



инструкция по эксплуатации

духовой шкаф

EOB67200X

Electrolux. Thinking of you.  
Share more of our thinking at [www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)

## Содержание


---


Правила техники безопасности .....	3	Мытье и уход .....	40
Описание прибора .....	4	Что делать, если .....	47
Перед первым использованием .....	7	Утилизация .....	48
Управление духовым шкафом .....	8	Сервисная поддержка .....	49
Инструкции, таблицы и советы .....	25		




Право на изменения сохраняется

В данном руководстве по эксплуатации используются следующие символы:

 Важная информация по обеспечению личной безопасности и предотвращению повреждений прибора.

 Общая информация и рекомендации

 Информация по защите окружающей среды

## Правила техники безопасности

### Электробезопасность

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

### Меры по обеспечению безопасности детей

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

### Техника безопасности при эксплуатации

- Лица (в том числе и дети), которые по причине физических, сенсорных или психических ограничений или своей неопытности или неподготовленности не могут безопасно использовать данный прибор, не должны использовать его без надзора или руководства со стороны ответственного лица.
- Настоящий прибор предназначен только для использования в домашнем хозяйстве, т.е. жарки, варки и выпечки пищевых продуктов.
- Соблюдайте осторожность при подключении электроприборов к электросети через находящиеся поблизости от прибора электророзетки. Провода подключения **ни в коем случае не должны** соприкасаться или быть зажатými 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 тягайте открытую дверцу духового шкафа никакими грузами.
- Никогда не лейте воду прямо в горячий духовой шкаф. Это может привести к повреждению эмали и частичному изменению цвета поверхностей духового шкафа.
- При физическом воздействии, в особенности на края переднего стекла духового шкафа, это стекло может лопнуть.
- Не храните в духовом шкафу никаких горючих предметов. При включении прибора они могут воспламениться.

- Не храните в духовом шкафу никаких влажных продуктов питания. Это может повредить эмаль.
- После отключения охлаждающего вентилятора не держите в духовом шкафу открытые блюда. В духовом шкафу или на стеклах двери может осаждаться конденсат, который может также попасть и на мебель.

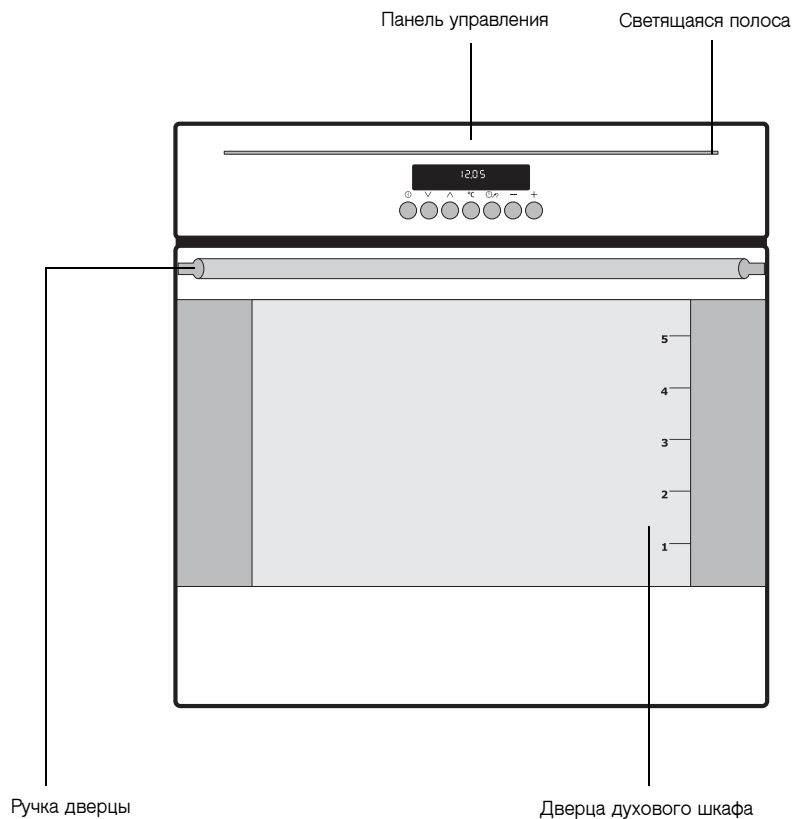
**i** **Замечание об эмалированном покрытии духового шкафа**

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

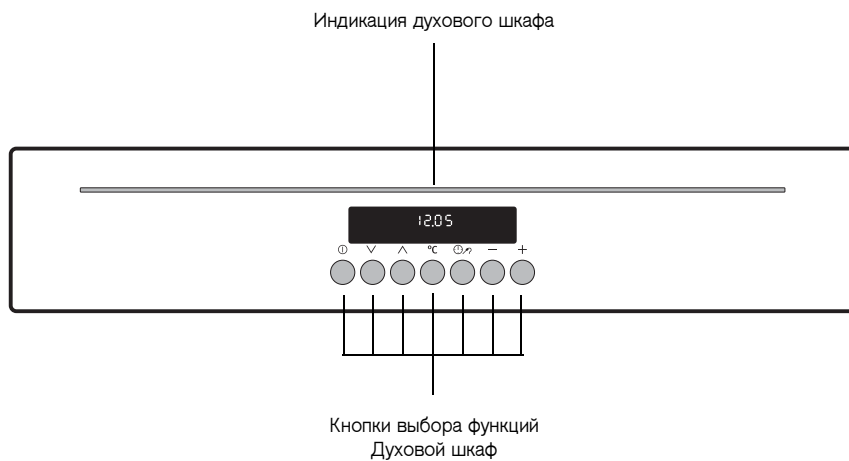
## Описание прибора

---

### Общий вид

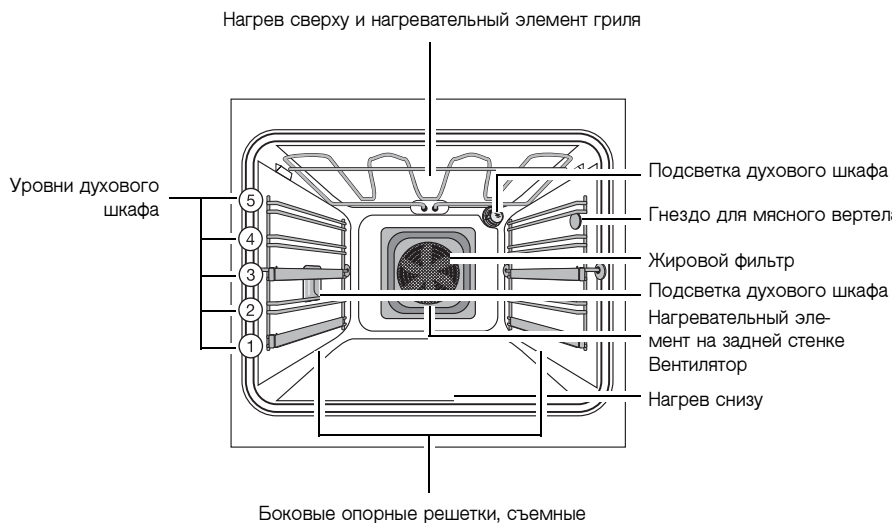


## Регулировочная панель

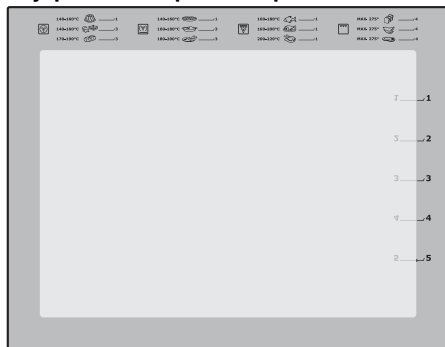


## Основное оснащение духового шкафа

Все стенки духового шкафа, за исключением дна, покрыты специальной эмалью (каталитическим покрытием).



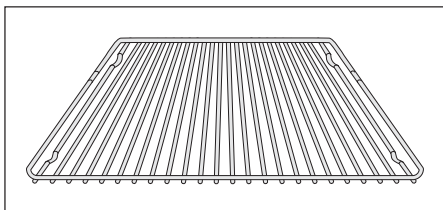
### Внутренняя сторона дверцы



На внутренней стороне дверцы духового шкафа изображена схема с нумерацией уровней духового шкафа. Кроме того, там приводится краткая информация о функциях духового шкафа, рекомендуемых уровнях вставки принадлежностей, а также температурах, используемых для приготовления наиболее популярных кулинарных блюд.

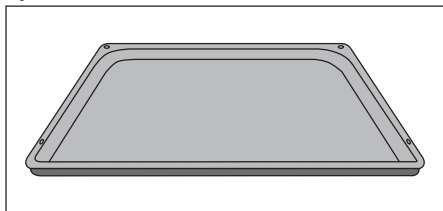
### Принадлежности духового шкафа

#### Решетка



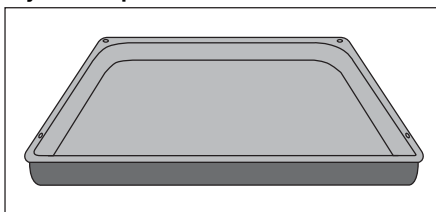
Для установки посуды, выпечных форм, жарки и грилевания кусков мяса.

#### Противень



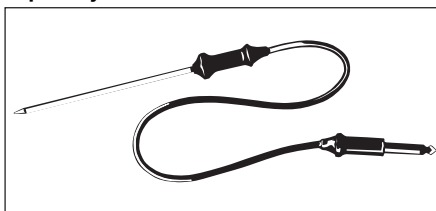
для пирогов и печенья.

### Глубокий противень



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

### Термощуп для мяса



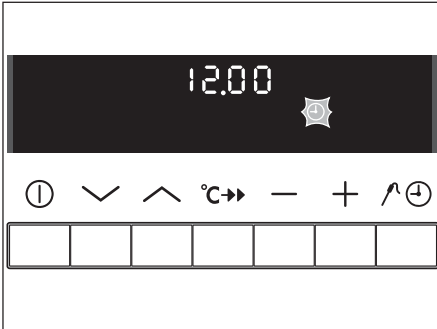
Для точного определения состояния готовности мяса в духовом шкафу.

## Перед первым использованием

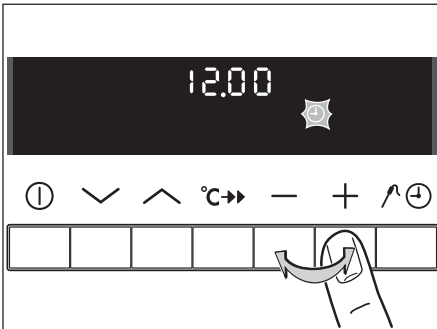
### Установка времени суток

**i** Духовой шкаф работает только с установленным временем.

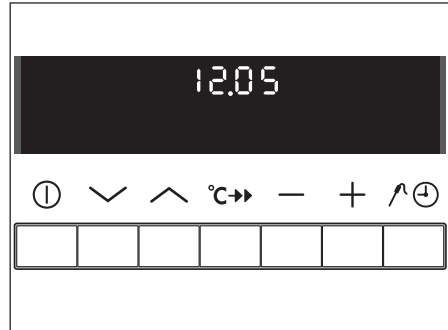
После подключения духового шкафа к сети или отключения электричества автоматически начинает мигать индикация Времени суток ⌚.



Кнопкой + или — установите текущее время суток.



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



Прибор готов к работе.

### Первое мытье

Перед первым использованием духовой шкаф необходимо вымыть.

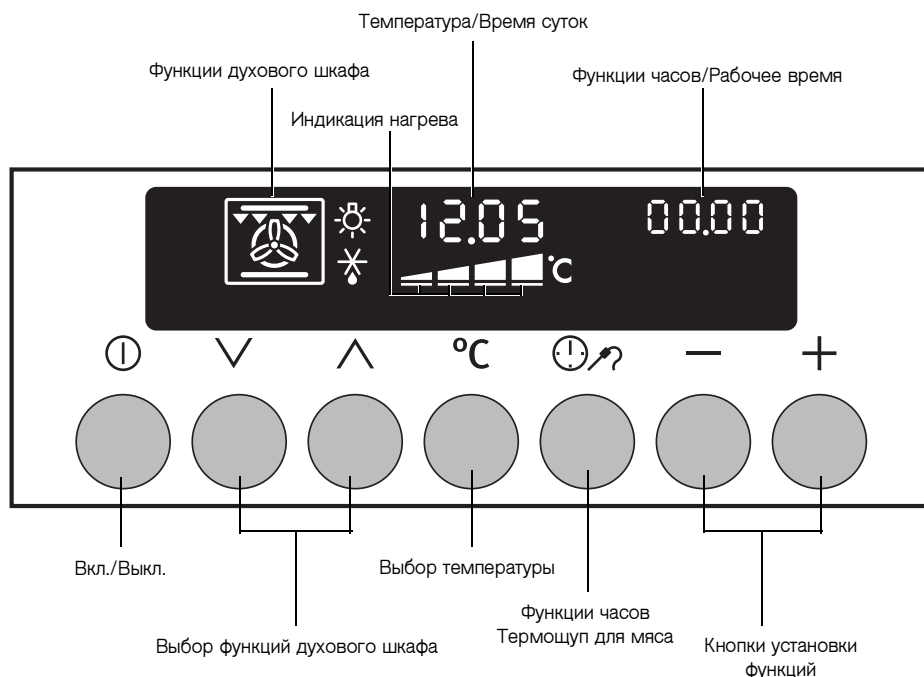
**!** **Внимание:** Нельзя применять острые или царапающие чистящие средства! Это может повредить поверхность прибора.

