



Инструкция по
эксплуатации

Встраиваемый электрический духовой шкаф

EOB64100

Electrolux. Thinking of you.

Обменяйтесь с нами своими мыслями на
www.electrolux.com

Содержание

| | | | |
|----------------------------------|-----------------|-------------------------|----|
| Сведения по технике безопасности | Полезные советы | 10 | |
| 2 | Уход и чистка | 23 | |
| Описание изделия | 5 | Что делать, если ... | 25 |
| Ежедневное использование | 5 | Охрана окружающей среды | 26 |



Право на изменения сохраняется



Сведения по технике безопасности

Перед установкой и использованием внимательно прочитайте настоящее руководство, которое содержит следующие сведения:

- Обеспечение безопасности людей и имущества
- Защита окружающей среды
- Правильный порядок эксплуатации прибора.

Всегда храните настоящие инструкции вместе с прибором, даже если передаете или продаете его.

Изготовитель не несет ответственности за повреждение имущества в результате неправильной установки или эксплуатации прибора.

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Данные прибор не предназначен для эксплуатации лицами (включая детей) с нарушенными физическими сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта или знаний. Они должны находиться под присмотром или получить инструкции от лица, ответственного за их безопасность.
- Держите все упаковочные материалы вне досягаемости детей. Существует опасность удушья или получения травм.
- Не подпускайте детей и мелких животных к электроприбору, когда открыта его дверца или когда он работает. Существует опасность получения травм или утраты трудоспособности.

- Если прибор оснащен функциями защиты от детей или блокировки кнопок, то используйте их. Это предотвратит случайное включение прибора детьми или мелкими животными.

Общие правила техники безопасности

- Не изменяйте параметры данного прибора. Существует опасность получения травм и повреждения прибора.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.

Установка

- Установку и подключение должен выполнять только сертифицированный электрик. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Это необходимо, чтобы предотвратить опасность повреждения конструкции прибора или получения травм.
- Убедитесь, что прибор не был поврежден при транспортировке. Не подключайте поврежденный прибор. При необходимости обратитесь к поставщику.
- Перед первым использованием электроприбора удалите с него все элементы упаковки, наклейки и пленку. Не снимайте табличку с техническими данными. Это может привести к аннулированию гарантии.
- Неукоснительно соблюдайте законы, распоряжения, предписания и нормы (требования техники безопасности, правила и порядок утилизации, прави-

ла техники электро- и газобезопасности и т.д.), действующие в стране, на территории которой используется прибор!

- Перед установкой убедитесь, что духовой шкаф отключен от электросети.
- Прибор имеет большой вес. Будьте осторожны при его перемещении. Всегда используйте защитные перчатки. При перемещении прибора ни в коем случае не тяните его за ручку.
- Прибор должен быть снабжен электроустановкой, позволяющей отсоединять его от электросети так, чтобы расстояние между всеми разомкнутыми контактами было не менее 3 мм.
- Следует использовать подходящие устройства для изоляции: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.
- Убедитесь, что прибор установлен в окружении безопасных объектов.
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами.
- Прибор нельзя устанавливать на подставке.
- Встраиваемые духовые шкафы и варочные панели оборудуются специальными системами для подключения к электрической сети. По соображениям безопасности следует объединять электроприборы только от одного и того же производителя.

Подключение к электросети

- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что электрические данные на табличке с техническими данными соответствуют параметрам электрической сети.
- Данные по напряжению питания приведены на табличке с техническими данными.
- Включайте прибор только в правильно установленную электророзетку с защитным контактом.
- При подключении электроприборов к розетке кабели не должны касаться

или находиться рядом с горячей дверцей прибора.

- Не пользуйтесь переходниками, соединителями и удлинителями. Существует риск возгорания.
- Запрещается выполнять замену сетевого кабеля или использовать сетевой кабель другого типа. Обратитесь в сервисный центр.
- Убедитесь, что сетевой кабель и (если имеется) вилка сетевого кабеля сзади прибора не пережаты и не имеют повреждений.
- Проверьте, чтобы после установки был обеспечен доступ к вилке сетевого кабеля.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за сетевой кабель. Всегда беритесь за саму вилку, если она имеется.

