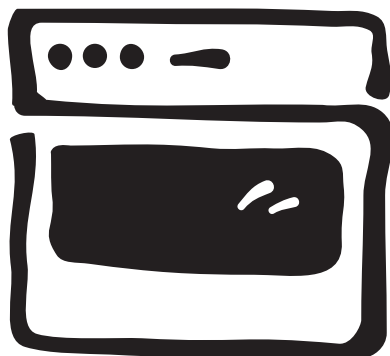


В с т р о е н н ы й э л е к т р и ч е с к и й
д у х о в о й ш к а ф

Инструкция по эксплуатации



EON3637

Уважаемая покупательница, уважаемый покупатель,

Пожалуйста, внимательно прочитайте настоящую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее для получения необходимых справочных сведений в будущем.

Если прибор перейдет к другому хозяину, передайте ему, пожалуйста, и эту инструкцию.

В тексте используются следующие символы:



Указания по технике безопасности

Предупреждение! Указания, направленные на обеспечение Вашей личной безопасности.

Внимание! Указания, направленные на предотвращение повреждений прибора.



Рекомендации и практические советы



Информация по охране окружающей среды

Содержание

Инструкция по эксплуатации	5
Правила техники безопасности	5
Утилизация	7
Описание прибора	8
Общий вид	8
Регулировочная панель	8
Основное оснащение духового шкафа	9
Принадлежности духового шкафа	9
Перед первым использованием	10
Установка и изменение времени суток	10
Первое мытье	11
Управление конфорками	12
Варка на конфорке	13
Как включить двухконтурную конфорку	13
Управление духовым шкафом	14
Включение и выключение духового шкафа	14
Функции духового шкафа	15
Установка решетки, обычного и глубокого противня	16
Функции часов	18
Отключение индикации времени	19
Инструкции, таблицы и советы	24
Кулинарная таблица	24
Приготовление выпечки	26
Таблица для выпекания	28
Таблица Запеканки и запеченные блюда	32
Таблица “Глубокоохлажденные готовые блюда”	32
Жарка	33
Таблица “Жарка”	33
Плоскостное грилирование	35
Таблица “Грилирование”	35
Жарка на турбо-гриле	36
Консервирование	37
Подсушивание	38

Мытье и уход	39
Наружные части духового шкафа	39
Камера духового шкафа	39
Оснащение	39
Опорные боковые решетки	40
Подсветка духового шкафа	41
Мытье духового шкафа	42
Дверь духовки	44
Стекло двери духовки	46
Что делать, если	49
Сервисная поддержка	51

Инструкция по эксплуатации



Правила техники безопасности



Данный прибор соответствует следующим предписаниям ЕС:

- 73/23/EWG от 19.02.1973 “Предписания по низкому напряжению”
- 89/336/EWG от 03.05.1989 “Предписания по электромагнитной совместимости”, включая поправки к предписаниям 92/31/EWG
- 93/68/EWG от 22.07.1993 “Предписания об идентификационных обозначениях CE”

Электробезопасность

- Подключением прибора может заниматься **только квалифицированный специалист**.
- В случае возникновения неполадок и повреждений прибора выверните или отключите предохранители.
- **Ремонт** прибора имеют право выполнять **только специалисты**.
Непрофессиональный ремонт может иметь весьма опасные последствия. При необходимости произвести ремонт обращайтесь в наш сервисный центр.

Меры по обеспечению безопасности детей

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

Техника безопасности при эксплуатации

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



Замечание касательно акриламида

Согласно результатам новейших научных исследований интенсивная тепловая обработка пищевых продуктов с целью получения румяной коричневой корочки опасна для здоровья человека из-за вредного воздействия акриламида. В особенности это относится к продуктам, в которых содержится крахмал. Поэтому мы рекомендуем готовить пищу при возможно более низкой температуре и не зарумянивать продукты слишком сильно.

Как избежать повреждений прибора.

- Не выстилайте духовой шкаф алюминиевой фольгой, не ставьте на дно противни, кастрюли и т.п., так как в противном случае эмалевое покрытие духового шкафа будет повреждено из-за высокой концентрации тепла в этих местах.
- Капающие с противней фруктовые соки оставляют пятна, не поддающиеся удалению. Для приготовления пирогов с большим содержанием влаги пользуйтесь глубоким противнем.
- Не отягощайте открытую дверцу духового шкафа никакими грузами.
- Никогда не лейте воду прямо в горячий духовой шкаф. Это может привести к повреждению эмали и частичному изменению цвета поверхностей духового шкафа.
- При физическом воздействии, в особенности на края переднего стекла духового шкафа, это стекло может лопнуть.
- Не храните в духовом шкафу никаких горючих предметов. При включении прибора они могут воспламениться.
- Не храните в духовом шкафу никаких влажных продуктов питания. Это может повредить эмаль.



Замечание об эмалевом покрытии духового шкафа

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

Утилизация



Упаковочные материалы

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



Старый прибор

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

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

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

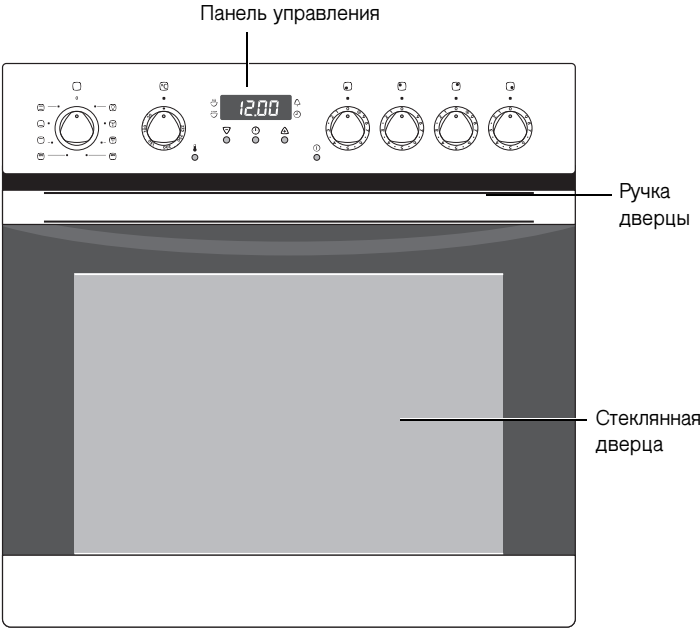


Предупреждение: Чтобы отслуживший прибор далее не мог представлять никакой опасности, перед утилизацией приведите его в негодное для эксплуатации состояние.

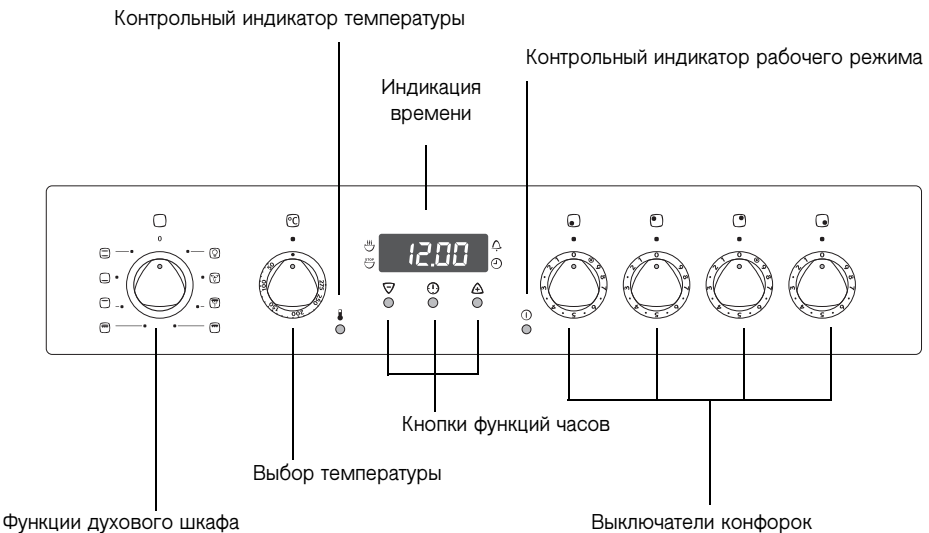
Для этого отключите прибор от электросети и удалите с него шнур питания.