**i** Для чистки металлических лицевых частей используйте обычные средства.






1. Откройте дверцу духового шкафа. Работает подсветка камеры.
2. Извлеките все принадлежности и вставную решетку. Промойте их теплым раствором моющего средства.
3. Дно духового шкафа также вымойте теплым моющим раствором и просушите.
4. Лицевую часть прибора протрите влажной тканью.

## Управление духовым шкафом

### Электронное управление духовым шкафом



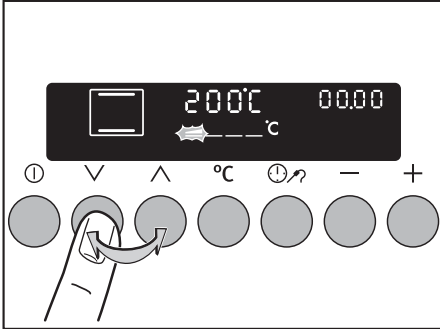
#### Общие указания

- Первым делом всегда следует включить прибор кнопкой Вкл./Выкл. .
- После того, как загорится индикация выбранной функции, начинается нагрев духового шкафа и обратный отсчет заданного времени.
- Индикатор рабочего времени показывает, сколько времени духовой шкаф уже находится в рабочем режиме. Эта индикация видна только тогда, когда не задана ни одна из функций часов Будильника , Продолжительность  или Конец .
- После выбора одной из функций духового шкафа немедленно включается подсветка духового шкафа.
- По достижении заданной температуры раздается звуковой сигнал.
- Выключайте прибор кнопкой Вкл./Выкл. .



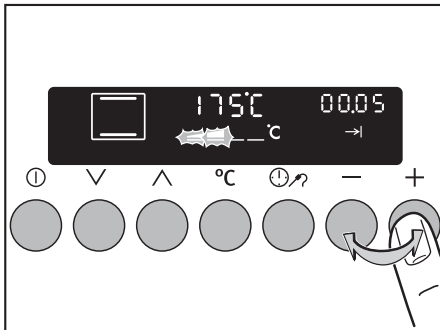
### Выбор функции духового шкафа

1. Включите духовой шкаф кнопкой Вкл./ Выкл. ①.
2. Нажимайте кнопку  $\nabla$  или  $\blacktriangle$  до тех пор, пока на дисплее не появится нужная функция духового шкафа.



- На табло температуры отобразится рекомендуемая температура духового шкафа.
  - Если предложенная температура не будет изменена в течение 5 секунд, духовой шкаф начнет нагреваться.
- i** Во время работы прибора можно менять функции духового шкафа.

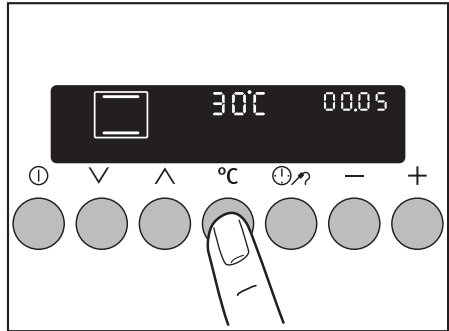
### Регулирование температуры духового шкафа



Чтобы изменить температуру в сторону повышения или понижения, нажимайте кнопку  $+$  или  $-$ .

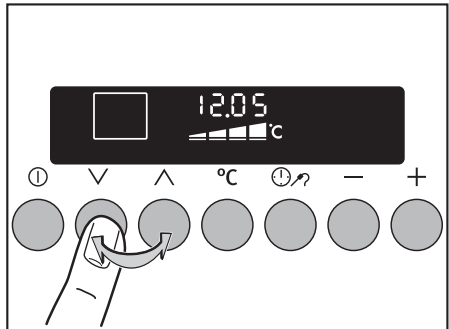
Параметры устанавливаются в интервале  $5^{\circ}\text{C}$ .

### Выведение температуры на дисплей



Нажмите кнопку Выбор температуры  $^{\circ}\text{C}$ . На табло температуры появится фактическая температура духового шкафа.

### Отключение функции духового шкафа



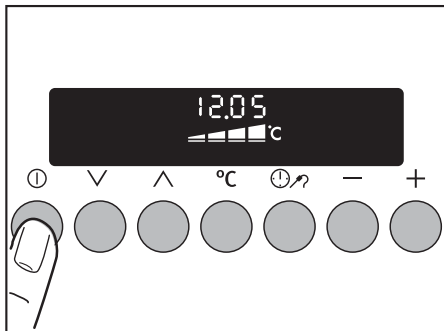
Для отключения духового шкафа нажимайте кнопку  $\blacktriangle$  или  $\nabla$  до тех пор, пока на дисплее не перестанут появляться новые функции духового шкафа.

- i** Если в течение следующих примерно 2 минут не начнет работать ни одна функция духового шкафа и часов, прибор автоматически отключится.

Однако светящаяся полоса на панели управления после этого не погаснет.

Чтобы отключить светящуюся полоса, включите духовой шкаф кнопкой Вкл./ Выкл. ①, а затем снова выключите.

## Отключение духового шкафа



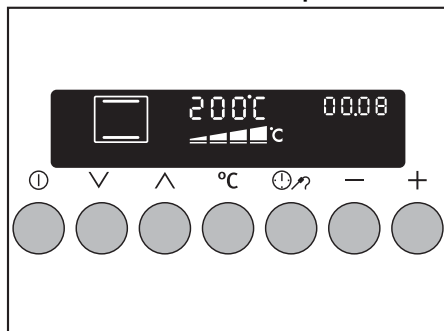
Отключайте прибор кнопкой Вкл./Выкл. ①.

### **i** 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.

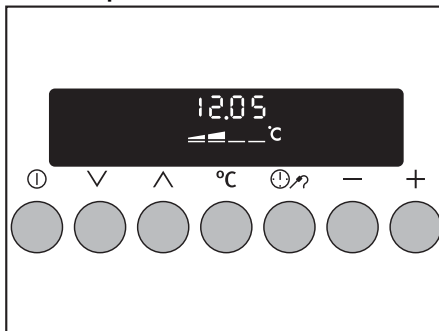
### **i** Индикатор нагрева

#### Индикация выполнения нагрева



После **включения** соответствующей функции духового шкафа выполнение нагрева визуализируется в виде последовательно загорающихся полосок шкалы индикатора.

## Индикатор остаточного тепла







После **отключения** духового шкафа сохранившееся в нем остаточное тепло визуализируется в виде продолжающих светиться полосок шкалы индикатора.

## Функции духового шкафа

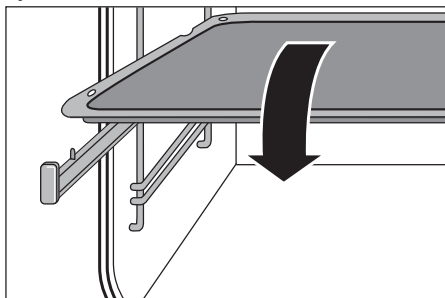
Духовой шкаф имеет следующие функции:

Функция духовки		Назначение
	<b>Горячий воздух с круглым нагревательным элементом</b>	Для жарки и <b>выпекания</b> на <b>максимум трех уровнях духового шкафа</b> одновременно. Задавайте температуру выпекания на 20-40 °С ниже, чем при использовании функции "Нагрев сверху и снизу".
	<b>Нагрев сверху и снизу</b>	Для <b>выпекания</b> и жарки на <b>одном уровне духового шкафа</b> .
	<b>Пицца</b>	Для приготовления выпечных изделий на уровне духового шкафа, предназначенном для продуктов, требующих <b>более интенсивного зарумянивания и поджаристой нижней корочки</b> . Задавайте температуру выпекания на 20-40 °С ниже, чем при использовании функции "Нагрев сверху и снизу".
	<b>Приготовление гриля на горячем воздухе</b>	Для <b>жарки</b> крупных кусков мяса или птицы на одном уровне. Эта функция подходит также для <b>гратинирования</b> и <b>запекания</b> .
	<b>Гриль</b>	Для <b>грилирования</b> плоских продуктов, располагаемых <b>посредине решетки</b> , и для <b>поджаривания гренков</b> .
	<b>Гриль с бо́льшой поверхностью</b>	Для <b>грилирования</b> плоских продуктов в <b>значительных количествах</b> и для <b>поджаривания гренков</b> .
	<b>Нагрев снизу</b>	Для <b>дополнительного пропекания</b> пирогов с целью получения <b>низа с поджаристой корочкой</b> .
	<b>Поддержание тепла</b>	Для поддержания температуры горячих блюд.
	<b>Размораживание</b>	Для <b>начального и полного размораживания</b> тортов, сливочного масла, хлеба, фруктов и других <b>замороженных пищевых продуктов</b> .
	<b>Приготовление при низкой температуре</b>	Для приготовления особенно нежного и сочного жаркого.

 При выполнении функций духового шкафа Пицца , Нагрев сверху и снизу  Приготовление гриля на горячем воздухе  **Быстрый нагрев**.

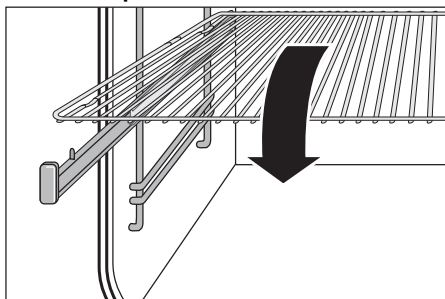
## Установка решетки, обычного и глубокого противней

### Установка обычного или глубокого противня:



Установите обычный или глубокий противень на телескопические направляющие нужного уровня духового шкафа, так чтобы передние поддерживающие штыри телескопических направляющих вошли в два отверстия.

### Установка решетки:

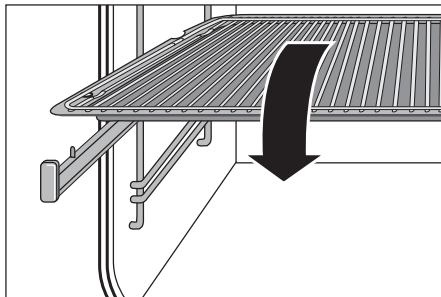


Вставьте решетку так, чтобы ножки были направлены вниз.

Установите решетку на телескопические направляющие нужного уровня духового шкафа.

**i** Высокая сплошная рама решетки дополнительно защищает посуду от выкальзывания.

### Комбинированная установка решетки и глубокого противня:

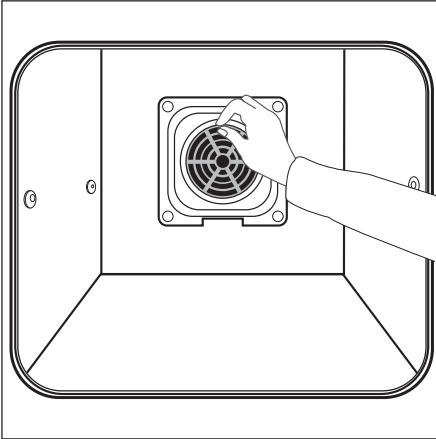


Установите решетку на глубокий противень. Вставьте глубокий противень в телескопические направляющие нужного уровня духового шкафа, так чтобы передние поддерживающие штыри направляющих вошли в два отверстия глубокого противня.

**i** Чтобы облегчить установку аксессуара на направляющие разной длины, сначала установите аксессуар на направляющие задним концом, задвиньте его до упора, а затем опустите на расположенные впереди поддерживающие штыри.

## Установка и снятие жирового фильтра

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



### Установка жирового фильтра

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

### Снятие жирового фильтра.

Возьмите жировой фильтр за ручку и выньте его движением вверх.