Эксплуатация

- Настоящий прибор предназначен только для бытового применения. Не используйте его в коммерческих и промышленных целях.
- Используйте прибор только для приготовления пищи в домашних условиях. Это позволит избежать травм или повреждения имущества.
- Не используйте прибор в качестве рабочей поверхности или подставки для каких-либо предметов.
- Не ставьте в прибор, на него или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы, а также предметы из легко плавящихся материалов (из пластика или алюминия). Существует риск взрыва или возгорания.
- Внутренняя камера прибора во время использования становится горячей. Существует опасность получения ожогов. Для установки или извлечения вспомогательных принадлежностей и кастрюль используйте защитные перчатки.
- Всегда держитесь в стороне от электроприбора, когда открыта его дверца или когда он работает. Может произойти высвобождение горячего пара. Существует опасность получения ожогов.

- Чтобы предупредить повреждения или изменения цвета эмали,
 - не помещайте какие бы то ни было предметы непосредственно на дно прибора и не накрывайте его алюминиевой фольгой;
 - не подвергайте прибор прямому воздействию горячей воды;
 - не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
- Изменение цвета эмали не влияет на эффективность работы прибора.
- Не используйте прибор, если на него попала вода. При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Всегда закрывайте дверь прибора, даже когда готовите на гриле.

Уход и чистка

- Перед выполнением операций по чистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность получения ожогов. Существует опасность повреждения стеклянных панелей.
- Держите прибор чистым. Скопление остатков жира или пищи может привести к возгоранию.
- Регулярная чистка способствует сохранности поверхности прибора.
- Чтобы обеспечить безопасность людей и имущества, применяйте для чистки только воду и мыло. Не используйте легковоспламеняющиеся вещества или вещества, вызывающие коррозию.
- Не применяйте для очистки устройства с использованием пара или высокого давления, предметы с острыми краями, абразивные чистящие вещества, губки с абразивным покрытием и пятновыводители.
- При использовании спрея для чистки духовых шкафов, соблюдайте указа-

ния изготовителя. Ни в коем случае не допускайте попадания брызг на жировой фильтр (если таковой имеется), на нагревательные элементы и на датчик термостата.

- Не следует чистить стеклянную дверцу абразивными чистящими средствами или металлическим скребком. Жаростойкая поверхность внутреннего стекла может нарушиться и расколоться.
- Поврежденные стеклянные панели дверцы становятся хрупкими и могут разрушиться. Необходима их замена. Обратитесь в сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца тяжелая!
- Не чистите каталитическую эмаль (если она имеется).

Лампа освещения духового шкафа

- Перед заменой лампы освещения духового шкафа извлеките вилку сетевого кабеля из розетки. Существует опасность поражения электрическим током!

Сервисный центр

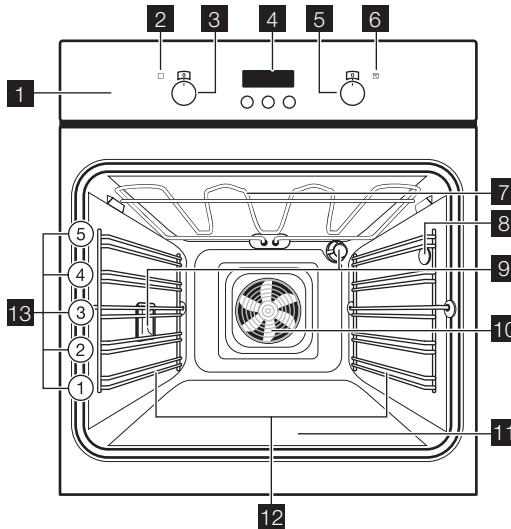
- Проводить работы по ремонту прибора разрешается только специалистам авторизованного сервисного центра. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Применяйте только оригинальные запасные части.

