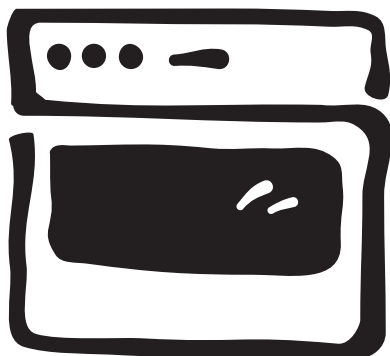


В с т р о е н н ы й э л е к т р и ч е с к и й
д у х о в о й ш к а ф

Инструкция по эксплуатации



EOB5660

Уважаемая покупательница, уважаемый покупатель !

Пожалуйста, прочитайте внимательно настоящую “Инструкцию по эксплуатации”.

Прежде всего обратите, пожалуйста, внимание на раздел “Указания по технике безопасности” на первых страницах. Пожалуйста, сохраните эту “Инструкцию” для того, чтобы в дальнейшем к ней при необходимости обращаться. Если прибор перейдет к другому хозяину, передайте ему, пожалуйста, также и эту “Инструкцию”.

Следующие символы помогут Вам при чтении “Инструкции”:



Указания по технике безопасности

Предупреждение: примечания, важные для Вашей безопасности или для работы прибора.

Внимание! примечания, помогающие избежать повреждений прибора.



Практические советы и рекомендации



Информация по экологичному использованию прибора

1. Эти цифры ведут Вас шаг за шагом при обслуживании прибора.

2. ...

3. ...

На случай возникновения неполадок данная “Инструкция по эксплуатации” содержит указания по их самостоятельному устранению, см. раздел “Что делать, если...”.

Содержание

Техника безопасности	5
Утилизация	6
Описание прибора	7
Общий вид	7
Регулирующая панель	7
Основное оснащение духового шкафа	8
Принадлежности духового шкафа	8
Перед первым использованием	9
Установка времени суток	9
Программирование ручного режима	9
Первое мытье	10
Управление духовым шкафом	11
Включение и выключение духового шкафа	11
Функции духового шкафа	12
Установить решетку, противень и универсальный противень	13
Установка/снятие жирового фильтра	13
Функции часов	14
Механическая блокировка дверцы	20
Инструкции, таблицы и советы	21
Выпекание	21
Таблица для выпекания	23
Жарка	29
Таблица жарки	30
Жарка на гриле	32
Жарка на инфракрасном гриле	32
Жарка на турбо-гриле	35
Консервирование	36
Сушка горячим воздухом	38
Мытье и уход	39
Прибор снаружи	39
Внутренняя камера духового шкафа	39
Оснащение	39
Жировой фильтр	39
Опорные боковые решетки	40
Подсветка духового шкафа	41
Мытье духового шкафа	42
Дверца духового шкафа	43
Стекло дверцы духового шкафа	44

Что делать, если	45
Технические данные	46
Размеры внутренней камеры духового шкафа.	46
Требования, стандарты, предписания.	46
Сервисная поддержка.	47



Техника безопасности

Электротехнические правила техники безопасности

- Подключение прибора может производиться только **уполномоченным на это специалистом**.
- При возникновении неполадок или повреждении прибора: Выверните или отключите предохранители.
- По соображениям безопасности при мытье прибора **воспрещается** использовать приспособления для чистки паром или моющие средства, распыляемые при высоком давлении.
- **Ремонт** прибора **может производиться только специалистами**. Неквалифицированный ремонт может привести к возникновению значительной опасности. В случае необходимости произвести ремонт обращайтесь в авторизованный изготовителем сервисный центр.

Меры по обеспечению безопасности детей

- Никогда не оставляйте детей без присмотра во время работы прибора.

Техника безопасности при эксплуатации

- Настоящий прибор предназначен только для использования в домашнем хозяйстве, т.е. жарки, варки и выпечки пищевых продуктов.
- Соблюдайте осторожность при подключении электроприборов к электросети через находящиеся поблизости от прибора электророзетки. Провода подключения **ни в коем случае не должны** соприкасаться или быть зажатыми горячей дверцей духового шкафа.
- **Предупреждение: Опасность ожога!** Во время работы температура во внутренней камере духового шкафа очень высокая.
- Если в рецепт блюда, которое Вы готовите в духовом шкафу, входит алкоголь, это может привести к образованию легко воспламеняемой спирто-воздушной смеси. В этом случае соблюдайте осторожность при открывании дверцы духового шкафа. Проследите, чтобы поблизости не было никаких источников воспламенения, искр или огня.

Так Вы избежите повреждений прибора

- Не выстилайте духовой шкаф алюминиевой фольгой и не ставьте на его днище противней, кастрюлю и т.п., поскольку в противном случае эмаль духового шкафа будет повреждена в результате образующегося концентрированного нагрева.
- Фруктовый сок, капнувший с противня, оставляет невыводимые пятна. Для очень сочных пирогов используйте универсальный противень.
- Не подвергайте открытую дверцу духового шкафа никакой нагрузке.

- Ни в коем случае не лейте воду прямо в горячий духовой шкаф. Это может привести к повреждению эмали.
- Применение физической силы, особенно при обращении с краями фронтального стекла, может привести к тому, что стекло разобьется.
- Не храните в духовом шкафу никаких горючих предметов. При включении духового шкафа они могут воспламениться.
- Не оставляйте в духовом шкафу влажных пищевых продуктов. Это может привести к повреждению эмали.

Утилизация




Упаковочные материалы

Упаковочные материалы экологически безопасны и пригодны для вторичного использования. Синтетические части снабжены специальной маркировкой, например: >PE< для полиэтилена, >PS< для полистирола и др. Помещайте упаковочные материалы в соответствии с маркировкой в специальные контейнеры для сбора утиля, установленные местной коммунальной службой.



Старый прибор

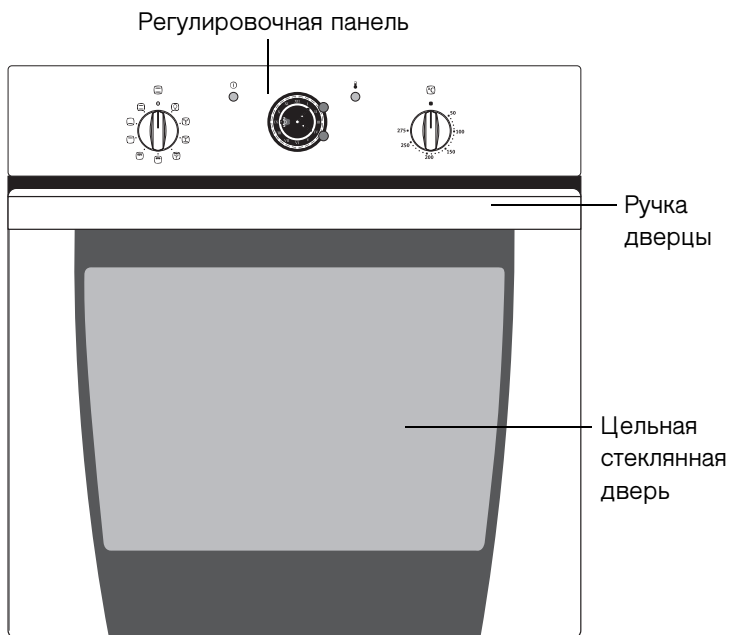
Символ  на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов.