## Термощуп для мяса

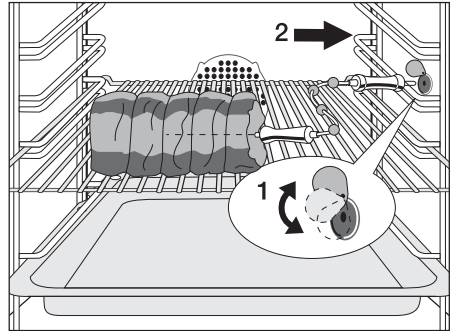
Предназначен для немедленного отключения духового шкафа по достижении заданной температуры внутри продукта.

### Важно соблюдать следующие два параметра температуры:

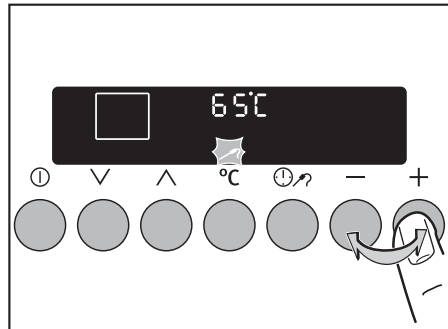
- температуру духового шкафа: см. таблицу “Жарка”
- температуру внутри продукта: см. таблицу Термощуп для мяса

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

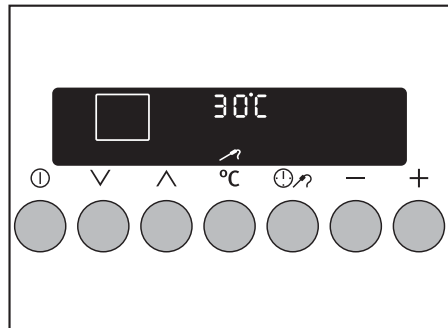
1. Включите прибор кнопкой Вкл./ Выкл. ①.
2. Введите конец термощупа по возможности полностью в приготовляемый продукт – с тем, чтобы он находился в центре продукта..






3. Штекер термощупа вставьте до упора в гнездо на боковой стенке духового шкафа.
4. Кнопкой + или – задайте нужную температуру внутри продукта.



На дисплее появится индикация фактической температуры внутри продукта

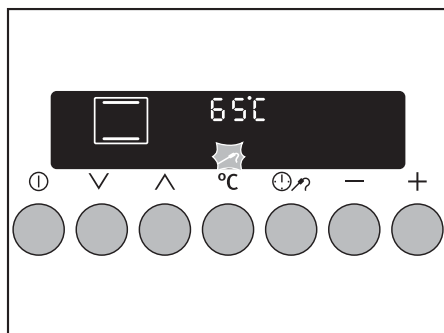


Если фактическая температура внутри продукта отображается еще до выбора нужного параметра этой температуры, нажимайте кнопку Программирования  до тех пор, пока на дисплее не замигает функция Термощуп для мяса , после чего задайте соответствующий параметр температуры внутри продукта.


 На дисплее отображение температуры внутри продукта начинается с 30°C.

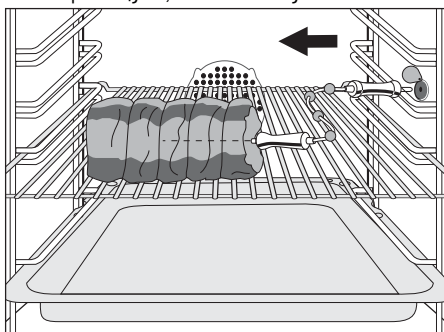
5. Установите функцию и температуру духового шкафа.

Как только температура внутри продукта достигнет заданного уровня, раздастся звуковой сигнал и духовой шкаф автоматически отключится.



6. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.



 **Предупреждение:** Термощуп для мяса горячий! Вынимая штекер и конец термощупа, можно получить ожог!



7. Извлеките штекер термощупа для мяса из гнезда и выньте продукт из духового шкафа.

8. Отключите прибор.

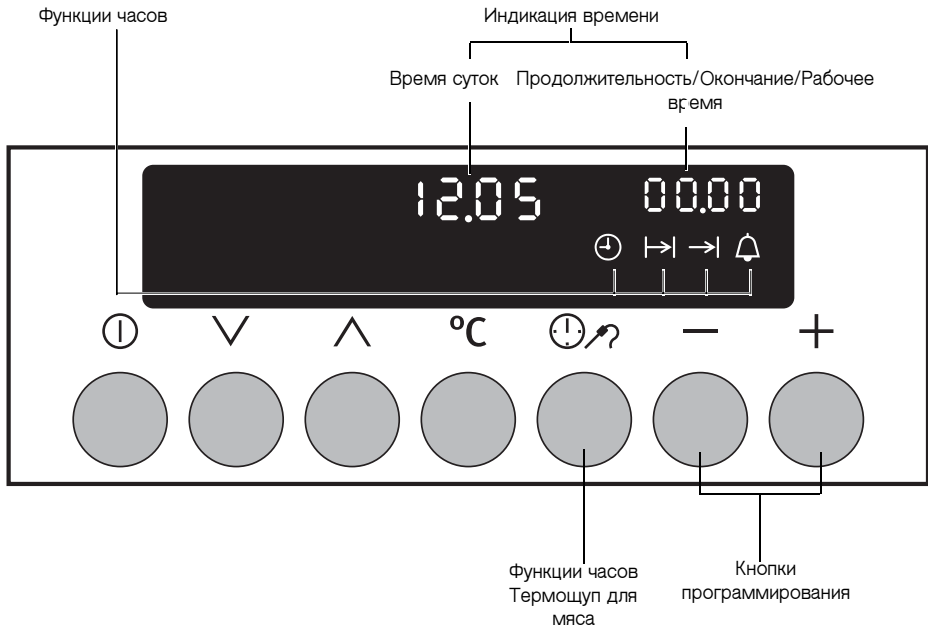
### Вывод на дисплей и изменение параметров температуры внутри продукта

- Нажимайте кнопку Программирования  до тех пор, пока на дисплее не замигает функция Термощуп для мяса  и не появится индикация заданной температуры внутри продукта.
- При необходимости измените температуру кнопкой + или –.

### Вывод на дисплей или изменение параметров температуры внутри продукта

- При необходимости измените температуру кнопкой + или –.

## Функции часов



### Будильника:

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 из функций часов индикация этой функции в течение примерно 5 секунд мигает на


дисплее. В эти секунды с помощью кнопки + или — можно установить, либо изменить нужные параметры времени.

- После установки нужного времени на дисплее еще раз примерно 5 секунд мигает индикация соответствующей функции. Затем индикация этой функции продолжает светиться не мигая. Начинается обратный отсчет установленного времени.
- Если установлена функция “Будильник”, функцию часов можно установить только при включенном духовом шкафу.
- При одновременном нажатии + и — заданное время можно обнулить.

### Вывод на дисплей установленного или остающегося времени

Нажимайте кнопку



Программирования  до тех пор, пока на дисплее не замигает соответствующая функция часов и не появится индикация остающегося времени.

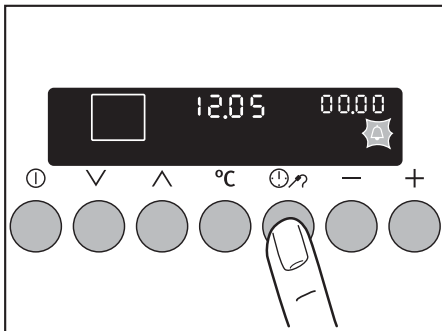
 **Использование остаточного тепла духового шкафа вместе с функциями часов Продолжительность |→| и Конец →|**

Если задействованы функции часов Продолжительность |→| и Конец →|, то по истечении 90% заданного или расчетного времени нагревательные элементы духового шкафа отключатся.

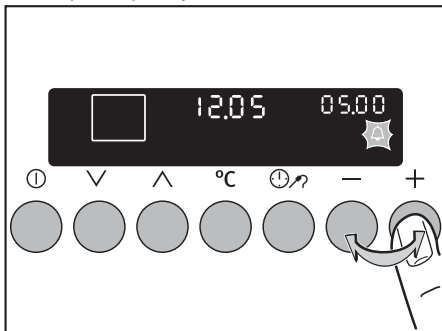
Сохранившееся остаточное тепло используется для продолжения процесса приготовления пищи вплоть до полного истечения заданного времени (3 - 20 мин.).

**Будильника **

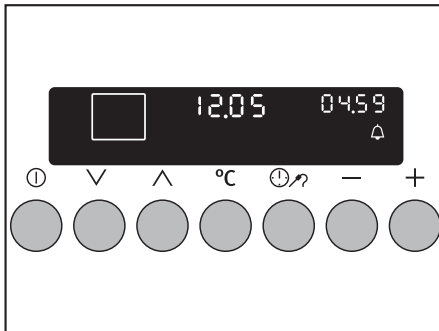
1. Нажимайте кнопку Программирования  до тех пор, пока не начнет мигать индикация Будильника .




2. Кнопкой + или - задайте нужные параметры Будильника.



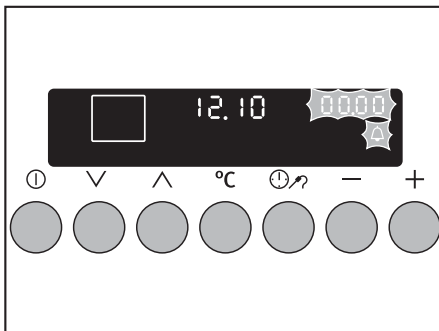
Примерно через 5 секунд на дисплее появится оставшееся время.




Светится индикация Будильника .

По прошествии 90% заданного времени раздается звуковой сигнал.

По истечении всего заданного времени в течение 1 минуты работает звуковой сигнал.



На дисплее мигают цифры "00.00" и индикация Будильника .

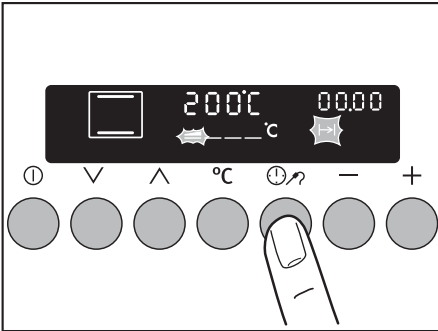
Чтобы прекратить мигание и отключить звуковой сигнал:

нажмите любую кнопку.

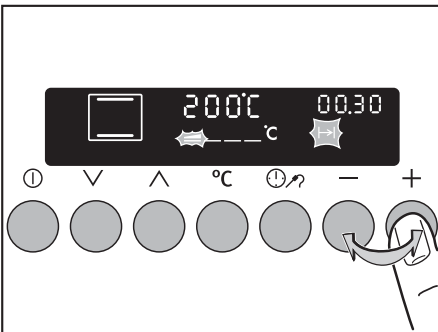


**Продолжительность**  $\rightarrow$ 

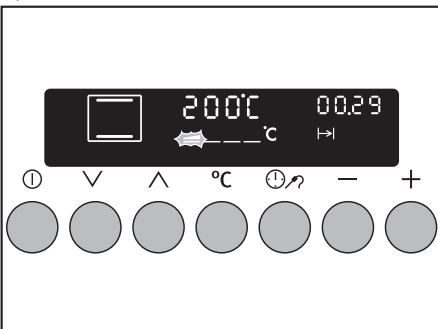
1. Выберите функцию и температуру духового шкафа.



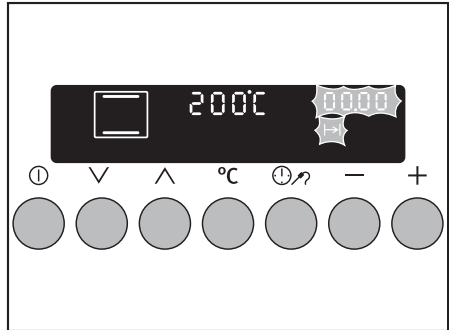
2. Нажимайте кнопку Программирования  $\text{⌚}$  до тех пор, пока не начнет мигать индикация Продолжительность  $\rightarrow$ .
3. Кнопкой + или - задайте нужную продолжительность приготовления продукта.



Начинает светиться индикация Продолжительность  $\rightarrow$ .



По истечении всего заданного времени на дисплее мигают цифры "00.00" и индикация Продолжительность  $\rightarrow$ .