Описание прибора

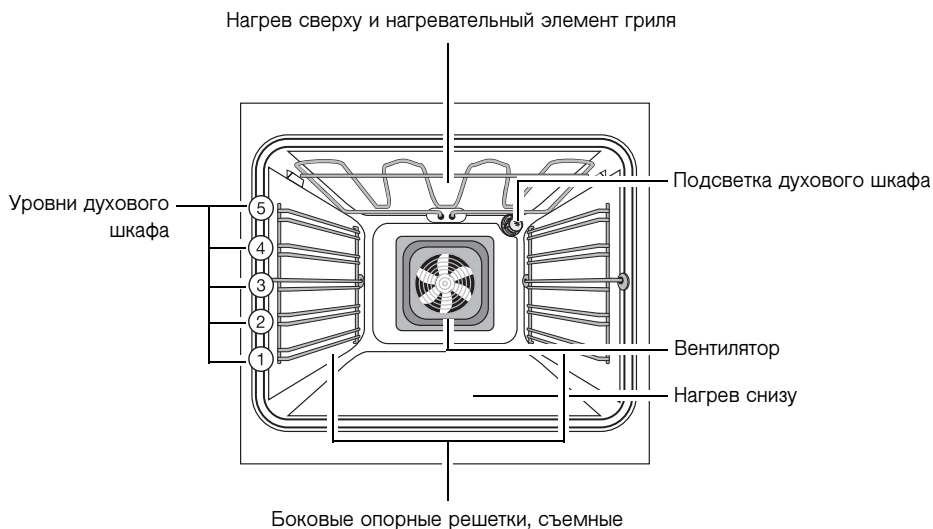
Общий вид



Регулировочная панель



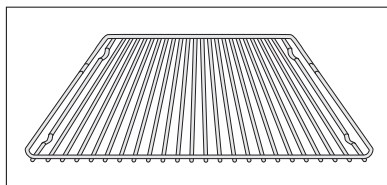
Основное оснащение духового шкафа



Принадлежности духового шкафа

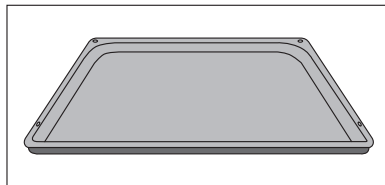
Решетка

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



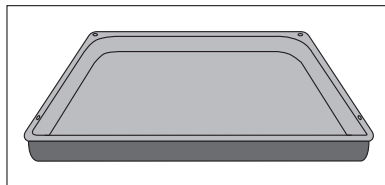
Противень

для пирогов и печенья.



Глубокий противень

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



Перед первым использованием

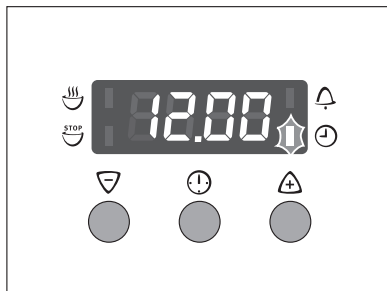
Установка и изменение времени суток



Духовой шкаф работает только при заданном времени приготовления продукта.

После подключения прибора к сети или кратковременного отключения электроэнергии автоматически начинает мигать светоиндикатор функции Время суток ⏰.

1. Чтобы изменить ранее установленное время суток, нажимайте кнопку Программирования ⏰, пока не начнет мигать индикатор функции Время суток ⏰.
2. Кнопкой ▲ или ▼ установите текущее время суток.

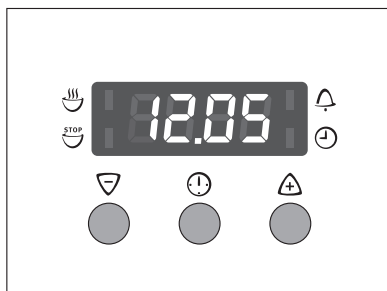


Примерно через 5 секунд мигание прекратится и на дисплее часов отобразится установленное время суток.

Прибор готов к работе.



Показание часов может быть изменено только в том случае, если не включена автоматическая программа (Продолжительность ⏱ или Конец ⏰).



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 конфорками

 Изучите также “Инструкцию по эксплуатации” Вашей встраиваемой варочной поверхности. Она содержит важные указания по кухонной посуде, обслуживанию, мытью и уходу.

 Выключатели конфорок **могут находиться во вдавленном, “утопленном” или в выдвинутом** положении. Перед тем, как пользоваться выключателем конфорки нажмите на него. Тогда выключатель конфорки выскочит из “утопленного” положения.

Степени нагрева

- Можно выбрать степени нагрева от 1 до 9.
- Возможны промежуточные степени нагрева от 2 до 7.

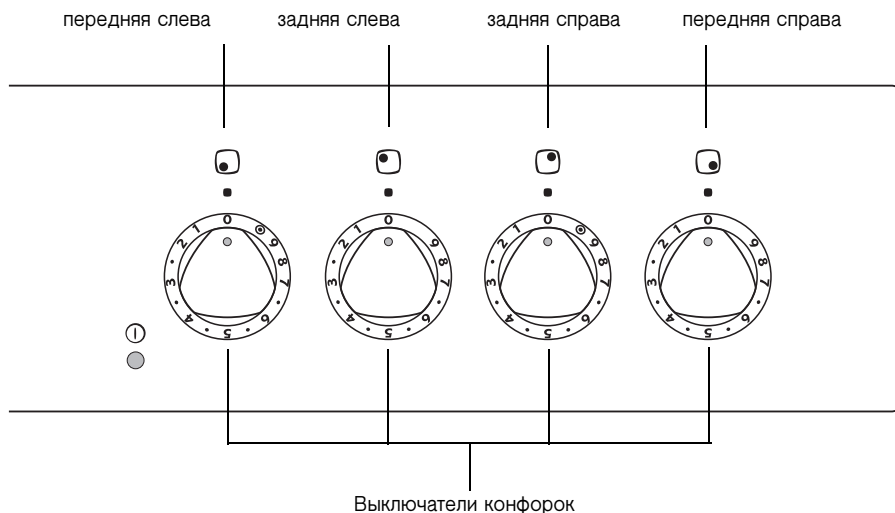
1 = минимальный нагрев

9 = максимальный нагрев

⊙ = подключение двойной конфорки

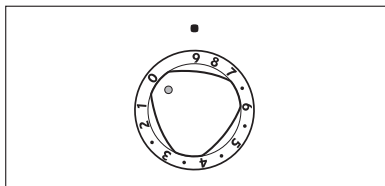


Выключайте рабочую зону приблизительно за 5-10 минут до конца варки, чтобы воспользоваться остаточным теплом. Таким образом Вы сэкономите электроэнергию.

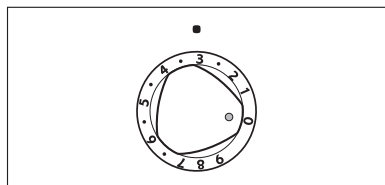


Варка на конфорке

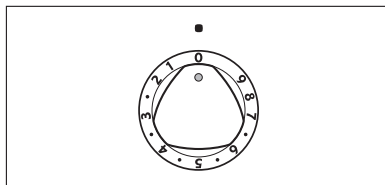
1. Для кипячения/обжаривания установите высокую мощность.



2. Как только начнет образовываться пар или когда жир станет горячим, переключите на требуемую ступень продолжительной варки.



3. Чтобы закончить приготовление пищи, поверните выключатель на нулевую позицию.



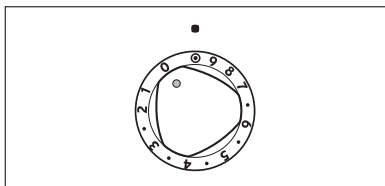
Лампочка индикации рабочего режима горит до тех пор, пока включена хотя бы одна конфорка.

Как включить двухконтурную конфорку



Двухконтурная конфорка включается поворотом вправо переключателя, который нельзя поворачивать дальше стопора!

