



Thinking of you
Electrolux



EVK95946A

RU ДУХОВОЙ ШКАФ

ИНСТРУКЦИЯ ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ



СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| 1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ..... | 3 |
| 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ..... | 5 |
| 3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ..... | 8 |
| 4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ..... | 9 |
| 5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ..... | 11 |
| 6. КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО..... | 11 |
| 7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ..... | 12 |
| 8. ПОМОЩЬ В ПРИГОТОВЛЕНИИ..... | 24 |
| 9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ..... | 28 |
| 10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ..... | 30 |
| 11. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ..... | 31 |
| 12. УХОД И ОЧИСТКА..... | 48 |
| 13. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ..... | 51 |
| 14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ..... | 52 |

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: модель, код изделия (PNC), серийный номер.

Данная информация находится на табличке с техническими данными.



Внимание / Важные сведения по технике безопасности.



Общая информация и рекомендации



Информация по охране 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

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- 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 устройством защиты от детей, рекомендуем Вам включить это устройство.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

- Детям младше 3 лет запрещается находиться рядом с прибором, если взрослые не обеспечивают за ними постоянный надзор.

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.
- Перед выполнением операций по очистке и уходу отключите прибор от сети электропитания.
- Перед тем, как менять лампочку, убедитесь, что прибор отключен от электропитания, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- 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.
- В случае повреждения шнура питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с равнозначной квалификацией.
- Перед выполнением пиролитической очистки необходимо убрать явные загрязнения. Извлеките все детали из духового шкафа.
- Для извлечения направляющих для противня вытяните сначала переднюю, а затем заднюю

часть направляющей для противня из боковой стенки движением, направленным от стенки.

Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.

- Используйте только термощуп, рекомендованный для данного прибора.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка



ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, если он имеет повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.
- Прибор имеет большой вес: не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.
- При перемещении прибора не тяните его за ручку.
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.
- Убедитесь, что мебель под и рядом с прибором надежно закреплена.
- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся по обе стороны прибора, должны иметь ту же высоту.
- Убедитесь, что параметры электропитания, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют параметрам электросети. В противном случае вызовите электрика.
- Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электророзетку с защитным контактом.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура она должна быть выполнена нашим авторизованным сервисным центром.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора или приближения к ней, 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 во конце установки прибора. Убедитесь, что после установки имеется доступ к вилке.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за саму вилку.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели,

2.2 Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.

плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.

- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать расстояние между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Данный прибор соответствует директивам Е.Е.С.

2.3 Эксплуатация



ВНИМАНИЕ!

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

- Используйте прибор только в жилых помещениях.
- Не изменяйте параметры данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- 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 как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь.
- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.

- Не кладите на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся материалы или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
 - не помещайте непосредственно на дно прибора посуду и иные предметы.
 - не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
 - не наливайте в нагретый прибор воду.
 - не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
 - соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали не влияет на эффективность работы 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.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.
- Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.

2.4 Уход и очистка



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по чистке и уходу выключите прибор и

- извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность повреждения стеклянных панелей.
 - Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в сервисный центр.
 - Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
 - Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
 - Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
 - Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.
 - В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.
 - Очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.
- с антипригарным покрытием, сковороды, противни, кухонные принадлежности и т.д.
- Внимательно ознакомьтесь с инструкциями по пиролизической очистке.
 - Не подпускайте детей к прибору в ходе пиролизической очистки. Прибор сильно нагревается, и из передних вентиляционных отверстий выходит горячий воздух.
 - Пиролизическая очистка представляет собой разогрев до высокой температуры, что может приводить к высвобождению испарений от остатков пищи и материалов прибора. Поэтому потребителям настоятельно рекомендуется:
 - во время и после каждой пиролизической очистки обеспечить хорошую вентиляцию.
 - обеспечить хорошую вентиляцию во время и после первого использования прибора при максимальной температуре.
 - В отличие от людей, некоторые птицы и рептилии могут быть особенно чувствительными к испарениям, исходящим от всех духовых шкафов, оснащенных функцией пиролизической очистки.
 - Во время первого нагрева прибора до максимальной рабочей температуры, а также во время и после пиролизической очистки вблизи места установки прибора не должно находиться домашних животных (и особенно птиц): перенесите их в хорошо вентилируемое помещение.
 - Наибольшие домашние животные также могут быть крайне восприимчивыми к локальным перепадам температуры вблизи всех духовых шкафов с функцией пиролизической очистки в ходе работы программы пиролизической самоочистки.
 - Высокая температура, достигаемая в ходе пиролизической очистки всеми духовыми шкафами с функцией пиролизической очистки,

2.5 Пиролизическая очистка



В режиме пиролизической чистки существует опасность травмы / пожара / выделения химических соединений (паров).

- Перед выполнением функции пиролизической самоочистки или перед первым использованием удалите из камеры духового шкафа:
 - какие бы то ни было остатки пищи, брызги/отложения масла или жира.
 - какие бы то ни было извлекаемые предметы (включая полки, боковые направляющие и т.д., поставляемые вместе с изделием), особенно кастрюли

может стать причиной повреждения антипригарных покрытий кастрюль, сковород, противней, кухонных принадлежностей и т.д., а также превратить их в источники небольшого количества вредных испарений.

- Описанные испарения от всех пиролизических духовых шкафов / остатков пищи не представляют опасности для человека, включая грудных детей и лиц с медицинскими заболеваниями.

2.6 Внутреннее освещение

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



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

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

2.7 Утилизация



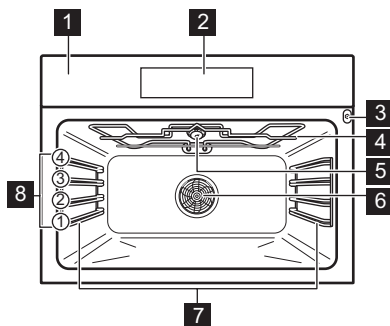
ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

- Отключите прибор от электросети.
- Отрежьте и утилизируйте кабель электропитания.
- Удалите защелку дверцы, чтобы предотвратить риск ее запания при попадании внутрь прибора детей и домашних животных.

3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

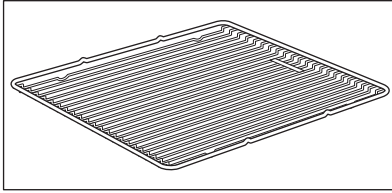
3.1 Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Электронный программатор
- 3 Гнездо для термощупа
- 4 Нагревательный элемент
- 5 Лампа освещения
- 6 Вентилятор
- 7 Съёмная направляющая для противня
- 8 Положение противней

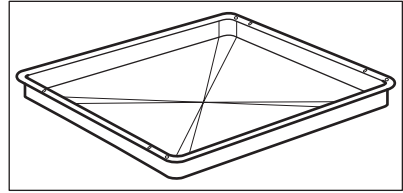
3.2 Принадлежности

Решетка



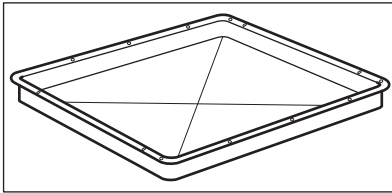
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.

Противень для жарки / гриля



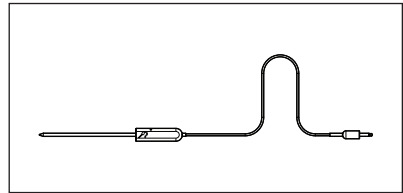
Для выпекания и жарки или в качестве поддона для сбора жира.

Глубокий противень



Для тортов и печенья.

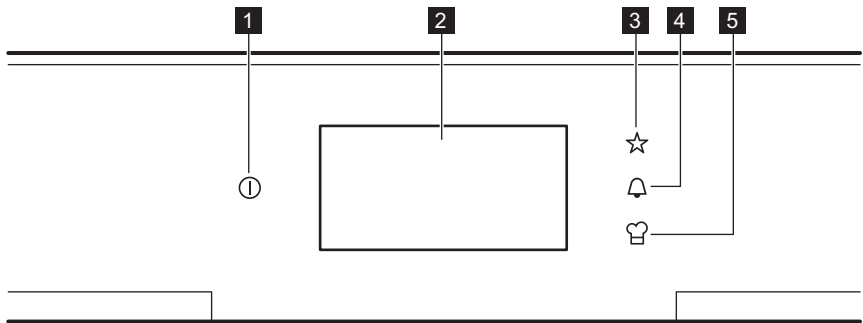
Термощуп



Определение готовности блюда.


4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

4.1 Электронный программатор



Управление прибором осуществляется с помощью сенсорных полей.

| Сенсорная клавиша | Режим | Комментарий |
|-------------------|----------|---------------------------------|
| 1 | ВКЛ/ВЫКЛ | Включение и выключение прибора. |

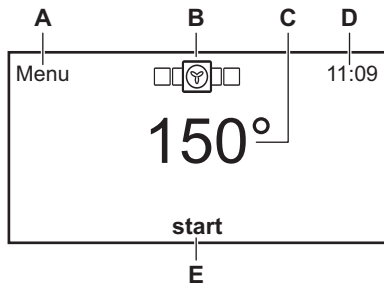
| Сенсорная клавиша | Режим | Комментарий |
|-------------------|---|------------------------|
| 2 | - | Дисплей |
| 3 |  | Любимые программы |
| 4 |  | Таймер |
| 5 |  | Помощь в приготовлении |



Сенсорные поля «Любимая программа», «Таймер» и «Помощь в Приготовлении» видны, только если прибор включен.






4.2 Дисплей

После включения прибор отображает базовый режим нагрева.



- A) Возврат в меню
- B) Текущий установленный режим нагрева
- C) Текущая установленная температура
- D) Часы
- E) Пуск

Другие индикаторы дисплея:

| Символ | Режим |
|---|--------------------------|
|  | Изменение размера шрифта |
|  | Дополнительные параметры |
|  | Термощуп |
|  | Сохранение тепла |
|  | Блокировка |

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

5.1 Первая очистка

Извлеките из прибора все принадлежности и съемные направляющие для противней.