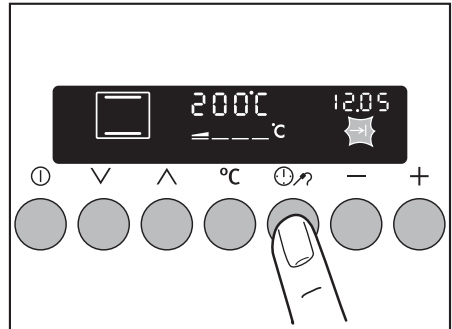


В течение 2-х минут работает звуковой сигнал.  
Духовой шкаф отключается.

Чтобы прекратить мигание и отключить звуковой сигнал:  
нажмите любую кнопку.

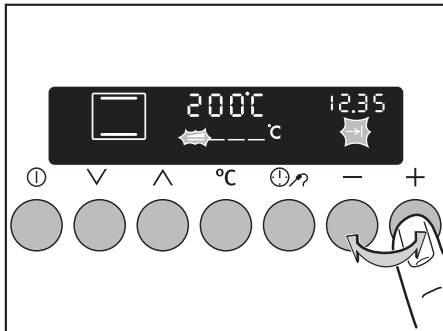
**Конец**  $\rightarrow$ 

1. Выберите функцию и температуру духового шкафа.

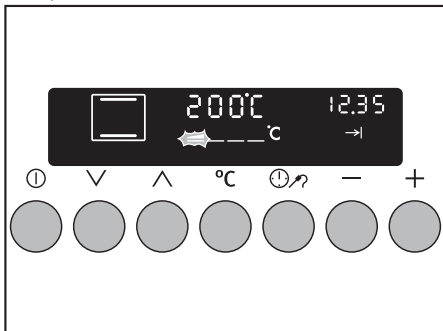


2. Нажимайте кнопку Программирования  $\text{⌚}$  до тех пор, пока не начнет мигать индикация Конец  $\rightarrow$ .

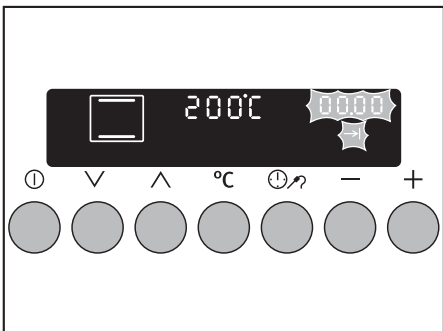
3. Кнопкой + или - задайте нужное время отключения.



Конец →| выветится и время отключения отобразится на дисплее.



По истечении всего заданного времени на дисплее мигают цифры "00.00" и индикация Конец →|.



В течение 2-х минут работает звуковой сигнал.

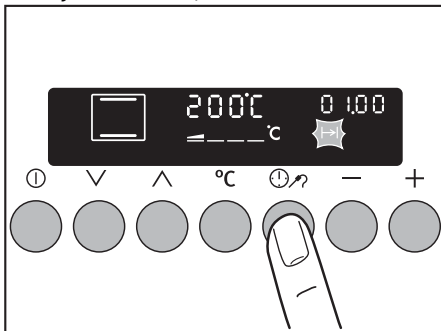
Духовой шкаф отключается.

Чтобы прекратить мигание и отключить звуковой сигнал: нажмите любую кнопку.

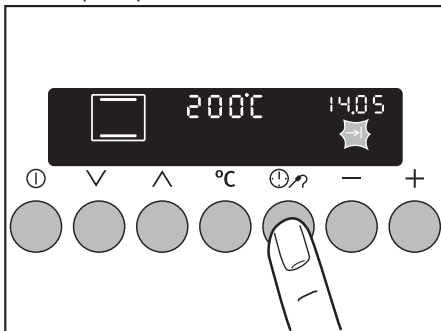
### Комбинированное использование функций Продолжительность |→| и Конец →|

**i** Функции Продолжительность |→| и Конец →| можно применять одновременно, если духовой шкаф необходимо включить и выключить **в более позднее время**.

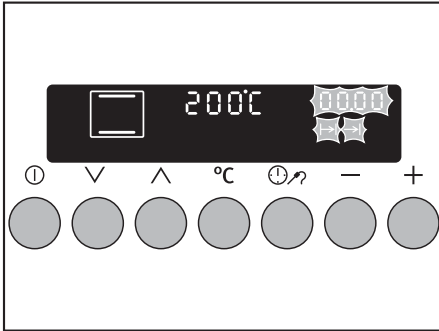
1. Выберите функцию и температуру духового шкафа.



2. С помощью функции Продолжительность |→| задайте время, необходимое для приготовления кулинарного блюда, например: 1 час.
3. С помощью функции Конец →| задайте время, к которому это блюдо должно быть готово, например: 14:05.



Светится индикация функций  
Продолжительность  $\rightarrow|$  и Конец  $\rightarrow|$ .



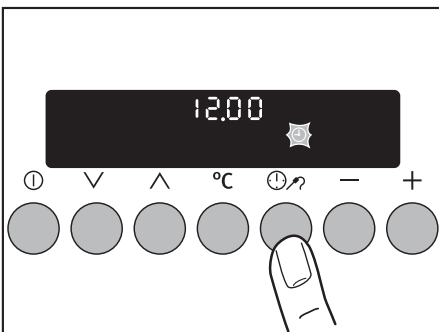
Духовой шкаф автоматически включается в расчетное время, например в 13:05:00.

По истечении времени, заданного функцией Продолжительность 2 минуты работает звуковой сигнал, после чего духовой шкаф отключается, например в 14:05.

#### Изменение показания Время суток ☺

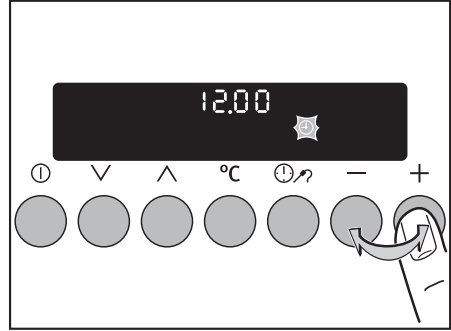
**i** Время суток можно изменить только в тех случаях, когда отключена защита от доступа детей, не установлена ни одна из функций часов Продолжительность  $\rightarrow|$  или Конец  $\rightarrow|$  и не установлена ни одна из функций духового шкафа.

1. Нажимайте

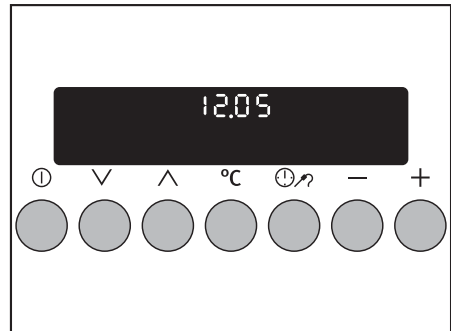


кнопку Программирования  $\text{☺}$  до тех пор, пока не начнет мигать индикация Время суток  $\text{☺}$ .

2. Кнопкой + или - установите текущее время суток.



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



Прибор готов к работе.

## Другие функции

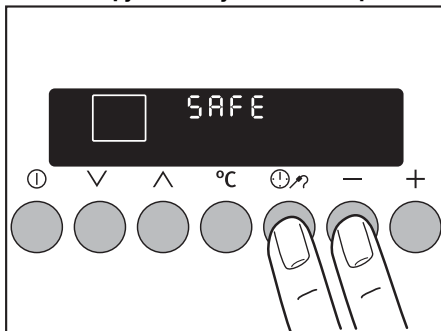
### Защита от доступа детей

После включения защиты от доступа детей духовой шкаф уже невозможно ввести в режим эксплуатации.

### Включение защиты от доступа детей

1. Кнопкой Вкл./Выкл. ① включите прибор.

При этом не должна быть задана ни одна функция духового шкафа.



2. Одновременно нажмите кнопки Программирования ⌚ и -. Не отпускайте их до тех пор, пока на дисплее не появится индикация "SAFE" (Под защитой).

Теперь защита от доступа детей находится в рабочем режиме.

### Отключение защиты от доступа детей

1. Кнопкой Вкл./Выкл. ① включите прибор.
2. Одновременно нажмите кнопки Программирования ⌚ и -. Не отпускайте их до тех пор, пока на дисплее не погаснет индикация "SAFE" (Под защитой).

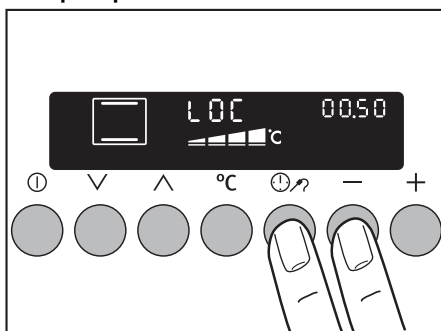
Теперь защита от доступа детей отключена, и духовой шкаф снова готов к работе.



### Блокирование кнопок

Применяется для защиты всех заданных функций от случайной переустановки.

### Включение блокирования кнопок



1. Кнопкой Вкл./Выкл. ① включите прибор.



2. Выберите функцию духового шкафа.
3. Одновременно нажмите кнопки Программирования  и . Не отпускайте их до тех пор, пока на дисплее не появится индикация "LOC" (Блокировано).

Теперь система блокирования кнопок находится в рабочем режиме.

### Отключение блокирования кнопок

Одновременно нажмите кнопки Программирования  и . Не отпускайте их до тех пор, пока на дисплее не погаснет индикация "LOC" (Блокировано).

Блокирование кнопок автоматически снимается в случае отключения соответствующей функции духового шкафа.






### Heat+Hold

Функция Heat+Hold поддерживает температуру приготовленного блюда в течение 30 минут после окончания процесса выпекания или жарки.

Она может быть полезна, например, в тех случаях, когда гости опаздывают к столу. Необходимые условия применения функции Heat+Hold:


- Задана температура выше 80°C

### Отключение функции Heat+Hold


1. Установите функцию часов Продолжительность  и/или Конец .
2. Нажимайте кнопку Программирования  до тех пор, пока на дисплее не появится значок поддержания тепла .
3. Нажмите кнопку . На дисплее появится индикация "00:30".
4. После окончания выполнения соответствующей функции духового шкафа срабатывает звуковой сигнал и начинает работать функция Heat+Hold.

Заданная функция духового шкафа выполняется при температуре 80°C в течение 30 минут.

По истечении 30 минут работы функции Heat+Hold духовой шкаф отключается.

 **Функция Heat+Hold остается активированной независимо от установленной функции духового шкафа. Пользователь имеет возможность переключать функции духового шкафа.**

### Автоматическое отключение духового шкафа

 Если пользователь не выключает духовой шкаф или не меняет его температуру, то через определенное время, духовой шкаф автоматически отключается.





На табло температуры начинает мигать последнее установленное значение температуры.

### Духовой шкаф отключается при следующей температуре:

30 - 120 °C	через	12,5 часов
120 - 200 °C	через	8,5 часов
200 - 250 °C	через	5,5 часов
250 - макс. °C	через	3,0 часа

### Запуск после автоматического отключения

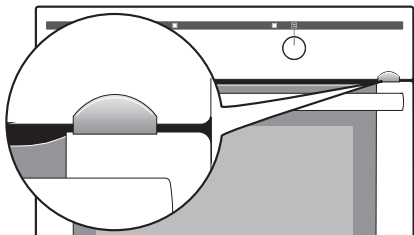
Полностью отключите духовой шкаф. Теперь его можно запускать снова.

 Автоматическое отключение не работает, когда установлена функция часов Продолжительность  / Конец  или функция духового шкафа Приготовление при низкой температуре .

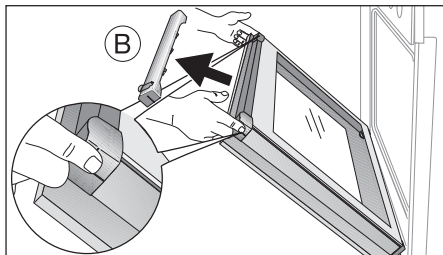
## Механический предохранитель дверцы

При поставке механический предохранитель дверцы деактивирован.

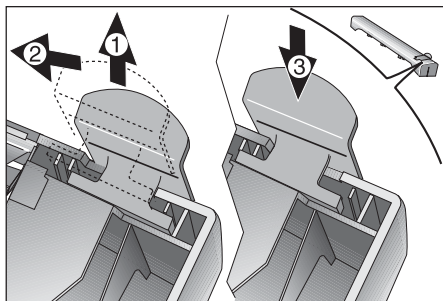
### Активирование предохранителя дверцы



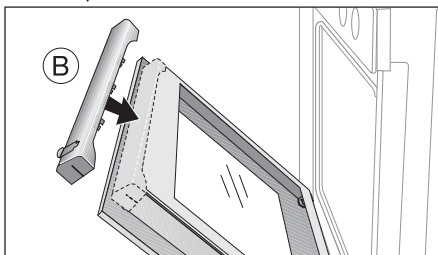
1. Возьмитесь с обеих сторон за дверную крышку (В), расположенную на верхнем крае дверцы и отожмите ее внутрь, чтобы разомкнуть защелку. Затем выньте дверную крышку ввверх.