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

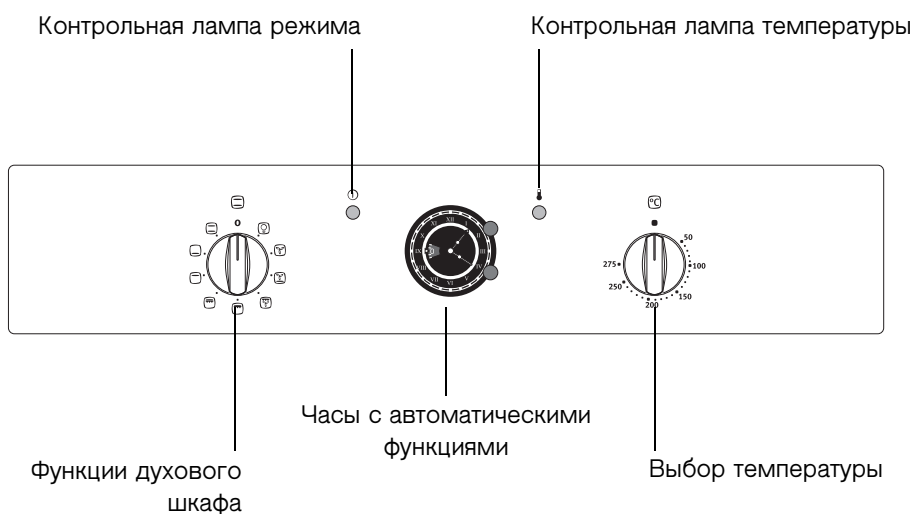
За более подробной информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.

Описание прибора

Общий вид

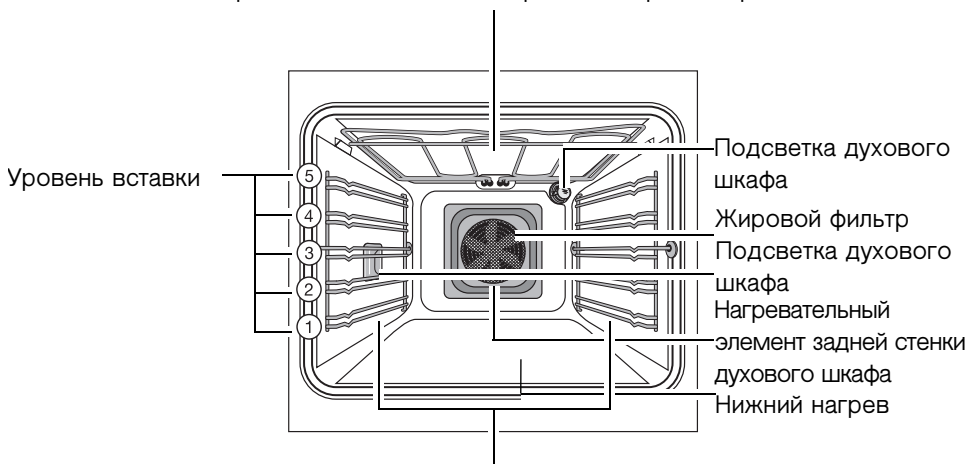


Регулировочная панель



Основное оснащение духового шкафа

Нагревательный элемент верхнего нагрева и гриля

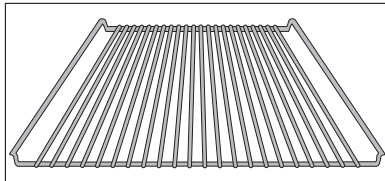


Опорные боковые решетки для противней, съемные

Принадлежности духового шкафа

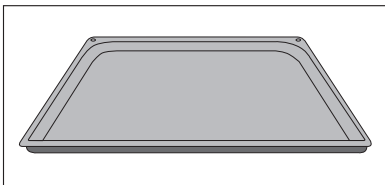
Многоцелевая решетка

Для посуды, форм для выпечки, жарения и жареных на гриле продуктов.



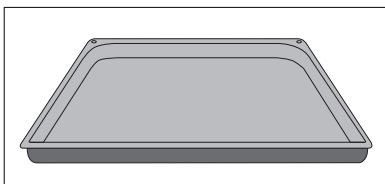
Противень

для пирогов и печенья.



Универсальный противень

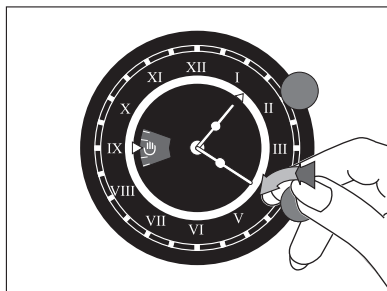
для жарки, или в качестве поддона для жира.



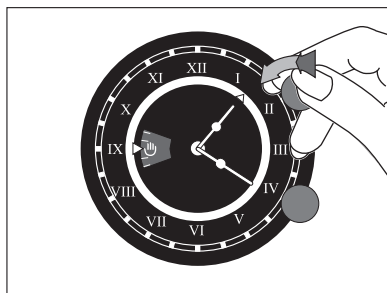
Перед первым использованием

Установка времени суток

1. Нажмите до упора ручку настройки функций часов и одновременно движением против часовой стрелки установите фактическое время суток.



2. Поворачивайте нажатую ручку настройки времени пуска до тех пор, пока стрелка времени пуска не зафиксируется в положении фактического времени суток.



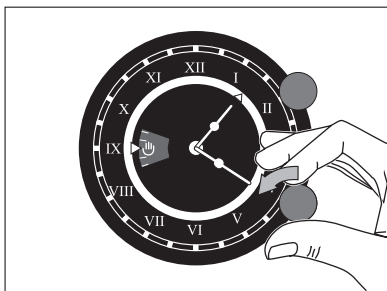
Красная стрелка времени пуска должна занимать такое же положение, что и часовая стрелка. В противном случае часы будут находиться в автоматическом режиме (функция пуска и продолжительности работы) и духовой шкаф нельзя будет включить.

Программирование ручного режима

Поворачивайте ручку настройки функций часов против часовой стрелки до тех пор, пока на табло не появится символ ☞.



Если задан параметр ☒ или 0, выбор любой из функций духового шкафа невозможен.



Первое мытье


Перед первым использованием духового шкафа его надо основательно вымыть.



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

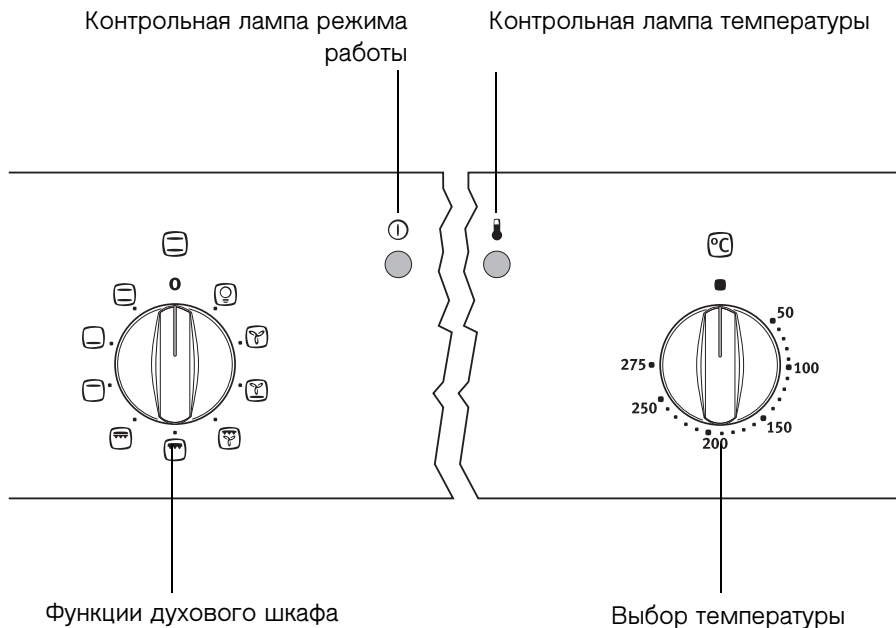


Для ухода за металлическими передними панелями применяйте имеющиеся в продаже средства для ухода за металлическими поверхностями.

1. Поставьте выключатель “Функции духового шкафа” на положение подсветки духового шкафа .
2. Выньте из духового шкафа все вспомогательное оснащение и опорные боковые решетки для противней и промойте их теплым раствором щелочного моющего средства.
3. Также и сам духовой шкаф вымойте теплым раствором щелочного моющего средства и затем насухо вытрите.
4. Протрите переднюю панель прибора влажным куском материи.

Управление духовым шкафом

Включение и выключение духового шкафа



1. Установите переключатель Функции духового шкафа на желаемую функцию.
2. Установите переключатель Выбор температуры на желаемую величину. Красная лампочка контроля работы светится все то время, пока печь находится в рабочем состоянии. Красная лампочка контроля температуры светится, пока печь разогревается.
3. Для отключения печи переключатель Функции духового шкафа и переключатель Выбор температуры установить на ноль.