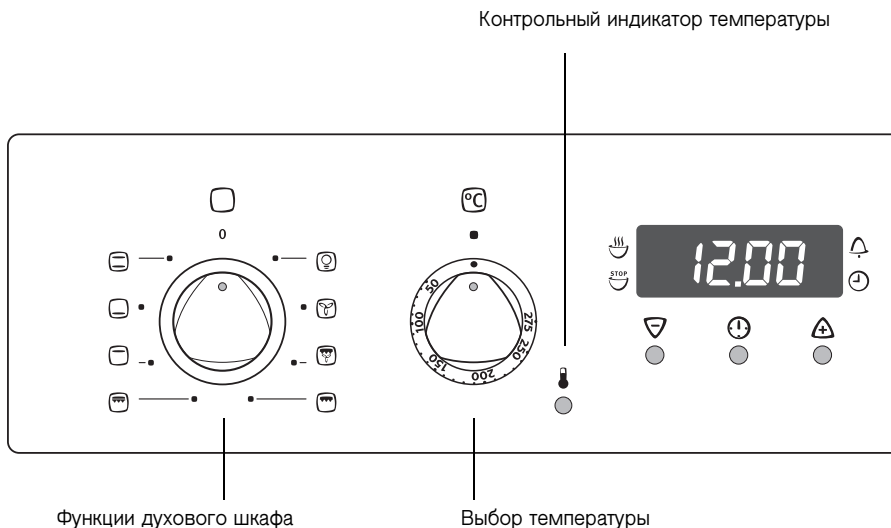
1. Переключатель двухконтурной конфорки поворачивать вправо, а затем с небольшим усилием далее за позицию 9 на символ , до упора.
2. Затем поворачивать назад для установки в желаемое рабочее положение.
3. По окончании приготовления пищи переключатель следует вернуть в положение "Выключено".



При каждом включении двухконтурной конфорки контур дополнительного нагрева включается заново.

Управление духовым шкафом

Включение и выключение духового шкафа



1. Путем вращения установите переключатель функций духового шкафа на нужную Вам функцию.
2. Путем вращения установите переключатель “Выбор температуры” на нужную Вам температуру.

Контрольный индикатор рабочего режима светится все время, пока духовой шкаф находится в рабочем режиме.

Контрольный индикатор температуры светится все время, пока выполняется нагрев духового шкафа.

3. Для отключения духового шкафа переведите переключатель “Функции духового шкафа” и переключатель “Выбор температуры” в положение “Выкл.”



Воздушное охлаждение

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

Функции духового шкафа

Духовой шкаф имеет следующие функции:

	Функция духовки	Назначение	Нагревательный элемент/вентилятор
	Подсветка духового шкафа	С помощью этой функции Вы можете включить подсветку камеры духового шкафа, например при проведении чистки или мытья.	—
	Горячий воздух	Для выпекания на одном или на двух уровнях духового шкафа . Задавайте температуру выпекания на 20-40 °C ниже, чем при использовании функции “Нагрев сверху и снизу”.	Нагрев сверху, нагрев снизу, вентилятор
	Объемный турбогриль	Для жарки крупных кусков мяса или птицы на одном уровне. Эта функция предназначена также для гратинирования и запекания различных продуктов	Гриль, вентилятор
	Гриль	Для грилирования плоских продуктов, располагаемых посредине решетки , и для поджаривания гренков .	Гриль
	Большой гриль	Для грилирования плоских продуктов в значительных количествах и для поджаривания гренков .	Гриль, нагрев сверху
	Нагрев сверху	Для запекания изделий из теста и приготовления запеканок.	Нагрев сверху
	Нагрев снизу	Для дополнительного пропекания пирогов с целью получения низа с поджаристой корочкой .	Нагрев снизу
	Нагрев сверху и снизу	Для выпекания и жарки на одном уровне духового шкафа .	Нагрев сверху, нагрев снизу

Установка решетки, обычного и глубокого противня



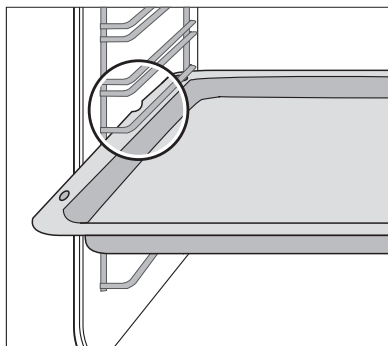
Защита выдвижных принадлежностей от выскальзывания и опрокидывания

Для защиты от выскальзывания на всех выдвижных принадлежностях духового шкафа с правого и левого краев имеется небольшой обращенный книзу выступ.

Устанавливайте выдвижные принадлежности всегда так, чтобы этот выступ находился в задней части духового шкафа. Этот выступ является также важным элементом защиты выдвижных принадлежностей от опрокидывания.

Установка обычного или глубокого противня:

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



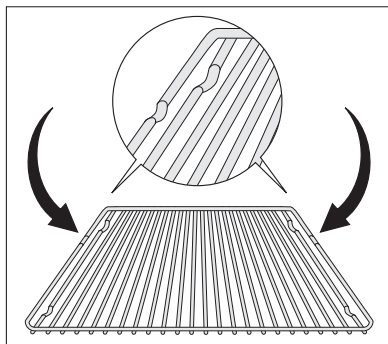
Установка решетки:

Установите решетку так, чтобы ножки были направлены вниз.

Вставьте решетку между направляющими выбранного уровня духового шкафа.



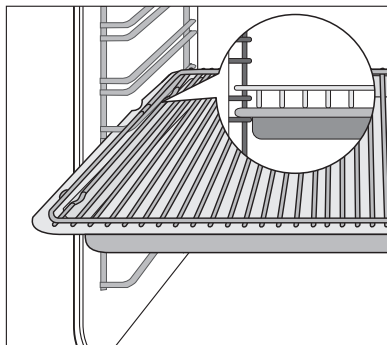
Высокая сплошная рама решетки дополнительно защищает посуду от выскальзывания.



Комбинированная установка решетки и глубокого противня:

Установите решетку на глубокий противень.

Вставьте глубокий противень **между** направляющими выбранного уровня духового шкафа.



Функции часов



Будильник:

Для установки акустического сигнала по прошествии определенного времени. По прошествии этого времени звучит акустический сигнал. Эта функция не оказывает воздействия на работу духового шкафа.

Продолжительность :

Для установки времени работы духового шкафа.

Конец :

Для установки времени окончания работы духового шкафа.

Время суток

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

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



Пояснения к функциям часов

- После выбора какой-либо функции на дисплее примерно 5 секунд подряд мигает светоиндикатор соответствующей функции. В это время кнопкой или можно установить нужные значения времени.
- По завершении установки нужного времени на дисплее снова примерно 5 секунд мигает светоиндикатор соответствующей функции. После этого светоиндикатор горит уже непрерывно. Начинается обратный отсчет заданного времени.
- Акустический сигнал можно прекратить нажатием любой кнопки.
- Нужную функцию и температуру духового шкафа можно задать после установки функций часов Продолжительность и Конец .
- По окончании приготовления кулинарного продукта переключатель “Функции духового шкафа” и переключатель “Выбор температуры” переведите снова в положение “ВЫКЛ.”



Отключение индикации времени

Отключение индикации времени поможет Вам сэкономить электроэнергию.

Отключение индикации времени

Нажмите две любые кнопки, пока символы на часах духового шкафа не потемнеют (около 10 секунд).

Включение индикации времени

Нажмите и удерживайте любую кнопку, пока на часах духового шкафа снова не появится время суток (около 10 секунд).

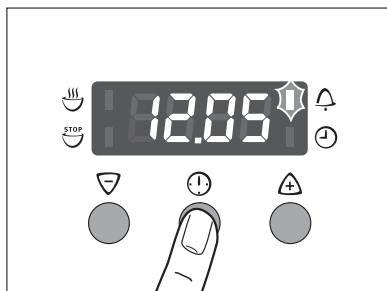


Индикацию времени можно отключить только в том случае, если не работает ни одна из функций часов Продолжительность , Конец или Будильник .

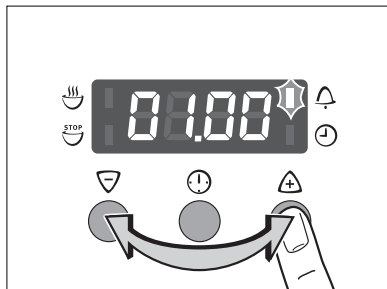
Будильник

1. Нажимайте кнопку Программирования

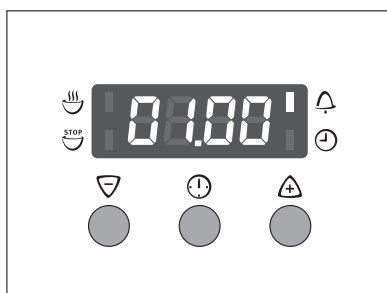
, пока не начнет мигать индикатор функции Будильник .



