

EOB95551AK



RU Духовой шкаф

Инструкция по эксплуатации



**Electrolux**

## СОДЕРЖАНИЕ

|  |    |
|--|----|
| 1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....             | 3  |
| 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....                     | 5  |
| 3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ.....                             | 8  |
| 4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....                            | 9  |
| 5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....                  | 9  |
| 6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....                     | 10 |
| 7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....                                | 11 |
| 8. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ..... | 13 |
| 9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....                       | 15 |
| 10. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....                             | 15 |
| 11. УХОД И ОЧИСТКА.....                              | 31 |
| 12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....           | 34 |
| 13. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....                          | 35 |
| 14. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ.....                         | 35 |

## МЫ ДУМАЕМ О ВАС

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

Добро пожаловать в Electrolux!

**На нашем веб-сайте вы сможете:**



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

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



Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**




Приобрести дополнительные принадлежности, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:


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

## ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию: модель, продуктовый номер (PNC), серийный номер. Данная информация находится на табличке с техническими данными.

 **Внимание / Важные сведения по технике безопасности.**

 **Общая информация и рекомендации**

 **Информация по охране окружающей среды**

Право на изменения сохраняется.

## 1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством. Производитель не несет ответственности за какие-либо травмы или ущерб, возникший вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните данное руководство под рукой в надежном месте для последующего использования.

### 1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми, если их возраст превышает 8 лет, и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией.
- Детям в возрасте от 3 до 8 лет, а также лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор.
- Детям младше 3 лет запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор взрослых.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте материалы надлежащим образом.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает.

Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.

- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должно производиться детьми без присмотра.

## 1.2 Общие правила техники безопасности

- Установка прибора и замена кабеля должна осуществляться только квалифицированным персоналом!
- **ВНИМАНИЕ:** Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные перчатки.
- Перед любым обслуживанием отключите прибор от сети питания.
- Перед тем, как менять лампочку, убедитесь, что прибор отключен от электропитания, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.
- Не используйте парочистители для очистки прибора.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.
- В случае повреждения кабеля электропитания во избежание поражения электрическим током он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с аналогичной квалификацией.

- Для извлечения направляющих для противня вытяните сначала переднюю, а затем заднюю часть направляющей для противня из боковой стенки движением, направленным от стенки. Установка направляющих производится в обратном порядке.
- Используйте только термощуп (датчик температуры внутри продукта), рекомендованный для данного прибора.

## 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

### 2.1 Установка



#### **ВНИМАНИЕ!**

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Удалите всю упаковку.
  - Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
  - Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.
  - Никогда не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении: прибор имеет большой вес. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
  - При перемещении прибора не тяните за его ручку.
  - Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
  - Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
  - Прибор должен быть заземлен.
  - Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
  - Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электророзетку с защитным контактом.
  - Не используйте тройники и удлинители.
  - Позаботьтесь о том, чтобы не повредить вилок и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура она должна быть выполнена нашим авторизованным сервисным центром.
  - Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора или приближения к ней, особенно, если дверца сильно нагрета.
  - Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
  - Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только по окончании установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке электропитания имеется свободный доступ.
  - Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо

### 2.2 Подключение к электросети



#### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за саму вилку.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Данный прибор соответствует директивам Е.Е.С.

## 2.3 Эксплуатация



### **ВНИМАНИЕ!**

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

- Данный прибор предназначен только для бытового применения.
  - Не вносите изменения в параметры данного прибора.
  - Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
  - Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.
  - Прибор необходимо выключать после каждого использования.
  - Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.
  - При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками; не касайтесь прибора, если на него попала вода.
  - Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не используйте прибор в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.
  - Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь.
  - При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
  - Не помещайте на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся вещества или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
  - не помещайте непосредственно на дно прибора посуду и иные предметы.
  - не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
  - не наливайте в нагретый прибор воду.
  - не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
  - соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления тортов, содержащей большое количество влаги, используйте противень для жарки. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.
- Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.

- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, за дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Нагрев и влажность, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до окончательного остывания прибора после использования.

## 2.4 Уход и очистка



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по чистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте

указаниям по безопасности на его упаковке.

- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.

## 2.5 Внутреннее освещение



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность поражения электрическим током.

- В приборе используется модуль подсветки или галогеновая лампа, предназначенная только для бытовых приборов. Не используйте ее для освещения дома.
- Перед заменой лампы отключите электропитание прибора.
- Используйте только лампы той же спецификации.

## 2.6 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Применяйте только оригинальные запасные части.

## 2.7 Утилизация



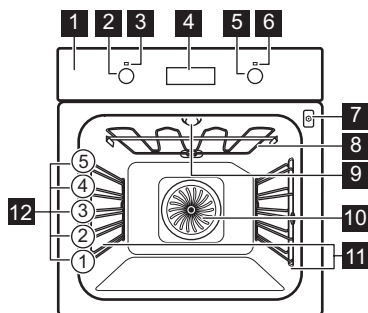
### **ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность травмы или удушья.

- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы дети или домашние животные не оказались заблокированными в приборе.

## 3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

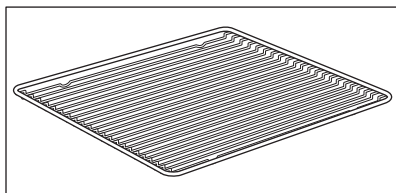
### 3.1 Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Ручка выбора режимов нагрева
- 3 Световой индикатор/символ включения
- 4 Дисплей
- 5 Ручка управления (термостата)
- 6 Индикатор/символ температуры
- 7 Гнездо для термошупа
- 8 Нагревательный элемент
- 9 Лампа освещения
- 10 Вентилятор
- 11 Съёмная направляющая для противня
- 12 Положение противней

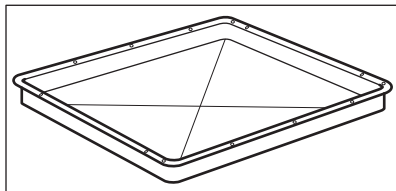
### 3.2 Аксессуары

#### Решетка



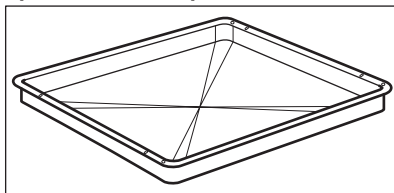
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.

#### Эмалированный противень



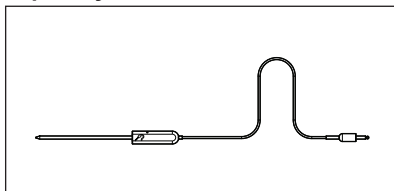
Для тортов и печенья.

#### Глубокий эмалированный противень для гриля



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

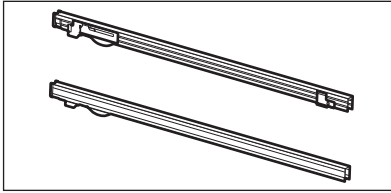
#### Термошуп



Для измерения температуры внутри продукта.



**Телескопические направляющие**



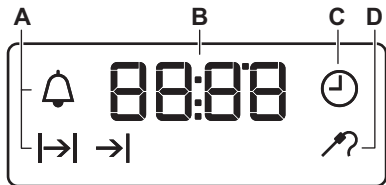
Для полок и противней.