Воздушное охлаждение

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

Функции духового шкафа

Духовой шкаф имеет следующие функции:

Подсветка духового шкафа

С помощью этой функции Вы можете включить **подсветку** внутренней камеры духового шкафа, напр., для мытья.

Нагревательные элементы не включены.

Горячий воздух

Для **жарки и выпекания** на **одном, двух или трех уровнях** одновременно. Устанавливайте температуру духового шкафа на 20-40 °С ниже, чем при нагреве сверху и снизу.

Работает задний нагревательный элемент и дополнительно включен вентилятор.

Режим для пиццы

Для выпечки пиццы, пирогов с фруктами, булочек.

Работает задний нагревательный элемент и нижний нагрев, дополнительно работает вентилятор.

Объемный турбогриль

Для **жарки** крупных кусков мяса или птицы на одном уровне. Эта функция подходит также для жарки **под бешамелью** и **обжаривания**.

Нагревательный элемент гриля и вентилятор работают одновременно.

Инфракрасный гриль

Для **жарки плоских продуктов**, располагаемых **в средней части гриля**, таких, например, как бифштексы, шницели, рыба или **тосты**.

Работает нагревательный элемент гриля.

Инфракрасный гриль для большого количества продуктов

Предназначен для **жарки больших количеств плоских продуктов**, таких, например, как бифштексы, шницели, рыба или **тосты**.

Работает верхний нагревательный элемент и нагревательный элемент гриля.

Нагрев сверху

Для **придания корочки** хлебным, кондитерским изделиям и **суфле**.

Работает верхний нагревательный элемент.

Нагрев снизу

Для **допекания** пирогов **с хрустящей корочкой на нижней поверхности**.

Работает нижний нагревательный элемент.

Нагрев сверху и снизу

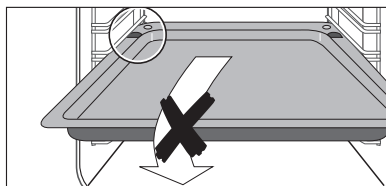
Для **выпечки и жарки на одном уровне**.

Работают верхний и нижний нагревательные элементы.

Установить решетку, противень и универсальный противень

Установить противень и универсальный противень:

На противнях справа и слева есть небольшие выпуклости. Эти выпуклости **предохраняют от переворачивания** и должны всегда находиться сзади при установке противня.



Установить решетку:

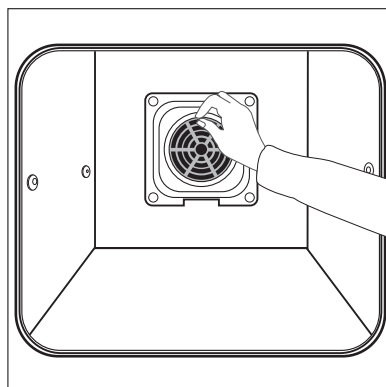
Установить решетку на нужный уровень.

Установка/снятие жирового фильтра

Жировой фильтр предназначен для защиты нагревательного элемента на задней стенке внутренней камеры духового шкафа.

Установка жирового фильтра

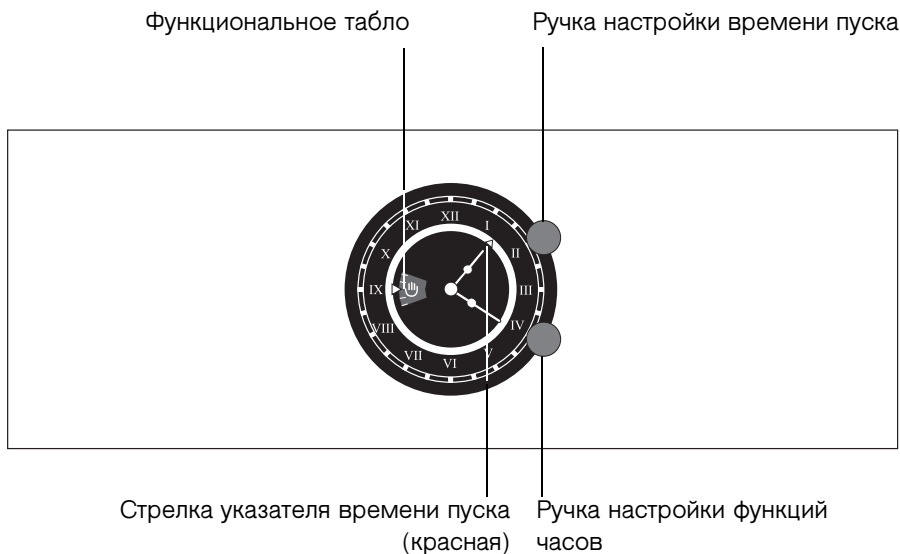
Возьмите жировой фильтр за ручку и установите оба крепления сверху вниз в отверстие на задней стенке духового шкафа (вентиляционное отверстие).



Снятие жирового фильтра

Возьмите жировой фильтр за ручку и движением вверх выньте крепления из отверстий.

Функции часов



Будильник

Служит для для подачи звукового сигнала через заданный промежуток времени. По истечении заданного времени раздается звуковой сигнал, но духовой шкаф не выключается.

Функция продолжительности работы духового шкафа: ☺

Для установки времени работы духового шкафа.

Функция пуска и продолжительности работы духового шкафа

Служит для программирования времени включения и отключения духового шкафа.



Функция индикации времени суток ☺

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

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



Общие сведения

- Нужную функцию и температуру духового шкафа необходимо задавать после установки функции пуска и продолжительности работы духового шкафа.
- Звуковой сигнал можно отключить, повернув ручку настройки функций часов в положение .
- После работы с функцией пуска и продолжительности работы духового шкафа последний необходимо переключить из автоматического режима в ручной. Для этого переведите ручку настройки функций часов в положение .
- По окончании процесса приготовления продукта переведите переключатель “Функции духового шкафа” и переключатель “Выбор температуры” в положение “ВЫКЛ.”.


Будильник

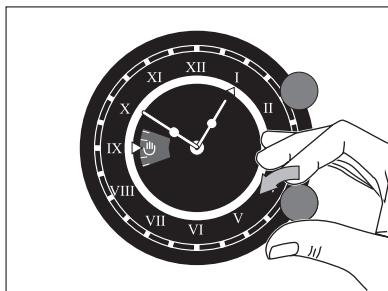
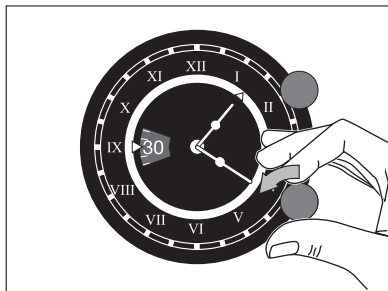


При использовании этой функции духовой шкаф не обязательно должен находиться в рабочем режиме.

1. Поворачивайте ручку настройки функций часов против часовой стрелки до тех пор, пока на табло не появится нужная выдержка таймера, например 30.

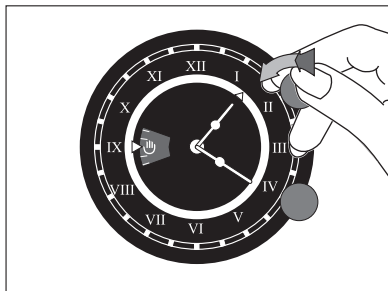
По истечении этого времени в течение 1 минуты будет звучать звуковой сигнал.

2. Звуковой сигнал можно отключить, повернув ручку настройки функций часов в положение .



Продолжительность работы духового шкафа

1. Выберите функцию и температуру духового шкафа.
2. Поворачивайте нажатую ручку настройки времени пуска до тех пор, пока стрелка времени пуска не зафиксируется в положении фактического времени суток.