Утилизация прибора

- Для предотвращения риска получения травм или повреждения имущества выполните следующие действия:
 - Отключите питание прибора.
 - Обрежьте сетевой кабель и выбросьте его в мусорный контейнер.
 - Удалите защелку дверцы и выбросьте ее в мусорный контейнер. Тогда дети или мелкие животные не окажутся запертыми внутри прибора. Существует риск смерти от удушья.

Описание изделия

Общий обзор



- 1** Панель управления
- 2** Индикатор включения
- 3** Ручка выбора режима духового шкафа
- 4** Дисплей
- 5** Ручка термостата
- 6** Индикатор температуры
- 7** Нагревательный элемент
- 8** Гнездо термощупа для мяса
- 9** Лампа освещения духового шкафа
- 10** Вентилятор
- 11** Нижний нагрев
- 12** Съёмные направляющие решёток духового шкафа

- 13** Положения решёток

Принадлежности духового шкафа

- **Полка духового шкафа**
Для установки посуды, форм для выпечки, размещения мяса для жаркого.
- **Плоский противень для выпечки**
Для выпекания пирогов и печенья.
- **Сотейник**
Для выпекания кондитерских изделий, жарки мяса или для использования в качестве противня для сбора жира.
- **Термощуп для мяса**
Для измерения степени готовности мяса.

Ежедневное использование

! **ВНИМАНИЕ!** См. «Сведения по технике безопасности».

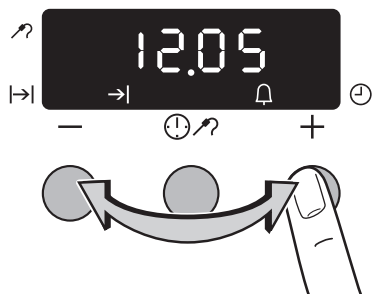
Первая чистка

- Извлеките все детали из прибора.
- Перед первым использованием почистите прибор.

ВАЖНО! См. главу «Уход и чистка».

Установка текущего времени

- i** Духовой шкаф будет работать только после установки времени.



При включении прибора в сеть или при сбое электропитания автоматически начинается мигать индикатор функции текущего времени.

Для установки текущего времени используйте кнопку "+" или "-".

Через приблизительно 5 секунд мигание прекратится, и на дисплее отобразится установленное текущее время.

i Для изменения времени не должна быть одновременно установлена автоматическая функция ("Продолжительность" |→| или "Завершение" →|).

i Для использования духового шкафа нажмите на утапливаемую ручку. После этого ручка выйдет из панели.

Включение и выключение духового шкафа


1. Установите ручку выбора режима в режим духового шкафа.
2. Поворотом ручки термостата задайте нужную температуру. Во время работы духового шкафа горит индикатор включения. При повышении температуры духового шкафа включается индикатор температуры.
3. Чтобы отключить духовой шкаф, переведите переключатель функций духового шкафа в положение «Выкл».

Вентилятор охлаждения

Этот вентилятор включается автоматически для охлаждения поверхностей прибора. После выключения духового шкафа вентилятор охлаждения продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

Функции духового шкафа

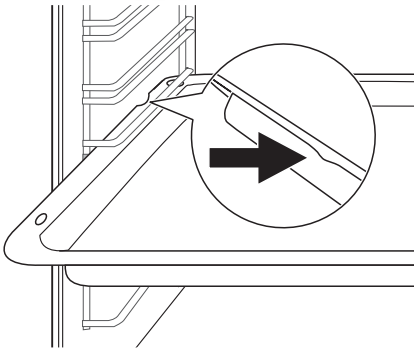
| Функция духового шкафа | | Описание |
|------------------------|---|--|
| | Освещение | Используйте эту функцию для освещения камеры духового шкафа. |
| | Конвекционный нагрев кольцевым нагревательным элементом | Для одновременного выпекания на трех уровнях духового шкафа. Снижает температуру духового шкафа (на 20-40 °C) по сравнению с обычным режимом. Также предназначена для сушки продуктов. |
| | Пицца | Для выпекания на одном уровне духового шкафа продуктов с более поджаристой и хрустящей основой. Снижает температуру духового шкафа (на 20-40 °C) по сравнению с обычным режимом. |
| | Верх+Нижн Нагрев | Для выпекания и обжаривания на одном уровне духового шкафа. |
| | Нижний нагрев | Для выпекания пирогов с хрустящей или покрытой корочкой основой и консервирования продуктов питания. |
| | Размораживание | Для размораживания замороженных продуктов. |
| | Гриль | Для приготовления продуктов на средней решетке гриля, а также приготовления тостов. |
| | Двойной гриль | Для приготовления на гриле большого количества продуктов и их подрумянивания. |