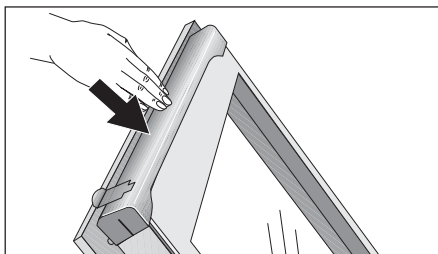
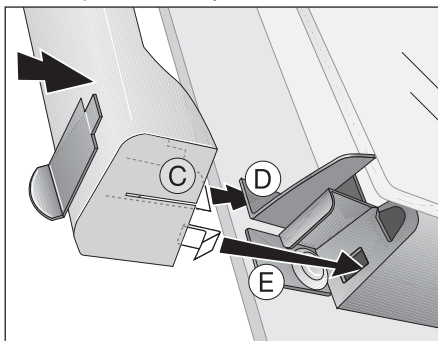
2. Активирование рычага: Извлеките рычаг (1) и, переставив его на 4 мм влево (2), вставьте снова (3).



3. Возьмитесь сбоку за дверную крышку (В), приставьте ее к внутреннему краю дверцы и наденьте дверную крышку (В) на верхний край дверцы.

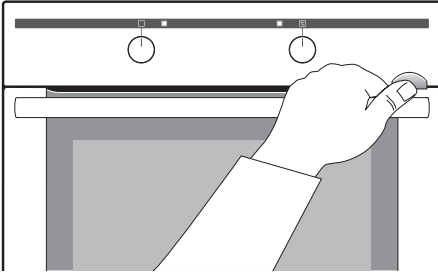


- i** На открытой стороне дверной крышки (В) находится направляющая планка (С). Ее необходимо вставить **между** наружным стеклом дверцы и направляющим уголком (D).



Защелка (Е) должна зафиксироваться.

### Открытие дверцы.



1. Нажмите на рычаг и удерживайте его.
2. Откройте дверцу.

### Закрывание духового шкафа

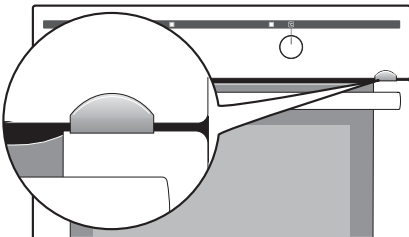
Закройте дверцу, не нажимая на рычаг.

### Деактивируйте предохранитель дверцы.

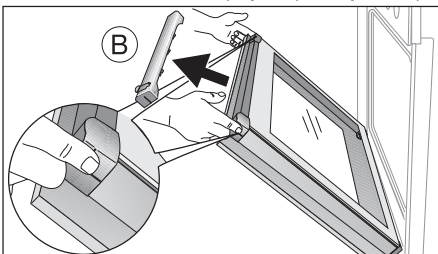
Чтобы деактивировать предохранитель дверцы, снова переставьте рычаг направо. При этом действуйте, как описано выше.

**i** При выключении духового шкафа механический предохранитель не деактивируется.

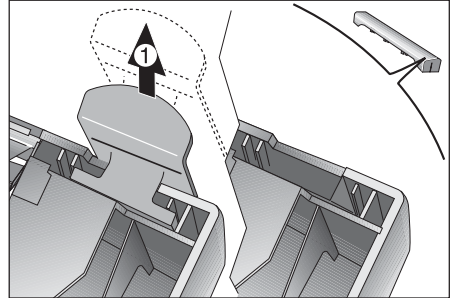
### Демонтаж предохранителя дверцы



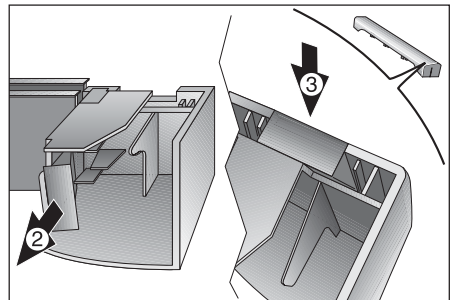
1. Возьмитесь с обеих сторон за дверную крышку (В), расположенную на верхнем крае дверцы и отожмите ее внутрь, чтобы разомкнуть защелку. Затем выньте дверную крышку ввверх.



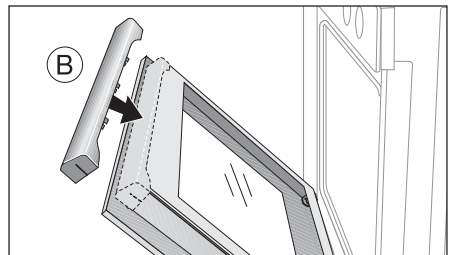
2. Демонтаж рычага: Извлеките рычаг (1).



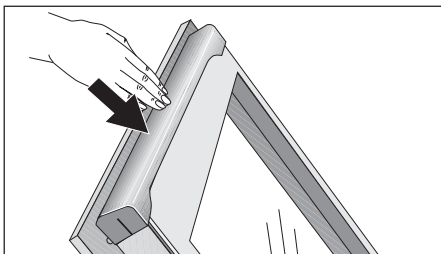
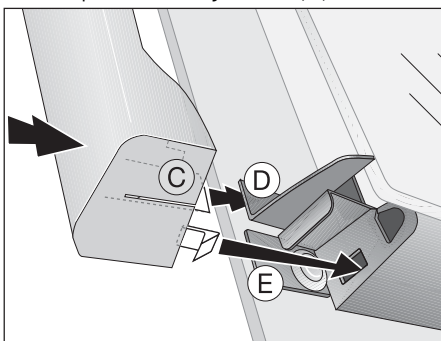
3. Выньте (2) защитную планку из нижней части дверной крышки (В) и вставьте ее (3).



4. Возьмитесь сбоку за дверную крышку (В), приставьте ее к внутреннему краю дверцы и наденьте дверную крышку (В) на верхний край дверцы.

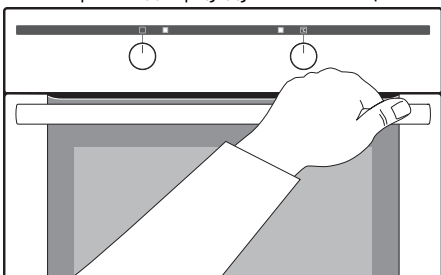


- i** На открытой стороне дверной крышки (B) находится направляющая планка (C). Ее необходимо вставить **между** наружным стеклом дверцы и направляющим уголком (D).



Защелка (E) должна зафиксироваться.



5. Закройте дверцу духового шкафа.







## Инструкции, таблицы и советы



### Приготовление выпечных изделий

**Функция духовки Горячий воздух с круглым нагревательным элементом**  или **Нагрев сверху и снизу** 

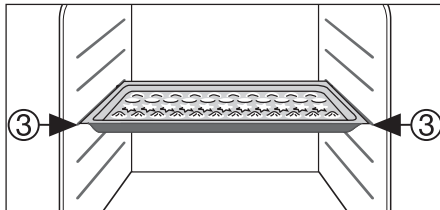
#### Выпечные формы

- Для работы в режиме Нагрев сверху и снизу  пригодны формы для выпечки из темного металла и формы с покрытием.
- Для использования в режиме Горячий воздух с круглым нагревательным элементом  подходят также формы из светлого металла.

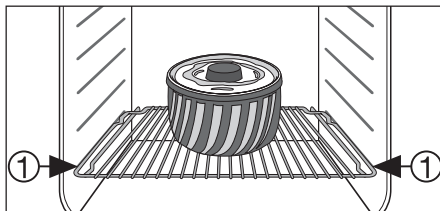
#### Уровни духового шкафа

- Выпекание в режиме Нагрев сверху и снизу  возможно только на одном уровне духового шкафа.
- В режиме Горячий воздух с круглым нагревательным элементом  можно готовить выпечку одновременно максимум на 3-х противнях:

1 противень:

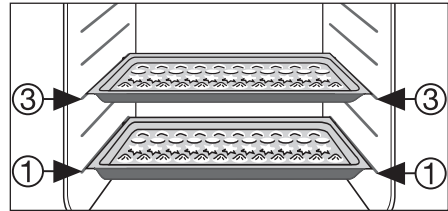


например, на уровне духового шкафа 3 1 форма для выпечки:

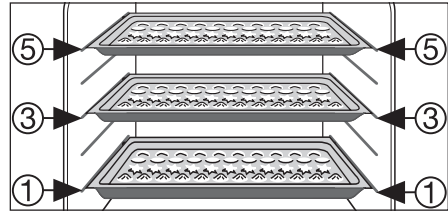


например, на уровне духового шкафа 1

2 противня:






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



на уровнях духового шкафа 1, 3 и 5

#### Общие рекомендации

- Вставляйте противень в духовой шкаф скошенными кромками вперед!
- В режимах Нагрев сверху и снизу  или Горячий воздух с круглым нагревательным элементом  можно готовить выпечку одновременно в 2-х установленных рядом формах. От этого время выпекания увеличивается незначительно.

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

#### Пояснения к таблицам по приготовлению выпечных изделий

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

- Параметры температуры и времени выпекания являются ориентировочными, поскольку зависят от состава теста, его количества и используемой выпечной формы.

- Рекомендуем в первый раз установить температуру поменьше, и лишь по мере необходимости, например когда требуется более сильное зарумянивание, или когда выпекание продукта продолжается слишком долго, выбирать более высокую температуру.
- Если Вы не нашли конкретных данных для своего кулинарного рецепта, ориентируйтесь на другой, сходный с Вашим, вид выпечки.
- При выпекании пирогов на противнях и в формах на нескольких уровнях духового шкафа время выпекания может увеличиться на 10-15 минут.
- Влажные выпечные изделия (пиццы, фруктовые пироги и др.) готовятся на одном уровне духового шкафа.
- Степень зарумянивания выпечных изделий, приготавливаемых на разных уровнях духового шкафа, в начале выпекания может быть различной. В этом случае, пожалуйста, **не меняйте заданную температуру**. Разница в зарумянивании продуктов в процессе выпекания сглаживается.
- Ваш новый духовой шкаф может иметь параметры приготовления пищи, отличные от тех, которыми обладал предыдущий прибор. Поэтому выставьте привычные настройки (температура, время приготовления) и уровни духового шкафа в соответствии с рекомендациями в нижеприведенных таблицах.





























При продолжительном времени выпекания Вы можете отключить духовку приibl. за 10 минут до окончания программы, чтобы использовать остаточное тепло. Если не оговорено иначе, данные таблицы действительны для продуктов, помещаемых в холодный духовой шкаф.

