Пружинный зажим (E) должен быть зафиксирован.



3. Полностью открыть дверь духовки.



4. Зажимные рычаги (А) 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 выполнены необходимые параметры	Проверьте заданные установки
	Сработал предохранитель домашней электропроводки (на распределительном щитке)	Проверьте предохранители. Если предохранители срабатывали уже несколько раз, вызовите квалифицированного электромонтера
Нет подсветки духового шкафа	Перегорела лампа освещения духового шкафа	Замените лампу
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

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.

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.

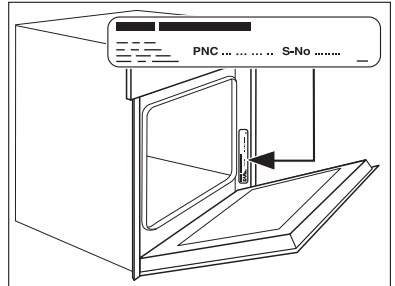
Сервисная поддержка

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):

www.electrolux.com



www.aeg-electrolux.ru

Право на изменения сохраняется

822 721 155-A-270808-01