См. Главу «Уход и очистка».

Перед первым использованием прибор следует очистить. Установите принадлежности и съемные направляющие для полок обратно на место.

5.2 Лицензия на программное обеспечение

Используемое в данном изделии программное обеспечение (ПО) защищено авторским правом с лицензией BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY и других авторов.

Имеется возможность вывести полный текст лицензий в изделия на ЖК-экран. Для этого следует выбрать в меню следующие пункты: **Основные Установки / Сервис / Лицензия..**

Имеется возможность загрузки исходного кода ПО с открытым исходным кодом, использованного в изделии. Для этого необходимо воспользоваться гиперссылкой на веб-странице изделия.

5.3 Первое подключение

При первом подключении прибора к сети электропитания необходимо:

- произвести выбор языка
- время
- выбрать формат отображения времени
- установить дату
- задать функцию быстрого нагрева

Выбранное имя или номер можно задать двумя способами. Прокрутив меню до требуемой отметки или коснувшись выбранного варианта. Настройку можно изменить в меню Основные Установки.

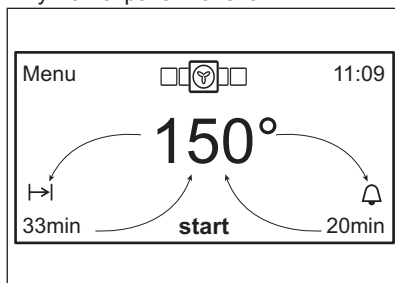
6. КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО

6.1 Использование сенсорного экрана

- Для прокрутки меню используйте быстрый жест или проведите пальцем по дисплею.
- Сила давления при выполнении жеста определяет скорость прокрутки экрана.
- Прокрутка может прекратиться автоматически, а также можно прервать ее немедленно, коснувшись дисплея.
- Выбранная функция запускается при отрыве пальца от дисплея.
- Для включения функции меню коснитесь выбранной функции на дисплее.
- Любой параметр на дисплее можно изменить, коснувшись его.

- Для выбора требуемой функции, значения времени или температуры можно прокрутить список или коснуться параметра, который требуется изменить.
- При включении режима нагрева на дисплее не отображается **Menu**. Коснитесь дисплея в любом месте, чтобы снова вызвать **Menu**.
- Если при включенном приборе какие-либо символы исчезли с дисплея, коснитесь дисплея в любом месте. Все символы снова появятся на дисплее.
- После установки ряда функций на дисплей выводится всплывающее окно с дополнительными сведениями.
- Значение температуры может менять местоположение на

дисплее с другими функциями, расположенными в его нижних углах справа и слева.



Если нажать и удерживать в меню пункт с какой-либо функцией, отображается короткое описание функции.

6.2 Меню: краткое руководство

| Меню | |
|---------|---------------------------------|
| Функции | Режимы нагрева |
| | Особые |
| | Очистка |
| | Любимые программы |
| Таймеры | Будильник |
| | Продолжительность приготовления |
| | Время старта |
| | Время выключения |
| | Время работы |

| Меню | |
|-------------------------------|------------------------------------|
| Опции | Лампа освещения |
| | Сохранение тепла |
| | Включил и Иди |
| | Функция «Защита от детей» |
| | Блокировка экрана |
| Помощь в приготовлении | Поваренная книга |
| | Быстрый старт |
| Последние и часто исп. режимы | Последние используемые режимы |
| | Наиболее часто используемые режимы |
| Основные Установки | Быстрый нагрев |
| | Напоминание О Чистке |
| | Дисплей |
| | Звук |
| | Язык |
| | Дата и время |
| | Деморежим |
| Сервис | |

7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

7.1 Эксплуатация прибора

Для эксплуатации прибора можно использовать:

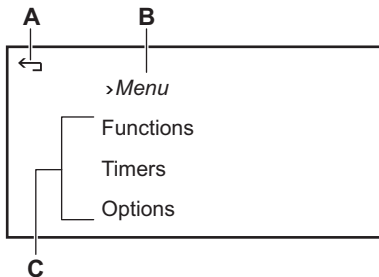
- **ручной режим** – для установки ручную режима нагрева,

- температуры и времени приготовления.
- **автоматические программы(Помощь в приготовлении)** — для приготовления блюд при отсутствии достаточного опыта и знаний в области кулинарии.

7.2 Использование меню

1. Для включения прибора коснитесь ①.
2. Коснитесь **Menu**.
3. Прокрутите меню, чтобы найти функцию, которую требуется включить.
4. Для включения функции коснитесь ее названия на дисплее.
5. Для возврата в предыдущее меню коснитесь ← или **Menu**.
6. Для выключения прибора коснитесь ①.

7.3 Обзор меню

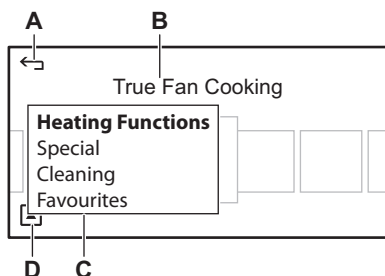


- A) Возврат в меню
- B) Текущий уровень меню
- C) Список функций

Главное меню

| Элемент меню | Описание |
|-------------------------------|--|
| Функции | Список режимов нагрева, а также функций «Особые», «Очистка» и «Любимые программы». |
| Таймеры | Список функций часов. |
| Опции | В нем содержится список других дополнительных функций, связанных с обеспечением безопасности, функции включения лампы, Сохранение тепла и Включил и Иди. |
| Помощь в приготовлении | Вывод списка программ автоматического приготовления. |
| Последние и часто исп. режимы | Отображение функции, которая использовалась в последний раз, а также отображение наиболее часто используемых функций. |
| Основные Установки | Список основных установок. |

7.4 Подменю для меню: Функции



- A) Возврат в меню
- B) Список режимов нагрева
- C) Список доступных параметров
- D) Дополнительные параметры

7.5 Установка режима нагрева

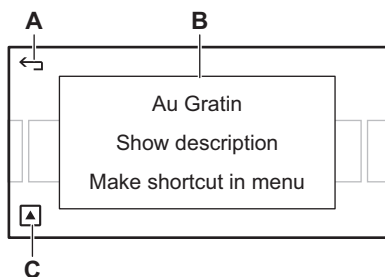
1. Прокрутите меню, чтобы найти функцию, которую требуется включить, и коснитесь ее названия.
2. Для изменения температуры коснитесь значения температуры на дисплее и прокрутите список, выбрав нужное значение.
3. Коснитесь температуры для подтверждения.
4. Для включения функции коснитесь пункта **Start**.

При достижении температуры, близкой к заданной, прибор выдает звуковой сигнал. По окончании приготовления снова звучит звуковой сигнал.

Чтобы вернуться назад в предыдущее меню, коснитесь сенсорного поля **Menu..**




Имеется возможность просмотреть описание режима нагрева или создать режим по умолчанию во всплывающем окне. Задержите палец на выбранном режиме нагрева дольше, чем на 2 секунды. Если задать требуемый режим нагрева для использования его по умолчанию, при дальнейшем включении прибора он будет отображаться первым в списке функций.



- A) Возврат в меню
- B) Всплывающее окно
- C) Дополнительные параметры



7.6 Подменю для меню: Режимы нагрева

| | | |
|---|--------------------------------------|--|
|  | Хлеб | Выпекание хлеба с хрустящей корочкой. |
|  | Нижний нагрев | Разогрев пирогов с созданием хрустящей нижней корочки и консервирование продуктов. |
|  | Влажный горячий воздух ¹⁾ | Экономия электроэнергии при приготовлении сухой выпечки, а также выпекание в формах на одном уровне духового шкафа. Лампа выключается через 30 секунд. Она включается снова через меню или при открывании дверцы духового шкафа. |
|  | Медл. приготовление | Медленная жарка для приготовления очень нежного и сочного жаркого. |
|  | Настройка для пиццы | Выпечка на одном уровне духового шкафа блюд с хрустящей основой, например, пиццы или открытого пирога. Задавайте температуру на 20°C – 40°C ниже, чем при использовании функции «Верхний + нижний нагрев». |
|  | Верхний + нижний нагрев | Верхний и нижний нагрев для выпекания и жарки на одном уровне. |
|  | Горячий воздух | Режим конвекции для одновременного приготовления нескольких блюд максимум на трех уровнях. Задавайте температуру выпекания на 20°C - 40°C ниже, чем при использовании функции «Верхний + нижний нагрев». |
|  | Турбо-гриль | Жарка в режиме конвекции крупных кусков мяса или птицы (не филе) на одном уровне, а также обжаривание в панировке и подрумянивание. |
|  | Быстрое грилирование | Приготовление на гриле продуктов плоской формы и тостов. |
|  | Грилирование | Приготовление на гриле продуктов больших размеров, например, ростбифа. |
|  | ЭКО жарка | Оптимизация энергопотребления в ходе жарки. Сначала необходимо установить время приготовления. В ходе работы этой функции лампа освещения выключена. Она включается снова через меню или при открывании дверцы духового шкафа. |
|  | Замороженные продукты | Приготовление продуктов быстрого приготовления с золотистой хрустящей корочкой, например, картофеля фри или долек картофеля. |




| | | |
|---|-----------|---|
|  | Запеканка | Создание коричневой корочки для таких блюд, как лазанья или картофельная запеканка, а также обжаривание в панировке и подрумянивание. |
|---|-----------|---|

1) Данная функция используется при определении класса энергоэффективности в соответствии с EN50304.