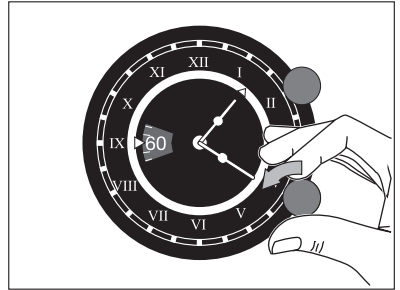
3. Поворачивайте ручку настройки функций часов против часовой стрелки до тех пор, пока на табло не появится нужная продолжительность работы духового шкафа.

По истечении этого времени в течение 1 минуты будет звучать звуковой сигнал, после чего духовой шкаф отключается.

4. По окончании процесса приготовления продукта переведите переключатель “Функции духового шкафа” и переключатель “Выбор температуры” в положение “ВЫКЛ.”.

Установите ручку настройки функций часов в положение .

Прибор снова готов к работе.



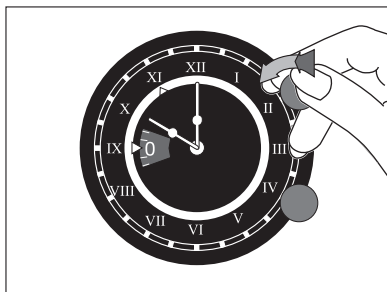
Пуск и продолжительность работы духового шкафа



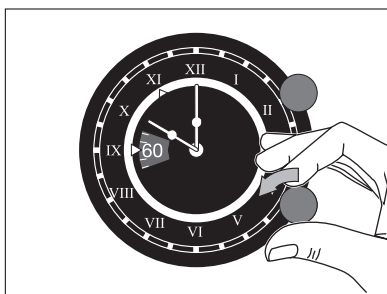
Параметры пуска и продолжительности работы духового шкафа задаются в тех случаях, когда необходимо, чтобы духовой шкаф автоматически включился, а затем снова отключился в **более позднее время**.

1. Выберите функцию и температуру духового шкафа.

2. Поворачивайте нажатую ручку настройки времени пуска против часовой стрелки до тех пор, пока часовая стрелка до тех пор, пока стрелка указателя времени пуска не укажет на нужное время пуска, например, 11:00.




3. Поворачивайте ручку настройки функций часов против часовой стрелки до тех пор, пока на табло не появится нужная продолжительность работы духового шкафа, например, 60 минут.



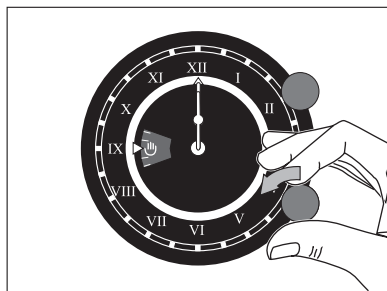
В расчетное время духовой шкафа автоматически включится, а по истечении заданной продолжительности работы снова отключится.

По истечении этого времени в течение 1 минуты будет звучать звуковой сигнал, после чего духовой шкаф выключится, например, в 12:00.

4. По окончании процесса приготовления продукта переведите переключатель “Функции духового шкафа” и переключатель “Выбор температуры” в положение “ВЫКЛ.”.

5. Поверните ручку настройки функций часов в положение .

Прибор снова готов к работе.

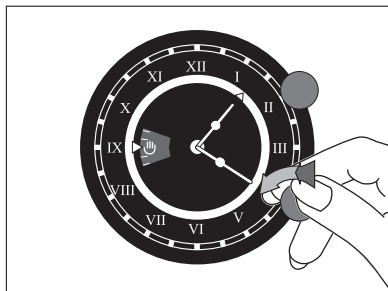


Изменение индикации времени суток



Индикацию времени суток можно менять только тогда, когда не задана ни одна автоматическая функция.

Нажмите и поворачивайте ручку настройки функций часов против часовой стрелки до тех пор, пока не будет установлено нужное время суток.

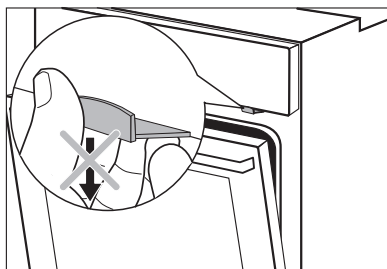
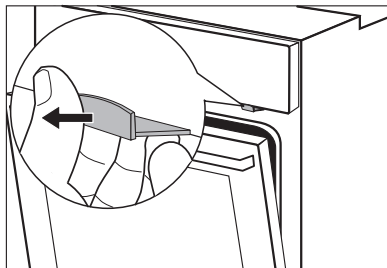


Механическая блокировка дверцы

Прибор продается с незаблокированной дверцей.

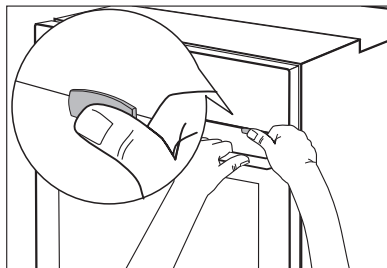
Ввод в действие устройства блокировки дверцы

Потяните задвижку вперед, пока она не зафиксируется.



Открытие дверцы духового шкафа:

1. Плотно прижмите дверцу духового шкафа.
2. Нажмите на задвижку и держите ее нажатой.
3. Откройте дверцу.



Закрывание дверцы духового шкафа

Закрывая дверцу, не нажимайте на задвижку.

Разблокировка дверцы духового шкафа



Задвиньте задвижку внутрь до лицевой панели.



Выключение прибора не деактивирует механическую блокировку дверцы.

Инструкции, таблицы и советы



Выпекание

Для выпекания использовать функцию духового шкафа горячий воздух  или верхний/нижний нагрев .





При выпекании снимите жировой фильтр, т.к. он увеличивает продолжительность выпекания, а поверхность подрумянивается неравномерно.

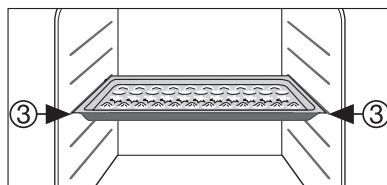
Формы для выпечки

- Для верхнего/нижнего нагрева  подходят формы из темного металла и формы с покрытием.
- Для горячего воздуха  подходят также формы из светлого металла, стекла и керамики.

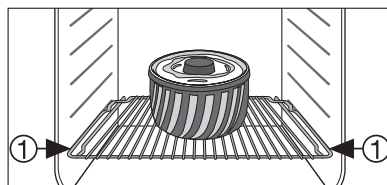
Уровни вставки противней

- При верхнем/нижнем нагреве  возможно выпекание на одном уровне.
- Горячим воздухом  можно выпекать сухое, плоское печенье одновременно на 3 противнях.

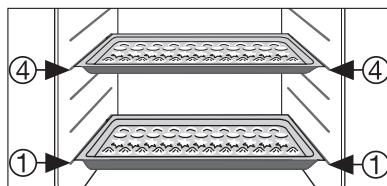
1 противень:
напр. уровень 3



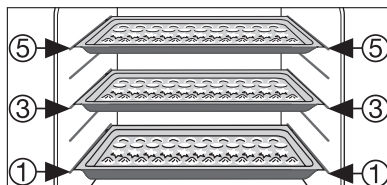
1 форма для выпечки:
напр. уровень 1





2 противня:
уровни 1 и 4



3 противня:
уровень 1, 3 и 5



Общие рекомендации

- Помните, что отсчет уровней установки противней ведется снизу вверх.
- Вставляйте противень в духовой шкаф скосом вперед!
- Выпечку в формах ставить всегда в центр решетки.
- При использовании режимов горячий воздух  или верхний/нижний нагрев  можно ставить на решетку рядом две формы одновременно. Время выпечки увеличивается незначительно.



При приготовлении глубоко замороженных продуктов противни могут деформироваться. Это объясняется большой разницей температур между замороженным продуктом и температурой духового шкафа. Остывшие противни снова принимают прежнюю форму.

Рекомендации к таблице выпекания

В таблицах Вы найдете выбор блюд и необходимые для их приготовления данные о температуре, времени готовности и уровнях установки противней.