## 4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

### 4.1 Кнопки

| Сенсор / Кнопка | Функция | Описание                 |
|-----------------|---------|--------------------------|
| —               | МИНУС   | Установка времени.       |
|                 | ЧАСЫ    | Включение функции часов. |
| +               | ПЛЮС    | Установка времени.       |

### 4.2 Дисплей



- A. Функции часов
- B. Таймер
- C. Функция часов
- D. Индикатор термощупа

## 5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



**ВНИМАНИЕ!**  
См. Главы, содержащие  
Сведения по технике  
безопасности.



Порядок установки  
времени суток описан в  
Главе «Функции часов».



См. Главу «Уход и  
очистка».

Перед первым использованием  
духовой шкафа и аксессуаров следует  
очистить.  
Установите аксессуары и съемные  
направляющие для полок обратно на  
место.

### 5.1 Первая чистка

Извлеките из духового шкафа все  
аксессуары и съемные направляющие  
для противней.

## 6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



### ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 6.1 Утапливаемые ручки

Чтобы начать пользоваться прибором, нажмите на ручку. Ручка выйдет из утопленного положения.


### 6.2 Установка режима нагрева



1. Поверните ручку выбора режимов нагрева для выбора режима нагрева.
2. Поворотом ручки управления задайте нужную температуру. Лампа включается, когда духовой шкаф работает.
3. Для выключения духового шкафа поверните ручку выбора режима в положение «Выкл».

### 6.3 Режимы нагрева

| Режимы на-грева      | Применение  |
|----------------------|---|
| <br>Положение «Выкл» | Духовой шкаф выключен.  |
| <br>Освещение        | Включение лампы освещения без использования каких-либо режимов приготовления.   |
| <br>Горячий воздух   | Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов максимум на трех уровнях. Установите температуру на 20°C - 40°C меньше, чем для режима Верхн/нижн. нагрев. |

| Режимы на-грева                                | Применение   |
|--|--|
| <br>Пицца                                      | Выпечка пиццы. Интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка.  |
| <br>Верхн/нижн. нагрев (Верхний/нижний нагрев) | Выпекание и жарка продуктов на одном уровне духового шкафа.  |
| <br>Нижний нагрев                              | Выпекание пирогов с хрустящей основой и консервирование продуктов.   |
| <br>Размораживание                             | Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размеров замороженных продуктов. |

| Режимы нагрева  | Применение  |
|---|---|
|  <p>Влажный горячий воздух</p> | <p>Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. Инструкции по приготовлению приведены в Разделе Влажный горячий воздух Главы «Указания и рекомендации». Дверца духового шкафа не должна открываться, так как это прервет работу функции и не позволит духовому шкафу достичь максимально возможной энергоэффективности. При использовании данной функции температура внутри камеры может отличаться от заданной температуры. Уровень мощности может быть снижен. Общие рекомендации по энергосбережению приведены в Разделе «Энергосбережение» Главы «Экономия электроэнергии».</p> |





| Режимы нагрева   | Применение   |
|--|--|
|  <p>Гриль</p>       | <p>Приготовление на гриле продуктов плоской формы и тостов.</p>                              |
|  <p>Турбо-гриль</p> | <p>Жарка крупных кусков мяса или птицы на одном уровне, а также запекание и обжаривание.</p> |




В ходе выполнения ряда функций духового шкафа лампа может автоматически выключиться при температуре ниже 60°C.

## 7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ


### 7.1 Таблица функций часов

| Функция часов   | Применение  |
|---|---|
|  <p>ВРЕМЯ СУТОК</p>    | <p>Установка, изменение или контроль времени суток.</p>             |
|  <p>ДЛИТЕЛЬНОСТЬ</p>   | <p>Установка продолжительности работы прибора.</p>                  |
|  <p>ОКОНЧАНИЕ</p>      | <p>Установка момента окончания работы прибора.</p>                  |
|  <p>ОТСРОЧКА ПУСКА</p> | <p>Включение и выключение функций «ДЛИТЕЛЬНОСТЬ» и «ОКОНЧАНИЕ».</p> |



| Функция часов  | Применение  |
|--|---|
|  ТАЙМЕР | Установка таймера обратного отсчета. Эта функция не влияет на работу прибора. Таймер можно включить в любое время, даже если прибор выключен. |

## 7.2 Установка текущего времени. Изменение времени


Для того, чтобы начать пользоваться духовым шкафом, следует задать текущее время.

При подключении прибора к электросети, после перебора электроснабжения или в случае, если текущее время не установлено, мигает .

С помощью **+** или **-** установите надлежащее время суток. Примерно через пять секунд мигание прекратится, и на дисплее отобразится установленное время суток.

Для изменения времени суток нажимайте  до тех пор, пока не замигает .


## 7.3 Установка функции «ДЛИТЕЛЬНОСТЬ»

1. Выберите режим нагрева и задайте температуру духового шкафа.
2. Нажимайте на кнопку  до тех пор, пока не замигает символ **|→|**.
3. С помощью **+** или **-** задайте значение времени «ДЛИТЕЛЬНОСТЬ».

На дисплее отображается **|→|**.

4. По истечении установленного времени замигает **|→|** и раздастся звуковой сигнал. Прибор отключится автоматически.
5. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.
6. Переведите переключатель режимов духового шкафа и ручку термостата в положение «Выкл».




## 7.4 Установка функции «ОКОНЧАНИЕ»

1. Выберите режим нагрева и задайте температуру духового шкафа.
2. Нажимайте на кнопку  до тех пор, пока не замигает символ **→|**.
3. Чтобы установить текущее время, нажмите **+** или **-**.

На дисплее отображается **→|**.

4. По истечении установленного времени замигает **→|** и раздастся звуковой сигнал. Прибор отключится автоматически.
5. Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку.
6. Переведите переключатель режимов духового шкафа и ручку термостата в положение «Выкл».

## 7.5 Установка функции «ОТСРОЧКА ПУСКА»



1. Выберите режим нагрева и задайте температуру духового шкафа.
2. Нажимайте на кнопку  до тех пор, пока не замигает символ **|→|**.
3. С помощью **+** или **-** задайте значение функции «ДЛИТЕЛЬНОСТЬ».
4. Нажмите на .
5. С помощью **+** или **-** задайте необходимое значение функции «ОКОНЧАНИЕ».
6. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на .

Позже прибор автоматически включится, проработает в течение времени, заданного функцией «ДЛИТЕЛЬНОСТЬ» и завершит работу во время, заданное функцией

«ОКОНЧАНИЕ». В заданное время выдается звуковой сигнал.


7. Прибор отключится автоматически. Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку.
8. Переведите переключатель режимов духового шкафа и ручку термостата в положение «Выкл».

## 7.6 Установка ТАЙМЕРА

1. Нажимайте на кнопку  до тех пор, пока не замигает символ .
2. С помощью  $+$  или  $-$  задайте необходимое значение времени. Таймер начнет работу автоматически через пять секунд.

3. По истечении времени раздастся звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.
4. Переведите переключатель режимов духового шкафа и ручку термостата в положение «Выкл».

## 7.7 Отмена функций часов.

1. Нажимайте на кнопку  до тех пор, пока не замигает символ требуемой функции.
2. Нажмите и удерживайте  $-$  в нажатом положении. Через несколько секунд соответствующая функция будет отключена.