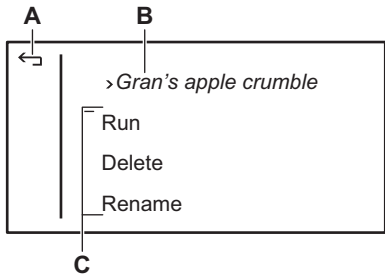
7.7 Подменю для меню: Особые

| | | |
|---|-------------------|--|
|  | Высушивание | Подсушивание тонко нарезанных фруктов, например, яблок, слив, персиков, и овощей, например, помидоров, цуккини или грибов. |
|  | Размораживание | Размораживание замороженных продуктов. |
|  | Поддержание тепла | Сохранение пищи в теплом виде. |
|  | Подогрев тарелок | Предварительный подогрев тарелок перед подачей на стол. |
|  | Подготовка теста | Контролируемая расстойка теста перед выпеканием. |
|  | Консервирование | Консервирование продуктов, например, маринование различных овощей в стеклянной посуде. |

7.8 Подменю для меню: Очистка

| | | |
|---|------------------------------------|---|
|  | Быстрая пиролизическая очистка | 1 час, для низкой степени загрязнения. Пиролизическая очистка устранил стойкие загрязнения, превратив их в золу, которую затем можно будет с легкостью убрать тряпкой из духового шкафа. |
|  | Обычная пиролизическая очистка | 1 час 30 мин для обычной степени загрязнения. Пиролизическая очистка устранил стойкие загрязнения, превратив их в золу, которую затем можно будет с легкостью убрать тряпкой из духового шкафа. |
|  | Интенсивная пиролизическая очистка | 2 часа 30 мин, для сильной степени загрязнения. Пиролизическая очистка устранил стойкие загрязнения, превратив их в золу, которую затем можно будет с легкостью убрать тряпкой из духового шкафа. |

7.9 Подменю для меню: Любимые программы



- A) Возврат в меню
- B) Любимая программа
- C) Список функций

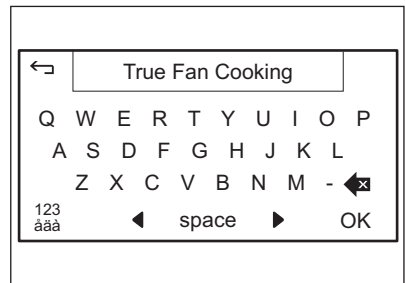
Список предварительно сохраненных настроек. Вы также можете сохранить в памяти прибора текущие настройки, например, продолжительность, температуру или режим нагрева.

Можно задать до 20 программ, которые будут отображаться в списке в алфавитном порядке.

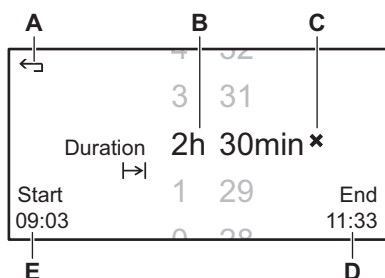
| Элемент меню | Описание |
|---------------|--|
| Выполнить | Запустите заранее сохраненную «Любимую программу». |
| Удалить | Удалить данную любимую программу без возможности дальнейшего восстановления. |
| Переименовать | Изменить или исправить ранее сохраненное название. |

7.10 Сохранение любимой программы

1. Для сохранения текущих настроек режима нагрева коснитесь ☆.
2. Выберите Создать на основе текущих настроек.
3. Введите название любимой программы и коснитесь ОК.



7.11 Подменю для меню: Таймеры



- A) Возврат в меню
- B) Текущее установленное значение продолжительности
- C) Сброс продолжительности приготовления
- D) Время окончания
- E) Время начала


| Элемент меню | Описание |
|---------------------------------|--|
| Будильник | Для удобства настройки и запуска обратного отсчета на основном экране отображается таймер, а по завершении обратного отсчета выдается звуковой сигнал. Работа данного таймера не прерывает процесс приготовления; функция таймера доступна, даже когда духовой шкаф выключен. Прокрутите для установки, и таймер автоматически начнет обратный отсчет. |
| Продолжительность приготовления | Для удобства настройки и запуска обратного отсчета на основном экране отображается таймер, а по завершении обратного отсчета духовой шкаф прекращает работу и выдает звуковой сигнал. |
| Время старта | Установка времени включения при уже заданных настройках прибора. |
| Время выключения | Установка времени выключения уже заданных настроек прибора. |
| Время работы | Отображение, скрытие или сброс таймера, который начинает отсчет при нажатии на кнопку «Пуск». Функция «Время работы» доступна, только если духовой шкаф работает. |

7.12 Установка функций часов



При использовании термощупа функции «Продолжительность» и «Окончание» не действуют.

При включенном приборе можно изменить время и дату, коснувшись значка часов на дисплее.

1. Перейдите к пункту Режимы нагрева.
2. Выберите режим нагрева и задайте температуру.
3. Коснитесь  или перейдите к пункту: Таймеры.
4. Выберите функцию часов.
5. Прокрутите список, чтобы задать требуемое значение времени. Подождите несколько секунд, пока время не будет задано автоматически, или коснитесь для подтверждения **h** или **min**.

Настройку можно удалить, коснувшись **x**.

По окончании действия функции часов раздастся звуковой сигнал, а на дисплее отобразится сообщение. Можно прервать или увеличить продолжительность процесса приготовления.

7.13 Подменю для меню: Опции

Другие индивидуальные настройки, относящиеся к безопасности, удобству эксплуатации и к лампе освещения духового шкафа.

| Элемент меню | Описание |
|--------------------------------------|---|
| Лампа освещения Вкл / Выкл | |
| Сохранение тепла | Режим «Сохранение тепла» доступен, только если установлена продолжительность. Духовой шкаф не выключится автоматически, но сохраняет пищу в подогретом состоянии в течение 30 минут. Режим совместим не со всеми программами. При включенном режиме на дисплее отображается соответствующий значок. |
| Включил и Иди | «Включил и иди» позволяет задать режим духового шкафа и продолжительность его работы, и включить его позже одним касанием экрана. При запуске процесса приготовления включается блокировка экрана. Функция отображается в меню только если задана продолжительность. |
| Функция «Защита от детей» Вкл / Выкл | Включенная функция блокирует экран, все кнопки и дверцу. Они остаются заблокированными как при включенном, так и при выключенном приборе. Для разблокировки коснитесь дисплея и следуйте инструкциям. Для повторной блокировки после разблокировки необходимо снова воспользоваться меню. |
| Блокировка экрана | Блокировка экрана временно «блокирует» сенсорный экран и все кнопки, кроме кнопки включения. Для разблокировки коснитесь дисплея и следуйте инструкциям. |

7.14 Сохранение тепла

Функция служит для поддержания температуры готовых продуктов на уровне 80°C в течение 30 минут. Она включается после окончания процессов выпекания или жарки.



Функция несовместима с режимом низкотемпературного приготовления, автоматическими функциями «Указать вес», автоматическими программами с использованием пара, всеми режимами из меню: Особые и режимами обработки паром из меню Режимы нагрева.

Условия для этой функции:

- Был выбран режим нагрева или автоматическая программа.
- Установленная температура должна превышать 80°C.
- Была задана функция Продолжительность приготовления.
- Была включена функция Сохранение тепла в меню Опции.
- На дисплее отображается .



При использовании термощупа символ на дисплее не отображается.

При нажатии на функция отключается.

7.15 Включил и Иди

Данная функция позволяет задать режим нагрева (или программу) и включать ее позже одним нажатием на сенсорное поле или касанием сообщения на дисплее.



Данная функция совместима с функциями «Продолжительность приготовления» и «Термощуп». Данная функция несовместима с функцией очистки.

1. Включите прибор.
2. Выберите режим нагрева или автоматическую программу.
3. Выберите в меню: Продолжительность приготовления.
4. Выберите Опции / Включил и Иди. Коснитесь сообщения на дисплее или нажмите на любое сенсорное поле (за исключением). Будет включен установленный режим нагрева.



При нажатии на перед запуском функции она отключается.

По окончании действия режима нагрева будет выдан звуковой сигнал.



- Функция Функция «Защита от детей» работает, если действует какой-либо режим нагрева, а также после выключения прибора. Для отключения функции следуйте указаниям на дисплее.
- Меню Опции позволяет включать и выключать функцию Включил и Иди.

7.16 Функция «Защита от детей»

Menu / Опции / Функция «Защита от детей»

Данная функция предотвращает случайное включение прибора.

Включение функции: Функция «Защита от детей»



В случае выполнения пиролитической очистки дверца блокируется. При касании любого сенсорного поля на дисплее отображается сообщение.

1. Установите переключатель режимов на Вкл.
2. Выключите прибор.

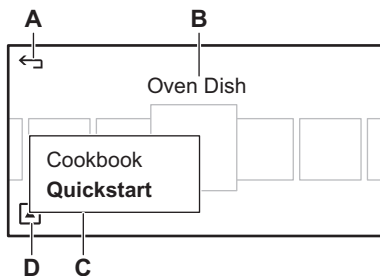
Выберите в меню: Функция «Защита от детей»

1. Включите прибор.
2. Коснитесь дисплея.
3. Следуйте указаниям на дисплее.

7.17 Блокировка экрана

Menu / Опции / Блокировка экрана

7.18 Подменю для меню: Помощь в приготовлении



Поваренная книга, задача которой – вдохновить и мотивировать Вас. В ней содержатся готовые рецепты, а также функция быстрого пуска с рекомендованными настройками духового шкафа для Ваших собственных рецептов. Время и температура режима быстрого пуска можно настроить согласно Вашим требованиям. Рекомендованные настройки появляются, если коснуться колпака шеф-повара на блюде.

Данная функция предотвращает случайное включение прибора. Данную функцию можно включить, только когда прибор работает.

Включение функции: Блокировка экрана

1. Включите прибор.
2. Задайте какой-либо режим нагрева или параметр.
3. Перейдите к пункту: Блокировка экрана.
4. Для включения функции коснитесь пункта Блокировка экрана.

Прибор заблокирован. При выключении прибора данная функция отключается автоматически.

Выберите в меню: Блокировка экрана

1. Коснитесь дисплея.
2. Следуйте указаниям на дисплее.

