



Thinking of you
Electrolux



EOB98751A

RU ДУХОВОЙ ШКАФ С
ФУНКЦИЕЙ ПАРА

ИНСТРУКЦИЯ ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ



СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	4
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ	7
4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	8
5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	9
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	10
7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ	13
8. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ	15
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ	17
10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ	19
11. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ	21
12. УХОД И ОЧИСТКА	42
13. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ	45
14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	46

МЫ ДУМАЕМ О ВАС

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

Добро пожаловать в Electrolux!

На нашем веб-сайте Вы сможете:



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



Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:
www.RegisterElectrolux.com



Приобрести дополнительные принадлежности, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:
www.electrolux.com/shop

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

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

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



Внимание / Важные сведения по технике безопасности.



Общая информация и рекомендации



Информация по защите окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями



ВНИМАНИЕ!

Существует риск удушья, получения травм или стойких нарушений нетрудоспособности.

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

1.2 Общие правила техники безопасности

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

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

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка



ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна производиться только квалифицированным персоналом.

- Удалите всю упаковку.

- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по установке.
- Прибор имеет большой вес: соблюдайте предосторожность при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.

- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Убедитесь, что мебель под прибором и рядом с ним надежно закреплена.
- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся по обе стороны прибора, должны иметь ту же высоту.
- Используйте только подходящие устройства для изоляции: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители, выкручивающиеся из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и замыкатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор необходимо заземлить.
- Убедитесь, что указанные на табличке с техническими данными параметры электропитания соответствуют параметрам электросети. В противном случае обратитесь к электрику.
- Для подключения прибора необходимо использовать установленную надлежащим образом электробезопасную розетку.
- Не используйте тройники и удлинители.
- Позаботьтесь о том, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь в сервисный центр или к электрику.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только по окончании установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке электропитания имеется свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Не тяните за кабель электропитания для отключения прибора от электросети. Всегда беритесь за вилку сетевого кабеля.

2.2 Использование



ВНИМАНИЕ!

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

- Используйте данный прибор в бытовых помещениях.
- Не вносите изменения в параметры данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия ничем не загорожены.
- Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками; не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не используйте прибор в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.
- При работе прибора его дверца должна быть закрыта.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. Использование ингредиентов, содержащих алкоголь, может привести к образованию воздушно-спиртовой смеси.
- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Не помещайте на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся ве-

щества или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

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

Приготовление на пару



ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения ожогов и повреждения прибора.

- Не открывайте дверцу прибора во время приготовления на пару. Может произойти высвобождение пара.

2.3 Уход и очистка



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в сервисный центр.

- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца имеет большой вес!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральное моющее средство. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.
- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.

2.4 Внутреннее освещение

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



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

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

2.5 Утилизация

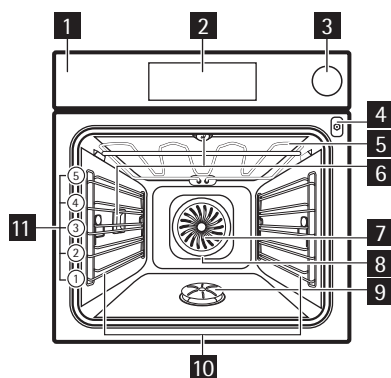


ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

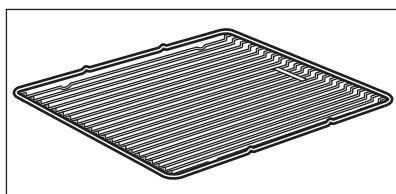
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Отрежьте кабель электропитания и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы предотвратить риск ее заперения на случай, если внутри прибора окажутся дети и домашние животные.

3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ



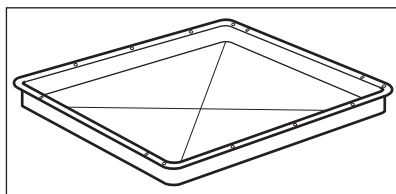
- 1 Панель управления
- 2 Электронный программатор
- 3 Выдвижной резервуар для воды
- 4 Гнездо для термощупа для мяса
- 5 Нагревательный элемент
- 6 Лампа освещения
- 7 Вентилятор
- 8 Задний нагревательный элемент
- 9 Парогенератор с защитным колпаком
- 10 Съёмная направляющая для противня
- 11 Положение противней

3.1 Аксессуары



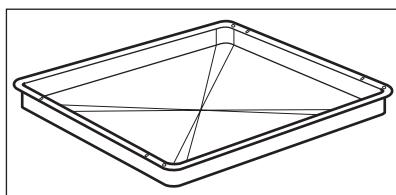
Решетка

Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.



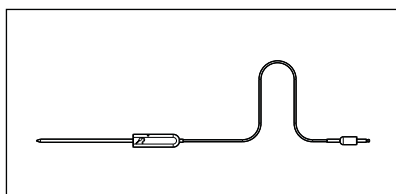
Глубокий противень

Для тортов и бисквитов.



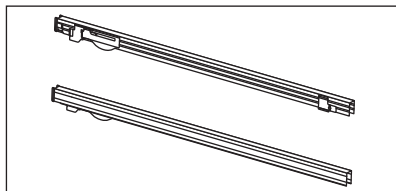
Противень для жарки / гриля

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

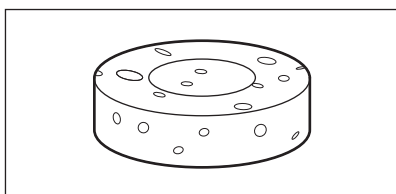


Термощуп для мяса

Для определения готовности блюда.



Телескопические направляющие
Для полок и противней.



Губка
Для сбора остатков воды из парогенератора.

4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».

4.1 Первая чистка

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



См. Главу «Уход и очистка».

4.2 Установка и изменение времени суток

При первом подключении к сети на дисплее на несколько секунд высветятся все его символы. В течение последующих нескольких секунд на дисплее будет отображаться версия встроенного программного обеспечения. После того, как на дисплее перестанет отображаться версия программного обеспечения,

на нем появятся символы времени «h» (час) и «12:00».

Установка времени суток:

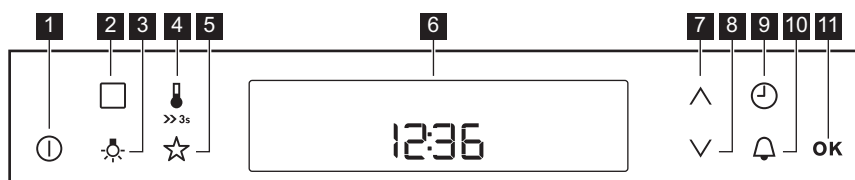
1. С помощью \wedge или \vee установите значение часов.
2. Нажмите на **OK**.
3. С помощью кнопок \wedge или \vee установите значение минут.
4. Нажмите на **OK** или на \ominus .
На дисплее температуры/времени отобразится новое текущее время.

Изменение времени суток

Изменение времени суток возможно, только если прибор выключен. Нажмите \ominus . На дисплее начнет мигать \ominus . Для установки нового значения времени используйте описанную выше процедуру.

5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

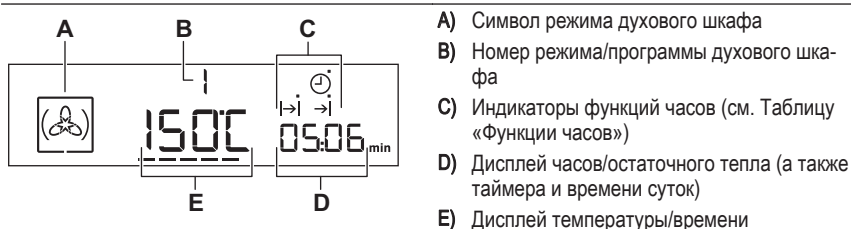
5.1 Электронный программатор



Управление прибором осуществляется при помощи сенсорных полей.