# 8. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



### ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие сведения по технике безопасности.

## 8.1 Использование термощупа

Термощуп предназначен для измерения температуры внутри мяса.


Необходимо задать два значения температуры:

- Температуру духового шкафа. См. таблицу «Жарка».
- Температуру внутри продукта. См. Таблицу «Термощуп».

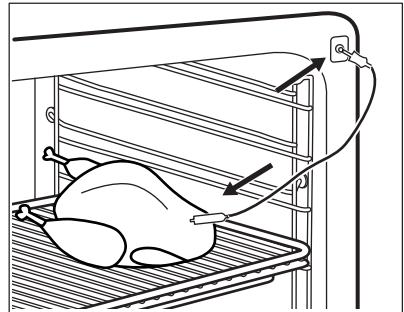


### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Используйте только термощуп, поставляемый вместе с прибором, или заказывайте его только там, где продаются оригинальные запасные части.


1. Вставьте штекер термощупа в гнездо спереди прибора. На дисплее загорается значок датчика термощупа .

2. Вставьте кончик термощупа в центр куска мяса.



3. С помощью кнопок  $+$  или  $-$  задайте нужную температуру внутри продукта. Температуру можно задавать в диапазоне от 30°C до 99°C.
4. Выберите режим и задайте температуру духового шкафа. При достижении заданной температуры внутри продукта в течение двух минут будет выдаваться звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала нажмите на любую кнопку.
5. Выключите прибор.
6. Извлеките штекер термощупа из его гнезда. Выньте мясо из прибора.

Если мясо недостаточно готово, повторите описанные выше шаги и установите более высокую температуру внутри продукта.

В ходе приготовления можно в любой момент изменить значение температуры. Нажмите на  чтобы установить температуру внутри продукта.



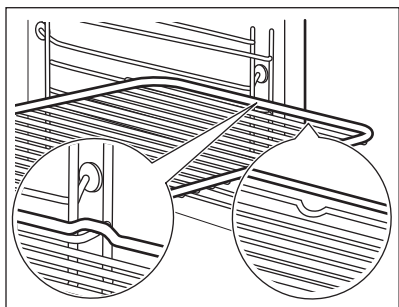
### ВНИМАНИЕ!

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

## 8.2 Установка аксессуаров

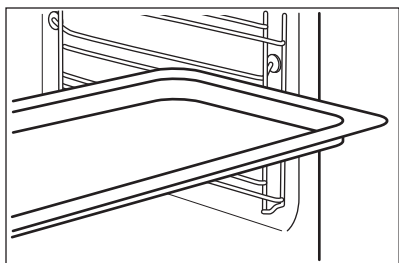
Решетка:

Вставьте решетку между направляющими, .



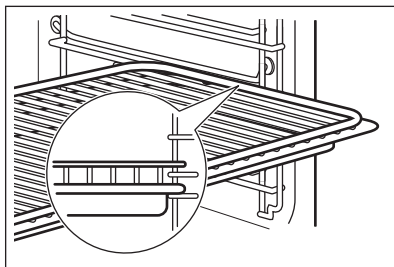
Эмалированный противень/ Сотейник:

Вставьте эмалированный противень / сотейник между направляющими планками.



Одновременная установка решетки и эмалированного противня /сотейника:

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



Небольшой выступ наверху повышает безопасность. Выступы также служат защитой от опрокидывания. Высокий ободок по периметру решетки служит для предотвращения соскальзывания посуды с решетки.

## 8.3 Телескопические направляющие – установка аксессуара

Телескопические направляющие облегчают установку и снятие полок.



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не мойте телескопические направляющие в посудомоечной машине. Не смазывайте телескопические направляющие.



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

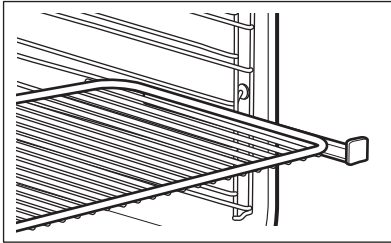
Обязательно полностью задвиньте телескопические направляющие внутрь духового шкафа перед тем, как закрыть дверцу духового шкафа.

Решетка:

Установите решетку на телескопические направляющие так,

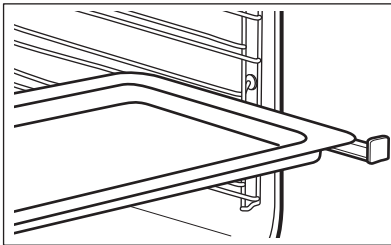
чтобы ее опоры были направлены вниз.

**i** Высокий ободок решетки предназначен для защиты посуды от соскальзывания.



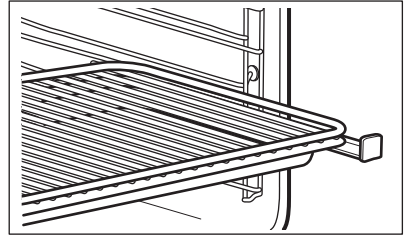
Противень для жарки:

Установите противень для жарки на телескопические направляющие.



Одновременная установка решетки и противня для жарки:

Установите решетку и противень для жарки на телескопические направляющие.



## 9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

### 9.1 Вентилятор охлаждения

Во время работы духового шкафа вентилятор автоматически включается, чтобы охлаждать

поверхности духового шкафа. При выключении духового шкафа вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

## 10. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



**ВНИМАНИЕ!**  
См. Главы, содержащие сведения по технике безопасности.



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

## 10.1 Рекомендации по приготовлению

Ваш духовой шкаф может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. Таблицы ниже содержат стандартные настройки температуры, времени приготовления и уровня полок духового шкафа.

Если найти установки для конкретного рецепта не удастся, поищите похожий рецепт.

## 10.2 Внутренняя сторона дверцы

**На внутренней стороне дверцы находится:**

- нумерация положений противней.
- информация о режимах духового шкафа, рекомендуемых положениях противней и

температура для приготовления блюд.

## 10.3 Выпечка

- В первый раз используйте низкую температуру.
- При выпекании пирогов более чем на одном положении противня время выпекания можно увеличить на 10–15 минут.
- Пирог и выпечка, расположенные на разной высоте, не всегда подрумяниваются равномерно. В случае неравномерного подрумянивания нет необходимости менять настройки температуры. Разница выровняется в ходе выпекания.
- В ходе приготовления противни могут деформироваться. После остывания противней эти деформации исчезают.