- A) Возврат в меню
- B) Категория блюда
- C) Поваренная книга и Быстрый старт
- D) Дополнительные параметры


7.19 Подменю для меню: Последние и часто исп. режимы

Легкодоступный список последних и наиболее часто используемых функций, рецептов и режимов «Быстрый пуск».

| Элемент меню | Описание |
|------------------------------------|---|
| Последние используемые режимы | Отображается 5 использовавшихся последними режимов. |
| Наиболее часто используемые режимы | Отображается 5 наиболее часто использующихся режимов. |

7.20 Подменю для меню: Основные Установки

Заданные установки оказываются выбранными при каждом включении прибора.

| Элемент меню | Описание |
|---|--|
| Быстрый нагрев Вкл / Выкл | При включении время разогрева духового шкафа для некоторых режимов нагрева будет сокращено. Включенный режим выделяется на экране значком «>>». |
| Напоминание О Чистке Вкл / Выкл | Включение или выключение выдачи духовым шкафом напоминания о необходимости запуска цикла очистки. |
| Дисплей Выбор настроек дисплея. | <p>Яркость Можно выбрать 4 режима яркости.</p> <p> Установка яркости дисплея в режиме «ВКЛ». В режиме «ВЫКЛ» изменить установленный день недели невозможно.</p> <hr/> <p>Заставки Вкл / Выкл Отобразить или скрыть фоновые изображения.</p> |
| Звук Настройки звука. | <p>Громкость</p> <p>Тип (Сигнал / Щелчок / Без звука)</p> |
| Язык | Выбор требуемого языка. |

| Элемент меню | Описание |
|--|--|
| Дата и время Выбор даты, времени и других параметров отображения времени. | Время Установка или изменение времени. |
| | Дата Установка или изменение даты. |
| | Формат Выберите требуемый формат отображения времени: ЧЧ:ММ или ДП/ПП. |
| | Стиль отображения времени Выберите вид часов, когда духовой шкаф выключен. |
| Деморежим Только для использования в магазинах. При включении режима нагревательные элементы отключаются, а на экране отображается «ДЕМО». | Код запуска |
| Сервис Отображение версии и конфигурации программного обеспечения. | Версия ПО (программного обеспечения) Отображение версии ПО духового шкафа. |
| | Сброс всех настроек Восстановление всех заводских настроек. |
| | Лицензия Отобразить лицензию на английском языке. |

7.21 Экономия электроэнергии

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

- **Общие рекомендации**

- Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы прибора была плотно закрыта. Во время приготовления дверца должна быть закрыта как можно большую часть времени.
- Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду.
- Если это возможно, помещайте продукты в духовой шкаф, не разогревая его.
- Если продолжительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру духового шкафа до

минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления в зависимости от продолжительности приготовления. Приготовление продолжится благодаря остаточному теплу внутри духового шкафа.

- Используйте остаточное тепло для разогрева других продуктов.
- **Приготовление с использованием вентилятора** – по возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется вентилятор. Это позволит сберечь электроэнергию.
- **Остаточное тепло**
 - В ряде функций нагрева при использовании программ с заданным временем работы («Продолжительность», «Окончание») и временем работы более 30 минут нагревательные элементы

автоматически выключаются на 10% раньше. Вентилятор и лампа освещения продолжают работать.

- **Использование прибора с выключенной лампой освещения** – выключите лампу освещения на время приготовления и включайте ее, только когда она Вам нужна.
- **Сохранение продуктов теплыми** – если Вы хотите использовать остаточное тепло для сохранения пищи в теплом состоянии, выбирайте максимально низкое значение температуры. На дисплее

будет отображаться температура остаточного тепла.

- **Функции Эконом** – лампа включается при запуске прибора. Лампа освещения включается снова при ее включении через меню или при открывании дверцы прибора.
- **Влажный горячий воздух** – лампа выключается через 30 секунд. Ее можно включить снова в соответствии с Вашими предпочтениями.

8. ПОМОЩЬ В ПРИГОТОВЛЕНИИ



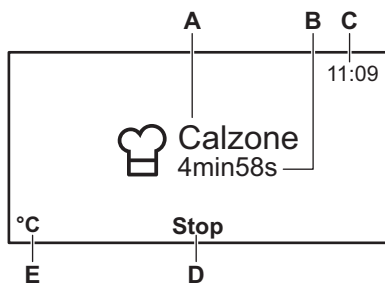
ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

8.1 Помощь в приготовлении

Menu / Помощь в приготовлении или коснитесь:

Имеется возможность выбора функции Поваренная книга или Быстрый старт.



8.2 Включение функции

1. Прокрутите список категории продуктов и коснитесь пункта, который Вы хотели бы выбрать.
2. Прокрутите список блюд и коснитесь пункта, который Вы хотели бы выбрать.
3. Для включения функции коснитесь пункта **Start**.

По окончании работы функции на дисплей выводится сообщение.

- A) Рецепт
- B) Оставшееся время
- C) Часы
- D) Стоп
- E) Темп.

8.3 Подменю для меню: Поваренная книга

Menu / Помощь в приготовлении / Поваренная книга или коснитесь:

Данная функция содержит список рецептов с оптимальными настройками прибора. Изменение

рецептов пользователем невозможно. Ингредиенты и метод приготовления для каждого рецепта отображаются на дисплее.

Для возврата к списку ингредиентов и метода приготовления после выбора рецепта коснитесь названия рецепта.

Рецепты, присвоенные такой функции конкретного прибора, можно найти на нашем веб-сайте. Для выбора подходящей книги рецептов уточните PNC (код изделия) на табличке с техническими данными на передней рамке внутренней камеры прибора.

автоматические установки. Вы найдете рецепты на нашем веб-сайте. Для выбора подходящей книги рецептов уточните PNC (код изделия) на табличке с техническими данными на передней рамке внутренней камеры прибора.


При выборе функции Поваренная книга прибором используются

| Категория блюда | Блюдо | |
|--|---|---|
| Тушение/запекание | Запеканка с цикорием Клецки по-франц. Запеканка с анчоусами («Искушение св. Янсона») Лазанья | Мусака Запеченная паста (макаронные изделия) Картофельная запеканка |
| Пицца, закрытые и открытые пироги | Луковый пирог Пирожки | Пицца Открытый пирог |
| Торты, пироги и печенье | Миндальный торт Шоколадный торт Морковный торт Сырный торт/Чизкейк Сырн. открыт.пирог Сырные пирожки Фруктовый кекс Французский фрукт. пирог Открытый пирог из козьего сыра | Пирог с запеченными яблоками по бабушкиному рецепту Лимонный бисквит Маффины (кексы) Пирог-кольцо Дрожжевой пирог Бисквит Хрустящий торт Шведский торт Пирожки с яблоками |
| Хлеб/Булочки | Домашний хлеб Дрожжевой пирог | Белый хлеб Дрожжевой пирог с медом |
| Рыба | Треска Куски рыбного филе Рыба, запеченная в соли | Рыба на пару Фаршированные кальмары |
| Птица | Петух в вине | Жареная утка с апельс. |
| Мясо | Говядина тушеная Ножка ягненка Маринованная говядина Мясной рулет Кролик с горчицей Телячья ножка Свиная ножка | Свиная лопатка Кролик Фаршированная телятина Праздничное шведское жаркое Телячья ножка Кабан |

8.4 Подменю для меню: Быстрый старт

Меню / Помощь в приготовлении /



Быстрый старт или коснитесь: 







Значения температуры и времени выпекания являются ориентировочными значениями для получения оптимальных результатов. Они зависят от рецепта, а также, от качества и количества используемых ингредиентов. Для проверки заданных настроек коснитесь (выбрав название блюда) пункта .

Для смены температуры или установки требуемого времени коснитесь значения температуры или минут на дисплее.

Функция «Быстрый старт» содержит набор автоматических программ с

оптимальными настройками для каждого типа мяса.

- Программы для мяса с автоматической функцией «Указать вес»  – данная функция автоматически рассчитывает время жарки. Чтобы использовать эту функцию, необходимо указать вес продукта. Время при этом задается автоматически. Для коснитесь значения минут под названием блюда и введите верное значение.
- Программы приготовления для мяса с автоматической функцией «Термощуп»  – данная функция автоматически рассчитывает время жарки. По окончании программы выдается звуковой сигнал.

| Категория блюда | Блюдо | |
|-----------------|--|--|
| Рыба | Рыба <ul style="list-style-type: none"> • Выпечка (1–1,5 кг) • На гриле, целиком  • На гриле, целиком (1–1,5 кг) • Филе, замороженное | Лосось <ul style="list-style-type: none"> • Целиком (до 2 кг) |
| Птица | Куриное филе  Куриное филе (1–1,5 кг) Цыпленок <ul style="list-style-type: none"> • Половина (по 400–500 г) • Целиком  • Крылышки, свежие • Крылышки, замороженные • Ножки, свежие • Ножки, замороженные | Утка  Гусь  Индейка  |