Сенсорное поле	Описание	функции
1 	ВКЛ/ВЫКЛ	Включение и выключение прибора.
2 	РЕЖИМЫ	Выбор режима духового шкафа, автоматической программы или функции очистки.
3 	ОСВЕЩЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА	Включение или выключение лампы освещения духового шкафа.
4 	ТЕМПЕРАТУРА / БЫСТРЫЙ НАГРЕВ	Установка и контроль температуры внутри камеры или температуры датчика температуры внутри продукта. Если нажать и удерживать в течение трех секунд, включается и выключается функция быстрого нагрева.
5 	ЛЮБИМАЯ ПРОГРАММА	Запись Вашей любимой программы. Обеспечивает непосредственный доступ к Вашей любимой программе, даже когда прибор выключен.
6 -	ИНДИКАЦИЯ	На дисплее отображаются текущие настройки прибора.
7 	ВВЕРХ	Перемещение вверх по меню.
8 	ВНИЗ	Перемещение вниз по меню.
9 	ЧАСЫ	Включение функций часов.
10 	ТАЙМЕР	Установка функции «Таймер».
11 	ОК	Подтверждение выбора или параметра настройки. Перемещение вниз по меню.

5.2 Дисплей



- A) Символ режима духового шкафа
- B) Номер режима/программы духового шкафа
- C) Индикаторы функций часов (см. Таблицу «Функции часов»)
- D) Дисплей часов/остаточного тепла (а также таймера и времени суток)
- E) Дисплей температуры/времени

5.3 Другие индикаторы дисплея.

Символ	Название	Описание
	Автоматическая программа	Выбор автоматической программы.
	Моя любимая программа	Выполняется любимая программа.
kg / g	кг / г	Работает автоматическая программа с функцией приготовления по весу.
h / min	час/мин	Работает функция часов.
---	Индикация нагрева / остаточного тепла	Отображение температуры внутри прибора.
	Температура / быстрый нагрев	Выполняется указанная функция.
	Температура	Можно проверить или изменить температуру.
	Датчик температуры внутри продукта	Датчик температуры внутри продукта вставляется в гнездо для датчика температуры внутри продукта.
	Таймер	Функция таймера включена.

5.4 Индикация мощности нагрева

При включении функции духового шкафа на дисплее появляются полоски ____ . Полоски

отражают повышение или понижение температуры внутри прибора. При достижении прибором заданной температуры полоски пропадают с дисплея.

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!













См. Главу «Сведения по технике безопасности».



- **автоматические программы** – для приготовления блюд при отсутствии опыта и знаний в кулинарии.

Для эксплуатации прибора можно использовать:





- **ручной режим** – для ручной установки режимов нагрева, температуры и времени приготовления.


6.1 Режимы духового шкафа

Режим духового шкафа	Применение
1 	Влажный пар Приготовление овощей, рыбы, картофеля, риса, макаронных изделий и особых гарниров.
2 	Интенсивный пар Приготовление продуктов с высоким содержанием влаги и приготовление на пару рыбы, заварного крема и терринов (блюдо в горшочке).
3 	Горячий пар Для выпекания хлеба, жарки больших кусков мяса или для разогрева охлажденных или замороженных продуктов.
4 	ЭКО пар Оптимизация энергопотребления в ходе приготовления. Сначала необходимо установить время приготовления. Более подробные сведения о рекомендуемых настройках находятся в таблицах для приготовления пищи, где приведены эквивалентные стандартные режимы духового шкафа.
5 ... 	Влажный горячий воздух Экономия электроэнергии при приготовлении сухой выпечки, а также выпекание в формах на одном уровне духового шкафа.
6 	Низкотемпературное приготовление Приготовление постных продуктов с сочной прожаркой.
7 	Нижний нагрев Выпекание пирогов с хрустящей основой и консервирование продуктов.
8 	Размораживание Размораживание замороженных продуктов.
9 	Поддержание Тепла Сохранение приготовленной пищи в теплом виде.
10 	Малый гриль Приготовление продуктов плоской формы в центре решетки. Приготовление тостов.
11 	Быстрое грилирование Приготовление на гриле большого количества продуктов плоской формы. Приготовление тостов.
12 	Турбо-гриль Жарка крупных кусков мяса или птицы (не филе) на одном уровне, а также запекание и обжаривание.
13 	Верхний + нижний нагрев Выпекание и жарка продуктов на одном уровне духового шкафа.



Режим духового шкафа	Применение
14  Пицца	Выпекание на одном уровне духового шкафа, когда требуется более интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка. Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима «Верхний + нижний нагрев».
15  Горячий воздух	Одновременное выпекание максимум на 3 уровнях духового шкафа, а также подсушивание. Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима «Верхний + нижний нагрев».

6.2 Задание режимов духового шкафа

1. Включите прибор при помощи . На дисплее отобразится предварительно заданная температура, символ и номер режима духового шкафа.
2. Нажмите  или , чтобы установить режим духового шкафа.
3. Нажмите  или прибор начнет работу автоматически через пять секунд.






 Если включить прибор и не выбрать ни одного режима или программы, через 20 секунд прибор автоматически отключится.

6.3 Изменение температуры

Нажимайте  /  для последовательного изменения температуры с шагом в 5°C. При достижении прибором заданной температуры раздаются три звуковых сигнала, и индикатор нагрева гаснет.


6.4 Проверка температуры

В ходе выполнения режима или программы прибора можно проверить температуру внутри прибора.

1. Нажмите на . На дисплее температура/времени отобразится температура внутри прибора. При необходимости изменить температуру нажмите на  еще раз, а затем воспользуйтесь сенсорными полями  и .
2. Нажмите на , чтобы вернуться в режим установки температуры, или она начнет автоматически отображаться на дисплее через пять секунд.

6.5 Режим быстрого нагрева

Режим быстрого нагрева позволяет уменьшить время нагрева.

Включение режима быстрого нагрева: Нажмите и удерживайте  более трех секунд. После включения режима быстрого нагрева горизонтальные полоски на дисплее начинают мигать, обозначая таким образом работу режима.

Дополнительные сведения:

- Не ставьте продукты в духовой шкаф во время работы режима быстрого нагрева.
- Ряд режимов духового шкафа не допускает одновременное включение быстрого нагрева. Если быстрый нагрев недоступен для выбранного режима, выдается звуковой сигнал.

6.6 Приготовление на пару


Крышка выдвижного резервуара для воды находится внутри панели управления.

1. Нажмите на крышку, чтобы открыть выдвижной резервуар для воды.
2. Налейте в выдвижной резервуар для воды 800 мл воды.


Этого количества воды достаточно примерно на 50 минут.



Не заливайте воду непосредственно в парогенератор!
В качестве жидкости используйте только воду. Не используйте фильтрованную (деминерализованную) или дистиллированную воду.

3. Включите прибор.
4. Выберите режим приготовления на пару (см. «Режимы духового шкафа») и задайте температуру.
5. Нажмите на , чтобы задать режим «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ» или «ОКОНЧАНИЕ» (см. разделы «Установка режи-

ма «ОКОНЧАНИЕ» или «Установка режима «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ»). Пар начнет выработываться примерно через 2 минуты. При достижении температуры, близкой к заданной, прибор выдает звуковой сигнал. После окончания приготовления снова прозвучит звуковой сигнал.