## 10.4 Советы по выпечке

| Результат выпекания/жарки   | Возможная причина                           | Решение  |
|---|---|--|
| Низ торта недостаточно подрумянен.                                    | Неверный выбор положения противня.          | Выберите для торта более низкий уровень.   |
| Торт опадает и остывает сырым, комковатым или частично непропеченным. | Слишком высокая температура духового шкафа. | При следующем приготовлении немного уменьшите температуру духового шкафа.  |
|   | Слишком малое время выпекания.              | Установите более длинное время выпекания. Время выпекания нельзя уменьшить, увеличив температуру.                                      |
|   | Слишком много жидкости в тесте.             | Используйте меньшее количество жидкости. Соблюдайте требования по времени размешивания, особенно при использовании кухонных комбайнов. |
| Торт слишком сухой.   | Слишком низкая температура духового шкафа.  | При следующем приготовлении немного увеличьте температуру духового шкафа.  |
|   | Слишком большое время выпекания.            | При следующем приготовлении немного уменьшите время выпекания.   |



| Результат выпекания/жарки                          | Возможная причина  | Решение   |
|--|--|---|
| Торт подрумянивается неравномерно.                 | Температура духового шкафа слишком высока, а время выпекания слишком мало. | Понижьте температуру духового шкафа и увеличьте время выпекания.          |
|  | Тесто распределено неравномерно.   | Равномерно распределите тесто по эмалированному противню.                 |
| Торт не готов по истечении установленного времени. | Слишком низкая температура духового шкафа.                                 | При следующем приготовлении немного увеличьте температуру духового шкафа. |

## 10.5 Выпекание на одном уровне:

### Выпечка в формах

| Продукты                                      | Функция               | Температура (°C)        | Время (мин) | Положение противня |
|---|-----------------------|-------------------------|-------------|--------------------|
| Пирог-кольцо / Сдобная булочка                | Горячий воздух        | 150 - 160               | 50 - 70     | 1                  |
| Пирог «Мадейра» / Фруктовый кекс              | Горячий воздух        | 140 - 160               | 70 - 90     | 1                  |
| Коржи для открытого пирога из песочного теста | Горячий воздух        | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 10 - 25     | 2                  |
| Флан из бисквитного теста                     | Горячий воздух        | 150 - 170               | 20 - 25     | 2                  |
| Чизкейк                                       | Верхний/нижний нагрев | 170 - 190               | 60 - 90     | 1                  |

<sup>1)</sup> Предварительно разогрейте духовой шкаф.

### Торты / выпечка / хлеб в эмалированных противнях

| Продукты                      | Функция               | Температура (°C)        | Время (мин) | Положение противня |
|-------------------------------|-----------------------|-------------------------|-------------|--------------------|
| Батон-плетенка / батон-венчик | Верхний/нижний нагрев | 170 - 190               | 30 - 40     | 3                  |
| Рождественские коврижки       | Верхний/нижний нагрев | 160 - 180 <sup>1)</sup> | 50 - 70     | 2                  |

| Продукты   | Функция               | Температура (°C)                     | Время (мин)         | Положение противня |
|--|-----------------------|--------------------------------------|---------------------|--------------------|
| Хлеб (ржаной):<br>1. Первая часть процесса выпекания.<br>2. Вторая часть процесса выпекания. | Верхний/нижний нагрев | 1. 230 <sup>1)</sup><br>2. 160 - 180 | 1. 20<br>2. 30 - 60 | 1                  |
| Пирожн. из заварн. теста/эклеры  | Верхний/нижний нагрев | 190 - 210 <sup>1)</sup>              | 20 - 35             | 3                  |
| Швейц. рулет   | Верхний/нижний нагрев | 180 - 200 <sup>1)</sup>              | 10 - 20             | 3                  |
| Сладкий пирог с обсыпкой (сухой)   | Горячий воздух        | 150 - 160                            | 20 - 40             | 3                  |
| Сливочный миндальный торт / сахарные торты   | Верхний/нижний нагрев | 190 - 210 <sup>1)</sup>              | 20 - 30             | 3                  |
| Открытые фруктовые пироги из дрожжевого / сдобного теста <sup>2)</sup>                       | Горячий воздух        | 150                                  | 35 - 55             | 3                  |
| Открытые фруктовые пироги из дрожжевого / сдобного теста <sup>2)</sup>                       | Верхний/нижний нагрев | 170                                  | 35 - 55             | 3                  |
| Открытые фруктовые пироги из песочного теста   | Горячий воздух        | 160 - 170                            | 40 - 80             | 3                  |
| Дрожжевые пироги с деликатной начинкой (например, творогом, сливками, заварным кремом)       | Верхний/нижний нагрев | 160 - 180 <sup>1)</sup>              | 40 - 80             | 3                  |

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

2) Используйте противень для жарки.

### Бисквиты

| Продукты                       | Функция        | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|--------------------------------|----------------|------------------|-------------|--------------------|
| Песочное печенье               | Горячий воздух | 150 - 160        | 10 - 20     | 3                  |
| Бисквиты из сдобного теста     | Горячий воздух | 150 - 160        | 15 - 20     | 3                  |
| Выпечка с яичным белком / безе | Горячий воздух | 80 - 100         | 120 - 150   | 3                  |

| Продукты                     | Функция               | Температура (°C)        | Время (мин) | Положение противня |
|------------------------------|-----------------------|-------------------------|-------------|--------------------|
| Минд. печенье                | Горячий воздух        | 100 - 120               | 30 - 50     | 3                  |
| Бисквиты из дрожжевого теста | Горячий воздух        | 150 - 160               | 20 - 40     | 3                  |
| Печенье из слоеного теста    | Горячий воздух        | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 20 - 30     | 3                  |
| Рулеты                       | Горячий воздух        | 160 <sup>1)</sup>       | 10 - 25     | 3                  |
| Рулеты                       | Верхний/нижний нагрев | 190 - 210 <sup>1)</sup> | 10 - 25     | 3                  |

<sup>1)</sup> Предварительно разогрейте духовой шкаф.

## 10.6 Выпечка и запеканки

| Продукты                        | Функция               | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|---------------------------------|-----------------------|------------------|-------------|--------------------|
| Запеканка из макаронных изделий | Верхний/Нижний нагрев | 180 - 200        | 45 - 60     | 1                  |
| Лазанья                         | Верхний/Нижний нагрев | 180 - 200        | 25 - 40     | 1                  |
| Овощн. запеканка <sup>1)</sup>  | Турбо-гриль           | 160 - 170        | 15 - 30     | 1                  |
| Багеты с плавленым сыром сверху | Горячий воздух        | 160 - 170        | 15 - 30     | 1                  |
| Сладкая выпечка                 | Верхний/Нижний нагрев | 180 - 200        | 40 - 60     | 1                  |
| Запеканки с рыбой               | Верхний/Нижний нагрев | 180 - 200        | 30 - 60     | 1                  |
| Фаршированные овощи             | Горячий воздух        | 160 - 170        | 30 - 60     | 1                  |

<sup>1)</sup> Предварительно разогрейте духовой шкаф.