2. Кнопкой  или  задайте нужное время для функции Будильника (макс. 2 часа 30 минут).

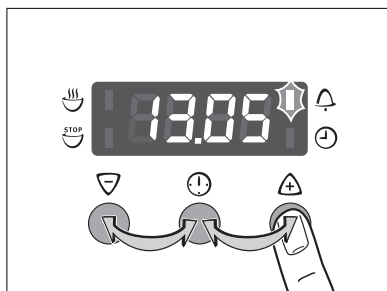


Примерно через 5 секунд на дисплее отобразится оставшееся время. Горит светоиндикатор функции Будильник .



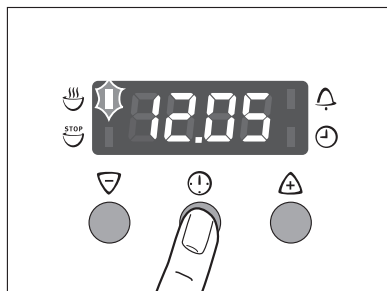
По истечении заданного времени светоиндикатор функции начинает мигать и на 2 минуты включается звуковой сигнал.

Отключите звуковой сигнал нажатием любой кнопки.

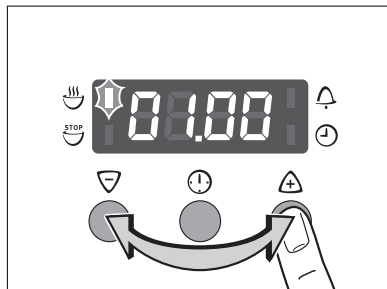


Продолжительность ☹

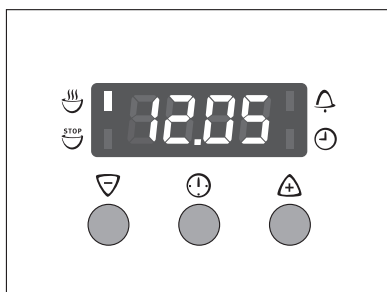
1. Нажимайте кнопку Программирования ⌚, пока не начнет мигать индикатор функции Продолжительность ☹.



2. Кнопкой ▲ или ▼ задайте нужную продолжительность приготовления продукта.



Примерно через 5 секунд дисплей вернется в режим отображения времени суток. Горит светоиндикатор функции Продолжительность ☹.



По истечении заданного времени начинает мигать светоиндикатор соответствующей функции, 2 минуты звучит акустический сигнал, после чего духовой шкаф отключается.

3. Акустический сигнал и программу можно прекратить нажатием любой кнопки.



Конец

1. Нажимайте кнопку Программирования , пока не начнет мигать индикатор функции Конец .

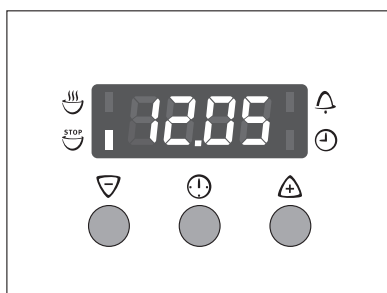


2. Кнопкой  или  установите нужное время отключения.



Примерно через 5 секунд дисплей вернется в режим отображения времени суток.

Горит светоиндикатор функции Конец .



По истечении заданного времени светоиндикатор соответствующей функции начинает мигать, 2 минуты звучит акустический сигнал, после чего духовой шкаф отключается.

3. Акустический сигнал и программу можно отменить нажатием любой кнопки.



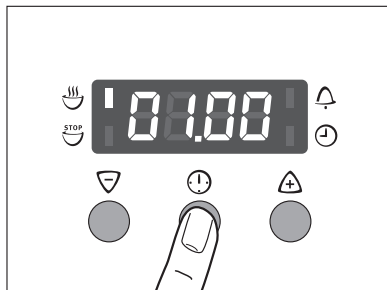
Комбинированное использование функций Продолжительность и Конец



Функции Продолжительность  и Конец  можно использовать одновременно, если духовой шкаф необходимо автоматически включить и выключить в более **позднее время**.

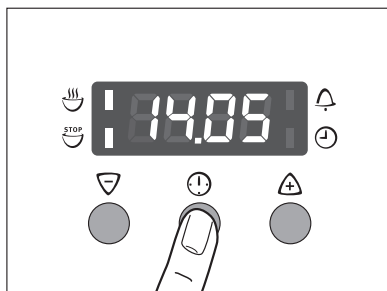
1. Функцией Продолжительность  установите время, необходимое для приготовления соответствующего блюда.

В данном случае: 1 час.



2. Функцией Конец  установите время, к которому блюдо должно быть готово.

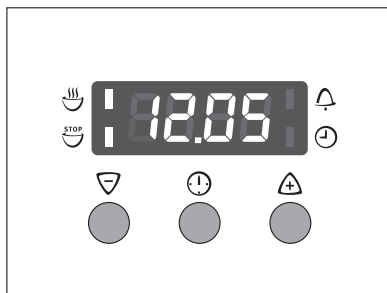
В данном случае: 14:05.



Горят светоиндикаторы функций Продолжительность  и Конец , на табло отображается текущее время суток.

В данном случае: 12:05.

С наступлением установленного времени духовой шкаф автоматически включается. В данном случае: в 13:05.



А по истечении заданной продолжительности приготовления блюда – опять отключается.

В данном случае: в 14:05.

Инструкции, таблицы и советы

Кулинарная таблица

Данные ниже следующей таблицы являются ориентировочными.

Степень нагрева	Способ приготовления	Назначение	Продолжительность	Указания/ Рекомендации
0		Остаточное тепло, Положение “Выкл”		
1	Поддержание тепла	Поддержание тепла приготовленных горячих блюд	по потребности	Накройте продукт
1-2	Растапливание	Голландский соус, Растапливание сливочного масла, шоколада, желатина	5-25 мин.	Время от времени помешивайте
	Сгущение	Взбитый омлет, яичное желе	10-40 мин.	Готовьте под крышкой
2-3	Томление	Томление риса и молочных блюд Разогревание готовых блюд	25-50 мин.	Долейте в рис воду, увеличив ее количество как минимум вдвое. Молочные блюда время от времени помешивайте
3-4	Запаривание Припускание	Припускание овощей, рыбы Тушение мяса	20-45 мин.	К овощам добавляйте совсем немного воды (не более нескольких столовых ложек)
4-5	Варка	Запаривание картофеля	20-60 мин.	Используйте небольшое количество жидкости , например макс. ¼ л воды на 750 г картофеля
		Варка значительных объемов пищи, густых супов и других супов	60-150 мин.	до 3 л жидкости плюс ингредиенты блюда

Степень нагрева	Способ приготовления	Назначение	Продолжительность	Указания/Рекомендации
6-7	Легкая жарка	Шницель, колбаски “кордон блё”, отбивная котлета, фрикадельки, сырые колбасы для жарки, печень, мучная подливка, яйца, омлет, фритирование пончиков	непрерывное обжаривание	Время от времени переворачивайте
7-8	Интенсивная жарка	Картофельные оладьи, жаркое из вырезки, стейки, лепешки	5-15 мин. на каждую сторону	Время от времени переворачивайте
9	Кипячение Обжаривание Фритирование	Кипячение большого количества воды, отваривание “клецок”, обжаривание мяса (гуляш, припущенное жаркое), фритирование “картофеля фри”		



Для доведения жидкостей до кипения и для обжаривания продуктов рекомендуем устанавливать конфорку на максимальную степень нагрева, а блюда с продолжительными сроками приготовления затем доводить до готовности на нужной Вам степени нагрева.



Перегретые жиры и растительные масла быстро воспламеняются. Поэтому при приготовлении блюд на жире или масле (например, картофеля “фри”), находитесь, пожалуйста, недалеко от духового шкафа.

Приготовление выпечки

Функция духового шкафа. Горячий воздух  или **Нагрев сверху и снизу** 

Формы для выпечки

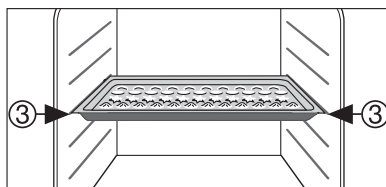
- Для работы в режиме “Верхний-/Нижний жар” пригодны формы для выпечки из темного металла и формы с покрытием.
- Для использования в режиме “Горячий воздух” Горячий воздух  подходят также формы из светлого металла.