- Температура и время выпекания носят рекомендательный характер и зависят от состава теста, его количества и формы выпечки.
- Рекомендуем в первый раз устанавливать меньшую температуру, и лишь по необходимости, напр. если требуется большая степень подрумянивания, или процесс выпекания затягивается, задать более высокую температуру.
- Если Вы не находите конкретных данных для своего рецепта, ориентируйтесь на аналогичное изделие.
- При выпекании пирогов на противнях или в формах на нескольких уровнях время выпекания может увеличиться на 10-15 минут.
- Влажная выпечка (напр. пицца, пироги с фруктами и т.д.) выпекаются на одном уровне.
- Разница высоты выпекаемых изделий может стать причиной различной степени подрумянивания. В этом случае **не меняйте, пожалуйста, температурный режим**. Румяная корочка выровняется в процессе выпекания.







При длительном выпекании Вы можете примерно за 10 минут до окончания выключить духовой шкаф, с тем, чтобы использовать остаточное тепло. Данные таблиц действительны для помещения в холодный духовой шкаф, если нет других рекомендаций.

Таблица для выпекания

Время выпекания носит рекомендательный характер

Рекомендуемый способ приготовления, высота установки противней и температура **выделены жирным шрифтом**.

Вид выпечки	Горячий воздух 		Верхний/нижний нагрев 		Время выпекания в минутах
	Температура в °С	Уровень вставки	Температура в °С	Уровень вставки	
Смешанное тесто					
Пирог кольцом	150-170	1	160-180	1	50-70
Пирог Мадейра (прямоугольная форма)	140-160	1	150-170	1	70-80
Основа для фруктов	150-170	3	170-190	2	20-25
Очень нежный яблочный торт	150-170	1	170-190*	1	45-60
Быстрый пирог	150-170	3	180-190	3	20-30
Песочное, сдобное тесто					
Творожный торт	140-160	1	170-190	1	60-90 + 10 мин. Остаточное тепло
Закрытый фруктовый торт	150-170	1	170-190	1	50-60
Творожный пирог на противне	—	—	160-180	2	50-70



	Горячий воздух 		Верхний/нижний нагрев 		
Вид выпечки	Температура в °С	Уровень вставки	Температура в °С	Уровень вставки	Время выпекания в минутах
Слоеное тесто					
Франц. яблочный торт	150-170*	1	190-200*	1	40-50
Бисквитное тесто					
Бисквитный торт (DIN)	150-170,	1	160-180	2	25-40
Фруктовый флан	150-160*	3	170-180*	3	25-30
Бисквитный рулет	150-170*	3	180-200*	3	10-15
Дрожжевое тесто					
Пирог кольцом	150-170	1	160-180	1	45-60
Дрожжевая плетенка/-крендель, штрицель	150-170	3	170-190	3	30-40
Эклеры/пирожки с глазурью	160-180	3	190-200*	3	25-30
Посыпанный пирог	150-170	3	180-190	3	20-40
Посыпанный яблочный пирог (DIN)	150-170	3	170-190	3	35-50
Творожный пирог (на противне)	150-170	3	170-190	3	45-50
Рождественский пирог (500 г муки)	150-170*	3	160-180*	3	40-70

	Горячий воздух 		Верхний/нижний нагрев 		
Вид выпечки	Температура в °С	Уровень вставки	Температура ав °С	Уровень вставки	Время выпекания в минутах
Пицца (круглый противень для пирогов)	230-250*	1	250-270*	1	10-25
Мелкая выпечка					
Меренги	80-90*	3	80-90	3	150-180
Миндальные пирожные	100-120	3		3	20-30
Оладьи	140-160	4+1 5+3+1	150-170	3	15-30
Ореховое печенье	—	—	160-180	2	25-35
Слоеное печенье	160-180*	3	180-200*	3	20-30
Дрожжевые плюшки	160-180*	3	170-190*	3	20-40
Горелое тесто					
Воздушное печенье	160-180	4+2	190-210*	3	25-40
Тертое тесто					
Швейцарский пирог с яблоками	—	—	210-230*	1	35-50
Швейцарский пирог с сыром	—	—	210-230*	1	40-50
Пирог со шпинатом-/и овощами, Quiche Lorraine	—	—	190-210*	1	40-60

	Горячий воздух 		Верхний/нижний нагрев 		
Вид выпечки	Температура в °C	Уровень вставки	Температура в °C	Уровень вставки	Время выпекания в минутах
Хлеб и булочки					
Деревенский хлеб	170-190*	3	190-210*	3	45-60
Белый хлеб	170-190*	2	180-200*	1	40-50
Круглый хлеб, питта	—	—	230-250*	2	15-25
Вермишелевая запеканка	180-200	1			
Картофельная запеканка	180-200	2			
Запеченные блюда					
Гавайский тост	200-220	3	240-260	3	14-16

* Предварительный прогрев духового шкафа

Глубоко замороженные продукты

	Горячий воздух  + верхний/нижний нагрев 		
Вид выпечки	температура в °C	Уровень вставки	Время выпекания в минутах
Пицца (замороженная)	по данным производителя на упаковке	положить на решетку вниз установить противень (уровень вставки в соответствии с рекомендациями производителя на упаковке)	по данным производителя на упаковке

Соблюдать рекомендации изготовителя также и для других глубоко замороженных продуктов.

Режим пиццы

Указанное время выпекания носит рекомендательный характер.


Вид выпечки	Режим пиццы 🍷		
	Температура в °C	Уровень вставки	Время выпечки в минутах
Песочное тесто			
Творожный торт (750 г творога, форма, 26 см)	150-160	2	60-90 + 10 мин. Остаточное тепло
Закрытый фруктовый торт	150-160	2	45-60
Ватрушка на противне	150-160	2	45-55
Пирог со смородиной, основу выпекать отдельно	160-170	2	15
Довести до готовности смородиновый пирог	150-160	2	30
Слоеное тесто			
Французский яблочный торт	160-170*	2	40-45
Дрожжевое тесто			
Творожный пирог	150-160	2	35-45
Пицца	220*	1	15-20
Мелкие печеные изделия			
Ореховое печенье	160-170	1	25
Тертое тесто			
Лепешки с шпинатом	190-200	2	30-35
Хлеб и булочки			
Хлеб	200-220*	2	21
Запеканки и суфле			
Запеченная капуста	180-200	1	30
Макароны с зеленью	180-200	1	37

* Предварительный прогрев духового шкафа

Замороженные блюда	Режим пиццы 🍕		
Вид выпечки	Температура в °С	Уровень вставки	Время выпечки в минутах
Пицца мороженая	по данным производителя на упаковке	положить на решетку гриля, подставить противень для выпекания (высоту установить по данным производителя на упаковке)	по данным производителя на упаковке

Данные производителя соблюдать также для всех остальных замороженных продуктов.

Жарка

Для жарки продуктов используйте функцию духового шкафа “Горячий воздух” 

Посуда для жарки

- Для жарки подходит любая жаростойкая посуда (соблюдайте указания изготовителей!).
- Прежде чем использовать пластиковую посуду, убедитесь в том, что она жаростойкая. Для этого изучите указания изготовителя!
- Большие порции жаркого можно готовить **непосредственно в глубоком противне или на решетке, предварительно подставив под нее глубокий противень**. Зажарить подобным образом можно, например, индейку, гуся, 3 - 4 цыпленка, 3 - 4 ножки.
- Все постные сорта мяса рекомендуем **жарить в сотейнике с крышкой**, в частности, готовить таким образом припущенное жаркое из телятины, жаркое из вымоченной в уксусе и обычной говядины, жаркое из мяса глубокой заморозки. В этом случае мясо остается более сочным.
- Для получения поджаристой корочки все виды мяса можно жарить в **сотейнике без крышки**. В частности, так готовят жаркое из свинины, жаркое из рубленного мяса, жаркое из барашка и баранины, либо жарят утку, 1 - 2 ножки, 1 - 2-х цыплят, небольшую тушку птицы, ростбиф, филе, дичь.



Если Вы будете производить жарку в посуде, то духовой шкаф загрязнится меньше!

Указания к таблице “Жарка”

В таблице Вы найдёте сведения о соответствующих функциях духового шкафа, параметрах температуры, продолжительности приготовления и уровнях духового шкафа, необходимых для приготовления различных мясных продуктов. Представленные данные являются ориентировочными.