6. Нажмите на  для отключения звукового сигнала и для выключения прибора.



Когда в парогенераторе закончится вода, раздастся звуковой сигнал.

После остывания прибора промокните губкой всю оставшуюся в парогенераторе воду. При необходимости протрите парогенератор с небольшим количеством уксуса. Для окончательной просушки оставьте дверцу прибора открытой.

6.7 Экономия электроэнергии






Данный прибор оснащен несколькими функциями, позволяющими экономить электроэнергию во время приготовления:

- **Остаточное тепло:**
 - При работе режима нагрева или программы нагревательные элементы отключаются на 10% раньше (лампа и вентилятор продолжают работать). Для работы данной функции время приготовления должно быть более 30 минут, или должна быть включена одна функций часов («Продолжительность», «Окон-

чание», «Отсрочка пуска»). Данная функция не применима к режимам гриля.

- Если прибор выключен, можно использовать тепло для поддержания блюд в теплом состоянии. На дисплее часов/остаточного тепла отображается температура; полоски также отображают уровень температуры по мере ее снижения.
- **Использование прибора с выключенной лампой освещения** – нажмите на , чтобы выключить лампу освещения во время работы.
- При использовании функции **Влажный горячий воздух** лампа выключается через 30 секунд. Лампа включается снова при касании  или открывании дверцы прибора. При использовании функции **ЭКОНОМ** лампа выключается. Лампа включается снова при касании  или открывании дверцы прибора.
- **Выключение дисплея** – при необходимости можно полностью выключить прибор. Одновременно нажмите на кнопки  и  и удерживайте их до момента выключения дисплея. Это же действие используется для включения прибора.
- **Функции ЭКОНОМ** - см. «Режимы духового шкафа».

7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

СИМВОЛ	ФУНКЦИЯ	ОПИСАНИЕ
	ВРЕМЯ СУТОК	Просмотр времени суток. Процедура изменения времени суток описана в разделе «Установка и изменение текущего времени».
	ПРОДОЛЖ.	Установка продолжительности работы прибора.
	ОКОНЧАНИЕ	Установка момента окончания работы прибора. При одновременном использовании функций «Продолжительность» и «Окончание» (отсрочка пуска) можно задать время для автоматического включения и выключения прибора в более позднее время.

7.1 Отсчет времени с начала приготовления

Таймер отсчета времени с момента приготовления позволяет узнать, как долго работает прибор. Он включается, как только прибор начинает нагреваться.

Сброс таймера отсчета времени с начала приготовления: Одновременно нажмите и удерживайте \wedge и \vee , пока на дисплее не высветится «00:00». Таймер снова начнет прямой отсчет времени с нуля.



Таймер прямого отчета нельзя использовать, если задана продолжительность или время окончания.

7.2 Установка функции «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ»

1. Включите прибор и выберите режим и температуру духового шкафа.
2. Нажимайте на \odot до тех пор, пока на дисплее не высветится $\rightarrow|$. На дисплее начнет мигать $\rightarrow|$.
3. Нажмите на \wedge или на \vee , чтобы установить значение минут для функции «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ».
4. Нажмите на ОК для подтверждения.
5. Нажмите на \wedge или на \vee , чтобы установить значение часов для функции «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ».



Если во время установки значения часов для функции «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ» нажать на \odot или ОК, прибор перейдет к настройке функции «ОКОНЧАНИЕ».

6. По истечении установленного времени в течение двух минут выдается звуковой сигнал.

На дисплее при этом будет мигать символ $\rightarrow|$ и показание текущего времени. Прибор выключается.

Для отключения звукового сигнала нажмите на любое сенсорное поле или откройте дверцу духового шкафа.

7. Выключите прибор.

7.3 Установка функции «ОКОНЧАНИЕ»

1. Включите прибор и выберите режим и температуру духового шкафа.

2. Нажимайте на \odot до тех пор, пока на дисплее не высветится $\rightarrow|$. На дисплее начнет мигать $\rightarrow|$.
3. Нажмите на \wedge или на \vee , чтобы установить время для функции «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ» (задайте сначала минуты, а затем часы), и нажмите на ОК или на \odot для подтверждения.
4. По истечении установленного времени в течение двух минут выдается звуковой сигнал.
На дисплее при этом будет мигать символ $\rightarrow|$ и показание текущего времени. Прибор выключается.
5. Для отключения звукового сигнала нажмите на любое сенсорное поле или откройте дверцу духового шкафа.
6. Выключите прибор.


7.4 Проверка результата (только в ряде моделей)

В случае выбора функции «ОКОНЧАНИЕ» или «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ» за две минуты до окончания приготовления выдается звуковой сигнал и включится лампа освещения. Прибор переходит в режим установки функции «ОКОНЧАНИЕ» или «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ». В течение этих двух минут можно проверить результат приготовления и при необходимости увеличить время для функций «ОКОНЧАНИЕ» или «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ».

7.5 Установка функции «ТАЙМЕРА»

Функция ТАЙМЕР предназначена для обратного отсчета времени (максимум 2 час 30 мин). Эта функция не влияет на работу духового шкафа. Таймер можно включить в любое время – даже тогда, когда сам прибор выключен.

1. Нажмите на \triangle . На дисплее замигает значок \triangle и «00».
2. Для установки функции «ТАЙМЕР» воспользуйтесь сенсорными полями \wedge или \vee . Сначала задаются секунды, а затем – минуты и часы.
3. Нажмите на ОК, или ТАЙМЕР начнет работу автоматически спустя пять секунд.

4. По истечении установленного времени в течение двух минут будет звучать звуковой сигнал, а на дисплее будет мигать «00:00» и .
5. Для отключения звукового сигнала нажмите на любое сенсорное поле или откройте дверцу духового шкафа.

7.6 Установка функции отсрочки пуска

Если необходимо, чтобы духовой шкаф автоматически включился и выключился в задан-

ное время, можно одновременно использовать функции «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ» \rightarrow \rightarrow и «ОКОНЧАНИЕ» \rightarrow \rightarrow . В этом случае сначала задайте функцию «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ» \rightarrow \rightarrow , а затем – «ОКОНЧАНИЕ» \rightarrow \rightarrow (см. «Установка функции ОКОНЧАНИЕ» или «Установка функции ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ»). Когда включена отсрочка пуска, на дисплее отображается символ режима духового шкафа, « \rightarrow » с точкой и « \rightarrow ». Точка используется для того, чтобы указать на включенную функцию часов на дисплее часов/остаточного тепла.

8. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ



ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».

8.1 МЕНЮ РЕЦЕПТОВ



Для всех готовых рецептов на дисплее отображается необходимое положение противня и предустановленное время приготовления.



Имеется 9 автоматических программ и рецептов. Автоматическую программу и соответствующий рецепт приготовления рекомендуется использовать в том случае, когда у пользователя нет достаточного знания и опыта в кулинарном искусстве. Рецепты для автоматических программ можно найти в книге рецептов.

Есть три типа автоматических программ:

- Готовые рецепты
- Автоматические программы приготовления по весу
- Автоматические программы с использованием датчика температуры внутри продукта.