Уровни духового шкафа

- В режиме “Нагрев сверху и снизу” Нагрев сверху и снизу  выпечку можно готовить только на одном уровне духового шкафа.
- В режиме “Горячий воздух” Горячий воздух  сухую и малую выпечку можно готовить одновременно на 2-х противнях.

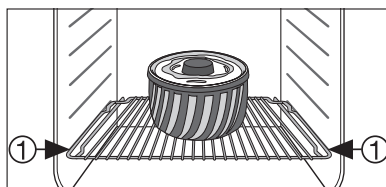
1 противень:

Напр., уровень духового шкафа 3



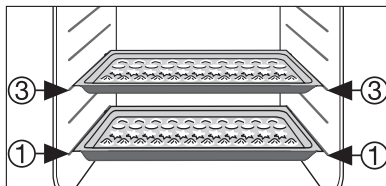
1 форма для выпечки:

Напр., уровень духового шкафа 1



2 противня:

Напр., уровни 1 и 3



Общие рекомендации

- Вставляйте противень в духовой шкаф скошенными кромками вперед!
- В режимах Нагрев сверху и снизу  или Горячий воздух  можно готовить выпечку на решетке одновременно в 2-х установленных рядом формах. При этом время выпекания увеличится совсем незначительно.



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

Пояснения к таблицам по приготовлению выпечных изделий

Перечень блюд с информацией о соответствующих температурах, времени приготовления и уровнях духового шкафа представлен в нижеследующих таблицах.

- Параметры температуры и времени выпекания являются ориентировочными, поскольку зависят от состава теста, его количества и используемой формы для выпечки.
- Рекомендуем задавать в первый раз менее высокую температуру и лишь затем, по мере необходимости, например когда требуется более сильное зарумянивание, или когда процесс выпекания продукта продолжается слишком долго, выбрать более высокую температуру.
- Если Вы не нашли конкретных данных для собственного кулинарного рецепта, ориентируйтесь на другой, сходный с Вашим, вид выпечки.
- При выпекании пирогов на противнях и в формах на нескольких уровнях духового шкафа время выпекания может увеличиться на 10-15 минут.
- Влажные выпечные изделия (пиццы, фруктовые пироги и др.) готовятся на одном уровне духового шкафа.
- Степень зарумянивания выпечных изделий, приготавливаемых на разных уровнях духового шкафа, в начале выпекания может быть различной. В этом случае, пожалуйста, **не меняйте заданную температуру**. Разница в зарумянивании продуктов в процессе выпекания сглаживается.



При продолжительном времени выпекания примерно за 10 минут до окончания программы Вы можете отключить духовку, с тем чтобы использовать остаточное тепло.

Если не оговорено иначе, данные таблицы действительны для продуктов, помещаемых в холодный духовой шкаф.

Таблица для выпекания

Выпечное изделие		Функция духового шкафа	Уровень духового шкафа	Температура °С	Время час.: мин.
Выпечка в формах					
Кулич или баба		Горячий воздух	1	150-160	0:50-1:10
Песочное пирожное/кекс		Горячий воздух	1	140-160	1:10-1:30
Бисквитный торт		Горячий воздух	1	140	0:25-0:40
Бисквитный торт		Нагрев сверху и снизу	1	160	0:25-0:40
Основа торта из песочного теста		Нагрев сверху и снизу	3	180-200	0:10-0:25
Основа торта из сдобного теста		Горячий воздух	3	150-170	0:20-0:25
Пирог с яблочной начинкой		Нагрев сверху и снизу	1	170-190	0:50-1:00
Яблочный пирог (2 диагонально расположенные формы Ш20см)		Горячий воздух	1	160	1:10-1:30
Яблочный пирог (2 диагонально расположенные формы Ш20см)		Нагрев сверху и снизу	1	180	1:10-1:30
Пикантный пирог (например , «киш лорен»)		Нагрев сверху и снизу	1	180-200	0:30-1:10
Пирог с сырной начинкой		Нагрев сверху и снизу	1	170-190	1:00-1:30
Изделия, выпекаемые на противнях					
Батон-плетенка/батон-венок		Нагрев сверху и снизу	3	170-190	0:30-0:40
Рождественские коврижки		Нагрев сверху и снизу	3	160-180 ¹⁾	0:40-1:00
Хлеб (ржаной) -сначала -потом		Нагрев сверху и снизу	1	250 ¹⁾ 160-180	0:20 0:30-1:00
Корзиночки с кремом/ эклеры		Горячий воздух	3	160-170 ¹⁾	0:15-0:30
Бисквитный рулет		Нагрев сверху и снизу	3	180-200 ¹⁾	0:10-0:20

Выпечное изделие	Функция духового шкафа		Уровень духового шкафа	Температура °С	Время час.: мин.
Пирог с посыпкой, сухой		Горячий воздух	3	150-160	0:20-0:40
Сливочный пирог/пирог с сахарной посыпкой		Нагрев сверху и снизу	3	190-210 ¹⁾	0:15-0:30
Фруктовый пирог (из дрожжевого/сдобного теста) ²⁾		Горячий воздух	3	150	0:35-0:50
Фруктовый пирог (из дрожжевого/сдобного теста) ²⁾		Нагрев сверху и снизу	3	170	0:35-0:50
Фруктовый пирог из песочного теста		Нагрев сверху и снизу	3	170-190	0:40-1:20
Пироги листовой выпечки с нежной начинкой (например, с сыром, сливками, «укус пчелы»)		Нагрев сверху и снизу	3	160-180	0:40-1:20
Пицца (с обильной начинкой) ²⁾		Нагрев сверху и снизу	1	190-210 ¹⁾	0:30-1:00
Пицца (тонкая)		Нагрев сверху и снизу	1	230-250 ¹⁾	0:10-0:25
Хлеб-лепешка		Нагрев сверху и снизу	1	250-270	0:08-0:15
Пирог «Вэхэ» (Швейцария)		Нагрев сверху и снизу	1	200-220	0:35-0:50

Мелкая выпечка

Коржики из песочного теста		Горячий воздух	3	150-160	0:06-0:20
Коржики из песочного теста		Горячий воздух	1 / 3	150-160	0:06-0:20
Пирожные из теста, выдавленного кондитерским шприцем		Горячий воздух	3	140	0:20-0:30
Пирожные из теста, выдавленного кондитерским шприцем		Горячий воздух	1 / 3	140	0:25-0:40
Пирожные из теста, выдавленного кондитерским шприцем		Нагрев сверху и снизу	3	160 ¹⁾	0:20-0:30
Лепешки из сдобного теста		Горячий воздух	3	150-160	0:15-0:20

Выпечное изделие	Функция духового шкафа	Уровень духового шкафа	Температура °С	Время час.: мин.
Лепешки из сдобного теста	 Горячий воздух	1 / 3	150-160	0:15-0:20
Белковые пирожные, безе	 Горячий воздух	3	80-100	2:00-2:30
Миндальные пирожные	 Горячий воздух	3	100-120	0:30-0:60
Выпечка из дрожжевого теста	 Горячий воздух	3	150-160	0:20-0:40
Выпечка из слоеного теста	 Горячий воздух	3	170-180 ¹⁾	0:20-0:30
Булочки	 Горячий воздух	3	160 ¹⁾	0:20-0:35
Булочки	 Нагрев сверху и снизу	3	180 ¹⁾	0:20-0:35
Маленькие булочки (20 штук на противне)	 Горячий воздух	3	140 ¹⁾	0:20-0:30
Маленькие булочки (20 штук на противне)	 Горячий воздух	1 / 4	140 ¹⁾	0:25-0:40
Маленькие булочки (20 штук на противне)	 Нагрев сверху и снизу	3	170 ¹⁾	0:20-0:30