- Рекомендуем жарить мясо и рыбу **в духовом шкафу, если его вес составляет не менее 1 кг**.
- Чтобы избежать пригорания выделяющегося мясного сока или жира, рекомендуем добавить в посуду для жарки немного жидкости.
- По мере необходимости (по прошествии 1/2 - 2/3 времени приготовления) переворачивайте жаркое.




Крупные куски жаркого и птицу во время приготовления несколько раз полейте соком жаркого. Этим Вы улучшите результат жарки.



Выключите духовой шкаф примерно за 10 минут до истечения времени жарки, с тем чтобы использовать остаточное тепло.

Таблица жарки



Обычный или глубокий противень следует вставить на 1-й уровень духового шкафа.

Продукт для жарки	Горячий воздух 			
	Температура в °С	Уровень вставки		Время жарки в минутах
		1 уровень	2 уровня	
Свинина				
1 кг свинины (ветчина, рулет), на см толщины	150-160	2	—	14-20
Кассельская свинина, на см высоты	150-160	2	—	10-15
Мясной рулет	160-170	2	—	60-70
Говядина				
Жареная говядина, на см толщины	150-160	2	—	18-20
Филе говядины, на см толщины	190-200*	2	—	6-8
Ростбиф, на см толщины	190-200*	2	—	8-10
Телятина				
Жареная телятина, на см толщины	170-180	2	—	14-17
Баранина				
Баранья нога (1800 г)	170-180	2	—	90
Птица				
1 кг жаркого из индейки, на см толщины	150-160	2	—	11-15
Мелкие мясные продукты на противне				
Колбаски, Кордон Блю	220-230*	3	4+1	5-8
Жареные колбаски	220-230*	3	4+1	12-15
Эскалопы или котлеты, панированные	240-250*	3	4+1	13-15
Фрикадельки	210-220*	3	4+1	15-20

Продукт для жарки	Горячий воздух 			
	Температура в °С	Уровень вставки		Время жарки в минутах
		1 уровень	2 уровня	
Рыба				
Форель, на каждые 200-250 г	190-200	3	—	20-25
4 филе форели (каждая по 200 г)	170-180	3	—	20-25
Филе судака, панированное (общий вес примерно 1 кг)	190-200	3	—	25-30
Птица				
Цыпленок	150-160	2	—	55-60
Утка (2000-2500 г)	150-160	2	—	90-120
Гусь (4500 г)	150-160	2	—	150-180

* Предварительный прогрев духового шкафа

Жарка на гриле

Для жарки на гриле использовать функцию духового шкафа инфракрасный гриль  или инфракрасный плоский гриль  с установкой температуры.



Внимание: Жарить на гриле всегда при закрытой двери духового шкафа.

При пользовании **функцией гриля** пустой духовой шкаф **следует обязательно прогреть в течение 5 минут!**

Посуда для жарки на гриле

- Готовьте грили, используя вместе решетку и поставленный вниз универсальный противень.

Уровни вставки противней

- Для жарки на гриле продуктов плоской формы использовать главным образом 4-й уровень, считая снизу.

Пояснения к таблице жарки на гриле

Время жарки на гриле носит рекомендательный характер и зависит от сорта и качества мяса или рыбы.

- Гриль более всего приспособлен для жарки плоских кусков мяса и рыбы.
- Жарящиеся на гриле мясо или рыбу примерно на половине времени приготовления следует переворачивать.


Жарка на инфракрасном гриле

Продукт для грилирования	Функция	Температура в °C	Глубокий противень	Решетка для грилирования	Время грилирования в минутах	
			Уровень установки		1-я сторона	2-я сторона
4-8 свиных отбивных	Инфракрасный плоский гриль	275	1	4	15	10
2-4 свиных отбивных	Инфракрасный гриль	275	1	4	12	12

Продукт для грилирования	Функция	Температура в °С	Глубокий противень	Решетка для грилирования	Время грилирования в минутах	
			Уровень установки		1-я сторона	2-я сторона
Стейки из маринованной свинины	Инфракрасный плоский гриль	275	1	4	12	12
Стейк из филе, с кровью	Инфракрасный гриль	275	1	4	5-7	4-6
4 стейка из филе, среднепрожаренные	Инфракрасный плоский гриль	275	1	4	6-8	5-7
2 половинки цыпленка	Инфракрасный гриль	250	1	4	15-20	15-20
4 половинки цыпленка	Инфракрасный плоский гриль	250	1	3	15-20	15-20
1-4 куриных окорочка	Инфракрасный плоский гриль	250	1	4	20	10
4-6 куриных окорочков	Инфракрасный плоский гриль	250	1	4	20	15
Колбаски для жарки на гриле, до 6 штук	Инфракрасный гриль	275	1	4	5-10	5


Продукт для грилирования	Функция	Температура в °С	Глубокий противень	Решетка для грилирования	Время грилирования в минутах	
			Уровень установки		1-я сторона	2-я сторона
Колбаски для жарки на гриле, более 6 штук	Инфракрасный плоский гриль	275	1	4	5-10	5
Сырые колбасы для жарки, свернутые в “улитку”, до 4 штук	Инфракрасный гриль	275	1	4	10	9
Сырые колбасы для жарки, свернутые в “улитку”, до 6 штук	Инфракрасный плоский гриль	275	1	4	10	9
Рыба целиком	Инфракрасный плоский гриль	250	1	3	10	—
Гренки (без начинки)	Инфракрасный плоский гриль	275	1	4	1-2	1-2

Жарка на турбо-гриле

Функции духового шкафа: Объемный турбо-гриль 

Блюдо	Температура рав °С	Универсальный противень	Решетка гриля	Время жарки на гриле в минутах	Через.... минут перевернуть
		Уровень вставки			
Цыпленок (900-1000 г)	160	1	2	50-60	25-30
Фаршированный, жареный свиной рулет (2000 г)	160	1	2	90-95	45
Вермишелевая запеканка	180	—	2	30	—
Панированная картофельная запеканка	200	1	3	20-23	—
Гnocчи, панированный	180	1	3	20-23	—
Цветная капуста с сырным соусом	200	—	3	15	—

Консервирование

Для консервирования использовать функцию духового шкафа нагрев снизу .

Посуда для консервирования

- Для консервирования использовать только посуду промышленного изготовления и одинакового размера.



Посуда с завинчивающимися крышками или байонетного типа, а также металлические банки не пригодны для консервирования.

Уровни вставки

- Для консервирования **использовать 1 уровень духового шкафа снизу.**

Рекомендации по консервированию

- Для консервирования используйте противень для выпечки. На нем помещается до шести 1 литровых банок.
- Все банки должны быть одинаково заполнены и закрыты.
- Банки поставьте в духовой шкаф так, чтобы они не касались друг друга.
- Налейте в противень примерно 1/2 литра воды, чтобы в духовом шкафу образовывалось достаточно влаги.
- Как только в первых банках начнет закипать жидкость (на 1-литровые банки 35-60 минут), выключить духовой шкаф или поставить температуру на 100 °C (см. таблицу).

Таблица для консервирования

Указанное время консервирования и температура имеют рекомендательное значение

Продукты для стерилизации	Температура в °С	Довести до кипения мин.	Варить дальше при 100°С мин.	Оставить в выключенном духовом шкафу мин.
Ягоды				
клубника, черника, малина, спелый крыжовник	160-170	35-45	-	-
зеленый крыжовник	160-170	35-45	10-15	-
Фрукты с косточками				
груши, айва, сливы	160-170	35-45	10-15	-
Овощи				
морковь	160-170	50-60	5-10	60
грибы	160-170	40-60	10-15	60
огурцы	160-170	50-60	-	-
овощная смесь	160-170	50-60	15	-
кольраби, горох, спаржа	160-170	50-60	15-20	-
бобы	160-170	50-60	-	-
Сливовый джем	160-170 50	45 -	6-8 часов	- -

Сушка горячим воздухом

Используйте решетки, покрытые бутербродной или пергаментной бумагой. Результат будет лучше, если через половину положенного времени сушки Вы выключите духовой шкаф, откроете его и остудите, лучше всего в течение ночи. Затем доведите сушеные продукты до готовности.