8.2 Автоматические программы

Номер программы	Наименование программы
1	ОВОЩИ, ТРАДИЦИОННЫЕ
2	КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА
3	БЕЛЫЙ ХЛЕБ
4	ВАРЕНАЯ РЫБА
5	РОСТБИФ
6	ЦЫПЛЕНОК, ЦЕЛИКОМ
7	ПИЦЦА
8	МАФФИНЫ (КЕКСЫ)

Номер программы	Наименование программы
9	ОТКРЫТЫЙ ПИРОГ



Рецепты для автоматических программ данного конкретного прибора можно найти на нашем веб-сайте. Для выбора подходящей книги рецептов проверьте PNC (продуктовый код изделия) на табличке с техническими данными на передней рамке внутренней камеры прибора.

8.3 Готовые рецепты

Выбор готового рецепта:

1. Включите прибор.
2. Коснитесь . На дисплее отобразится номер автоматической программы (P1–P9).
3. Для выбора готового рецепта нажмите на или на .
4. Нажмите на **OK** , или через пять секунд автоматически начнется выполнение готового рецепта.
5. По истечении установленного времени в течение двух минут выдается звуковой сигнал. Символ мигает. Прибор выключается.
6. Для выключения звукового сигнала нажмите на любое сенсорное поле или откройте дверцу.

8.4 Автоматические программы с вводом веса.

При задании веса мяса прибор автоматически рассчитывает время жарки.

1. Включите прибор.
2. Нажмите на .
3. Нажмите на или на для настройки программы приготовления с вводом веса продуктов (см. книгу рецептов).
На дисплее отобразятся: время приготовления, символ продолжительности , вес по умолчанию и единица измерения («кг», «г»).
4. Нажмите на **OK** , или через пять секунд настройки будут автоматически сохранены.

5. Прибор включится. На дисплее замигает обозначение единицы измерения веса. В это время можно изменить установленный по умолчанию вес с помощью или . Нажмите на **OK** .
6. По истечении установленного времени в течение двух минут выдается звуковой сигнал. Мигает . Прибор выключается.
7. Для выключения звукового сигнала нажмите на любое сенсорное поле или откройте дверцу.

8.5 Автоматические программы с использованием термощупа для мяса.

Температура внутри продукта задана по умолчанию и сохранена в программах, в которых используется термощуп для мяса. Когда температура внутри продукта достигнет заданного значения, выполнение программы завершается.

1. Включите прибор.
2. Нажмите на .
3. Установите термощуп для мяса (см. «Термощуп для мяса»).
4. Нажмите на или на для настройки программы, использующей термощуп для мяса.
На дисплее отобразится время приготовления, и .
5. Нажмите на **OK** , или через пять секунд настройки будут автоматически сохранены.
6. По истечении установленного времени в течение двух минут выдается звуковой сигнал. Мигает . Прибор выключается.
7. Для выключения звукового сигнала нажмите на любое сенсорное поле или откройте дверцу.

9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».

9.1 Термощуп для мяса


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

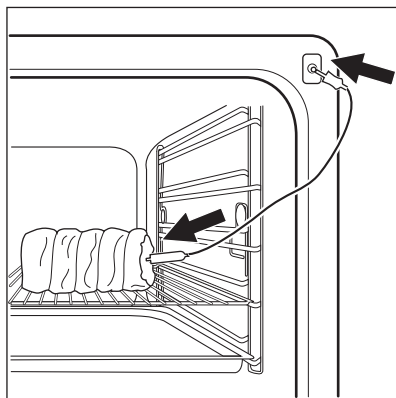
Необходимо задать два значения температуры:




- Температуру духового шкафа: см. Таблицу для жарки в книге рецептов;
- Температуру внутри продукта: см. Таблицу для термощупа для мяса в книге рецептов.



Используйте только термощуп для мяса, поставляемый в комплекте, или фирменные запасные части.






1. Включите прибор.
2. Установите наконечник термощупа (с символом  на рукоятке) в центр куска мяса.



3. Вставьте штекер термощупа для мяса в гнездо на передней панели прибора.
На дисплее отобразится  и заданная по умолчанию температура внутри продукта. При первом использовании это температура равна 60°C, при последующих – последнему сохраненному значению.
4. Для установки температуры внутри продукта нажмите на  или на .

5. Нажмите на ОК или настройки будут автоматически сохранены через пять секунд.

Полезные сведения:


Задать температуру внутри продукта можно только пока мигает . Если до установки температуры внутри продукта на дисплее постоянно отображается, но не мигает символ , введите новое значение при помощи ,  или .


6. Задайте режим и, по необходимости, температуру духового шкафа.

На дисплее отобразится текущая температура внутри продукта и температурная шкала, показывающая соотношение заданной температуры духового шкафа и текущей температуры духового шкафа.

Полезные сведения:

В ходе приготовления термощуп для мяса должен находиться внутри куска мяса, а его штекер – включен в гнездо.

Пока прибор рассчитывает приблизительное время приготовления, на дисплее таймера/остаточного тепла высвечивается значение функции отсчета времени с начала приготовления. По окончании первого расчета на дисплее таймера/остаточного тепла высвечивается символ , а после этого – приблизительная продолжительность приготовления. Прибор продолжает процесс расчета продолжительности и во время приготовления блюда. Значение времени приготовления на дисплее периодически обновляется.

7. При достижении заданной температуры внутри продукта начнет мигать значение температуры внутри продукта и . В течение двух минут будет звучать звуковой сигнал. Нажмите на любое сенсорное поле, чтобы выключить звуковой сигнал.
8. Извлеките штекер термощупа для мяса из его гнезда и достаньте мясо из прибора.



ВНИМАНИЕ!

Будьте осторожны при извлечении термощупа для мяса. Он - горячий. Существует опасность получения ожогов.

9. Выключите прибор.



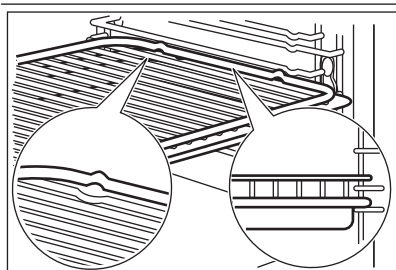
При включении термощупа для мяса в гнездо все установки времени для духового шкафа отменяются.

При приготовлении с термощупом для мяса температуру, которая отображается на дисплее температуры/времени, можно изменять. После включения термощупа для мяса в его гнездо и выбора режима духового шкафа и температуры на дисплее отображается текущая температура внутри продукта.

Нажимайте на  до тех пор, пока не появятся три другие значения температуры:

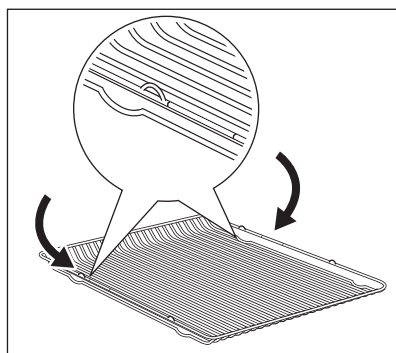
- Установите температуру внутри продукта.
 - Текущая температура духового шкафа
 - Текущая температура внутри продукта
- Заданная температура внутри продукта сменяется текущей температурой внутри продукта, а текущая температура духового шкафа сменяется заданной температурой духового шкафа.