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

2) Выпекайте в глубоком противне

Полезные советы по приготовлению выпечных изделий

Результат выпекания	Возможная причина	Способ устранения
Дно пирога слишком светлое	Пирог недостаточно задвинут внутрь духового шкафа	Задвиньте пирог поглубже
Пирог разваливается (становится липким, скользким, водянистым)	Слишком высокая температура выпекания.	Задайте чуть более низкую температуру выпекания
	Времени на выпекание недостаточно	Увеличьте время выпекания Время выпекания нельзя сократить путем увеличения температуры выпекания
	В тесте слишком много жидкости	Используйте меньше жидкости Соблюдайте рекомендации относительно длительности замешивания теста, особенно при использовании кухонных машин
Пирог слишком сухой	Слишком низкая температура выпекания	Установите более высокую температуру выпекания
	Выпекание продолжается слишком долго	Сократите время выпекания
Пирог зарумянивается неравномерно	Слишком высокая температура и недостаточная продолжительность выпекания	Установите более низкую температуру и увеличьте время выпекания
	Тесто распределено неравномерно	Равномерно распределите тесто по противню
В заданное время пирог не доходит до состояния готовности	Слишком низкая температура	Установите более высокую температуру выпекания

Таблица Запеканки и запеченные блюда”

Кулинарный продукт	Функция духового шкафа		Уровень духового шкафа	Температура °С	Время час.: мин.
Макаронная запеканка		Нагрев сверху и снизу	1	180-200	0:45-1:00
Лазанья		Нагрев сверху и снизу	1	180-200	0:25-0:40
Запеченные овощи ¹⁾		Профи-Горячий воздух	1	160-170	0:15-0:30
Запеченные багеты ¹⁾		Профи-Горячий воздух	1	160-170	0:15-0:30
Сладкие запеканки		Нагрев сверху и снизу	1	180-200	0:40-0:60
Рыбные запеканки		Нагрев сверху и снизу	1	180-200	0:30-1:00
Начиненные овощи		Профи-Горячий воздух	1	160-170	0:30-1:00

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

Таблица “Глубокоохлажденные готовые блюда”

Приготавливаемый продукт	Функция духового шкафа		Уровень духовки	Температура °С	Время
Глубокоохлажденная пицца		Нагрев сверху и снизу	3	согласно указаниям изготовителя	согласно указаниям изготовителя
Картофель “фри” ¹⁾ (300-600 г)		Профи-Горячий воздух	3	200-220	15-25 мин.
Багеты		Нагрев сверху и снизу	3	согласно указаниям изготовителя	согласно указаниям изготовителя
Фруктовый пирог		Нагрев сверху и снизу	3	согласно указаниям изготовителя	согласно указаниям изготовителя

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

Жарка

Функция духового шкафа Профи-Горячий воздух

Посуда для жарки

- Для жарки подходит любая термостойкая посуда (соблюдайте указания изготовителей!).
- Большие порции жаркого можно готовить **непосредственно в глубоком противне или на решетке, предварительно подставив под нее глубокий противень.**
- Все постные виды мяса рекомендуем жарить **в сотейнике с крышкой.** В этом случае мясо остается более сочным.
- Для получения поджаристой корочки все виды мяса можно жарить **в сотейнике без крышки.**



Пояснения к таблице “Жарка”

Все данные, представленные в нижеследующей таблице, являются ориентировочными.

- Рекомендуем жарить в духовом шкафу мясо и рыбу **весом не менее 1 кг.**
- Чтобы избежать пригорания выделяющегося мясного сока или жира, рекомендуем добавить в посуду для жарки немного жидкости.
- При необходимости (по прошествии 1/2 - 2/3 времени приготовления) переверните жаркое.
- Крупные куски жаркого и птицу во время приготовления несколько раз полейте соком жаркого. Этим Вы улучшите результат жарки.
- Чтобы использовать остаточное тепло, выключите духовой шкаф примерно за 10 минут до окончания жарки.

Таблица “Жарка”

Продукт для жарки	Профи-Горячий воздух 			
	Температура в °C	Уровень духового шкафа		Время жарки в минутах
		1 уровень	2 уровня	
Свинина				
1 кг свинины для жаркого (шейная часть, вырезка, мясо, свернутое в рулет для жарки), на см толщины	150-160	1	—	14-20
Солонина “касселер”, на см толщины	150-160	1	—	10-15
Рубленое мясо для жаркого	160-170	1	—	60-70

Продукт для жарки	Профи-Горячий воздух 			
	Температура в °C	Уровень духового шкафа		Время жарки в минутах
		1 уровень	2 уровня	
Говядина				
Говядина для жаркого, на см толщины	150-160	1	—	18-20
Филе говядины, на см толщины	190-200 ¹⁾	1	—	6-8
Ростбиф, на см толщины	190-200 ¹⁾	1	—	8-10
Телятина				
Телятина для жаркого, на см толщины	170-180	1	—	14-17
Барашек				
Нога барашка (1800 г)	170-180	1	—	90
Продукты для быстрой жарки на противне				
Колбаски “кордон блё“	220-230 ¹⁾	3	4 / 1	5-8
Колбаски для жарки	220-230 ¹⁾	3	4 / 1	12-15
Шницель или свиная отбивная, панированные	220-230 ¹⁾	3	4 / 1	15-20
Фрикадели	210-220 ¹⁾	3	4 / 1	15-20
Рыба				
Форель, рыба весом по 200-250 г	190-200	3	—	20-25
4 филе форели (весом по 200 г)	170-180	3	—	20-25
Филе судака, панированное (общий вес - прибл. 1 кг)	190-200	3	—	25-30
Птица				
Цыпленок	150-160	1	—	55-60
1 кг мяса индейки, свернутого в рулет для жарки, на см толщины	150-160	1	—	11-15
Утка (2000-2500 г)	150-160	1	—	90-120
Гусь (4500 г)	150-160	1	—	150-180

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

Плоскостное грилирование

Функция духового шкафа: Гриль  или Большой гриль  с установкой максимальной температуры



Внимание: Во время грилирования дверцу духового шкафа всегда держите закрытой.



Пустой духовой шкаф **всегда предварительно разогревайте в помощью функций гриля в течение 5-ти минут!**

- Для приготовления продукта на гриле установите **решетку на рекомендуемый уровень духового шкафа.**
- Всегда вставляйте **глубокий противень на 1-й снизу уровень духового шкафа.**
- Представленные параметры грилирования являются ориентировочными.
- Наиболее подходящими для грилирования являются плоские куски мяса и рыбы.

Таблица “Грилирование”

Грилированный продукт	Уровень духового шкафа	Время грилирования	
		1-я сторона	2-я сторона
Фрикадели	4	8-10 мин.	6-8 мин.
Филе свинины	4	10-12 мин.	6-10 мин.
Сырые колбасы для жарки	4	8-10 мин.	6-8 мин.
Стейки из филе говядины, стейки из телятины	4	6-7 мин.	5-6 мин.
Филе говядины, ростбиф (прибл. 1 кг)	3	10-12 мин.	10-12 мин.
Гренки ¹⁾	3	4-6 мин.	3-5 мин.
Бутерброды на основе гренков	3	6-8 мин.	—

1) Без предварительного нагрева

Жарка на турбо-гриле

Функции духового шкафа: Объемный турбогриль 

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

Консервирование

Функция духовки: Нагрев снизу

- Для консервирования следует использовать только обычные одинаковые по размерам стеклобанки.
- **Стеклобанки с откручивающимися или байонетными крышками, а также металлические банки, непригодны к использованию.**
- Используйте для консервирования **1-й снизу уровень духового шкафа.**
- Используйте для консервирования противень. На нем можно разместить до шести стеклобанок, емкостью в 1 литр.
- Все банки должны быть заполнены на равную высоту и одинаково укупорены.
- Ставьте банки на противень таким образом, чтобы они не соприкасались.
- Налейте в противень примерно 1/2 литра воды, чтобы обеспечить внутри духового шкафа достаточный уровень влажности.
- Как только жидкость, находящаяся в первых банках, начнет пениться (в 1-литровых банках примерно через 35-60 минут), отключите духовой шкаф или снова установите температуру на 100 °C (см. таблицу).

Таблица “Консервирование”

Параметры времени и температуры консервирования являются ориентировочными.

Продукты для консервирования	Температура в °C	Заваривать до появления пены в мин.	Продолжать варить при 100 °C в мин.
Ягоды			
Земляника, черника, малина, спелый крыжовник	160-170	35-45	—
Незрелый крыжовник	160-170	35-45	10-15
Фрукты с косточкой			
Груши, айва, сливы	160-170	35-45	10-15
Овощи			
Морковь ¹⁾	160-170	50-60	5-10
Грибы ¹⁾	160-170	40-60	10-15
Огурцы	160-170	50-60	—
Овощные соленья	160-170	50-60	15
Кольраби, горох, спаржа	160-170	50-60	15-20
Бобовые	160-170	50-60	—

1) Дайте постоять в выключенном духовом шкафу.