## 10.7 Влажный горячий воздух



Для достижения оптимальных результатов воспользуйтесь рекомендациями, приведенными в таблице ниже.

| Продукты                          | Аксессуары                           | Температура (°C) | Положение противня | Время (мин) |
|-----------------------------------|--------------------------------------|------------------|--------------------|-------------|
| Хлеб/Булочки, 16 шт               | эмалированный противень или поддон   | 190              | 3                  | 45 - 55     |
| Пицца, заморож., 0,35 кг          | решетка                              | 190              | 2                  | 45 - 50     |
| Швейц. рулет                      | эмалированный противень или поддон   | 180              | 2                  | 45 - 55     |
| Шоколадный торт                   | эмалированный противень или поддон   | 180              | 2                  | 55 - 60     |
| Бискв. осн. для откр. пир.        | форма для осн. откр. пир. на решетке | 180              | 2                  | 40 - 50     |
| Отварн. рыба, 0,3 кг              | эмалированный противень или поддон   | 180              | 3                  | 25 - 35     |
| Рыба целиком, 0,2 кг              | эмалированный противень или поддон   | 180              | 3                  | 25 - 35     |
| Рыбное филе, 0,3 кг               | сковорода для пиццы на решетке       | 180              | 3                  | 40 - 50     |
| Отв. мясо, 0,25 кг                | эмалированный противень или поддон   | 190              | 3                  | 40 - 50     |
| Шашлык, 0,5 кг                    | эмалированный противень или поддон   | 190              | 3                  | 35 - 45     |
| Печенье, 16 шт                    | эмалированный противень или поддон   | 160              | 2                  | 40 - 50     |
| Минд. печенье, 24 шт              | эмалированный противень или поддон   | 150              | 2                  | 35 - 45     |
| Маффины, 12 штук                  | эмалированный противень или поддон   | 160              | 2                  | 35 - 45     |
| Несладкие изделия, 20 шт          | эмалированный противень или поддон   | 170              | 2                  | 35 - 45     |
| Печенье из песочного теста, 20 шт | эмалированный противень или поддон   | 150              | 2                  | 40 - 45     |

| Продукты              | Аксессуары                         | Температура (°C) | Положение противня | Время (мин) |
|-----------------------|------------------------------------|------------------|--------------------|-------------|
| Тарталетки, 8 шт      | эмалированный противень или поддон | 170              | 2                  | 35 - 45     |
| Отварн. овощи, 0,4 кг | эмалированный противень или поддон | 180              | 3                  | 45 - 55     |
| Вегетарианский омлет  | сковорода для пиццы на решетке     | 190              | 3                  | 40 - 50     |

## 10.8 Выпекание на нескольких уровнях

Используйте функцию Горячий воздух.

### Торты / выпечка / хлеб в эмалированных противнях

| Продукты                        | Температура (°C)        | Время (мин) | Положение противня |             |
|---------------------------------|-------------------------|-------------|--------------------|-------------|
|                                 |                         |             | 2 положения        | 3 положения |
| Пирожн. из заварн. теста/эклеры | 160 - 180 <sup>1)</sup> | 25 - 45     | 1 / 4              | -           |
| Пирог с сухой обсыпкой          | 150 - 160               | 30 - 45     | 1 / 4              | -           |

<sup>1)</sup> Предварительно разогрейте духовой шкаф.

### Печенье/мелкое печенье/мучные изделия/рулеты

| Продукты                      | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |             |
|-------------------------------|------------------|-------------|--------------------|-------------|
|                               |                  |             | 2 положения        | 3 положения |
| Песочное печенье              | 150 - 160        | 20 - 40     | 1 / 4              | 1 / 3 / 5   |
| Печенье из сдобного теста     | 160 - 170        | 25 - 40     | 1 / 4              | -           |
| Выпечка с яичным белком, безе | 80 - 100         | 130 - 170   | 1 / 4              | -           |
| Минд. печенье                 | 100 - 120        | 40 - 80     | 1 / 4              | -           |
| Печенье из дрожжевого теста   | 160 - 170        | 30 - 60     | 1 / 4              | -           |

| Продукты                  | Температура (°C)        | Время (мин) | Положение противня |             |
|---------------------------|-------------------------|-------------|--------------------|-------------|
|                           |                         |             | 2 положения        | 3 положения |
| Печенье из слоеного теста | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 30 - 50     | 1 / 4              | -           |
| Рулеты                    | 180                     | 20 - 30     | 1 / 4              | -           |

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

## 10.9 Пицца

| Продукты  | Температура (°C)          | Время (мин) | Положение противня |
|---|---------------------------|-------------|--------------------|
| Пицца (на тонкой основе)                        | 200 - 230 <sup>1)2)</sup> | 15 - 20     | 2                  |
| Пицца (с большим количеством начинки)           | 180 - 200                 | 20 - 30     | 2                  |
| Открытые пироги                                 | 180 - 200                 | 40 - 55     | 1                  |
| Флан со шпинатом                                | 160 - 180                 | 45 - 60     | 1                  |
| Открытый Пирог                                  | 170 - 190                 | 45 - 55     | 1                  |
| Швейцарский флан                                | 170 - 190                 | 45 - 55     | 1                  |
| Чизкейк   | 140 - 160                 | 60 - 90     | 1                  |
| Закрытый яблочный пирог                         | 150 - 170                 | 50 - 60     | 1                  |
| Овощной пирог                                   | 160 - 180                 | 50 - 60     | 1                  |
| Пресный хлеб                                    | 230 - 250 <sup>1)</sup>   | 10 - 20     | 2                  |
| Флан из слоеного теста                          | 160 - 180 <sup>1)</sup>   | 45 - 55     | 2                  |
| «Фламмухен» (похожее на пиццу блюдо из Эльзаса) | 230 - 250 <sup>1)</sup>   | 12 - 20     | 2                  |
| Пироги  | 180 - 200 <sup>1)</sup>   | 15 - 25     | 2                  |

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

2) Используйте противень для жарки.

## 10.10 Жарка

Используйте жаростойкую посуду.

Жарьте большие куски мяса непосредственно на противне или на решетке, помещенной над противнем.

Во избежание пригорания мясного сока или жира добавьте в противень немного воды.

Для получения мяса с хрустящей корочкой используйте сотейник без крышки.

Переворачивайте обжариваемый продукт по истечении 1/2 - 2/3 времени приготовления.

Для сохранения большей сочности мяса:

- постные куски мяса следует готовить в сотейнике под крышкой или использовать пакет для жарки.
- при жарке мяса и рыбы используйте большие куски (1 кг или более).
- несколько раз в течение жарки поливайте выделяющимся соком крупное жаркое и птицу.

## 10.11 Таблицы с информацией по жарке

### Говядина

| Продукты                                | Количество    | Функция               | Температура (°C)        | Время (мин) | Положение противня |
|---|---------------|-----------------------|-------------------------|-------------|--------------------|
| Мясо, тушенное одним крупным куском     | 1 кг – 1,5 кг | Верхний/нижний нагрев | 230                     | 120 - 150   | 1                  |
| Ростбиф или филе: с кровью              | на см толщины | Турбогриль            | 190 - 200 <sup>1)</sup> | 5 - 6       | 1                  |
| Ростбиф или филе: средней прожаренности | на см толщины | Турбогриль            | 180 - 190 <sup>1)</sup> | 6 - 8       | 1                  |
| Ростбиф или филе: хорошей прожаренности | на см толщины | Турбогриль            | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 8 - 10      | 1                  |

<sup>1)</sup> Предварительно разогрейте духовой шкаф.