9.2 Установка дополнительных принадлежностей



Одновременная установка решетки и противня для жарки:

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

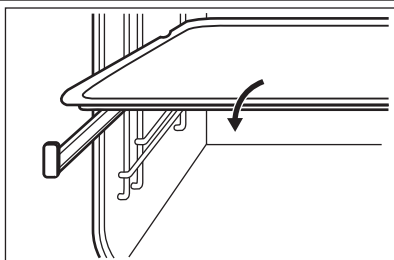


Решетка:

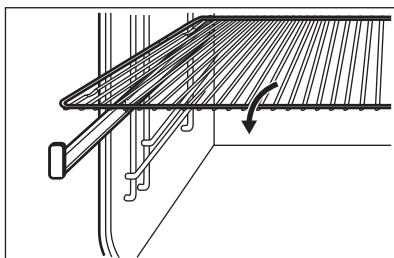
Вставьте решетку между направляющими, убедившись, что опоры смотрят вниз.

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

9.3 Телескопические направляющие – установка аксессуаров для духовки



Установите глубокий противень или противень для жарки на телескопические направляющие.

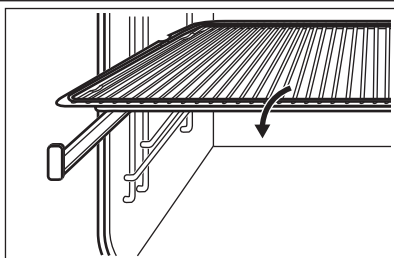


Установите решетку на телескопические направляющие так, чтобы ее опоры были направлены вниз.



Высокий ободок решетки предназначен для защиты посуды от соскальзывания.

9.4 Одновременное размещение решетки и противня для жарки



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

10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

10.1 Функция «Любимая программа»

Данная функция предназначена для сохранения избранных настроек температуры и времени приготовления при использовании отдельно взятого режима или программы духового шкафа.

1. Задайте температуру и время приготовления в выбранных Вами режиме или программе духового шкафа.

2. Нажмите и удерживайте ☆ более трех секунд. Прозвучит звуковой сигнал.
3. Выключите прибор.

Использование функции «Любимая программа»:

- Для включения функции нажмите на ☆. Прибор включит Вашу любимую программу.

- Для выключения функции нажмите на . Прибор выключит Вашу любимую программу.






В ходе выполнения функции Вы можете изменять время и температуру.

10.2 Функция «Защита от детей»

Функция «Защита от детей» предотвращает случайное включение духового шкафа.

Включение и выключение функции «Защита от детей»:

1. Выключите прибор нажатием на . Не устанавливайте каких-либо режимов духового шкафа.
2. Одновременно нажмите и удерживайте  и  около двух секунд. Прозвучит звуковой сигнал.



На дисплее отобразится и погаснет «SAFE».

10.3 Блокир. кнопок

Данную функцию можно включить только когда прибор работает. Блокировка кнопок по-

зволяет предотвратить случайное изменение режима духового шкафа.

Включение и выключение блокировки кнопок.

1. Включите прибор.
2. Включите режим или дополнительный параметр духового шкафа.
3. Одновременно нажмите и удерживайте  и  около двух секунд. Прозвучит звуковой сигнал.

на дисплее отобразится и погаснет «Loc». При включенной блокировке кнопок прибор можно выключить. При выключении прибора блокировка кнопок выключается.

10.4 Меню «Настройки»

Меню «Настройки» позволяет добавлять к основному меню отдельные функции, или удалять их (например, можно включить или выключить индикацию остаточного тепла). Всего в меню «Настройки» имеется шесть установок (с SET1 по SET6). В таблице ниже приведены возможные значения для каждой настройки.

Меню «Настройки»

Индикация меню «Настройки»	Описание	Допустимое значение
SET1	ИНДИКАЦИЯ ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА	ON / OFF
SET2 ¹⁾	ТОНЫ КНОПОК	CLIC / BEEP / OFF
SET3	ТОНЫ НЕИСПРАВНОСТИ	ON / OFF
SET4	СЕРВИС	---
SET5	ВОЗВРАТ ЗАВОДСКИХ УСТАНОВОК	YES / NO
SET6 ²⁾	УВЕЛИЧЕНИЕ ВРЕМЕНИ	ON / OFF



1) Отключение звуковых сигналов, выдаваемых при нажатии на сенсорное поле «Вкл/Выкл», невозможно.





2) Только в ряде моделей



Регулировка меню настроек возможна только при выключенном приборе.

Вызов меню настроек:

1. При необходимости выключите прибор при помощи .
2. Нажмите и удерживайте  в течение трех секунд. При этом на дисплее отобразится SET1 («НАСТР1») и замигает «1».

3. Для выбора настройки воспользуйтесь сенсорными полями  / .
4. Нажмите на ОК.
5. Для изменения значения настройки воспользуйтесь сенсорными полями  / .
6. Нажмите на ОК.

10.5 Автоматическое отключение

По соображениям безопасности через определенное время через определенное время производится автоматическое отключение прибора, если:

- не включен ни один режим духового шкафа;
- пользователь не изменяет температуру духового шкафа.

Температура	Время отключения духового шкафа
30°C – 115°C	12,5 часов
120°C – 195°C	8,5 часов
200°C – 230°C	5,5 часов

Для включения духового шкафа после его автоматического отключения нажмите на любое сенсорное поле.



Автоматическое отключение работает со всеми режимами духового шкафа, за исключением режимов «Низкотемпературное приготовление», «Термошуп для мяса», «Продолжительность», «Окончание» и «Отсрочка пуска».

- когда прибор включен;
- если в режиме яркости ночного времени суток нажать на любое сенсорное поле (за исключением ВКЛ/ВЫКЛ), дисплей на следующие 10 секунд переходит в режим яркости светлого времени суток;
- прибор выключен, но был задан режим таймера: по завершении работы таймера дисплей возвращается в режим ночного времени суток.

10.6 Яркость дисплея

Имеются два режима яркости дисплея:

- Яркость ночного времени суток: когда прибор выключен, яркость дисплея в период с 22:00 до 06:00 снижается.
- Яркость светлого времени суток используется:

10.7 Вентилятор охлаждения

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

11. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

11.1 Внутренняя сторона дверцы

В некоторых моделях на внутренней стороне дверцы можно найти:

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



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

11.2 Приготовление на пару

Кухонная посуда для приготовления на пару

- Используйте только жаростойкую и нержавеющую кухонную посуду или контейнеры из хромированной стали (поставляются не со всеми моделями).

Положение противней

- Информация о надлежащем положении противней приведена в таблице ниже. Отсчет уровней ведется снизу вверх.

Общие замечания

- Если продолжительность приготовления составляет более 30 минут или требуется приготовить большое количество продуктов, при необходимости добавляйте воду.

- Перед приготовлением поместите продукты в соответствующие контейнеры и поместите контейнеры на полках прибора. Обеспечьте достаточный промежуток между полками, чтобы облегчить циркуляцию пара вокруг контейнеров.
- После каждого использования удаляйте воду из выдвижного резервуара для воды соединительных шлангов и парогенератора. См. Главу «Уход и очистка».
- Температура и время даны ориентировочно; они зависят от вида, размеров и количества продуктов и кухонной посуды.
- Если настройки для нужного рецепта отсутствуют, используйте настройки для схожего с ним рецепта.
- Если данные в таблицах различаются, начинайте готовить в холодном духовом шкафу.
- При приготовлении риса соотношение риса и воды должно быть от 1,5:1 до 2:1, поскольку рис хорошо впитывает воду.

Примечание к таблицам приготовления на пару

- В таблице приведены данные для стандартных блюд.

11.3 Таблица данных для приготовления на пару

Количество воды в резервуаре (мл)	Время ¹⁾ (мин)
400	15 - 25
600	25 - 40
800	40 - 50

¹⁾ Указано ориентировочное время

11.4 Влажный пар/ЕСО Пар



ВНИМАНИЕ!