Подсушивание

Функция духового шкафа: Горячий воздух

- Перед использованием покройте решетки пергаментной или пекарской бумагой.
- Если по прошествии половины времени подсушивания Вы отключите духовой шкаф, откроете его (лучше на всю ночь) и дадите ему остыть, то сможете добиться более качественного результата.
- Затем доведите подсушивание до конца.

Подсушиваемый продукт	Температура в °С	Уровень духового шкафа		Время в часах (ориентировочные параметры)
		1 уровень	2 уровня	
Овощи				
Бобовые	60-70	3	1 / 4	6-8
Сладкий перец (полоски)	60-70	3	1 / 4	5-6
Суповые овощи	60-70	3	1 / 4	5-6
Грибы	50-60	3	1 / 4	6-8
Зелень	40-50	3	1 / 4	2-3
Фрукты				
Сливы	60-70	3	1 / 4	8-10
Абрикосы	60-70	3	1 / 4	8-10
Резанные яблоки	60-70	3	1 / 4	6-8
Груши	60-70	3	1 / 4	6-9

Мытье и уход



Предупреждение: Перед проведением чистки прибор необходимо выключить и дать ему остыть.

Предупреждение: Очищать прибор от загрязнений с помощью специальных средств, распыляемых струями пара или под высоким давлением, по соображениям безопасности **запрещается**.

Внимание: Не используйте никаких абразивных, разъедающих чистящих средств и царапающих предметов.

Наружные части духового шкафа

- Переднюю панель прибора протирайте мягкой тканью, смоченной теплым раствором моющего средства.
- Для ухода за металлическими передними панелями используйте имеющиеся в продаже средства для ухода за металлическими поверхностями.

Камера духового шкафа

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

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



Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.



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

Оснащение

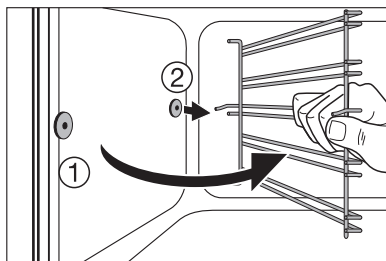
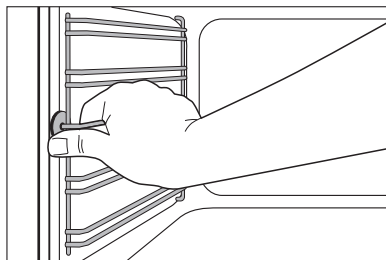
Мойте и хорошо высушивайте после каждого использования все выдвижные принадлежности духового шкафа (решетку, противень, опорные боковые решетки и т.п.). Чтобы облегчить мытье, их нужно ненадолго замочить.

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

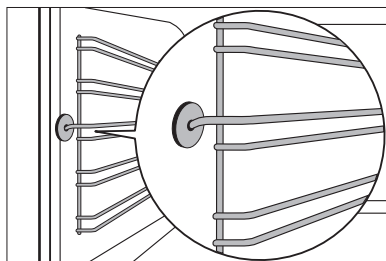
Сначала потяните за решетки спереди, чтобы отделить их от стенки внутренней камеры духового шкафа (1), а потом снимите их сзади (2).



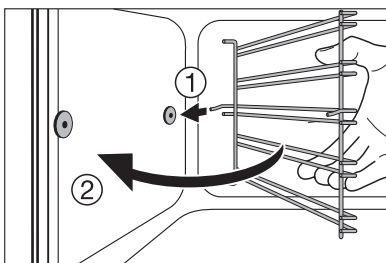
Как вставить опорные боковые решетки для противней



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:

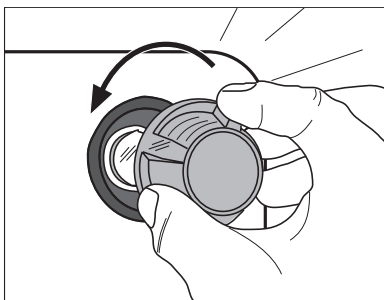
- отключить духовой шкаф!
- выкрутить или отключить предохранители на щите.



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.



Мытье духового шкафа

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

Как откинуть верхний нагревательный элемент

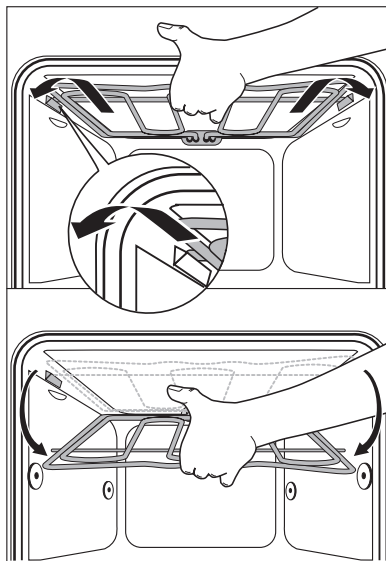


Предупреждение: Откидывать нагревательный элемент можно только, если духовой шкаф выключен и не существует опасности ожога!

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.



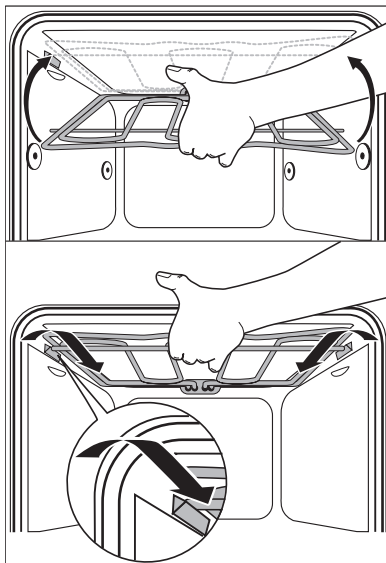
Мытье духового шкафа

Как закрепить нагревательный элемент

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



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

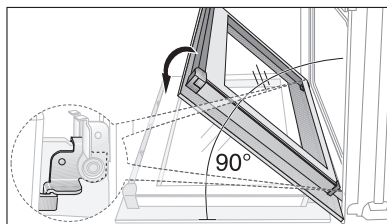


Дверь духовки

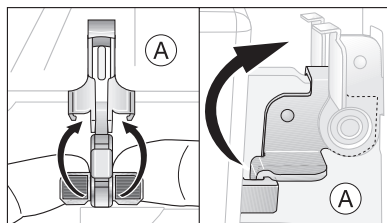
Для легкой очистки внутренней поверхности духовки дверь прибора снимается.

Как снять дверь духовки

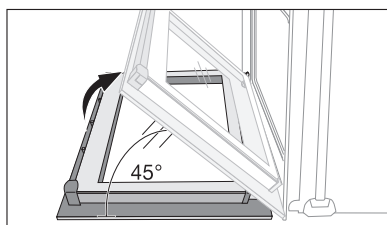
1. Полностью открыть дверь духовки.



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



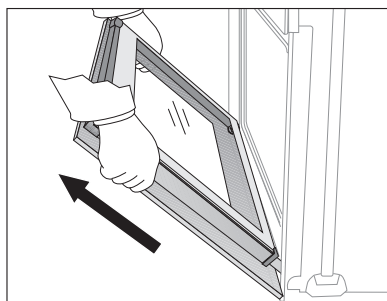
3. Приподнять дверь духовки до первой фиксированной позиции (прим. 45°).



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



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

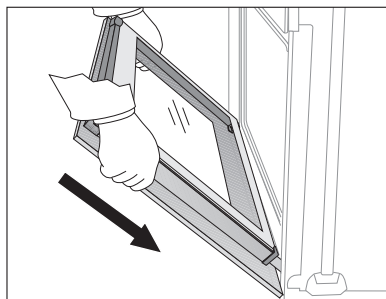


Как установить дверь духовки

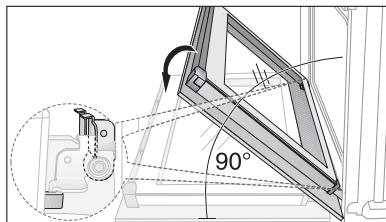
1. Взять дверь за боковые стороны ручкой наружу и удерживать под углом около 45° .