| Категория блюда | Блюдо | |
|--|--|--|
| Мясо | <p>Говядина</p> <ul style="list-style-type: none"> • Тушеная  <p>Заяц</p> <ul style="list-style-type: none"> • Нога (1–1,5 кг) • Седло  • Седло (до 1 кг) <p>Баранина</p> <ul style="list-style-type: none"> • Нога (1–1,5 кг) • Тушеная  • Седло (1–1,5 кг) • Нога из мяса, средняя  • Нога из мяса, средняя (до 2 кг) <p>Мясной рулет (750 г–1 кг)</p> <p>Свинина</p> <ul style="list-style-type: none"> • Окорок (1–1,5 кг) • Рулька (предварительно отваренная) • Вырезка  • Вырезка • Шейная часть (1–1,5 кг) • Жаркое  • Лопатка (1–1,5 кг) <p>Копченая свиная вырезка (до 1,5 кг)</p> | <p>Ростбиф</p> <ul style="list-style-type: none"> • Средней прожаренности  • Средней прожаренности • С кровью  • С кровью • Хорошей прожаренности  • Хорошей прожаренности <p>Жаркое </p> <p>Говядина по-скандинав.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Средней прожаренности  • С кровью  • Хорошей прожаренности  <p>Свиная грудинка (1,5–2 кг)</p> <p>Телятина</p> <ul style="list-style-type: none"> • Рулька (1,5–2 кг) • Вырезка • Жаркое  <p>Оленина</p> <ul style="list-style-type: none"> • Окорок (1,5–2 кг) • Седло (1,5–2 кг) |
| Тушение/запекание | <p>Лазанья</p> <p>Лазанья, замороженная</p> <p>Запеканка из макаронных изделий</p> | <p>Картофельная запеканка</p> <p>Сладкие запеканки</p> <p>Запеканка из овощей</p> |
| Пицца, закрытые и открытые пироги | <p>Багет с расплавленным сыром</p> <p>Фламмухен</p> <p>Пицца</p> <ul style="list-style-type: none"> • Американская, замороженная • В охлажденном виде • Дополнительная начинка • Замороженн. • Закуски, замороженные • Тонкая основа | <p>Открытый пирог</p> <p>Пикантный пирог</p> |

| Категория блюда | Блюдо | |
|--------------------------------|--|--|
| Торты, пироги и печенье | Миндальный торт Яблочный пирог, закрытый Яблочный пирог Ябл. штрудель, заморож. Пирог на противне <ul style="list-style-type: none"> • Опарное тесто • Дрожжевое тесто Сдобная булочка Маленькие торты Сырный торт (чизкейк) в форме Сырный торт (чизкейк), на противне Рождественские коврижки Пирожное из заварного теста Пирог с обсыпкой Эклеры Основа для открытого пирога <ul style="list-style-type: none"> • Изделия из песочного теста • Бисквитное тесто | Открытый фруктовый пирог <ul style="list-style-type: none"> • Изделия из песочного теста • Бисквитное тесто • Дрожжевое тесто Миндальное печенье Бисквит «Мадера» Полоски из теста Изделия из слоеного теста Пирог-кольцо Печенье из песочного теста Бисквит Сахарное печенье с кокосом Швейцарский открытый пирог Швейцарский рулет Открытые пироги Дрожжевой пирог |
| Хлеб/Булочки | Хлеб из цельнозерновой муки Багет Багеты, замороженные Багеты, готовые Батон-венчик Чиабатта Серый хлеб | Батон-плетенка Булочки Булочки, готовые Ржаной хлеб Пресный хлеб Белый хлеб |
| Гарниры | Крокеты Картофель фри, тонко нарезанный Картофель фри, крупно нарезанный | Картофельные биточки Картофель, ломтики |



Автоматическая функция «Термощуп»



Автоматическая функция «Указать вес»

9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие сведения по технике безопасности.

9.1 Термощуп

Следует задать два значения температуры: температуру духового

шкафа и температуру внутри продукта.

Термощуп для мяса предназначен для измерения температуры внутри мяса. При достижении мясом заданной температуры прибор выключается.



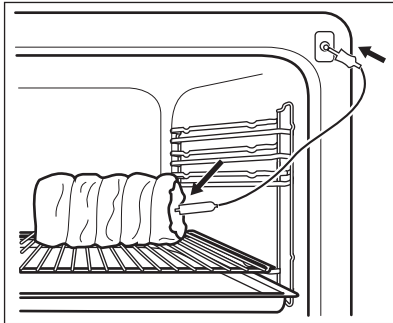
ОСТОРОЖНО!


Используйте только термощуп, идущий в комплекте с прибором, или фирменные запасные части.



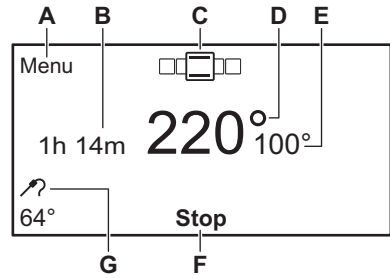
В ходе приготовления термощуп для мяса должен находиться внутри куска мяса и быть включен в свое гнездо.

1. Включите прибор.
2. Поместите наконечник термощупа в центр куска мяса.
3. Вставьте штекер термощупа для мяса в гнездо на передней панели прибора.



На дисплее отобразится символ термощупа .

4. Установите температуру внутри продукта.
5. Задайте режим нагрева и, при необходимости, температуру духового шкафа.
Для изменения температуры внутри продукта коснитесь значения температуры на дисплее.



- A) Возврат в меню
- B) Время работы функции
- C) Текущий установленный режим нагрева
- D) Текущая установленная температура
- E) Текущая температура духового шкафа
- F) Стоп
- G) Текущая установленная температура для функции «Термощуп»

При достижении заданной температуры внутри продукта раздастся звуковой сигнал. Прибор отключится автоматически.

6. Нажмите на сенсорное поле, чтобы выключить звуковой сигнал.
7. Извлеките штекер термощупа из гнезда и достаньте мясо из духового шкафа.



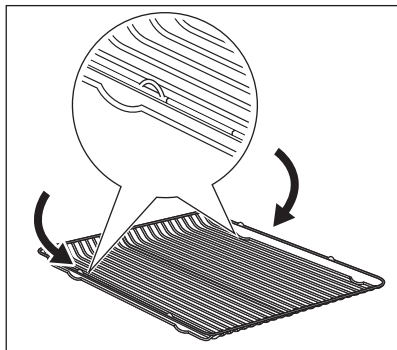
ВНИМАНИЕ!

Термощуп сильно нагревается. Существует опасность получения ожогов. Будьте осторожны при извлечении наконечника и штекера термощупа.

9.2 Установка дополнительных принадлежностей

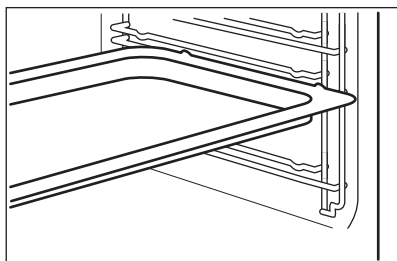
Решетка:

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



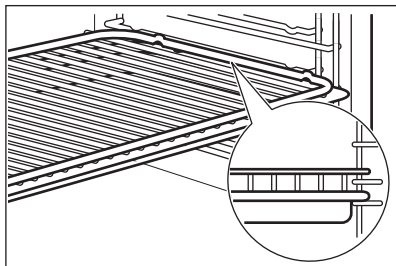
Противень для жарки:

Вставьте противень для жарки между направляющими планками духового шкафа.



Одновременная установка решетки и глубокого противня:

Вставьте сотейник между направляющими для противня и решеткой на направляющих выше.



- 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.

10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

10.1 Автоматическое отключение

В целях безопасности прибор автоматически отключается через определенное время в случае, если какой-либо режим нагрева продолжает выполняться и Вы не меняете температуру духового шкафа.

| Температура (°C) | Время отключения (час) |
|------------------|------------------------|
| 30 - 115 | 12.5 |

| Температура (°C) | Время отключения (час) |
|------------------|------------------------|
| 120 - 195 | 8.5 |
| 200 - 245 | 5.5 |
| 250 – максимум | 3 |



Автоматическое отключение не действует, если выбраны следующие функции: термошуп, Продолжительность, Оконч..

10.2 Вентилятор охлаждения

Когда прибор включен, вентилятор включается автоматически, чтобы охладить поверхности прибора. При

выключении прибора вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

11. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.



Приведенные в таблицах значения температуры и времени выпекания являются ориентировочными. Они зависят от рецепта, а также от качества и количества используемых ингредиентов.

11.1 Внутренняя сторона дверцы

В некоторых моделях на внутренней стороне дверцы имеется:

- нумерация положений противней.
- информация о режимах нагрева, рекомендуемых положениях противней и температура для приготовления типичных блюд.

11.2 Рекомендации по использованию особых режимов нагрева духового шкафа

Поддержание тепла

Используйте данный режим, если требуется поддерживать блюдо горячим.

Автоматически поддерживается температура 80°C.

Подогрев тарелок

Для подогрева тарелок.

Равномерно разместите тарелки по всей решетке. Переверните стопки по истечении половины времени подогрева.

Автоматически поддерживается температура 70°C.

Рекомендуемое положение противня: 3.

Подготовка теста

Данная автоматическая функция может использоваться с любым рецептом, в котором присутствует дрожжевое тесто. В условиях, которые создает этот режим, тесто хорошо поднимается. Положите тесто в достаточно большую миску, чтобы тесто могло подняться, и накройте его влажным полотенцем или полиэтиленовой пленкой. Установите решетку на первый уровень и поставьте на нее миску. Закройте дверцу и выберите функцию Подготовка теста. Установите необходимое время.

11.3 Выпекание

- Ваш духовой шкаф может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. Приведите свои обычные настройки (температура, время приготовления) и положения противней к значениям, указанным в таблице.
- Производитель рекомендует при первом использовании использовать самую низкую температуру.
- Если не удалось найти данные для конкретного кулинарного рецепта, ориентируйтесь на схожий с ним рецепт.
- При выпекании пирогов более, чем на одном положении противня,

- время выпекания можно увеличить на 10–15 минут.
- Пироги и выпечка, расположенные на разной высоте, сначала подрумяниваются не всегда равномерно. В этом случае не меняйте заданную температуру. Разница выровняется в процессе выпекания.
 - При продолжительном времени выпекания Вы можете отключить

духовой шкаф приблизительно 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.