Не открывайте дверцу прибора при включении данного режима. Существует риск получения ожогов.

Данный режим подходит для всех продуктов – как свежих, так и замороженных. Его можно использовать для приготовления, разогрева, размораживания, припускания и бланшировки овощей, мяса, рыбы, макаронных изделий, риса, кукурузы, манной крупы и яиц.

Приготовление набора блюд: За один прием Вы можете приготовить полный набор блюд. Для надлежащего приготовления каждого блюда подбирайте блюда со сходным временем приготовления. Количество воды должно определяться самым большим количеством

воды, требуемым для приготовления одного из блюд набора. Поместите блюда в подходящую кухонную посуду и поставьте их на полки духового шкафа. Подберите такое расстояние между блюдами, чтобы пар мог свободно циркулировать между ними.

Стерилизация

- Этот режим позволит Вам стерилизовать контейнеры (например, бутылочки для детского питания).
- Поместите чистые контейнеры в центр полки на первом уровне. Позаботьтесь о том, чтобы горлышки смотрели вниз под небольшим углом.
- Залейте в выдвижной резервуар максимальный объем воды; продолжительность – 40 минут.

Овощи

Продукты	Положение противня	Температура (°C)	Количество воды в выдвижном резервуаре (мл)	Время ¹⁾ (мин)
Топинамбур	2	96	800	50 - 60
Баклажан	2	96	450	15 - 25
Цветная капуста, целиком	2	96	600	35 - 45

Продукты	Положение противня	Температура (°C)	Количество воды в выдвижном резервуаре (мл)	Время ¹⁾ (мин)
Цветная капуста, соцветия	2	96	500	25 - 30
Брокколи, целиком	2	96	550	30 - 40
Брокколи, соцветия	2	96	400	20 - 25
Нарезанные грибы	2	96	400	15 - 20
Горох	2	96	450	20 - 25
Фенхель	2	96	600	35 - 45
Морковь	2	96	600	35 - 45
Кольраби, полосками	2	96	550	30 - 40
Сладкий перец, полосками	2	96	400	20 - 25
Лук-порей, кольцами	2	96	500	25 - 35
Зеленая фасоль	2	96	550	35 - 45
Маш-салат, соцветия	2	96	450	20 - 25
Брюссельская капуста	2	96	550	30 - 40
Свекла	2	96	800 + 400	70 - 90
Скорцонера (листовая капуста)	2	96	600	35 - 45
Сельдерей, кубиками	2	96	500	25 - 35
Спаржа, зеленая	2	96	500	25 - 35
Спаржа, белая	2	96	600	35 - 45
Шпинат	2	96	350	15
Очищенные помидоры	2	96	350	15
Белая фасоль	2	96	500	30 - 40
Савойская капуста	2	96	400	20 - 25
Цукини, резаные	2	96	350	15 - 20

1) Значения времени являются ориентировочными.

Гарниры / закуски

Продукты	Положение противня	Температура (°C)	Количество воды в выдвижном резервуаре (мл)	Время ¹⁾ (мин)
Клецки из дрожжевого теста	2	96	600	30 - 40
Картофельные клецки	2	96	600	35 - 45
Картофель в мундире, средний	2	96	750	45 - 55
Рис (соотношение воды/риса 1,5:1)	2	96	600	35 - 40
Отварной картофель, нарезанный на четвертинки	2	96	600	35 - 40
Хлебные клецки	2	96	600	35 - 45
Тальятелле (итальянская лапша), свежая	2	96	450	20 - 25
Полента (соотношение с водой 3:1)	2	96	750	45 - 50

1) Значения времени являются ориентировочными.

Рыба

Продукты	Положение противня	Температура (°C)	Количество воды в выдвижном резервуаре (мл)	Время ¹⁾ (мин)
Форель, прил. 250 г	2	85	550	30 - 40
Креветки, свежие	2	85	450	20 - 25
Креветки, замороженные	2	85	550	30 - 40
Филе лосося	2	85	500	25 - 35
Лосось-таймень (кумжа), прил. 1000 г	2	85	600	40 - 45
Мидии	2	96	500	20 - 30

Продукты	Положение противня	Температура (°C)	Количество воды в выдвижном резервуаре (мл)	Время ¹⁾ (мин)
Куски рыбного филе, плоские	2	80	350	15

¹⁾ Значения времени являются ориентировочными.

Мясо

Продукты	Положение противня	Температура (°C)	Количество воды в выдвижном резервуаре (мл)	Время ¹⁾ (мин)
Вареная ветчина, 1000 г	2	96	800 + 150	55 - 65
Куриная грудка, припущенная	2	90	500	25 - 35
Цыпленок, припущенный, 1000-1200 г.	2	96	800 + 150	60 - 70
Телячья/свиная вырезка без кости, 800-1000 г	2	90	800 + 300	80 - 90
Жаркое из копченой присоленной свинины «Касслер»	2	90	800 + 300	90 - 110
Тафельшпиц (вареная говядина по-венски)	2	96	800 + 700	110 - 120
Чиполата (свиные охотничьи колбаски)	2	80	400	15 - 20

¹⁾ Значения времени являются ориентировочными.

Яйца

Продукты	Положение противня	Температура (°C)	Количество воды в выдвижном резервуаре (мл)	Время ¹⁾ (мин)
Яйца, сваренные вкрутую	2	96	500	18 - 21
Яйца вареные, в мешочек	2	96	450	13 - 16
Яйца, сваренные всмятку	2	96	400	11 - 12

¹⁾ Значения времени являются ориентировочными.

11.5 «Турбо гриль», а затем «Влажный пар»

Комбинируя режимы, можно готовить мясо, овощи и гарнир друг за другом. Все блюда будут готовы к подаче на стол одновременно.

- Воспользуйтесь режимом «Турбо гриль» для первоначального обжаривания продуктов.
- Поместите подготовленные овощи и гарниры в подходящую кухонную посуду, а ее – в духовой шкаф вместе с жарким.

- Дайте температуре понизиться примерно до 80°C. Для ускорения снижения температуры откройте дверцу духового шкафа до первого фиксированного положения примерно на 15 минут.
- Включите режим «Влажный пар» и одновременно доведите все блюда до стадии готовности.
- Максимальный объем воды составляет 800 мл.

Продукты	Турбо гриль (первый этап: приготовление мяса)			Влажный пар (второй этап: добавление овощей)		
	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Ростбиф, 1 кг Брюссельская капуста, полента	180	60 – 70	мясо: 1	96	40 – 50	мясо: 1 овощи: 3
Жареная свинина, 1 кг Картофель, овощи, соус	180	60 – 70	мясо: 1	96	30 – 40	мясо: 1 овощи: 3
Жареная телятина, 1 кг Рис, овощи	180	50 – 60	мясо: 1	96	30 – 40	мясо: 1 овощи: 3

11.6 Интенсивный пар

Вид блюда	Интенсивный пар (количество воды: около 300 мл)		
	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
Заварной крем / открытый пирог в порционных формах ¹⁾	2	90	40 - 45
Печеные яйца ¹⁾	2	90	35 - 45
Террин (блюдо в горшочке) ¹⁾	2	90	40 - 50
Тонкие куски рыбного филе	2	85	15 - 25
Толстые куски рыбного филе	2	90	25 - 35
Небольшая рыба весом до 350 г	2	90	25 - 35
Целая рыба весом до 1000 г	2	90	35 - 45

¹⁾ оставить еще на полчаса с закрытой дверцей.