### Свинина

| Продукты                           | Количество (кг) | Функция    | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|------------------------------------|-----------------|------------|------------------|-------------|--------------------|
| Лопатка / ошеек / окорок           | 1 - 1.5         | Турбогриль | 160 - 180        | 90 - 120    | 1                  |
| Свинная отбивная / свиные ребрышки | 1 - 1.5         | Турбогриль | 170 - 180        | 60 - 90     | 1                  |
| Мясной рулет                       | 0.75 - 1        | Турбогриль | 160 - 170        | 50 - 60     | 1                  |

| Продукты                                 | Количество (кг) | Функция     | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|--|-----------------|-------------|------------------|-------------|--------------------|
| Свиная ножка (предварительно отваренная) | 0.75 - 1        | Турбо-гриль | 150 - 170        | 90 - 120    | 1                  |

#### Телятина

| Продукты         | Количество (кг) | Функция     | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|------------------|-----------------|-------------|------------------|-------------|--------------------|
| Жареная телятина | 1               | Турбо-гриль | 160 - 180        | 90 - 120    | 1                  |
| Телячья ножка    | 1.5 - 2         | Турбо-гриль | 160 - 180        | 120 - 150   | 1                  |

#### Баранина

| Продукты                        | Количество (кг) | Функция     | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|---------------------------------|-----------------|-------------|------------------|-------------|--------------------|
| Ножка ягненок / жареный ягненок | 1 - 1.5         | Турбо-гриль | 150 - 170        | 100 - 120   | 1                  |
| Седло барашка                   | 1 - 1.5         | Турбо-гриль | 160 - 180        | 40 - 60     | 1                  |

#### Дичь

| Продукты                     | Количество (кг) | Функция               | Температура (°C)  | Время (мин) | Положение противня |
|------------------------------|-----------------|-----------------------|-------------------|-------------|--------------------|
| Седло зайца / заячьих окорок | до 1            | Верхний/нижний нагрев | 230 <sup>1)</sup> | 30 - 40     | 1                  |
| Седло оленя/косули           | 1.5 - 2         | Верхний/нижний нагрев | 210 - 220         | 35 - 40     | 1                  |
| Окорок оленя/косули          | 1.5 - 2         | Верхний/нижний нагрев | 180 - 200         | 60 - 90     | 1                  |

<sup>1)</sup> Предварительно разогрейте духовой шкаф.



**Птица**

| Продукты          | Количество (кг) | Функция     | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|-------------------|-----------------|-------------|------------------|-------------|--------------------|
| Части птицы       | по 0,2 - 0,25   | Турбо-гриль | 200 - 220        | 30 - 50     | 1                  |
| Половина цыпленка | по 0,4-0,5      | Турбо-гриль | 190 - 210        | 35 - 50     | 1                  |
| Цыпленок, курица  | 1 - 1.5         | Турбо-гриль | 190 - 210        | 50 - 70     | 1                  |
| Утка              | 1.5 - 2         | Турбо-гриль | 180 - 200        | 80 - 100    | 1                  |
| Гусь              | 3.5 - 5         | Турбо-гриль | 160 - 180        | 120 - 180   | 1                  |
| Индейка           | 2.5 - 3.5       | Турбо-гриль | 160 - 180        | 120 - 150   | 1                  |
| Индейка           | 4 - 6           | Турбо-гриль | 140 - 160        | 150 - 240   | 1                  |

**Рыба (на пару)**

| Продукты      | Количество (кг) | Функция               | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|---------------|-----------------|-----------------------|------------------|-------------|--------------------|
| Рыба, целиком | 1 - 1.5         | Верхний/нижний нагрев | 210 - 220        | 40 - 60     | 1                  |

**10.12 Гриль**

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

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



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Приготовление на гриле всегда выполняйте при закрытой дверце духового шкафа.

**Гриль**

| Продукты       | Температура (°C) | Время (мин)    |                | Положение противня |
|----------------|------------------|----------------|----------------|--------------------|
|                |                  | Первая сторона | Вторая сторона |                    |
| Ростбиф        | 210 - 230        | 30 - 40        | 30 - 40        | 2                  |
| Филе говядины  | 230              | 20 - 30        | 20 - 30        | 3                  |
| Свиная вырезка | 210 - 230        | 30 - 40        | 30 - 40        | 2                  |

| Продукты                      | Температура (°C) | Время (мин)    |                | Положение противня |
|-------------------------------|------------------|----------------|----------------|--------------------|
|                               |                  | Первая сторона | Вторая сторона |                    |
| Телячья вырезка               | 210 - 230        | 30 - 40        | 30 - 40        | 2                  |
| Спинка барашка                | 210 - 230        | 25 - 35        | 20 - 25        | 3                  |
| Рыба, целиком, 500 г – 1000 г | 210 - 230        | 15 - 30        | 15 - 30        | 3 / 4              |

### 10.13 Замороженные продукты

Используйте функцию «Горячий воздух».

| Продукты                       | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|--------------------------------|------------------|-------------|--------------------|
| Пицца, заморож.                | 200 - 220        | 15 - 25     | 2                  |
| Пицца Америк., заморож.        | 190 - 210        | 20 - 25     | 2                  |
| Пицца, охлажденная             | 210 - 230        | 13 - 25     | 2                  |
| Мини-пиццы, заморож.           | 180 - 200        | 15 - 30     | 2                  |
| Карт. фри, тонк.               | 200 - 220        | 20 - 30     | 3                  |
| Карт. фри, крупн.              | 200 - 220        | 25 - 35     | 3                  |
| Крокеты                        | 220 - 230        | 20 - 35     | 3                  |
| Картофельные Биточки           | 210 - 230        | 20 - 30     | 3                  |
| Лазанья / Каннелони, свежие    | 170 - 190        | 35 - 45     | 2                  |
| Лазанья/Каннелони, замор.      | 160 - 180        | 40 - 60     | 2                  |
| Запеченный в духовом шкафу сыр | 170 - 190        | 20 - 30     | 3                  |
| Куриные Крылья                 | 190 - 210        | 20 - 30     | 2                  |

### 10.14 Размораживание

- Удалите упаковку продукта и положите его на тарелку.
- Установите полку на первый уровень снизу.
- Не накрывайте продукт глубоким блюдом или тарелкой, так как это может увеличить время размораживания.
- При приготовлении больших порций положите на дно внутренней камеры духового шкафа перевернутую тарелку. Поместите продукты в глубокую тарелку или емкость и поставьте ее на перевернутую тарелку. При необходимости извлеките направляющие для противня.

| Продукты        | Количество (кг) | Время размораживания (мин) | Время остаточного размораживания (мин) | Комментарии   |
|-----------------|-----------------|----------------------------|--|---|
| Цыпленок        | 1               | 100 - 140                  | 20 - 30                                | Положите цыпленка на перевернутое блюдо в большую тарелку. Перевернуть по истечении половины времени. |
| Мясо            | 1               | 100 - 140                  | 20 - 30                                | Перевернуть по истечении половины времени.  |
| Форель          | 0.15            | 25 - 35                    | 10 - 15                                | -   |
| Клубника        | 0.3             | 30 - 40                    | 10 - 20                                | -   |
| Сливочное масло | 0.25            | 30 - 40                    | 10 - 15                                | -   |
| Сливки          | 2 x 0,2         | 80 - 100                   | 10 - 15                                | Взбейте сливки, немного их охладив.   |
| Пирожные        | 1.4             | 60                         | 60                                     | -   |

### 10.15 Консервирование – нижний нагрев

- Используйте для консервирования только стандартные банки одного размера.
- Не используйте металлические банки и банки с винтовыми крышками или байонетными замками.
- В этом режиме используйте первую полку снизу.
- Не ставьте на глубокий противень более шести литровых банок для консервирования.
- Наполните банки до одного уровня и закатайте крышки.
- Банки не должны касаться друг друга.
- Налейте в глубокий противень приблизительно 1/2 литра воды, чтобы в духовом шкафу было достаточно влаги.
- Когда жидкость в банках начнет медленно кипеть (для литровых банок примерно через 35-60 минут), выключите духовой шкаф или уменьшите температуру до 100°C (см. Таблицу).