11.4 Советы по выпечке

| Результат выпекания/ жарки | 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 воды в тесте. | Используйте меньшее количество 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. | Слишком высокая температура духового шкафа и слишком короткое время выпекания. | Уменьшите температуру духового шкафа и увеличьте время выпекания. |

| Результат выпекания/ жарки | Возможная причина | Решение |
|--|--|---|
| 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. |

11.5 Выпекание на одном уровне

Выпечка в формах

| Продукты | Режим | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|---|-------------------------|------------------|-------------|--------------------|
| Пирог-кольцо или бриошь | Горячий воздух | 150 - 160 | 50 - 70 | 1 |
| Бисквит «Мадера» / Фруктовый кекс | Горячий воздух | 140 - 160 | 70 - 90 | 1 |
| Sponge cake / Бисквит | Горячий воздух | 140 - 150 | 35 - 50 | 1 |
| Sponge cake / Бисквит | Верхний + нижний нагрев | 160 | 35 - 50 | 1 |
| Коржи для открытого пирога из песочного теста ¹⁾ | Горячий воздух | 170 - 180 | 10 - 25 | 2 |
| Коржи для открытого пирога из бисквитного теста | Горячий воздух | 150 - 170 | 20 - 25 | 2 |
| Apple pie / Яблочный пирог (2 формы по Ø 20 см, установленные по диагонали) | Горячий воздух | 160 | 70 - 90 | 2 |
| Apple pie / Яблочный пирог (2 формы по Ø 20 см, установленные по диагонали) | Верхний + нижний нагрев | 180 | 70 - 90 | 1 |
| Сырный торт/Чизкейк, противень ²⁾ | Верхний + нижний нагрев | 160 - 170 | 70 - 90 | 2 |

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

²⁾ Используйте противень для жарки.

Торты / выпечка / хлеб в глубоких противнях

| Продукты | Режим | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|--|-------------------------|-------------------------|--------------------|---------------------------|
| Батон-плетенка / батон-венок | Верхний + нижний нагрев | 170 - 190 | 30 - 40 | 1 |
| Рождественские коврижки ¹⁾ | Верхний + нижний нагрев | 160 - 180 | 50 - 70 | 1 |
| Хлеб (ржаной) ¹⁾ | Верхний + нижний нагрев | | | 1 |
| первый | | 230 | 20 | |
| затем | | 160 - 180 | 30 - 60 | |
| Пирожные со взбитыми сливками/эклеры ¹⁾ | Верхний + нижний нагрев | 190 - 210 | 20 - 35 | 2 |
| Швейцарский рулет ¹⁾ | Верхний + нижний нагрев | 180 - 200 | 10 - 20 | 2 |
| Сладкий пирог с обсыпкой (сухой) | Горячий воздух | 150 - 160 | 20 - 40 | 2 |
| Сливочный миндальный торт/сахарные пирожные ¹⁾ | Верхний + нижний нагрев | 190 - 210 | 20 - 30 | 2 |
| Открытые фруктовые пироги из дрожжевого / сдобного теста ²⁾ | Горячий воздух | 150 - 160 | 35 - 55 | 2 |
| Открытые фруктовые пироги из дрожжевого / сдобного теста ²⁾ | Верхний + нижний нагрев | 170 | 35 - 55 | 2 |
| Открытые фруктовые пироги из песочного теста | Горячий воздух | 160 - 170 | 40 - 80 | 2 |

| Продукты | Режим | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|--|-------------------------|------------------|-------------|--------------------|
| Дрожжевые пироги с деликатной начинкой (например, творогом, сливками, заварным кремом) ¹⁾ | Верхний + нижний нагрев | 160 - 180 | 40 - 80 | 2 |

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

²⁾ Используйте противень для жарки.

Печенье

| Продукты | Режим | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|--|-------------------------|------------------|-------------|--------------------|
| Печенье из песочного теста | Горячий воздух | 150 - 160 | 10 - 20 | 2 |
| Short bread / Песочное печенье / полоски из теста | Горячий воздух | 140 | 20 - 35 | 2 |
| Short bread / Песочное печенье / полоски из теста ¹⁾ | Верхний + нижний нагрев | 160 | 20 - 30 | 2 |
| Печенье из сдобного теста | Горячий воздух | 150 - 160 | 15 - 20 | 2 |
| Выпечка с яичным белком, безе | Горячий воздух | 80 - 100 | 120 - 150 | |
| Миндальное печенье | Горячий воздух | 100 - 120 | 30 - 50 | 2 |
| Печенье из дрожжевого теста | Горячий воздух | 150 - 160 | 20 - 40 | 2 |
| Мелкоштучные хлебобулочные изделия из слоеного теста ¹⁾ | Горячий воздух | 170 - 180 | 20 - 30 | 2 |
| Рулеты ¹⁾ | Горячий воздух | 160 | 10 - 25 | 2 |
| Рулеты ¹⁾ | Верхний + нижний нагрев | 190 - 210 | 10 - 25 | 2 |
| Small cakes / маленькие торты ¹⁾ | Горячий воздух | 160 | 20 - 35 | 2 |

| Продукты | Режим | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|---|-------------------------|------------------|-------------|--------------------|
| Small cakes / маленькие торты ¹⁾ | Верхний + нижний нагрев | 170 | 20 - 35 | 2 |

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

11.6 Выпечка и запеканки

| Продукты | Режим | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|-----------------------------------|-------------------------|------------------|-------------|--------------------|
| Запеканка из макаронных изделий | Верхний + нижний нагрев | 180 - 200 | 45 - 60 | 1 |
| Лазанья | Верхний + нижний нагрев | 180 - 200 | 25 - 40 | 1 |
| Запеканка из овощей ¹⁾ | Турбо-гриль | 160 - 170 | 15 - 30 | 1 |
| Багеты с плавленным сыром сверху | Горячий воздух | 160 - 170 | 15 - 30 | 1 |
| Сладкая выпечка | Верхний + нижний нагрев | 180 - 200 | 40 - 60 | 1 |
| Запеканки с рыбой | Верхний + нижний нагрев | 180 - 200 | 30 - 60 | 1 |
| Фаршированные овощи | Горячий воздух | 160 - 170 | 30 - 60 | 1 |

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

11.7 Влажный горячий воздух

| Продукты | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|---------------------------------|------------------|-------------|--------------------|
| Запеканка из макаронных изделий | 180 - 200 | 45 - 60 | 1 |
| Лазанья | 180 - 200 | 45 - 60 | 1 |
| Картофельная запеканка | 190 - 210 | 55 - 80 | 1 |
| Сладкие запеканки | 180 - 200 | 45 - 60 | 1 |

| Продукты | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|----------------------------------|------------------|-------------|--------------------|
| Пирог-кольцо или бриошь | 160 - 170 | 50 - 70 | 1 |
| Батон-плетенка / батон-венок | 170 - 190 | 40 - 50 | 1 |
| Сладкий пирог с посыпкой (сухой) | 160 - 170 | 20 - 40 | 2 |
| Печенье из дрожжевого теста | 160 - 170 | 20 - 40 | 2 |

11.8 Выпекание на нескольких уровнях

Использование функции: Горячий воздух.

Торты / выпечка / хлеб в глубоких противнях

| Продукты | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|---|------------------|-------------|--------------------|
| Пирожные со взбитыми сливками/ эклеры ¹⁾ | 160 - 180 | 25 - 45 | 1 / 4 |
| Пирог с сухой обсыпкой | 150 - 160 | 30 - 45 | 1 / 4 |

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Торты / пирожные / хлеб в глубоких противнях

| Продукты | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|---|------------------|-------------|--------------------|
| Печенье из песочного теста | 150 - 160 | 20 - 40 | 1 / 4 |
| Short bread / Песочное печенье / полоски из теста | 140 | 25 - 45 | 1 / 4 |
| Печенье из сдобного теста | 160 - 170 | 25 - 40 | 1 / 4 |
| Выпечка с яичным белком, безе | 80 - 100 | 130 - 170 | 1 / 4 |
| Миндальное печенье | 100 - 120 | 40 - 80 | 1 / 4 |
| Печенье из дрожжевого теста | 160 - 170 | 30 - 60 | 1 / 4 |

11.9 Медл. приготовление

Используйте эту функцию для приготовления нежного постного мяса и рыбы. Данная функция не подходит к таким рецептам, как тушение в горшочке или жарка жирной свинины. Чтобы удостовериться, что температура внутри мяса соответствует требуемому значению температуры внутри продукта, можно воспользоваться термомощупом (см. Таблицу приготовления с использованием термомощупа).

В первые 10 минут можно установить температуру духового шкафа в пределах от 80°C до 150°C. Значение по умолчанию – 90°C. После установки температуры духовой шкаф продолжает приготовления при 80°C.

Не используйте данную функцию для приготовления птицы.



Всегда готовьте без крышки при использовании данной функции.

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 термомощуп.
4. Выберите функцию Медл. приготовление и задайте нужную конечную температуру внутри продукта.

| Продукты | Количество | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|------------------|------------------|------------------|-------------|--------------------|
| Ростбиф | 1000 г - 1 500 г | 150 | 120 - 150 | 1 |
| Говяжье филе | 1000 г - 1 500 г | 150 | 90 - 110 | 1 |
| Жареная телятина | 1000 г - 1 500 г | 150 | 120 - 150 | 1 |
| Стейк | 200 г – 300 г | 120 | 20 - 40 | 1 |

11.10 Настройка для пиццы

| Продукты | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|---|------------------|-------------|--------------------|
| Пицца (тонкая) ¹⁾ | 200 - 230 | 15 - 20 | 2 |
| Пицца (с обильной начинкой) ²⁾ | 180 - 200 | 20 - 30 | 2 |
| Открытые пироги | 180 - 200 | 40 - 55 | 1 |
| Открытый пирог со шпинатом | 160 - 180 | 45 - 60 | 1 |
| Открытый пирог (пикантный пирог) | 170 - 190 | 45 - 55 | 1 |

| Продукты | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|--|------------------|-------------|--------------------|
| Швейцарский открытый пирог | 170 - 190 | 45 - 55 | 2 |
| Сырный торт (чизкейк) | 140 - 160 | 60 - 90 | 1 |
| Яблочный пирог, закрытый | 150 - 170 | 50 - 60 | 1 |
| Овощной пирог | 160 - 180 | 50 - 60 | 1 |
| Пресный хлеб ¹⁾ | 230 - 250 | 10 - 20 | 2 |
| Открытый слоеный пирог ¹⁾ | 160 - 180 | 45 - 55 | 2 |
| Эльзасский пирог «Фламмухен» ¹⁾ | 230 - 250 | 12 - 20 | 2 |
| Пироги ¹⁾ | 180 - 200 | 15 - 25 | 2 |

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

2) Используйте противень для жарки.