Разогрев

Вид блюда	Интенсивный пар (количество воды: около 300 мл)		
	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
Клецки	2	85	25 - 35
Макаронные изделия	2	85	20 - 25
Рис	2	85	20 - 25
Порционные блюда	2	85	20 - 25

11.7 Горячий пар

Вид блюда	Горячий пар ¹⁾		
	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
Жареная свинина, 1000 г	2	160 - 180	90 - 100
Ростбиф, 1000 г	2	180 - 200	60 - 90
Жареная телятина, 1000 г	2	180	80 - 90
Мясной рулет, сырой 500 г	2	180	30 - 40
Копченая свиная вырезка, 600-1000 г (вымачивать 2 часа)	2	160 - 180	60 - 70
Цыпленок, 1000 г	2	180 - 200	50 - 60
Утка 1500-2000 г	2	180	70 - 90
Гусь 3000 г	1	170	130 - 170
Картофельная запеканка	2	160 - 170	50 - 60
Запеканка из макаронных изделий	2	190	40 - 50
Лазанья	2	180	45 - 55
Разнообразные виды хлеба, 500-1000 г	2	180 - 190	50 - 60
Рулеты, 40-60 г	2	180 - 210	30 - 40
Рулеты-полуфабрикаты	2	200	10 - 20
Багеты-полуфабрикаты 40-50 г	2	200	20 - 30
Багеты-полуфабрикаты, 40-50 г, замороженные	2	200	25 - 35

¹⁾ Необходимое количество воды зависит от времени приготовления.

11.8 Выпечка

Общие указания

- Ваш новый духовой шкаф может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. Адаптируйте

свои обычные настройки (температура, время приготовления) и положения противней к значениям, приведенным в таблице.

- При продолжительном времени выпекания Вы можете отключить духовой шкаф при-

близительно за 10 минут до окончания программы и использовать ее остаточное тепло.

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

Пояснения к таблицам приготовления выпечки

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

11.9 Советы по выпечке

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

11.10 Выпекание на одном уровне:

Выпекание в формах

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

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф

Торты / выпечка / хлеб на глубоких противнях

Вид выпечки	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
Батон-плетенка / батон-венок	Верхний + нижний нагрев	3	170 - 190	30 - 40

Вид выпечки	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
Рождественские кексы с изюмом и орехами	Верхний + нижний нагрев	2	160 - 180 ¹⁾	50 - 70
Хлеб (ржаной):				
1. Первая часть процесса выпекания.	Верхний + нижний нагрев	1	1. 230 ¹⁾	1. 20
2. Вторая часть процесса выпекания.			2. 160 - 180	2. 30 - 60
Пирожные «буше» / эклеры	Верхний + нижний нагрев	3	190 - 210 ¹⁾	20 - 35
Швейцарский рулет	Верхний + нижний нагрев	3	180 - 200 ¹⁾	10 - 20
Сладкий торт с обсыпкой (сухой)	Горячий воздух	3	150 - 160	20 - 40
Сливочный миндальный торт / сахарные торты	Верхний + нижний нагрев	3	190 - 210 ¹⁾	20 - 30
Открытые фруктовые пироги из дрожжевого / бисквитного теста ²⁾	Горячий воздух	3	150	35 - 55
Открытые фруктовые пироги из дрожжевого / бисквитного теста ²⁾	Верхний + нижний нагрев	3	170	35 - 55
Открытые фруктовые пироги из песочного теста	Горячий воздух	3	160 - 170	40 - 80
Дрожжевые пироги с деликатной начинкой (например, творогом, сливками, заварным кремом)	Верхний + нижний нагрев	3	160 - 180 ¹⁾	40 - 80

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф

2) Используйте противень для жарки.

Бисквиты

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

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф

Выпечка и запеканки

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

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

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф

Влажный горячий воздух

Вид продуктов	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
Запеканка из макаронных изделий	2	180 - 200	45 - 60
Лазанья	2	180 - 200	45 - 60
Картофельная запеканка	2	190 - 210	55 - 80
Сладкие запеканки	2	180 - 200	45 - 60
Кольцевой пирог или бриошь	1	160 - 170	50 - 70
Батон-плетенка/батон-венок	2	170 - 190	40 - 50
Сладкий торт с обсыпкой (сухой)	3	160 - 170	20 - 40
Печенье из дрожжевого теста	2	160 - 170	20 - 40

11.11 Выпекание на нескольких уровнях

Торты / выпечка / хлеб на глубоких противнях

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

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф

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

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

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф

11.12 Низкотемпературное приготовление

Используйте данную функцию для приготовления постных нежных кусков мяса и рыбы. Температура внутри продукта при этом не превысит 65°C. Низкотемпературное приготовление не подходит для приготовления жареного в горшочках или жарки жирной свинины. Использование термощупа для мяса позволит добиться нужной температуры внутри продукта (см. Таблицу «Термощуп для мяса»). В первые 10 минут можно задать температуру духового шкафа в пределах от 80°C до 150°C. Значение по умолчанию – 90°C. После установки температуры духовой шкаф продолжит приготовление при температуре 80°C. Не ис-

пользуйте функцию автоматического низкотемпературного приготовления для птицы.



При использовании данной функции всегда готовьте без крышки.

1. Обжарьте мясо с каждой стороны в течение 1–2 минут в сковороде на варочной панели на высоком уровне нагрева.
2. Поместите мясо вместе с горячим противнем для жарки внутрь духового шкафа на решетку.
3. Вставьте в мясо термощуп для мяса.
4. Выберите функцию низкотемпературного приготовления и задайте нужную конечную температуру внутри продукта.

Приготавливаемое блюдо	Вес (г)	Положение противня	Температура, °C	Время в мин.
Ростбиф	1000 - 1500	1	120	120 - 150
Говяжье филе	1000 - 1500	3	120	90 - 150
Жареная телятина	1000 - 1500	1	120	120 - 150
Стейки	200 - 300	3	120	20 - 40

11.13 Пицца

Вид выпечки	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
Пицца (на тонкой основе)	2	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20
Пицца (с большим количеством открытой начинки)	2	180 - 200	20 - 30
Открытые пироги	1	180 - 200	40 - 55
Открытый пирог со шпинатом	1	160 - 180	45 - 60
Открытый пирог	1	170 - 190	45 - 55
Швейцарский открытый пирог	1	170 - 190	45 - 55
Яблочный торт, закрытый	1	150 - 170	50 - 60
Овощной пирог	1	160 - 180	50 - 60
Пресный хлеб	2	230 ¹⁾	10 - 20
Открытый слоеный пирог	2	160 - 180 ¹⁾	45 - 55

Вид выпечки	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
«Фламмухен» (похожее на пиццу блюдо из Эльзаса)	2	230 ¹⁾	12 - 20
Пирог	2	180 - 200 ¹⁾	15 - 25

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

2) Используйте противень для жарки.

11.14 Жарка

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

11.15 Жарка в режиме Турбо-гриль

Говядина

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

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

Свинина

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

Телятина

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

Баранина

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

Дичь

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

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф

Птица

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

Рыба (на пару)

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

11.16 Малый гриль

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

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

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

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

Малый гриль

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

Большой гриль

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

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф

11.17 Продукты быстрого приготовления**Горячий воздух**

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

Замороженные готовые блюда

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

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

11.18 Размораживание

Удалите упаковку продукта и положите его на тарелку.

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

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

11.19 Консервирование

Обратите внимание:

- Используйте для консервирования только стандартные банки одного размера.