	Температура в °С	Время в часах (рекомендуемое)
Овощи		
Бобы	60-70	6-8
Перец стручковый (полоски)	60-70	5-6
Суповые овощи	60-70	5-6
Грибы	50-60	6-8
Зелень	40-50	2-3
Фрукты		
Сливы	60-70	8-10
Абрикосы	60-70	8-10
Яблочные дольки	60-70	6-8
Груши	60-70	6-9

Мытье и уход



Предупреждение: По соображениям безопасности при мытье прибора **воспрещается** использовать приспособления для чистки паром или моющие средства, распыляемые при высоком давлении!

Прибор снаружи

- Переднюю панель прибора оботрите мягкой салфеткой с теплым раствором щелочного моющего средства.
- Не используйте никаких активных химических моющих средств, острых или шершавых приспособлений для мытья.
- Для ухода за металлическими передними панелями применяйте имеющиеся в продаже средства для ухода за металлическими поверхностями.

Внутренняя камера духового шкафа



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

Мойте прибор после каждого использования. Благодаря этому загрязнения легче удаляются, потому что не пригорают к поверхности.

1. Для мытья духового шкафа включите подсветку внутренней камеры.
2. После каждого использования протирайте духовой шкаф раствором щелочного моющего средства, а затем насухо вытирайте. Не используйте для мытья духового шкафа скребки или жесткие мочалки.
3. Сильные загрязнения удаляйте специальным моющим средством для духового шкафа.



Внимание: Если Вы пользуетесь спреем для мытья духового шкафа, обязательно следуйте указаниям изготовителя спрея!

Оснащение

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

Жировой фильтр

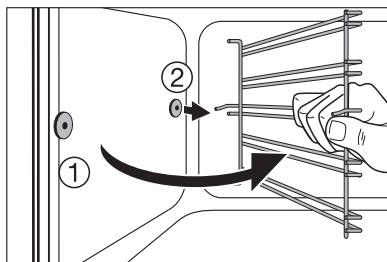
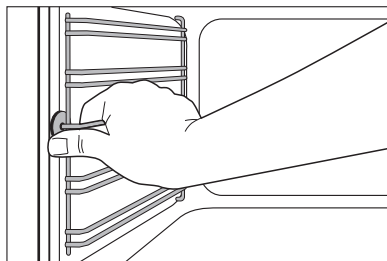
1. Мойте жировой фильтр горячим раствором щелочного моющего средства или в посудомоечной машине.
2. При сильно пригоревших загрязнениях прокипятите жировой фильтр в небольшом количестве воды с двумя-тремя столовыми ложками моющего средства для посудомоечной машины.

Опорные боковые решетки

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

Как снять опорные боковые решетки для противней

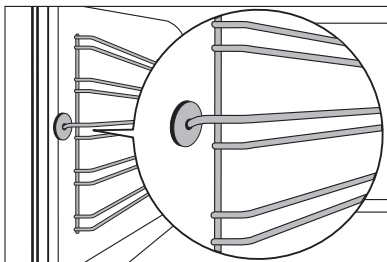
Сначала потяните за решетки спереди, чтобы отделить их от стенки внутренней камеры духового шкафа (1), а потом снимите их сзади (2).



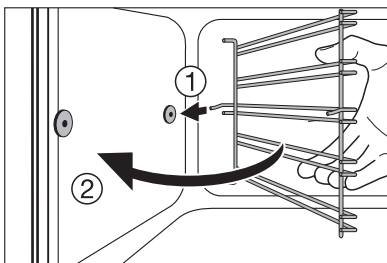
Как вставить опорные боковые решетки для противней



Важно! Закругления направляющих должны оказаться спереди!



Вставляя решетки, сначала навесьте их сзади на прежнее место (1), потом установите их спереди и прижмите (2).



Подсветка духового шкафа



Внимание: Опасность поражения электротоком! Перед заменой лампы подсветки:

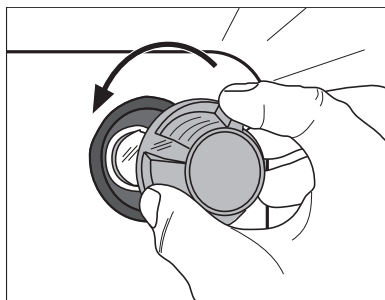
- отключить духовой шкаф!
- выкрутить или отключить предохранители на щите.



Для сохранности лампы подсветки и стеклянной крышки на дно духового шкафа положить кусок ткани.

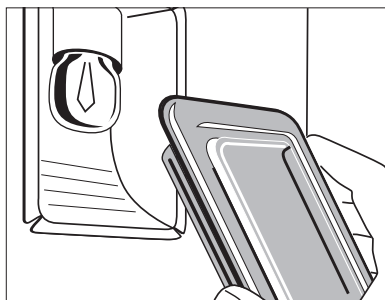
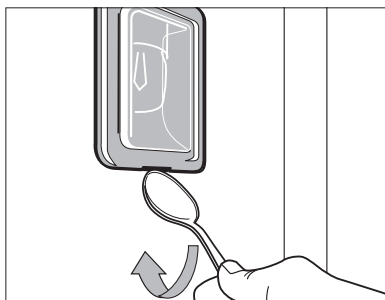
Для замены лампы и чистки стеклянной крышки

1. Поворотом влево снять стеклянную крышку и почистить ее.
2. Если требуется:
заменить лампу подсветки духового шкафа на теплоустойчивую 25 ватт, 230 вольт, 300 °С.
3. Установить стеклянную крышку на место.



Замена лампы духового шкафа сбоку/ мытье стеклянного футляра

1. Снимите левую опорную боковую решетку.
2. Снимите стеклянный футляр с помощью узкого не острого предмета (напр., чайной ложки) и помойте его.
3. В случае, если надо заменить лампу:
Замените лампу духового шкафа (25 Вт, 230 В, 300 °С, жароустойчивая).
4. Снова наденьте стеклянный футляр.
5. Вставьте опорную боковую решетку.



Мытье духового шкафа

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

Как откинуть верхний нагревательный элемент

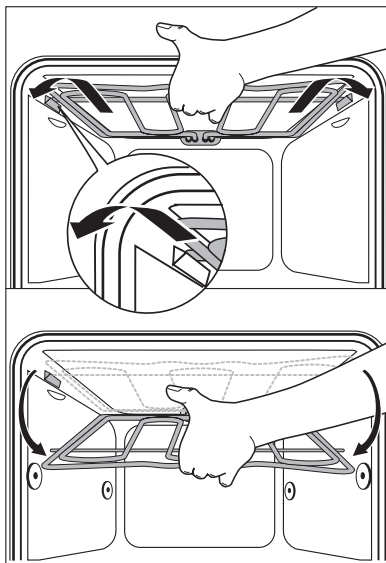


Предупреждение: Откидывать нагревательный элемент можно только, если духовой шкаф выключен и не существует опасности ожога!

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



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



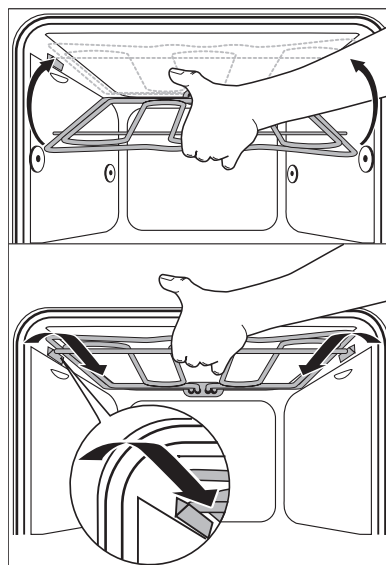
Мытье духового шкафа

Как закрепить нагревательный элемент

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



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

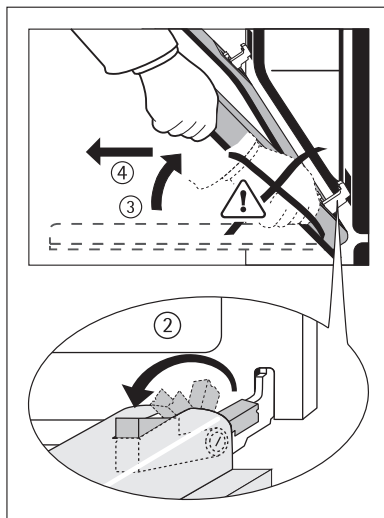


Дверца духового шкафа

Для проведения чистки прибора дверцу духового шкафа можно снять.