11.11 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.
- Рекомендуется готовить в приборе мясо и рыбу весом 1 кг и выше.
- 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.
- Крупное жаркое и птицу поливайте выделяющимся соком несколько раз в течение жарки. Это позволяет получить прекрасное жаркое.
- Прибор можно выключить приблизительно за 10 минут до завершения жарки и воспользоваться его остаточным теплом.

11.12 Таблицы с информацией по жарке

Говядина

| Продукты | Режим | Количество | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|--|-------------------------|---------------|------------------|--------------------|--------------------|
| Тушеное мясо | Верхний + нижний нагрев | 1 кг – 1,5 кг | 230 | 120 - 150 | 1 |
| Ростбиф или филе: с кровью ¹⁾ | Турбо-гриль | на см толщины | 190 - 200 | 5-6 на см толщины | 1 |
| Ростбиф или филе: средней прожаренности | Турбо-гриль | на см толщины | 180 - 190 | 6-8 на см толщины | 1 |
| Ростбиф или филе: хорошей прожаренности | Турбо-гриль | на см толщины | 170 - 180 | 8-10 на см толщины | 1 |

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Свинина

| Продукты | Режим | Количество | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|--|-------------|---------------|------------------|-------------|--------------------|
| Лопатка, ошеек, окорок | Турбо-гриль | 1 кг – 1,5 кг | 160 - 180 | 90 - 120 | 1 |
| Свинная отбивная, свиные ребрышки | Турбо-гриль | 1 кг – 1,5 кг | 170 - 180 | 60 - 90 | 1 |
| Мясной рулет | Турбо-гриль | 750 г – 1 кг | 160 - 170 | 50 - 60 | 1 |
| Свинная ножка, предварительно отваренная | Турбо-гриль | 750 г – 1 кг | 150 - 170 | 90 - 120 | 1 |

Телятина

| Продукты | Режим | Количество | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|------------------|-------------|---------------|------------------|-------------|--------------------|
| Жареная телятина | Турбо-гриль | 1 кг | 160 - 180 | 150 - 120 | 1 |
| Телячья ножка | Турбо-гриль | 1,5 кг – 2 кг | 160 - 180 | 120 - 150 | 1 |

Баранина

| Продукты | Режим | Количество | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|--------------------------------|-------------|---------------|------------------|-------------|--------------------|
| Ножка ягненка, жареный ягненок | Турбо-гриль | 1 кг – 1,5 кг | 150 - 180 | 100 - 120 | 1 |
| Седло барашка | Турбо-гриль | 1 кг – 1,5 кг | 160 - 180 | 40 - 60 | 1 |

Дичь

| Продукты | Режим | Количество | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|-----------------------------|-------------------------|---------------|------------------|-------------|--------------------|
| Седло зайца, заячья нога 1) | Верхний + нижний нагрев | до 1 кг | 230 | 30 - 40 | 1 |
| Седло оленя/косули | Верхний + нижний нагрев | 1,5 кг – 2 кг | 210 - 220 | 35 - 40 | 1 |
| Окорок оленя/косули | Верхний + нижний нагрев | 1,5 кг – 2 кг | 180 - 200 | 60 - 90 | 1 |

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Птица

| Продукты | Режим | Количество | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|------------------------------|-------------|------------------|------------------|-------------|--------------------|
| Цыпленок, маленький цыпленок | Турбо-гриль | по 200 г – 250 г | 200 - 220 | 30 - 50 | 1 |

| Продукты | Режим | Количество | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|--------------------|-------------|------------------|------------------|-------------|--------------------|
| Половинка цыпленка | Турбо-гриль | по 400 г – 500 г | 190 - 210 | 35 - 50 | 1 |
| Куски птицы | Турбо-гриль | 1 кг – 1,5 кг | 190 - 210 | 50 - 70 | 1 |
| Утка | Турбо-гриль | 1,5 кг – 2 кг | 180 - 200 | 80 - 100 | 1 |

Рыба (на пару)

| Продукты | Режим | Количество | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|---------------|-------------------------|---------------|------------------|-------------|--------------------|
| Рыба, целиком | Верхний + нижний нагрев | 1 кг – 1,5 кг | 210 - 220 | 45 - 60 | 1 |

11.13 Грилирование

- При использовании гриля всегда выбирайте максимальный уровень мощности.
- Решетку устанавливайте на уровне, рекомендованном в таблице приготовления на гриле.
- Всегда устанавливайте на первом уровне противень для сбора жира.
- Готовьте на гриле только плоские куски мяса или рыбы.

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



ОСТОРОЖНО!

Приготовление на гриле всегда выполняйте при закрытой дверце духового шкафа.

Грилирование

| Продукты | Температура (°C) | Время на гриле (мин) | | Положение противня |
|--------------------------------------|------------------|----------------------|----------------|--------------------|
| | | Первая сторона | Вторая сторона | |
| Ростбиф, средней прожаренности | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 1 |
| Филе говядины, средней прожаренности | 230 | 20 - 30 | 20 - 30 | 1 |

| Продукты | Температура (°C) | Время на гриле (мин) | | Положение противня |
|-------------------------------|------------------|----------------------|----------------|--------------------|
| | | Первая сторона | Вторая сторона | |
| Свиная вырезка | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 1 |
| Телячья вырезка | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 1 |
| Спинка барашка | 210 - 230 | 25 - 35 | 20 - 35 | 1 |
| Рыба, целиком, 500 г – 1000 г | 210 - 230 | 15 - 30 | 15 - 30 | 1 |

Быстрое грилирование

| Продукты | Время на гриле (мин) | | Положение противня |
|--|----------------------|----------------|--------------------|
| | Первая сторона | Вторая сторона | |
| Burgers / Рубленый бифштекс ¹⁾ | 9 - 13 | 8 - 10 | 3 |
| Филе свинины | 10 - 12 | 6 - 10 | 3 |
| Сосиски | 10 - 12 | 6 - 8 | 3 |
| Стейки из говяжьей вырезки, стейки из телятины | 7 - 10 | 6 - 8 | 3 |
| Toast /Тосты ¹⁾ | 1 - 3 | 1 - 3 | 3 |
| Тосты с открытой начинкой | 6 - 8 | - | 3 |

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

11.14 Замороженные продукты

- Удалите упаковку продукта. Выложите продукт на тарелку.

- Не накрывайте тарелкой или миской. Это может удлинить время размораживания.

| Продукты | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|---------------------|------------------|-------------|--------------------|
| Пицца, замороженная | 200 - 220 | 15 - 25 | 2 |

| Продукты | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|----------------------------------|------------------|-------------|--------------------|
| Пицца америк., заморож. | 190 - 210 | 20 - 25 | 2 |
| Пицца, охлажденная | 210 - 230 | 13 - 25 | 2 |
| Мини-пиццы, замороженные | 180 - 200 | 15 - 30 | 2 |
| Картофель фри, тонко нарезанный | 200 - 220 | 20 - 30 | 2 |
| Картофель фри, крупно нарезанный | 200 - 220 | 25 - 35 | 2 |
| Крокеты | 220 - 230 | 20 - 35 | 2 |
| Картофельные биточки | 210 - 230 | 20 - 30 | 2 |
| Лазанья / Каннелони, свежие | 170 - 190 | 35 - 45 | 2 |
| Лазанья/Каннелони, заморож. | 160 - 180 | 40 - 60 | 2 |
| Сыр, запеченный в духовом шкафу | 170 - 190 | 20 - 30 | 2 |
| Куриные крылышки | 190 - 210 | 20 - 30 | 2 |

Замороженные готовые блюда

| Продукты | Режим | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|---|---|---------------------------------|---------------------------------|--------------------|
| Замороженная пицца | Верхний + нижний нагрев | согл. инструкциям производителя | согл. инструкциям производителя | 2 |
| Картофель фри ¹⁾ (300 г – 600 г) | Верхний + нижний нагрев или Турбо-гриль | 200 - 220 | согл. инструкциям производителя | 2 |
| Багеты | Верхний + нижний нагрев | согл. инструкциям производителя | согл. инструкциям производителя | 2 |

| Продукты | Режим | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|----------------|-------------------------|---------------------------------|---------------------------------|--------------------|
| Фруктовый кекс | Верхний + нижний нагрев | согл. инструкциям производителя | согл. инструкциям производителя | 2 |

1) Во время приготовления перевернуть 2-3 раза

11.15 Размораживание

- Удалите упаковку продукта и положите его на тарелку.
- Установите полку на первый уровень снизу.

- Не накрывайте продукт глубоким блюдом или тарелкой, так как это может увеличить время размораживания.

| Продукты | Количество | Время размораживания (мин) | Время остаточного размораживания (мин) | Комментарии |
|-----------------|------------|----------------------------|--|---|
| Цыпленок | 1 кг | 100 - 140 | 20 - 30 | Положите цыпленка на перевернутое блюдо в большую тарелку. Перевернуть по истечении половины времени. |
| Мясо | 1 кг | 100 - 140 | 20 - 30 | Перевернуть по истечении половины времени. |
| Мясо | 500 г | 90 - 120 | 20 - 30 | Перевернуть 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 | Взбейте сливки, немного их охладив. |
| Пирожные | 1,4 кг | 60 | 60 | - |

11.16 Консервирование

- Используйте для консервирования только стандартные банки одного размера.

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

- В этом режиме используйте первую полку снизу.
- Не ставьте на глубокий противень более 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 банках начнет медленно кипеть (для литровых банок примерно через 35 - 60 минут), выключите духовой шкаф или уменьшите температуру до 100°C (см. Таблицу).

Ягоды

| Продукты | 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

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

Овощи

| Продукты | 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.