Пазы нижнего края двери посадить на шарниры духовки.

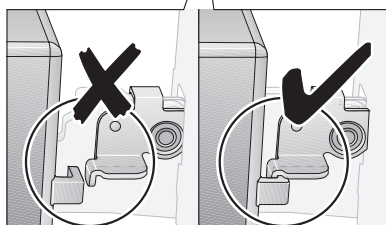
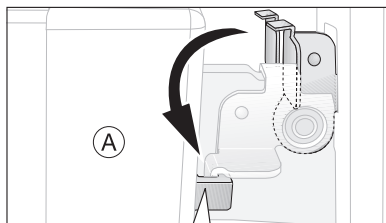
Плавнo опустить дверь вниз до упора.



2. Полностью открыть дверь духовки.



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



4. Закрыть дверь духовки.

Стекло двери духовки

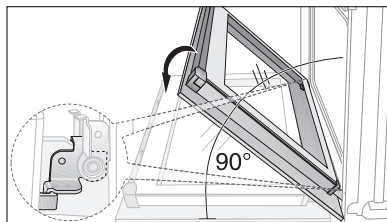
Дверь духовки оснащена двумя параллельными стеклами. Внутреннее стекло можно снимать для чистки.



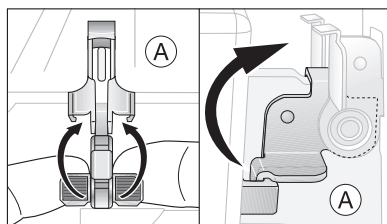
Внимание! При сильном надавливании, в особенности на края переднего стекла, оно может треснуть.

Демонтаж дверного стекла

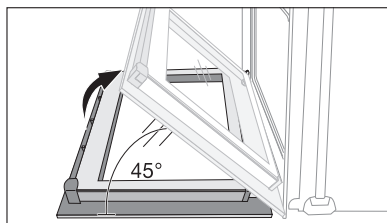
1. Полностью открыть дверь духовки.



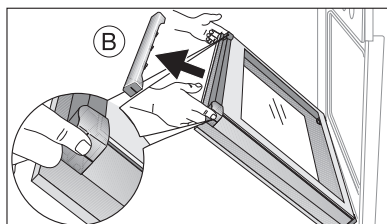
2. **Зажимный рычаг (А)** на обоих шарнирах двери **поднять** до упора.



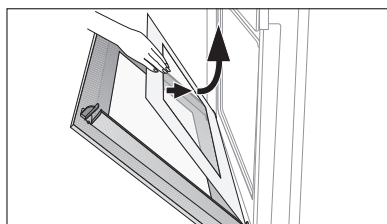
3. Приподнять дверь духовки до первой фиксированной позиции (прим. 45°).



4. Верхнюю планку двери (В) взять за края и сжать, чтобы освободить пружинный зажим. Верхнюю планку затем потянуть вверх и снять.



5. Взять дверное стекло за верхний край и вынуть.

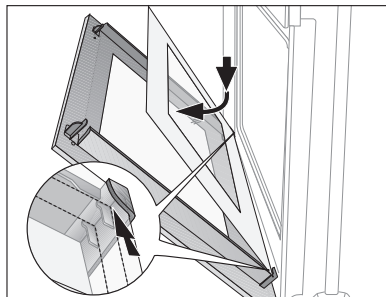


Мытье дверного стекла

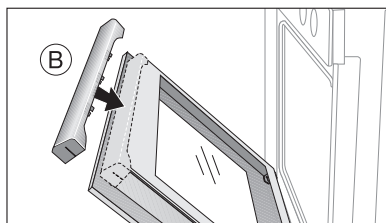
Тщательно вымыть дверное стекло раствором неабразивного моющего средства. Тщательно вытереть.

Установка дверного стекла

1. Установить дверное стекло с наклоном в дверной профиль на нижней стороне двери и опустить его.

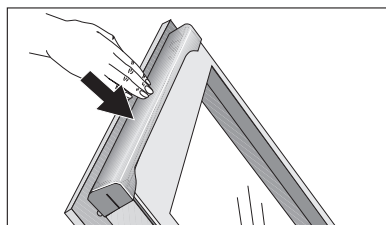
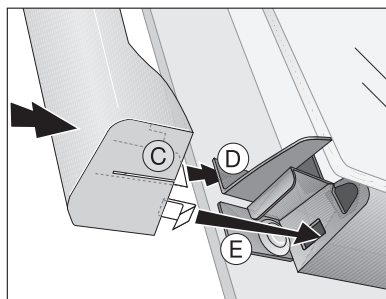


2. Взять верхнюю планку двери (B) с двух сторон, приложить к внутренней стороне края двери и насадить ее (B) на верхний край.

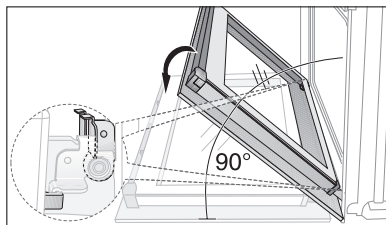


На открытой стороне верхней планки двери (B) имеется направляющая (C). Ее необходимо **задвинуть** между наружным стеклом двери и уголком (D).

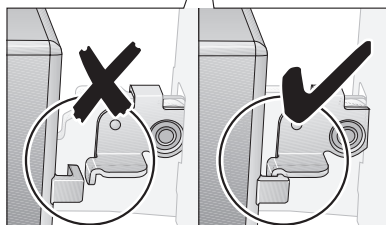
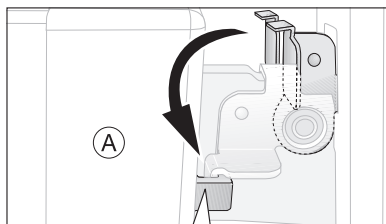
Пружинный зажим (E) должен быть зафиксирован.



3. Полностью открыть дверь духовки.



4. Зажимные рычаги (A) двух дверных шарниров вернуть в первоначальное положение.



5. Закреть дверь духовки.

Что делать, если ...

Неполадка	Возможная причина	Устранение
Не работают конфорки.	Выполните указания, содержащиеся в инструкции по эксплуатации встроенной варочной поверхности	
Не нагревается духовой шкаф.	Не включен духовой шкаф.	Включить духовой шкаф.
	Не установлено время на часах.	Установить правильное время.
	Не произошли требуемые установки.	Проверить установки.
	Сработали предохранители домашнего электроцита (электрошкафа).	Если предохранители срабатывают многократно, вызовите электромонтера, имеющего специальный допуск.
Не работает подсветка духового шкафа.	Перегорела лампа духового шкафа.	Заменить лампу.

Если Вы не смогли устранить неполадку с помощью вышеперечисленных мер, обратитесь, пожалуйста, в авторизованный сервисный центр.



Предупреждение! Ремонт прибора имеют право производить только специалисты. Неквалифицированный ремонт может иметь опасные последствия для пользователя прибора.



Если Вы воспользуетесь услугами сервисного центра на ошибочных основаниях, то посещение техника сервисного центра может оказаться платным даже во время действия гарантии.



Рекомендации в отношении приборов с металлической фронтальной поверхностью:

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

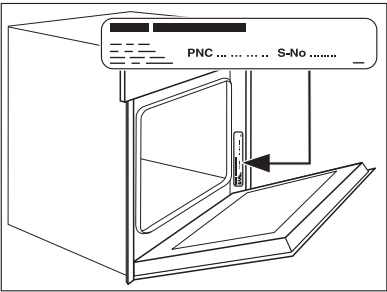
Сервисная поддержка

При возникновении технических неисправностей попытайтесь сначала устранить проблему самостоятельно с помощью настоящего руководства по эксплуатации (раздел “Что делать если...”).

Если Вы не можете устранить неполадку своими силами, обратитесь, пожалуйста, в авторизованный сервисный центр.

Для того, чтобы мы могли Вам быстро помочь, нам нужны следующие данные Вашей машины:

- Наименование модели
- Номер изделия (PNC)
- Серийный номер (S-No.)
(номера находятся на фирменной табличке)
- Характер неполадки
- код неполадки, в случае его появления на дисплее машины.



Наименование модели:

PNC (номер изделия):

S-No (серийный номер):

 ***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.