## Таблица “Выпекание”

## Выпекание на одном уровне духового шкафа

Вид выпечного изделия	Функция духового шкафа	Уровень духового шкафа	Температура °С	Время час.: мин.	
<b>Выпечка в формах</b>					
Кулич или баба		Горячий воздух с круглым нагревательным элементом	1	150-160	0:50-1:10
Песочное пирожное/кекс		Горячий воздух с круглым нагревательным элементом	1	140-160	1:10-1:30
Бисквитный торт		Горячий воздух с круглым нагревательным элементом	1	140	0:25-0:40
Бисквитный торт		Нагрев сверху и снизу	1	160	0:25-0:40
Основа торта из песочного теста		Горячий воздух с круглым нагревательным элементом	3	170-180 <sup>1)</sup>	0:10-0:25
Основа торта из сдобного теста		Горячий воздух с круглым нагревательным элементом	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 смещенные относительно друг друга формы Ø 20 см)		Горячий воздух с круглым нагревательным элементом	1	160	1:10-1:30
Яблочный пирог (2 диагонально смещенные относительно друг друга формы Ø 20 см)		Нагрев сверху и снизу	1	180	1:10-1:30
Пикантный пирог (например, мини-пиццы)		Горячий воздух с круглым нагревательным элементом	1	160-180	0:30-1:10
Пирог с сырной начинкой		Нагрев сверху и снизу	1	170-190	1:00-1:30
<b>Выпечные изделия на противнях</b>					
Батон-плетенка/батон-венок		Нагрев сверху и снизу	3	170-190	0:30-0:40



Вид выпечного изделия	Функция духового шкафа	Уровень духового шкафа	Температура °С	Время час.: мин.	
Рождественские коврижки		Нагрев сверху и снизу	3	160-180 <sup>1)</sup>	0:40-1:00
Хлеб (ржаной) -начала -потом		Нагрев сверху и снизу	1	230 <sup>1)</sup> 160-180	0:25 0:30-1:00
Корзиночки с кремом/ эклеры		Нагрев сверху и снизу	3	160-170 <sup>1)</sup>	0:15-0:30
Бисквитный рулет		Нагрев сверху и снизу	3	180-200 <sup>1)</sup>	0:10-0:20
Пирог с посыпкой, сухой		Горячий воздух с круглым нагревательным элементом	3	150-160	0:20-0:40
Сливочный пирог/пирог с сахарной посыпкой		Нагрев сверху и снизу	3	190-210 <sup>1)</sup>	0:15-0:30
Фруктовый пирог (из дрожжевого/сдобного теста) <sup>2)</sup>		Горячий воздух с круглым нагревательным элементом	3	150	0:35-0:50
Фруктовый пирог (из дрожжевого/сдобного теста) <sup>2)</sup>		Нагрев сверху и снизу	3	170	0:35-0:50
Фруктовый пирог из песочного теста		Горячий воздух с круглым нагревательным элементом	3	160-170	0:40-1:20
Пироги листовой выпечки с нежной начинкой (например, с сыром, сливками)		Нагрев сверху и снизу	3	160-180 <sup>1)</sup>	0:40-1:20
Пицца (с обильной начинкой) <sup>2)</sup>		Горячий воздух с круглым нагревательным элементом	1	180-200 <sup>1)</sup>	0:30-1:00
Пицца (тонкая)		Горячий воздух с круглым нагревательным элементом	1	200-220 <sup>1)</sup>	0:10-0:25
Хлеб-лепешка		Горячий воздух с круглым нагревательным элементом	1	200-220	0:08-0:15
Пироги «Вэхэ» (Швейцария)		Горячий воздух с круглым нагревательным элементом	1	180-200	0:35-0:50

Вид выпечного изделия	Функция духового шкафа	Уровень духового шкафа	Температура °C	Время час.: мин.	
<b>Мелкие выпечные изделия</b>					
Круглое печенье из песочного теста		Горячий воздух с круглым нагревательным элементом	3	150-160	0:06-0:20
Пирожные из теста, выдавленного кондитерским шприцем		Горячий воздух с круглым нагревательным элементом	3	140	0:20-0:30
Пирожные из теста, выдавленного кондитерским шприцем		Нагрев сверху и снизу	3	160 <sup>1)</sup>	0:20-0:30
Круглое печенье из сдобного теста		Горячий воздух с круглым нагревательным элементом	3	150-160	0:15-0:20
Белковые пирожные, безе		Горячий воздух с круглым нагревательным элементом	3	80-100	2:00-2:30
Миндальные пирожные		Горячий воздух с круглым нагревательным элементом	3	100-120	0:30-0:60
Мелкие выпечные изделия из дрожжевого теста		Горячий воздух с круглым нагревательным элементом	3	150-160	0:20-0:40
Пирожные из слоеного теста		Горячий воздух с круглым нагревательным элементом	3	170-180 <sup>1)</sup>	0:20-0:30
Булочки		Горячий воздух с круглым нагревательным элементом	3	160 <sup>1)</sup>	0:20-0:35
Булочки		Нагрев сверху и снизу	3	180 <sup>1)</sup>	0:20-0:35
Маленькие булочки (20штук на противне)		Горячий воздух с круглым нагревательным элементом	3	140 <sup>1)</sup>	0:20-0:30
Маленькие булочки (20штук на противне)		Нагрев сверху и снизу	3	170 <sup>1)</sup>	0:20-0:30

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

2) Выпекайте в глубоком противне

### Приготовление выпечных изделий на нескольких уровнях духового шкафа

Вид выпечного изделия	Горячий воздух с круглым нагревательным элементом 	Горячий воздух с круглым нагревательным элементом 	Температура °C	Время час.: мин.
	Уровень духового шкафа снизу			
	2 уровня	3 уровня		

#### Выпечные изделия на противнях

Корзиночки с кремом/эклеры	1 / 4	—	160-180 <sup>1))</sup>	0:35-0:60
Пирог с посыпкой, сухой	1 / 3	—	140-160	0:30-0:60

#### Мелкие выпечные изделия

Круглое печенье из песочного теста	1 / 3	1 / 3 / 5	150-160	0:15-0:35
Пирожные из теста, выдавленного кондитерским шприцем	1 / 3	1 / 3 / 5	140	0:20-0:60
Круглое печенье из сдобного теста	1 / 3	—	160-170	0:25-0:40
Белковые пирожные, безе	1 / 3	—	80-100	2:10-2:50
Миндальные пирожные	1 / 3	—	100-120	0:40-1:20
Мелкие выпечные изделия из дрожжевого теста	1 / 3	—	160-170	0:30-0:60
Пирожные из слоеного теста	1 / 3	—	170-180 <sup>1)</sup>	0:30-0:50
Булочки	1 / 4	—	160	0:30-0:45
Маленькие булочки (20 штук на противне)	1 / 4	—	140 <sup>1)</sup>	0:25-0:40

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

## Практические советы по приготовлению выпечных изделий

Результат выпекания	Возможная причина	Решение проблемы
Низ пирога получился слишком светлым.	Противень с пирогом помещен не на тот уровень духового шкафа.	Задвиньте пирог на более глубокий уровень.
Пирожное разваливается (становится липким, скользким, водянистым)	Слишком высокая температура выпекания.	Установите более низкую температуру выпекания.
	Времени на выпекание не хватает.	Увеличьте время выпекания. <b>Время выпекания нельзя сократить путем увеличения температуры выпекания.</b>
	В тесте слишком много жидкости.	Используйте меньше жидкости. Соблюдайте нормы продолжительности замешивания теста, прежде всего при использовании кухонных машин.
Пирог слишком сухой.	Слишком низкая температура выпекания.	Установите более высокую температуру выпекания.
	Выпекание продолжается слишком долго.	Сократите время выпекания.
Пирог зарумянивается неравномерно.	Слишком высокая температура и недостаточная продолжительность выпекания.	Установите более низкую температуру и увеличьте время выпекания.
	Тесто распределено неравномерно.	Равномерно распределите тесто по противню.
	Установлен жировой фильтр.	Снимите жировой фильтр.
В установленное время пирог не доходит до готовности.	Слишком низкая температура.	Установите более высокую температуру выпекания.
	Установлен жировой фильтр.	Снимите жировой фильтр.

## Таблица Пицца

Вид выпечного изделия	Уровень духового шкафа	Температура °С	Время час.: мин.
Пицца (тонкая)	1	180 - 200 <sup>1)</sup>	20 - 30
Пицца (с обильной начинкой)	1	180 - 200	20 - 30
Пирог "Вэхе"	1	180 - 200	45 - 60
Торт со шпинатом	1	160 - 180	45 - 60
Мини-пиццы	1	170 - 190	40 - 50
Торт с творожной начинкой, круглый	1	140 - 160	60 - 90
Торт с творожной начинкой, выпеченный на противне	1	140 - 160	50 - 60
Торт с яблочной начинкой	1	150 - 170	50 - 70
Пирог с овощами	1	160 - 180	50 - 60
Плоская лепешка	1	250 - 270 <sup>1)</sup>	10 - 20
Торт из слоеного теста	1	160 - 180 <sup>1)</sup>	40 - 50

Вид выпечного изделия	Уровень духового шкафа	Температура °С	Время час.: мин.
Пирог с мясом, сыром и луком	1	250 - 270 <sup>1)</sup>	12 - 20
Пирожки	1	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 25

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

### Таблица “Запеканки и запеченные блюда”

Кулинарное блюдо	Функция духовки	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 <sup>1)</sup>		Приготовление гриля на горячем воздухе	1	160-170	0:15-0:30
Запеченные багеты <sup>1)</sup>		Приготовление гриля на горячем воздухе	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
Фаршированные овощи		Приготовление гриля на горячем воздухе	1	160-170	0:30-1:00

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф



### “Быстрозамороженные готовые блюда”

Продукт	Функция духового шкафа	Уровень духового шкафа	Температура °С	Время
Быстрозамороженная пицца		Нагрев сверху и снизу	3	согласно указаниям изготовителя
Картофель “фри” <sup>1)</sup> (300-600 г)		Приготовление гриля на горячем воздухе	3	200-220
Багеты		Нагрев сверху и снизу	3	согласно указаниям производителя
Фруктовый пирог		Нагрев сверху и снизу	3	согласно указаниям изготовителя

1) Примечание: Картофель “фри” во время приготовления следует 2 или 3 раза перевернуть.



## Жарка

**Функция духовки: Нагрев сверху и снизу**  или **Приготовление гриля на горячем воздухе** 

**Перед началом жарки установите жаривой фильтр!**

### Посуда для жарки

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



### Пояснения к таблице “Жарка”

Все данные, представленные в нижеследующей таблице, являются ориентировочными.

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

**Таблица “Жарка”**

Вид мяса	Количество	Функция духового шкафа	Уровень духового шкафа	Температура °С	Время час.: мин.	
<b>Говядина</b>						
Припущенное жаркое	1-1,5 кг		Нагрев сверху и снизу	1	200-250	2:00-2:30
Ростбиф или филе						на см высоты
- внутри красное	на см высоты		Приготовление гриля на горячем воздухе	1	190-200 <sup>1)</sup>	0:05-0:06
внутри розовое	на см высоты		Приготовление гриля на горячем воздухе	1	180-190	0:06-0:08
- прожаренное	на см высоты		Приготовление гриля на горячем воздухе	1	170-180	0:08-0:10
<b>Свинина</b>						
Лопатка, шея, окорок	1-1,5 кг		Приготовление гриля на горячем воздухе	1	160-180	1:30-2:00
Свинья отбивная	1-1,5 кг		Приготовление гриля на горячем воздухе	1	170-180	1:00-1:30

Вид мяса	Количество	Функция духового шкафа	Уровень духового шкафа	Температура °С	Время час.: мин.	
Жаркое из рубленого мяса	750 г-1 кг		Приготовление гриля на горячем воздухе	1	160-170	0:45-1:00
Свинные ножки (предварительно отваренные)	750 г-1 кг		Приготовление гриля на горячем воздухе	1	150-170	1:30-2:00
<b>Телятина</b>						
Жаркое из телятины	1 кг		Приготовление гриля на горячем воздухе	1	160-180	1:30-2:00
Телячьи ножки	1,5-2 кг		Приготовление гриля на горячем воздухе	1	160-180	2:00-2:30
<b>Барашек</b>						
Жаркое из барашка, нога барашка	1-1,5 кг		Приготовление гриля на горячем воздухе	1	150-170	1:15-2:00
Спинка барашка	1-1,5 кг		Приготовление гриля на горячем воздухе	1	160-180	1:00-1:30
<b>Дичь</b>						
Спинка зайца, заячьи окорочка	до 1 кг		Нагрев сверху и снизу	3	220-250 <sup>1)</sup>	0:25-0:40
Спинка косули/оленья	1,5-2 кг		Нагрев сверху и снизу	1	210-220	1:15-1:45
Нога косули/оленья	1,5-2 кг		Нагрев сверху и снизу	1	200-210	1:30-2:15
<b>Птица</b>						
Части птицы	на 200-250г		Приготовление гриля на горячем воздухе	1	200-220	0:35-0:50
Половинки цыпленка	на 400-500г		Приготовление гриля на горячем воздухе	1	190-210	0:35-0:50
Цыпленок, пулярка	1-1,5 кг		Приготовление гриля на горячем воздухе	1	190-210	0:45-1:15
Утка	1,5-2 кг		Приготовление гриля на горячем воздухе	1	180-200	1:15-1:45
Гусь	3,5-5 кг		Приготовление гриля на горячем воздухе	1	160-180	2:30-3:30

Вид мяса	Количество	Функция духового шкафа	Уровень духового шкафа	Температура °С	Время час.: мин.
Индюк/индейка	2,5-3,5 кг	 Приготовление гриля на горячем воздухе	1	160-180	1:45-2:30
Индюк/индейка	4-6 кг	 Приготовление гриля на горячем воздухе	1	140-160	2:30-4:00
<b>Рыба (тушить)</b>					
Целая рыба	1-1,5 кг	 Нагрев сверху и снизу	1	210-220	0:45-1:15

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф


### Таблица Термощуп для мяса

Продукт	Температура внутри продукта
<b>Говядина</b>	
Ростбиф или стейк, внутри красный (по-английски)	45-50 °С
внутри розовый (средней готовности)	60-65 °С
внутри хорошо прожаренный	70-75 °С
<b>Свинина</b>	
Свиная лопатка, окорок, шея	80 - 82 °С
Свиная отбивная (спина)	75 - 80 °С
Жаркое из рубленого мяса	75 - 80 °С
<b>Телятина</b>	
Жаркое из телятины	75 - 80 °С
Телячьи ножки	85 - 90 °С
<b>Баранина / Барашек</b>	
Баранья нога	80 - 85 °С
Баранья спина	80 - 85 °С
Жаркое из барашка, нога барашка	70 - 75 °С
<b>Дичь</b>	
Спинка зайца	70 - 75 °С
Заячьи лапки, заячьи окорочка	70 - 75 °С
Заяц целиком	70 - 75 °С
Спина косули, спина оленя	70 - 75 °С
Нога косули, нога оленя	70 - 75 °С

## Приготовление при низкой температуре

### Функция духового шкафа:

#### Приготовление при низкой температуре


Функция духового шкафа Приготовление при низкой температуре  обеспечивает приготовление особо нежного и сочного жаркого.