**Ягоды**

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

**Фрукты с косточками**

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

**Овощи**

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

1) Оставьте стоять в духовом шкафу после его выключения.

**10.16 Сушка - Горячий воздух**

Выложить противень пергаментной или пекарской бумагой.

Для наилучших результатов выключить духовой шкаф по

истечении половины времени подсушивания, открыть дверцу и дать ему остыть в течение ночи для завершения высушивания.

**Овощи**

При использовании одного противня выбирайте третье положение противня.

При использовании двух противней выбирайте первое и четвертое положения противней.

| Продукты       | Температура (°C) | Время (час) |
|----------------|------------------|-------------|
| Фасоль         | 60 - 70          | 6 - 8       |
| Перец          | 60 - 70          | 5 - 6       |
| Овощи для супа | 60 - 70          | 5 - 6       |
| Грибы          | 50 - 60          | 6 - 8       |

| Продукты | Температура (°C) | Время (час) |
|----------|------------------|-------------|
| Зелень   | 40 - 50          | 2 - 3       |

**Фрукты**

| Продукты         | Температура (°C) | Время (час) | Положение противня |             |
|------------------|------------------|-------------|--------------------|-------------|
|                  |                  |             | 1 положение        | 2 положения |
| Сливы            | 60 - 70          | 8 - 10      | 3                  | 1 / 4       |
| Абрикосы         | 60 - 70          | 8 - 10      | 3                  | 1 / 4       |
| Яблоки, дольками | 60 - 70          | 6 - 8       | 3                  | 1 / 4       |
| Груши            | 60 - 70          | 6 - 9       | 3                  | 1 / 4       |

**10.17 Таблица «Термощуп для мяса»**

**Говядина**

| Продукты                           | Температура внутри продукта (°C) |
|------------------------------------|----------------------------------|
| Ребрышки / стейк: с кровью         | 45 - 50                          |
| Ребрышки / стейк: медиум           | 60 - 65                          |
| Ребрышки / стейк: хорошей прожарки | 70 - 75                          |

**Свинина**

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

**Телятина**

| Продукты         | Температура внутри продукта (°C) |
|------------------|----------------------------------|
| Жареная телятина | 75 - 80                          |
| Телячья ножка    | 85 - 90                          |

**Баранина / ягненок**

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

**Дичь**

| Продукты            | Температура внутри продукта (°C) |
|---------------------|----------------------------------|
| Спинка зайца        | 70 - 75                          |
| Заячьи лапки        | 70 - 75                          |
| Заяц целиком        | 70 - 75                          |
| Седло оленя/ косули | 70 - 75                          |

| Продукты             | Температура внутри продукта (°C) |
|----------------------|----------------------------------|
| Окорок оленя/ косули | 70 - 75                          |

**Рыба**

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

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

**10.18 Информация для тестирующих организаций**

Испытания согласно EN 60350-1:2013 и IEC 60350-1:2011.

**Выпекание на одном уровне. Выпечка в формах**

| Продукты   | Функция               | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|--|-----------------------|------------------|-------------|--------------------|
| Нежирный бисквитный пирог                                    | Горячий воздух        | 140 - 150        | 35 - 50     | 2                  |
| Нежирный бисквитный пирог                                    | Верхний/нижний нагрев | 160              | 35 - 50     | 2                  |
| Яблочный пирог (2 формы Ø 20 см, установленные по диагонали) | Горячий воздух        | 160              | 60 - 90     | 2                  |
| Яблочный пирог (2 формы Ø 20 см, установленные по диагонали) | Верхний/нижний нагрев | 180              | 70 - 90     | 1                  |

**Выпекание на одном уровне. Печенье**

Используйте третье положение противня.

| Продукты                            | Функция               | Температура (°C)  | Время (мин) |
|-------------------------------------|-----------------------|-------------------|-------------|
| Песочное печенье / полоски из теста | Горячий воздух        | 140               | 25 - 40     |
| Песочное печенье / полоски из теста | Верхний/нижний нагрев | 160 <sup>1)</sup> | 20 - 30     |
| Мелкое печенье (20 шт на противне)  | Горячий воздух        | 150 <sup>1)</sup> | 20 - 35     |
| Мелкое печенье (20 шт на противне)  | Верхний/нижний нагрев | 170 <sup>1)</sup> | 20 - 30     |

<sup>1)</sup> Предварительно разогрейте духовой шкаф.

**Выпекание на нескольких уровнях. Печенье**

| Продукты                            | Функция        | Температура (°C)  | Время (мин) | Положение противня |               |
|-------------------------------------|----------------|-------------------|-------------|--------------------|---------------|
|                                     |                |                   |             | 2 по-ложе-ния      | 3 по-ложе-ния |
| Песочное печенье / полоски из теста | Горячий воздух | 140               | 25 - 45     | 1 / 4              | 1 / 3 / 5     |
| Мелкое печенье (20 шт на противне)  | Горячий воздух | 150 <sup>1)</sup> | 23 - 40     | 1 / 4              | -             |

<sup>1)</sup> Предварительно разогрейте духовой шкаф.

**Гриль**

Разогрейте пустой духовой шкаф в течение 5 минут.

При приготовлении на гриле выбирайте максимальный уровень температуры

| Продукты      | Функция | Время (мин)           | Положение противня |
|---------------|---------|-----------------------|--------------------|
| Тосты         | Гриль   | 1 - 3                 | 5                  |
| Говяжий стейк | Гриль   | 24 - 30 <sup>1)</sup> | 4                  |

<sup>1)</sup> Перевернуть по истечении половины времени.

## 11. УХОД И ОЧИСТКА



**ВНИМАНИЕ!**

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 11.1 Примечание относительно очистки

Переднюю часть духового шкафа протирайте мягкой тканью, смоченной в теплой воде с мягким моющим средством.

Для очистки металлических поверхностей используйте специальное чистящее средство.

Камеру духового шкафа следует очищать после каждого использования. Накопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию. При приготовлении на сковороде гриль этот риск увеличивается.

После каждого использования все аксессуары духового шкафа следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.

Стойкие загрязнения удаляйте при помощи специальных чистящих средств для духовых шкафов.

Если у вас есть аксессуары с антипригарным покрытием, для их чистки не следует использовать агрессивные чистящие средства, предметы с острыми краями или посудомоечную машину. Это может привести к повреждению антипригарного покрытия.

После каждым использованием вытирайте внутреннюю камеру от влаги.

## 11.2 Снятие направляющих для противней

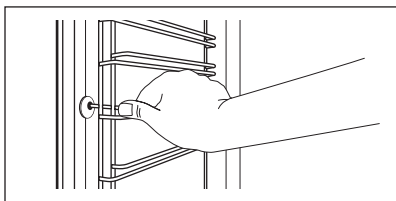
Для очистки камеры духового шкафа извлеките направляющие для противней.