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

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

Ягоды

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

Фрукты с косточками

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

Овощи

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

¹⁾ Оставьте стоять в духовом шкафу после его выключения.

11.20 Высушивание - Горячий воздух

Накройте полки духового шкафа бумагой для выпечки.

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

Овощи

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

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

Фрукты

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

11.21 Таблица «Термощуп для мяса»**Говядина**

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

Свинина

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

Телятина

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

Баранина / ягненок

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

Дичь

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

Рыба

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

12. УХОД И ОЧИСТКА



**ВНИМАНИЕ!**

См. Главу «Сведения по технике безопасности».

Примечание относительно очистки:

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

12.1 Очистка паром

1. Удалите наиболее серьезные загрязнения вручную.
2. Налейте приблизительно 250 мл воды и 3 столовых ложки уксуса непосредственно в парогенератор.
3. Нажимайте на , пока на дисплее не отобразится .
4. На дисплее отобразится продолжительность (15 минут) и температура по умолчанию. Нажмите на **OK** для начала очистки.
5. По окончании очистки паром выдается звуковой сигнал. Нажмите на сенсорное поле, чтобы выключить звуковой сигнал.
6. Очистите прибор мягкой тряпкой. Удалите из парогенератора воду губкой и насухо его вытрите.

Чтобы духовой шкаф полностью высох, оставьте его дверцу открытой приблизительно на 1 час.

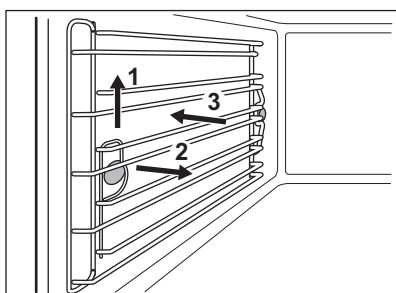


Для отсрочки запуска режима очистки выберите функцию «Окончание». См. раздел «Установка режима «Окончание»».

12.2 Направляющие для противня

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

Снятие направляющих для противня



1. Осторожно приподнимите направляющей вверх и снимите их с переднего держателя.
2. Слегка сдвиньте направляющие у переднего держателя вовнутрь.
3. Потяните направляющие на себя и снимите их с задних держателей.

Установка направляющих для противня

Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.

12.3 Система приготовления на пару

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Вытирайте парогенератор насухо после каждого использования. Удаляйте губкой находящуюся в нем воду.

i Удаляйте накипь с помощью воды с уксусом.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Химические средства удаления накипи могут привести к повреждению эмали. Следуйте инструкциям производителя.

Очистка выдвижного резервуара для воды и парогенератора:

1. Залейте водный раствор уксуса (около 250 мл) через выдвижной резервуар для

воды в парогенератор. Подождите примерно 10 минут.

2. Удалите воду и уксус губкой.
3. Залейте чистую воду (100 – 200 мл) в выдвижной резервуар для воды для промывки системы приготовления на пару.
4. Удалите губкой воду из парогенератора и вытрите его насухо.
5. Для окончательной просушки оставьте дверцу духового шкафа открытой.

12.4 Лампа освещения

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

Перед заменой лампы:

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

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

Замена лампы на потолке внутренней камеры:

1. Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.
2. Снимите металлическое кольцо и очистите плафон от грязи.
3. Замените лампу освещения на подходящую лампу с жаростойкостью 300°C.
4. Установите на плафон металлическое кольцо.
5. Установите стеклянный плафон.

Замена лампы на левой стороне камеры:

1. Снимите левую направляющую для противня.
2. С помощью звездообразной отвертки Torx 20 снимите плафон.
3. Снимите и очистите от грязи металлическую рамку и уплотнительную прокладку.
4. Замените лампу освещения на подходящую лампу с жаростойкостью 300°C.

5. Установите металлическую крышку и уплотнительную прокладку. Затяните винты.
6. Установите левую направляющую для противня на место.

12.5 Очистка дверцы духового шкафа

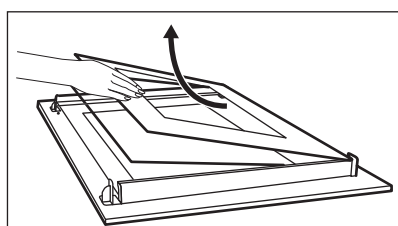
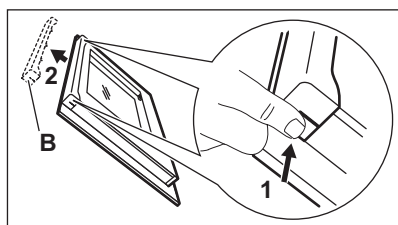
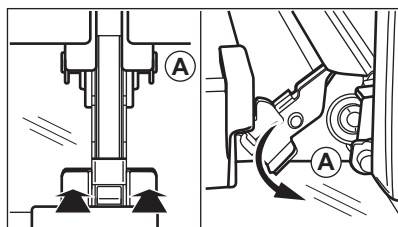
Извлечение дверцы духового шкафа и стеклянных панелей

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



ВНИМАНИЕ!

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



1. Полностью откройте дверцу.
2. Нажмите до упора стопорные рычаги (A) на двух петлях дверцы.
3. Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (приблизительно на угол 70°).
4. Возьмитесь за дверцу с обеих сторон и потяните ее под углом по направлению вверх.
5. Положите дверцу наружной стороной вниз на мягкую ткань, расстеленную на ровной поверхности. Это предотвратит появление царапин.
6. Возьмитесь с обеих сторон за дверную планку (B) на верхней кромке дверцы и нажмите внутрь, чтобы освободить уплотнительную защелку.
7. Чтобы снять дверную планку, нужно потянуть ее вперед.
8. Берясь каждый раз за верхний край стеклянных панелей, вытащите их по одной по направлению вверх.
9. Очистите стеклянную панель водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянную панель досуха.

Установка дверцы духового шкафа и стеклянных панелей на место

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

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

13. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ...



ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».

Неисправность	Возможная причина	Решение
Прибор не производит нагрев.	Прибор выключен.	Включите прибор.
Прибор не производит нагрев.	Не установлено время на часах.	Установите часы. См. раздел «Установка текущего времени».
Прибор не производит нагрев.	Не заданы необходимые настройки.	Убедитесь, что выставлены правильные настройки.
Прибор не производит нагрев.	Задано автоматическое отключение.	См. «Автоматическое отключение».
Прибор не производит нагрев.	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель сработает повторно, обратитесь к квалифицированному электрику.
Лампа не горит.	Лампа перегорела.	Замените лампу.
На дисплее отображается код ошибки, не указанный в этом списке.	Имел место сбой электроники.	<ul style="list-style-type: none"> Выключите и снова включите прибор с помощью предохранителя домашней электропроводки или предохранительного выключателя на электрощитке. Если на дисплее снова отобразится сообщение об ошибке, обратитесь в сервисный центр.

Если самостоятельно справиться с проблемой не удалось, обратитесь в магазин или сервисный центр. Необходимые для сервисного центра данные находятся на табличке с техническими данными.

Табличка с техническими данными расположена на передней рамке внутренней камеры прибора.


Рекомендуем записать эти данные здесь:


Модель (MOD.)
 Код изделия (PNC)
 Серийный номер (S.N.)

14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Напряжение	220 - 240 В
Частота	50 Гц

15. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и

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

Дата производства данного изделия указана в серийном номере (serial number), где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры номера – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 11012345 означает, что изделие произведено на десятой неделе 2011 года.

www.electrolux.com/shop



892954985-A-332013

EAC