11.17 Высушивание

| Продукты | Температура (°C) | Время (час) | Положение противня |
|----------------|------------------|-------------|--------------------|
| Фасоль | 60 - 70 | 6 - 8 | 2 |
| Перец | 60 - 70 | 5 - 6 | 2 |
| Овощи для супа | 60 - 70 | 5 - 6 | 2 |

| Продукты | Температура (°C) | Время (час) | Положение противня |
|------------------|------------------|-------------|--------------------|
| Грибы | 50 - 60 | 6 - 8 | 2 |
| Зелень | 40 - 50 | 2 - 3 | 2 |
| Сливы | 60 - 70 | 8 - 10 | 2 |
| Абрикосы | 60 - 70 | 8 - 10 | 2 |
| Яблоки, дольками | 60 - 70 | 6 - 8 | 2 |
| Груши | 60 - 70 | 6 - 9 | 2 |

11.18 Хлеб

Не рекомендуется производить предварительный разогрев.

| Продукты | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|---------------------|------------------|-------------|--------------------|
| Белый хлеб | 180 - 200 | 40 - 60 | 2 |
| Багет | 200 - 220 | 35 - 45 | 2 |
| Сдобная булочка | 160 - 180 | 40 - 60 | 2 |
| Чиабатта | 200 - 220 | 35 - 45 | 2 |
| Ржаной хлеб | 180 - 200 | 50 - 70 | 2 |
| Черный хлеб | 180 - 200 | 50 - 70 | 2 |
| Цельнозерновой хлеб | 170 - 190 | 60 - 90 | 2 |

11.19 Таблица термощупа

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 (°C) |
|---------------------|----------------------------------|
| Седло зайца | 70 - 75 |
| Заячьи лапки | 70 - 75 |
| Заяц целиком | 70 - 75 |
| Седло оленя/косули | 70 - 75 |
| Окорок оленя/косули | 70 - 75 |

Рыба

| Продукты | Температура внутри продукта (°C) |
|----------|----------------------------------|
| Лосось | 65 - 70 |
| Форель | 65 - 70 |

12. УХОД И ОЧИСТКА

**ВНИМАНИЕ!**

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

12.1 Примечание относительно очистки

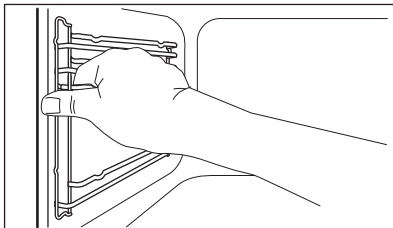
- Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной теплой водой с моющим средством.

- Для очистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Внутреннюю камеру прибора необходимо очищать от загрязнений после каждого использования. Накопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию. При приготовлении на сковороде гриль этот риск увеличивается.
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования все принадлежности 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, для их чистки не следует использовать агрессивные средства, предметы с острыми краями или посудомоечную машину. Это может привести к повреждению антипригарного покрытия.

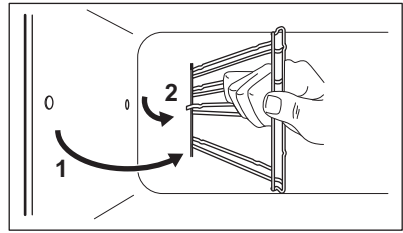
12.2 Снятие направляющих для противня

Снимите направляющие для противня, чтобы вымыть духовой шкаф.

1. Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону, противоположную боковой стенке.



2. Вытяните заднюю часть направляющей для противня из боковой стенки и снимите ее.



Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.

12.3 Пиролитическая очистка

Меню / Режимы нагрева / Очистка



ОСТОРОЖНО!

Извлеките все дополнительные принадлежности.



ОСТОРОЖНО!

Если в этой же мебели или в шкафу установлены другие приборы, не используйте их одновременно с функцией пиролитической очистки. Это может привести к повреждению прибора.

Возможно произвести очистку прибора с помощью функции «Пиролитическая очистка».



ВНИМАНИЕ!


Прибор при этом очень сильно нагревается. Существует опасность получения ожогов.

1. Для выбора режима очистки прокрутите меню до пункта Очистка.
2. Для включения режима очистки коснитесь нужного режима.

| Дополнительная функция | Описание |
|--------------------------------|--|
| Быстрая пиролизная очистка | для низкой степени загрязнения (1 час) |
| Обычная пиролизная очистка | для средней степени загрязнения (1 час 30 мин) |
| Интенсивная пиролизная очистка | для высокой степени загрязнения (2 час 30 мин) |

i Когда включается цикл пиролизной очистки, лампа освещения духового шкафа не работает, а охлаждающий вентилятор вращается с более высокой скоростью.

i Не открывайте дверцу во время нагрева. Если открыть дверцу, то цикл пиролизной очистки будет отменен.

3. Чтобы остановить цикл пиролизной очистки, коснитесь .

Не используйте прибор, пока не погаснет символ блокировки дверцы.

12.4 Снятие и установка дверцы

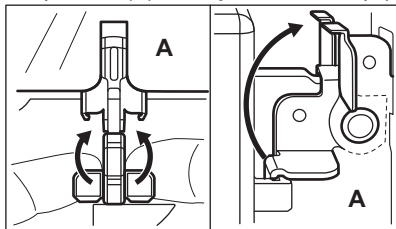
Как дверца, так и внутренние стеклянные панели снимаются для чистки. Количество стеклянных панелей зависит от конкретной модели.



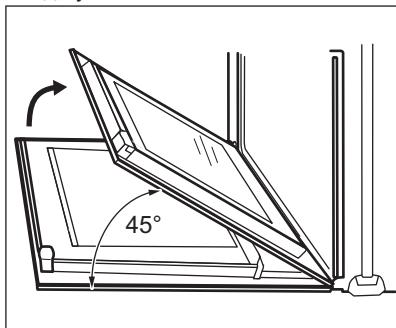
ВНИМАНИЕ!

Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверь имеет большой вес.

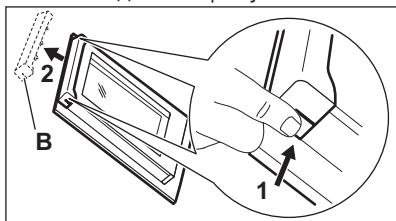
1. Полностью откройте дверцу.
2. Полностью поднимите стопорные рычаги (A) на двух петлях дверцы.



3. Прикройте дверцу приблизительно до угла в 45° .



4. Возьмитесь за дверцу с обеих сторон и потяните ее от прибора под углом вверх.
5. Положите дверцу наружной стороной вниз на мягкую ткань, расстеленную на ровной поверхности. Это предотвратит появление царапин.
6. Возьмитесь за дверную планку (B) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.

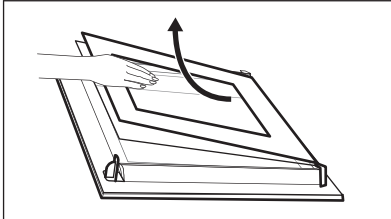




ОСТОРОЖНО!

При грубом обращении (это особенно касается кромок передней панели) стекло может разбиться.

7. Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.
8. Берясь каждый раз за верхний край стеклянных панелей, вытащите их по одной по направлению вверх.



9. Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Тщательно вытрите стеклянную панель.

После окончания очистки установите стеклянные панели и дверцу. Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности. Вставьте сначала меньшую панель, а затем большую.

12.5 Замена лампы

Положите на дно прибора кусок ткани. Он защитит от повреждения плафон лампы и поверхность духового шкафа.



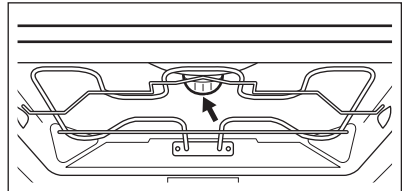
ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током! Перед заменой лампы выньте предохранитель. Лампа освещения и стеклянный плафон могут сильно нагреваться.

1. Выключите прибор.
2. Извлеките предохранители или отключите рубильник на электросети.

Верхняя лампа

1. Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.



2. Очистите стеклянный плафон от грязи.
3. Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300°C.
4. Установите плафон.

13. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

13.1 Что делать, если...

| Неисправность | Возможная причина | Решение |
|------------------------------|----------------------------------|---|
| Духовой шкаф не нагревается. | Духовой шкаф выключен. | Включите духовой шкаф. |
| Духовой шкаф не нагревается. | Не заданы необходимые установки. | Убедитесь, что настройки выбраны верно. |

| Неисправность | Возможная причина | Решение |
|---|---|---|
| Духовой шкаф не нагревается. | Включена функция «Защита от детей». | См. «Отключение функции «Защита от детей». |
| Духовой шкаф не нагревается. | Сработал предохранитель. | Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель сработает повторно, обратитесь к квалифицированному электрику. |
| Лампа не горит. | Лампа перегорела. | Замените лампу освещения. |
| На дисплее отображается сообщение об ошибке с символом «F...» | Ошибка электронного блока. | Обратитесь в авторизованный сервисный центр. |
| Пар и конденсат осаждаются на продуктах и внутри камеры духового шкафа. | Блюда находились в духовом шкафу слишком долго. | По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу более чем на 15-20 минут. |

13.2 Информация для обращения в сервис-центр

Если самостоятельно справиться с проблемой не удается, обращайтесь в магазин или в авторизованный сервисный центр.

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими

данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке внутренней камеры прибора. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры прибора.

| Рекомендуем записать их здесь: | |
|--------------------------------|-------|
| Модель (MOD.) | |
| Код изделия (PNC) | |
| Серийный номер (S.N.) | |

14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ


14.1 Технические данные


| | |
|------------|-------|
| Напряжение | 230 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 – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 43012345 означает, что изделие произведено на тридцатой неделе 2014 года.

Класс энергопотребления: А

Электролюкс Сполка з О.О.

ул. Казимьержа Одновичела 28, PL-58-100, Швидница
Польша

www.electrolux.com/shop



867302512-B-322014