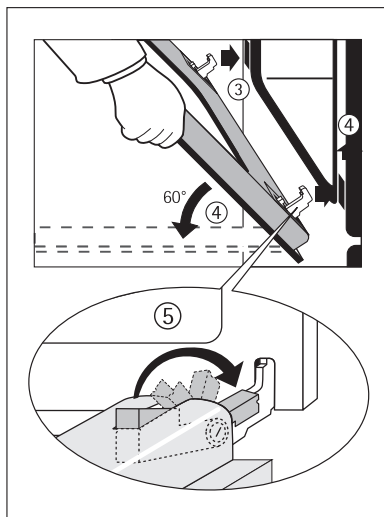
Как снять дверцу духового шкафа

1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. **Зажимной рычаг** на обоих шарнирах дверцы необходимо **полностью** откинуть.
3. Возьмитесь за дверцу духового шкафа с обеих сторон и, **преодолевая сопротивление**, закройте ее примерно на 3/4.
4. Потяните дверцу (**осторожно: тяжелая!**) и снимите ее.
5. Положите дверцу лицевой стороной вниз на мягкую ровную поверхность, например на одеяло, чтобы она не поцарапалась.



Как навесить дверцу духового шкафа

1. Возьмите руками дверцу духового шкафа с обеих сторон, ручкой дверцы к себе.
2. Держите дверцу под углом прикл. 60 °С.
3. Дверные шарниры **одновременно** как можно глубже задвиньте в пазы, расположенные справа и слева внизу.
4. Поднимайте дверцу вверх, пока не почувствуете сопротивление, а затем полностью откройте ее.
5. Закройте зажимной рычаг на обоих шарнирах дверцы таким образом, чтобы он вернулся в исходное положение.
6. Закройте дверцу духового шкафа.



Стекло дверцы духового шкафа

Дверца духового шкафа оснащена двумя стеклами. При чистке внутреннее стекло можно снимать.



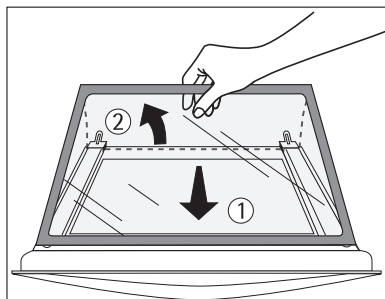
Внимание: Нижеследующие операции производите только при снятой дверце духового шкафа! При извлечении стекла дверца из-за уменьшения веса может резко захлопнуться и поранить Вас.



Внимание! При сильном нажатии на переднее стекло, в особенности на его кромки, оно может лопнуть.

Как снять стекло дверцы

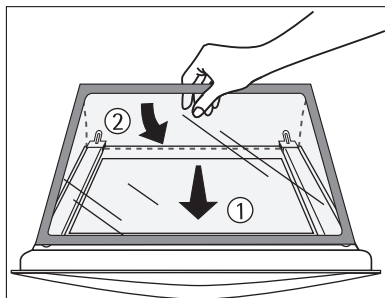
1. Снять дверцу духового шкафа и положить на мягкую, плоскую подстилку ручкой вниз.
2. Взяться за нижний край верхнего стекла и, надавливая на пружину, двигать его в сторону дверной ручки духового шкафа, пока оно целиком не освободится из креплений (1).
3. **Слегка** приподнять стекло и вытащить (2).



Почистить стекло

Как установить стекло на место

1. Переднее стекло вставить сверху наклонно в направляющие на дверце со стороны дверной ручки (1).
2. Опустить стекло. Задвинуть стекло под направляющий профиль держателя в нижней части дверцы, надавливая на пружину, **находящуюся со стороны дверной ручки (2)**.
Стекло должно прочно встать на место!



Повесить дверцу на место

Что делать, если ...

Неисправность	Возможная причина	Устранение неисправности
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф не включен.	Включить духовой шкаф.
	Не произведены нужные установки.	Проверить установки.
	Сработал предохранитель квартирного электрощита.	Проверить предохранители. Если предохранители срабатывают многократно, вызовите профессионального электромонтера.
Не работает освещение духового шкафа.	Перегорела лампа духового шкафа.	Заменить лампу духового шкафа.

Если Вы не можете устранить неполадку вышеуказанными мерами, обращайтесь к продавцу или в сервисную службу.



Внимание: Ремонт прибора должны производить только специалисты! Неквалифицированный ремонт может представлять серьезную опасность для пользователя.

При неправильном обслуживании визит специалиста по обслуживанию или специализированного продавца производится платно, даже если срок гарантии еще не истек.



Рекомендации в отношении приборов с металлической фронтальной поверхностью:

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

Технические данные

Размеры внутренней камеры духового шкафа

Высота x Ширина x Глубина	31 см x 41 см x 41 см
Объем (полезный объем)	52 л

Требования, стандарты, предписания

Данный прибор соответствует следующим нормам:

- EN 60 335-1 и EN 60 335-2-6
по безопасности электроприборов бытового и сходного пользования, а также
- EN 60350 или DIN 44546 / 44547 / 44548
по потребительским свойствам электроплит, варочных панелей, духовок и грилей для дома.
- EN 55014-2
- EN 55014
- EN 61000-3-2
- EN 61000-3-3
по основным требованиям электро магнитной совместимости.

CE Данный прибор соответствует следующим предписаниям ЕС:

- 73/23/EWG от 19.2.1973 (Предписания по низкому напряжению)
- 89/336/EWG от 03.05.1989 (Предписания по электромагнитной совместимости включая поправки к Предписаниям 92/31/EWG).

Сервисная поддержка

В разделе “Что делать, если ...” перечислены некоторые неполадки, которые Вы можете устранить самостоятельно.

В случае неполадки сначала обратитесь к этому разделу.

Речь идет о какой-либо технической неисправности?

В этом случае обращайтесь, пожалуйста, в наш сервисный центр (адреса и телефоны Вы найдете в “перечне сервисных центров”).

В любом случае Вам следует хорошо подготовиться к разговору. Таким образом Вы поможете сотруднику сервисного центра решить, что произошло с Вашим прибором и действительно ли необходимо посещение сотрудника сервисного центра:

Вы должны по возможности точно установить:

- В чем выражена неисправность?
- При каких условиях неисправность проявляется?

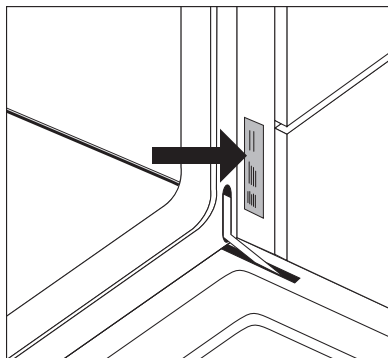
Готовясь к разговору обязательно перепишите с фирменной таблички следующие обозначения Вашего прибора:

- номер PNC (9 знаков),
- номер S-No (8 знаков).

Чтобы Вы всегда могли быстро найти эти данные, мы рекомендуем вписать их на эту страницу:


PNC

S-No



В каких случаях Вы платите за обслуживание прибора также и во время гарантийного срока?

- если окажется, что Вы могли и самостоятельно устранить возникшую неисправность с помощью таблицы неполадок (см. раздел “Что делать, если ...”),
- если сотруднику сервисного центра понадобится приезжать несколько раз из-за того, что Вы не предоставили ему предварительно необходимую информацию и он должен поэтому, напр. съездить за запчастями. Эти дополнительные поездки Вы можете предотвратить, если хорошо, как это описано выше, подготовитесь к телефонному разговору.

 **The Electrolux Group. The world's No.1 choice.**

The Electrolux Group is the world's largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerators, cookers, washing machines, vacuum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.