Рекомендуем использовать функцию Приготовление при низкой температуре для приготовления нежных, нежирных сортов мяса и рыбы.


Приготовление при низкой температуре не подходит для приготовления припущенного жаркого или жаркого из жирной свинины. Сначала духовой шкаф нагревается до выбранной или предварительно установленной температуры. По достижению этой температуры раздается звуковой сигнал. Через 10 минут духовой шкаф автоматически переключается на более низкую температуру для доведения продукта до готовности.





Температуру 120°C рекомендуем устанавливать для приготовления небольших кусков мяса, например стейков.

Температуру 150°C рекомендуем устанавливать для приготовления более крупных кусков мяса, например филе говядины.

 **Внимание: Перед началом жарки установите жировой фильтр!**

 При использовании функции духового шкафа Приготовление при низкой температуре  всегда готовьте в открытой посуде **без крышки**.



1. За это время обжарьте продукт для жаркого на очень горячей сковороде.
2. Положите продукт в сотейник или прямо на решетку, подставив под низ противень для сбора жира.
3. Поместите продукт в духовой шкаф. Выберите функцию духового шкафа Приготовление при низкой температуре , при необходимости задайте другую температуру и доведите продукт до готовности (см. таблицу).


 Функцию духового шкафа **Приготовление при низкой температуре  невозможно использовать вместе с функциями часов Продолжительность  и Конец .**


#### Таблица Приготовление при низкой температуре

Продукт	Вес г	Функция духового шкафа	Уровень духового шкафа	Общее время мин.
Ростбиф	1000-1500	150°C	1	90-110
Филе говядины	1000-1500	150°C	3	90-110
Жаркое из телятины	1000-1500	150°C	1	100-120
Антрекот	200 - 300	120°C	3	20-30

## Плоскостное грилирование

**Функция духового шкафа: Гриль**  или **Гриль с бо́льшой поверхностью**  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 <sup>1)</sup>	3	4-6 мин.	3-5 мин.
Бутерброды на основе гренок	3	6-8 мин.	—

1) Без предварительного нагрева

## Размораживание

**Функция духового шкафа: Размораживание**   (без установки температуры)

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

Таблица “Размораживание”

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

## Подсушивание

### Функция духового шкафа: Горячий воздух с круглым нагревательным элементом

- 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	
<b>Овощи</b>				
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

Подсушиваемый продукт	Температура в °C	Уровень духового шкафа		Время в часах (ориентировочные параметры)
		1 уровень	2 уровня	
Грибы	50-60	3	1 / 4	6-8
Зелень	40-50	3	1 / 4	2-3
<b>Плоды</b>				
Сливы	60-70	3	1 / 4	8-10
Абрикосы	60-70	3	1 / 4	8-10
Резаные яблоки	60-70	3	1 / 4	6-8
Груши	60-70	3	1 / 4	6-9

## Поддержание тепла

### Поддержание тепла горячих блюд.

Температура автоматически поддерживается на уровне 80 °C. Уровень духового шкафа: 3 см. также указания в под рубрикой «Дополнительные функции “Heat+Hold” в разделе “Управление духовым шкафом”.

## Консервирование

### Функция духовки: Нагрев снизу

- Для консервирования следует использовать только обычные одинаковые по размерам стеклoбанки.
- **Стеклoбанки с открывающимися или байонетными крышками, а также металлические банки, непригодны к использованию.**
- Используйте для консервирования **1-й снизу уровень духового шкафа.**

- Используйте для консервирования противень. На нем можно разместить до шести стеклoбанок, емкостью в 1 литр.
- Все банки должны быть заполнены на равную высоту и одинаково укупорены.
- Ставьте банки на противень таким образом, чтобы они не соприкасались.
- Налейте в противень примерно 1/2 литра воды, чтобы обеспечить внутри духового шкафа достаточный уровень влажности.
- Как только жидкость, находящаяся в первых банках, начнет пениться (в 1-литровых банках примерно через 35-60 минут), отключите духовой шкаф или снова установите температуру на 100 °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.
<b>Ягоды</b>			
Земляника, черника, малина, спелый крыжовник	160-170	35-45	—
Незрелый крыжовник	160-170	35-45	10-15
<b>Фрукты с косточкой</b>			

Продукты для консервирования	Температура в °С	Заваривать до появления пены в мин.	Продолжать варить при 100 °С в мин.
Груши, айва, сливы	160-170	35-45	10-15
<b>Овощи</b>			
Морковь <sup>1)</sup>	160-170	50-60	5-10
Грибы <sup>1)</sup>	160-170	40-60	10-15
Огурцы	160-170	50-60	—
Овощные соленья	160-170	50-60	15
Кольраби, горох, спаржа	160-170	50-60	15-20
Бобовые	160-170	50-60	—

1) Дайте постоять в выключенном духовом шкафу.

## Мытье и уход

 **Предупреждение:** перед выполнением чистки выключите прибор и дайте ему остыть.

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


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

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

### Прибор снаружи

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

## Камера духового шкафа

 **Предупреждение:** Во время чистки не должна быть задана ни одна функция прибора, и духовой шкаф должен быть остывшим.

### Чистка

Снабженные каталитическим покрытием стенки камеры являются самоочищающимися. Во время работы духового шкафа они впитывают брызги жира.

Для поддержки процесса самоочистки рекомендуем периодически нагревать духовой шкаф без пищевых продуктов.

1. При открытии дверцы духового шкафа автоматически включится подсветка рабочей камеры.
2. Извлеките из духового шкафа все выдвижные части.
3. Промойте теплым раствором мощного средства и просушите дно духового шкафа.
4. Установите температуру на 250 °С.
5. Через 1 час отключите духовой шкаф.
6. Оставшиеся следы загрязнений сотрите влажной **мягкой** губкой.



**!** **Внимание!** Не применяйте никаких предназначенных для чистки духовок спреев или царапающих средств. Не используйте мыло или другие моющие средства. Они могут повредить каталитическое покрытие.

**i** После длительной эксплуатации цвет каталитического покрытия может слегка измениться. Это никак не ухудшает каталитические свойства покрытия.

## Оснащение

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

## Жировой фильтр

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

## Антипригарные принадлежности

Промывайте принадлежности мягкой губкой в горячей воде с моющим средством.

**i** Светлые пятна на покрытии не означают, что поверхность повреждена.

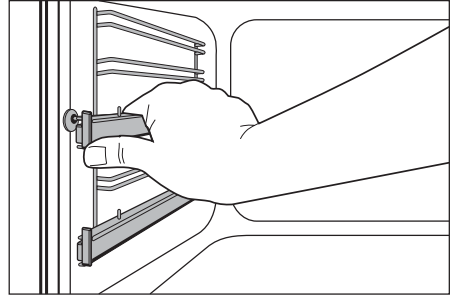
**!** **Внимание: Не пользуйтесь агрессивными и абразивными моющими средствами, аэрозолями для духовых шкафов, металлическими мочалками или твердыми предметами, такими как ножи или скребки. Они разрушают покрытие.**

**!** **Внимание:** Эт принадлежности **нельзя мыть в посудомоечной машине.** В результате это утрачиваются антипригарные свойства.

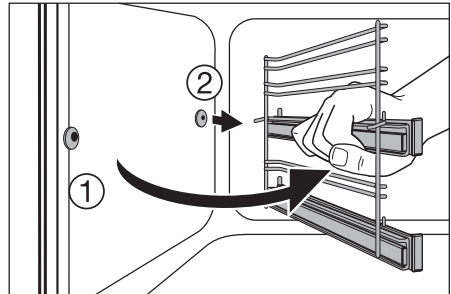
## Устройство для выдвижения принадлежностей духового шкафа

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

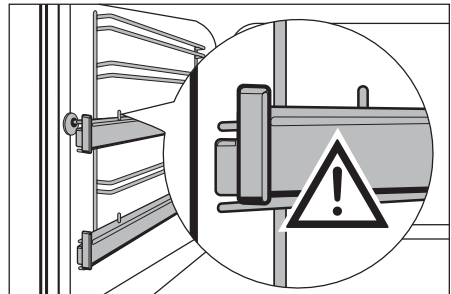
### Как снять опорные боковые решетки для противней



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

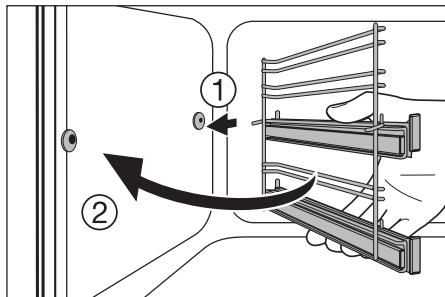


### Как вставить опорные боковые решетки для противней



- ⚠ При установке решеток следите за тем, чтобы стопорные болты телескопических направляющих смотрели вперед!

Чтобы вставить решетки, сначала наденьте их сзади, а потом пригните их вперед и нажмите на них.



### Очистка телескопических направляющих

Комплекты для выдвигания принадлежностей духового шкафа промыть раствором моющего средства.

- ⚠ **Внимание:** Комплект для выдвигания принадлежностей духового шкафа **не пригоден для мытья в посудомоечной машине.**

- ⚠ **Внимание:** Ни в коем случае не смазывать телескопические направляющие.

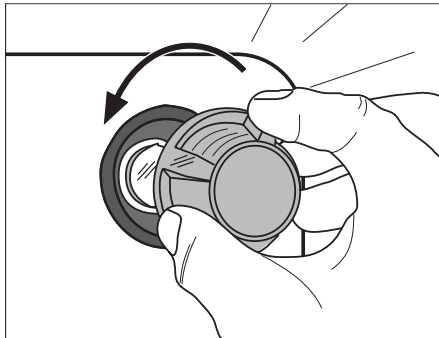
### Подсветка духового шкафа

- ⚠ **Внимание:** Опасность поражения электрическим током! Перед заменой лампы подсветки:

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

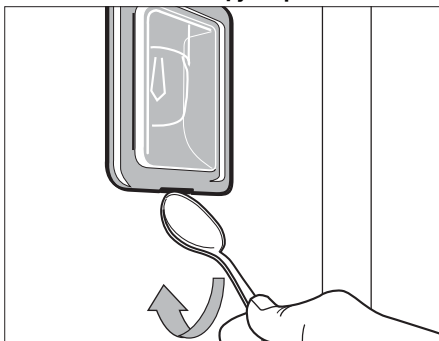
- ⓘ Для сохранности лампы подсветки и стеклянной крышки на дно духового шкафа положить кусок ткани.

### Для замены лампы и чистки стеклянной крышки



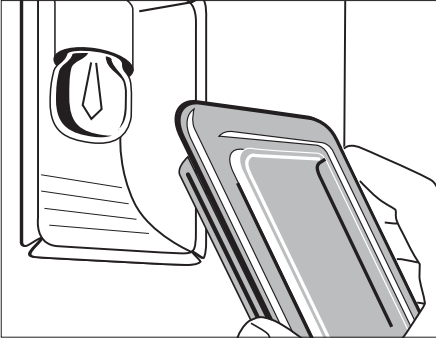
1. Поворотом влево снять стеклянную крышку и почистить ее.
2. Если требуется: **заменить лампу подсветки духового шкафа на жароустойчивую 25 ватт, 230 вольт, 300 °С.**
3. Установить стеклянную крышку на место.

### Замена лампы духового шкафа сбоку/мытьё 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.



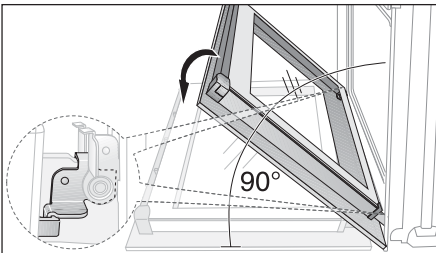
5. Вставьте опорную боковую решетку.