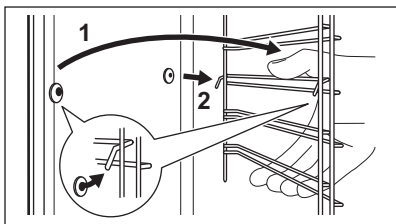
### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

При извлечении направляющих для противней соблюдайте осторожность.

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



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



Установите извлеченные аксессуары в обратном порядке.



Удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.

## 11.3 Потолок духового шкафа



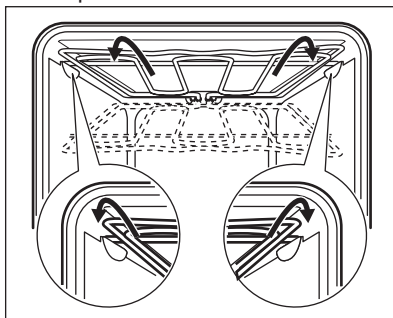
### ВНИМАНИЕ!

Перед удалением нагревательного элемента выключите прибор. Убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность получения ожогов.

Снимите направляющие полок.

Чтобы облегчить чистку потолка духового шкафа, нагревательный элемент на потолке духового шкафа откидывается вниз.

1. Возьмитесь за нагревательный элемент спереди обеими руками.
2. Преодолевая действие пружины, потяните его вперед и наружу вдоль направляющих по обе стороны.



Нагревательный элемент откинется вниз.

3. Чистка потолка духового шкафа.
4. Верните нагревательный элемент на место, действуя в обратной последовательности.



Как следует подведите нагревательный элемент вверх, чтобы он находился над направляющими на внутренних стенках прибора.

5. Установите направляющие полок.



## 11.4 Снятие и установка дверцы

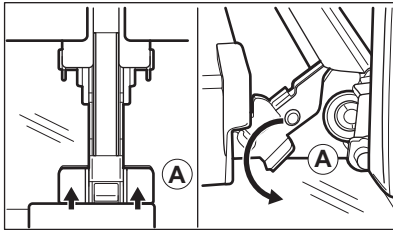
Как дверца, так и внутренние стеклянные панели снимаются для чистки. Количество стеклянных панелей зависит от конкретной модели.



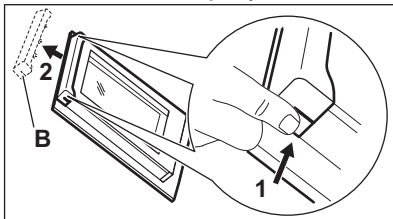
### ВНИМАНИЕ!

Дверца имеет большой вес.

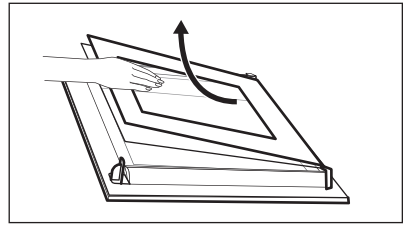
1. Полностью откройте дверцу.
2. Нажмите до упора стопорные рычаги (A) на двух петлях дверцы.



3. Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (приблизительно на угол 70°).
4. Возьмитесь за дверцу с обеих сторон и потяните ее от духового шкафа под углом вверх.
5. Положите дверцу наружной стороной вниз на мягкую ткань, расстеленную на ровной поверхности.
6. Возьмитесь за дверную планку (B) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.



7. Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.
8. Берясь каждый раз за верхний край стеклянной панели, вытаскивайте их по одной по направлению вверх.



9. Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянную панель досуха.

По окончании очистки повторите описанные выше действия в обратной последовательности. Вставьте сначала меньшую панель, затем большую, после чего установите дверцу.



### ВНИМАНИЕ!

Убедитесь, что стекла вставлены правильным образом; в противном случае поверхность дверцы может перегреться.

## 11.5 Замена лампы



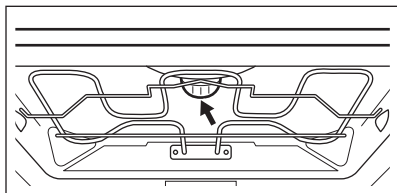
### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током. Лампа может быть горячей.

1. Выключите духовой шкаф. Подождите, пока духовой шкаф не остынет.
2. Отключите духовой шкаф от сети электропитания.
3. Положите ткань на дно внутренней камеры.

### Верхняя лампа

1. Чтобы снять плафон, поверните его.



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

## 12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



### ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 12.1 Что делать, если...

| Неисправность   | Возможная причина  | Решение   |
|---|--|---|
| Духовой шкаф не нагревается.  | Духовой шкаф выключен.   | Включите духовой шкаф.  |
| Духовой шкаф не нагревается.  | Не установлено текущее время.                                  | Установите часы.  |
| Духовой шкаф не нагревается.  | Не заданы необходимые установки.                               | Убедитесь, что настройки выбраны верно.   |
| Духовой шкаф не нагревается.  | Сработал предохранитель.                                       | Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает повторно снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику. |
| Лампа не горит.   | Лампа перегорела.  | Замените лампу освещения.   |
| На дисплее отображается код «F11».                                      | Штекер термощупа не вставлен в свое гнездо надлежащим образом. | Вставьте штекер термощупа в гнездо до упора.  |
| Пар и конденсат осаждаются на продуктах и внутри камеры духового шкафа. | Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.                | По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу дольше, чем на 15-20 минут.   |

### 12.2 Информация для обращения в сервис-центр

Если самостоятельно справиться с проблемой не удается, обращайтесь в

магазин или в авторизованный сервисный центр.

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими

данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры духового шкафа. Не удаляйте табличку с техническими

данными из внутренней камеры духового шкафа.

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

## 13. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

### 13.1 Технические данные

|            |             |
|------------|-------------|
| Напряжение | 220 - 240 В |
| Частота    | 50 Гц       |

## 14. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

### 14.1 Экономия электроэнергии



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

#### Общие рекомендации

Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы духового шкафа была плотно закрыта. Во время приготовления не открывайте дверцу слишком часто. Следите за чистотой уплотнителя дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплен на своем месте.

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду.

Если это возможно, не разогревайте духовой шкаф перед помещением в него продуктов.

Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру духового шкафа до минимальной за 3-10 минут до

окончания приготовления в зависимости от продолжительности приготовления. Приготовление продолжится благодаря остаточному теплу внутри духового шкафа.

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.

Во время приготовления нескольких блюд за раз сводите перерывы между выпечкой/жаркой к минимуму.

#### Приготовление с использованием вентилятора

По возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется вентилятор, чтобы сберечь электроэнергию.


#### Сохранение продуктов теплыми


Для использования остаточного тепла для сохранения пищи в теплом состоянии выбирайте максимально низкое значение температуры и сохраняйте блюдо в тепле.

#### Влажный горячий воздух

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.

## 15. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

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



Класс энергетической эффективности в Российской Федерации: А

Дата изготовления изделия указана в его серийном номере, где первая цифра номера соответствует последней цифре года изготовления, а вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 84512345 означает, что изделие изготовлено на сорок пятой неделе 2018 года.

Изготовитель: Electrolux Appliances AB, St. Göransgatan 143, 105 45 Stockholm, Швеция

Импортер и уполномоченная изготовителем организация:  
ООО "Электролюкс Рус", Кожевнический проезд 1, 115114, Москва, тел.: 8-800-200-3589

Изготовлено в Германии







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



867344745-A-382018