## Дверь духовки

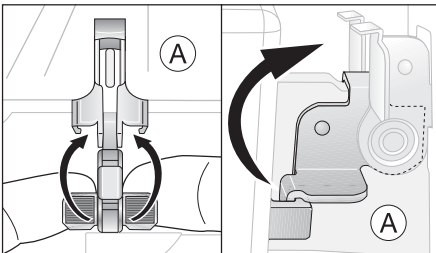
Для легкой очистки внутренней поверхности духовки дверь прибора снимается.

### Как снять дверь духовки

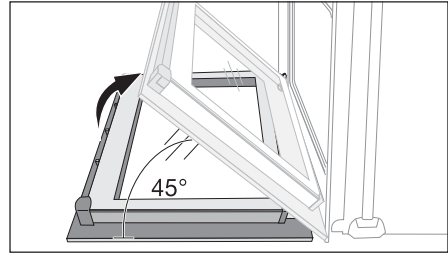
1. Полностью открыть дверь духовки.



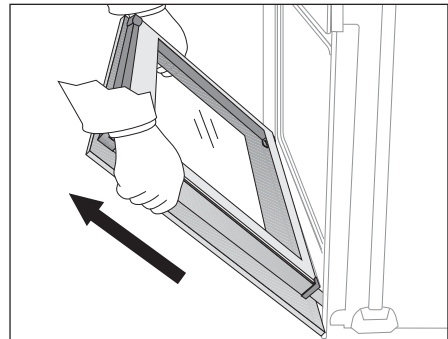
2. **Зажимный рычаг (А)** на обоих шарнирах двери **поднять** до упора.



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!**).



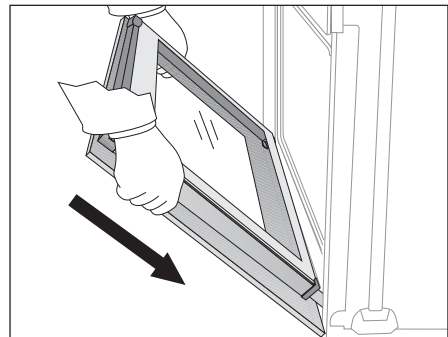
- i** Положить дверь наружной стороной вниз на мягкую плоскую поверхность, например, одеяло, чтобы не поцарапать.

### Как установить дверь духовки

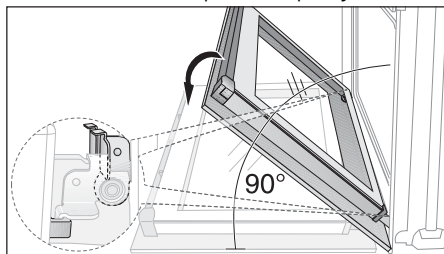
1. Взять дверь за боковые стороны ручкой наружу и удерживать под углом около 45°.

Пазы нижнего края двери посадить на шарниры духовки.

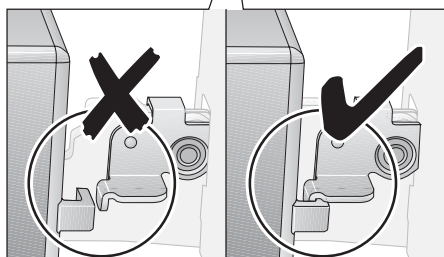
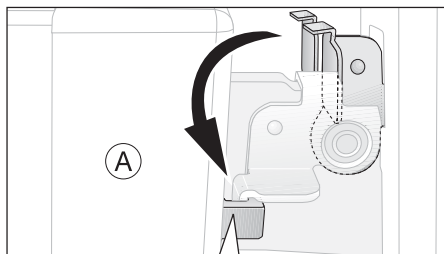
Плавно опустить дверь вниз до упора.



2. Полностью открыть дверь духовки.



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



4. Закрыть дверь духовки.

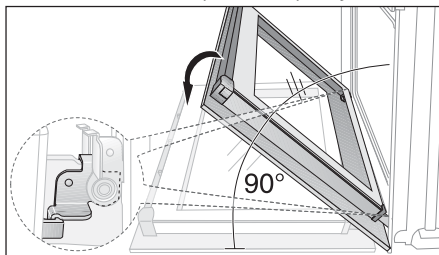
### Стекло двери духовки

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

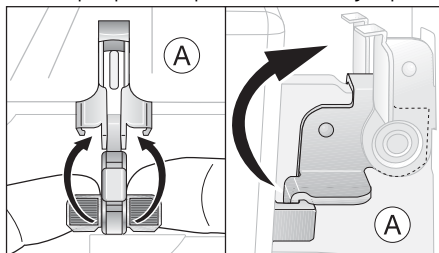
**⚠ Внимание!** При сильном надавливании, в особенности на края переднего стекла, оно может треснуть.

### Демонтаж дверных стекол

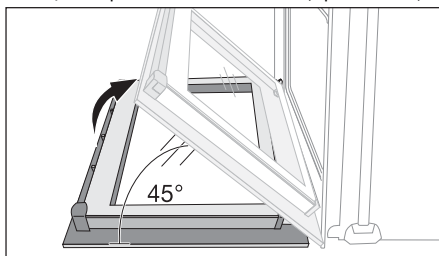
1. Полностью открыть дверь духовки.



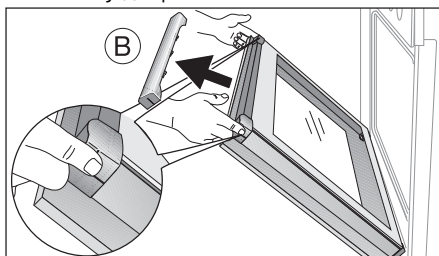
2. **Зажимный рычаг (А)** на обоих шарнирах двери **поднять** до упора.



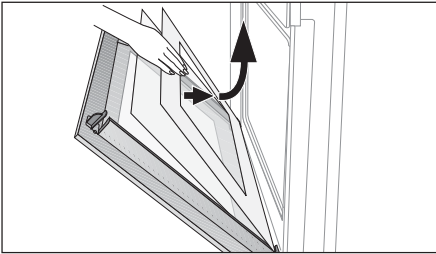
3. Приподнять дверь духовки до первой фиксированной позиции (прим. 45°).



4. Верхнюю планку двери (В) взять за края и сжать, чтобы освободить пружинный зажим. Снять верхнюю планку двери.



5. Дверные стекла поочередно брать за верхний край и вытаскивать из направляющей вверх.

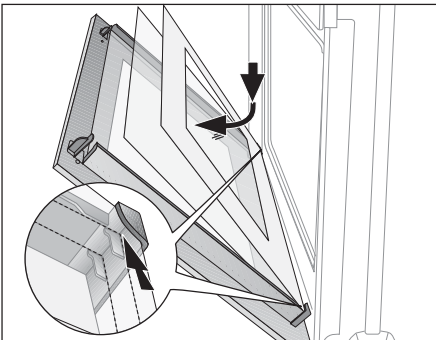


### Мытье дверных стекол

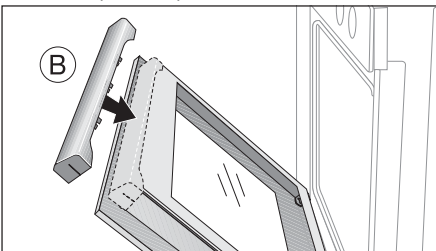
Тщательно вымыть дверные стекла раствором неабразивного моющего средства. Тщательно вытереть.

### Установка дверных стекол

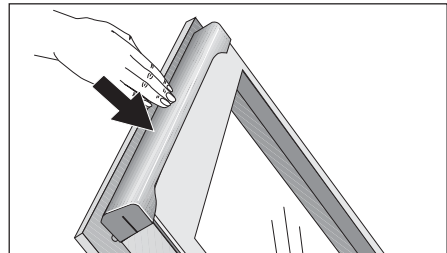
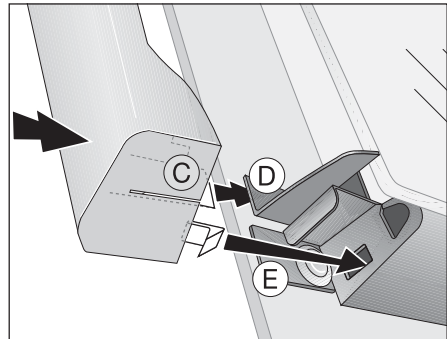
1. Установить поочередно дверные стекла с наклоном в дверной профиль на нижней стороне двери и опустить.



- i** Вначале устанавливаются два меньших стекла, затем самое большое.
2. Взять верхнюю планку двери (B) с двух сторон, приложить к внутренней стороне края двери и насадить ее (B) на верхний край.

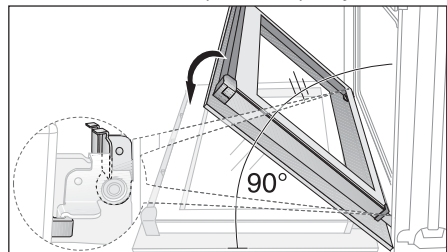


- i** На открытой стороне верхней планки двери (B) находится направляющая (C). Ее необходимо **задвинуть** между наружным стеклом двери и уголком (D).

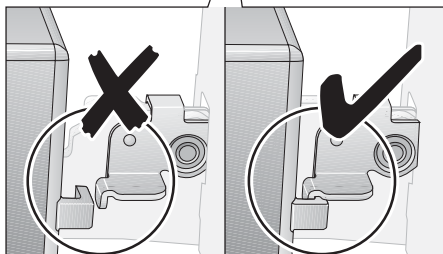
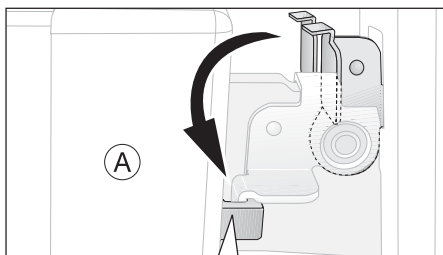


Пружинный зажим (E) должен быть зафиксирован.

3. Полностью открыть дверь духовки.



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



5. Закрыть дверь духовки.

## Что делать, если ...

Неполадка	Возможная причина	Способ устранения неполадки
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф не включен.	Включите духовой шкаф
	Не установлено время суток	Установите время суток
	Не сработали необходимые настройки	Проверьте заданные настройки
	Сработало автоматическое выключение духового шкафа	См. "Автоматическое выключение"
	Сработал предохранитель домашней сети (на электрощите)	Проверьте предохранитель. Если предохранители срабатывали уже несколько раз, вызовите квалифицированного электрика
Не работает подсветка духового шкафа	Перегорела лампа подсветки духового шкафа	Замените лампу
Духовой шкаф не нагревается. Горит индикация Время суток ⌚	Включен демонстрационный режим	Нажмите и в течение 2-х секунд не отпускайте кнопку Программирования ⌚, затем нажмите и в течение 2-х секунд не отпускайте кнопки Программирования ⌚ и —
На табло времени появилась индикация "F11"	Короткое замыкание в термощупе для мяса или штекер термощупа неправильно вставлен в гнездо	Вставьте штекер термощупа до упора в гнездо на боковой стенке духового шкафа
На табло времени появился код неполадки, которого нет среди приведенных выше кодов	Неполадка в электронной системе	Отключите и снова включите прибор с помощью предохранителя домашней сети или защитного автомата на электрощите. При повторном появлении этой индикации обратитесь, пожалуйста, в сервисный центр

**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.

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

**i Рекомендации в отношении приборов с металлической фронтальной поверхностью:**

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

## Утилизация

---




### Упаковочные материалы

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



### Старый прибор



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

Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации.

Соблюдая правила утилизации изделия, Вы сможете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен, в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами.

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



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

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

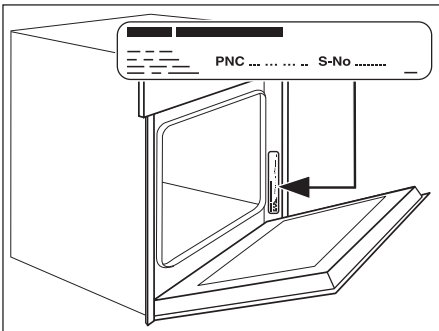


## Сервисная поддержка

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

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

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



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

Чтобы необходимые данные Вашей машины были всегда у Вас под рукой, рекомендуем внести их сюда:

Наименование модели: .....

PNC (номер изделия): .....

S-No (серийный номер): .....





[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)

[www.electrolux.ru](http://www.electrolux.ru)