| Функция духового шкафа | Описание |
|---|--|
|  Конвекционный гриль | Для зажаривания больших кусков мяса или птицы на одном уровне духового шкафа. А также чтобы запекать до румяной корочки (гратинировать) и подрумянивать. |

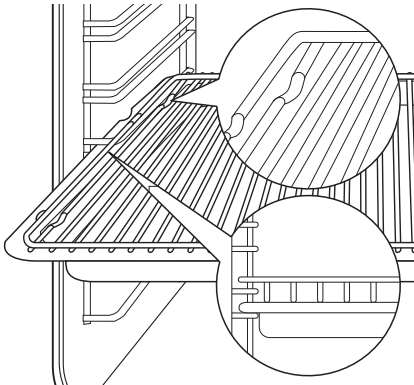
Установка принадлежностей духового шкафа

Вставьте выдвижные принадлежности таким образом, чтобы двухсторонние кромки были расположены в задней части духового шкафа по направлению вниз. Вставьте выдвижные принадлежности между направляющими одного из уровней духового шкафа.

- i** Противень и решетка духового шкафа имеют двухсторонние кромки. Эти кромки и форма направляющих предотвращают опрокидывание принадлежностей духового шкафа.



Установка полки духового шкафа вместе с сотейником



Уложите решетку духового шкафа на сотейник. Вставьте сотейник между направляющими одного из уровней духового шкафа.

Термощуп для мяса

Термощуп служит для измерения температуры в середине куска мяса. Когда измеряемая им температура достигает заданного значения, духовой шкаф автоматически выключается.

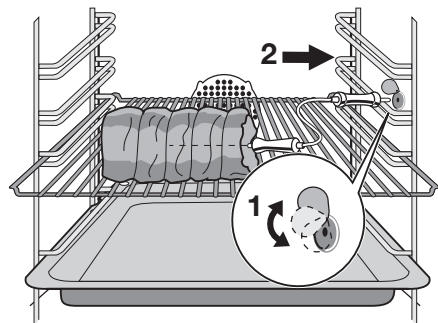
Следует обратить внимание на следующие два параметра температуры:



- Температуру духового шкафа: см. таблицу "Жарка"
- Температуру внутри продукта: см. таблицу "Термощуп для мяса"

ВАЖНО! Используйте только термощуп, поставляемый в комплекте, или оригинальные запасные части.

! ВНИМАНИЕ! Термощуп для мяса сильно нагревается! Опасность ожога! Будьте осторожны, вынимая наконечник и штекер термощупа.

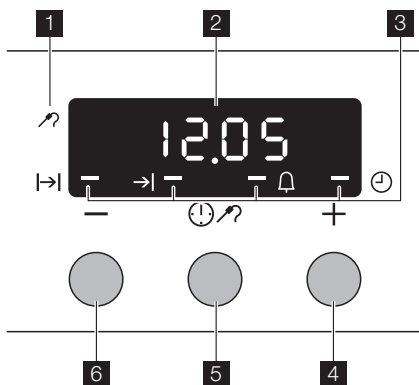
1. Вставьте штекер термощупа для измерения температуры мяса в гнездо на боковой стенке духового шкафа.
2. Вставьте кончик термощупа в кусок мяса до упора.







3. Нажимайте кнопку выбора режима  до тех пор, пока на дисплее не начнет мигать индикатор .
4. С помощью кнопок "+" / "-" задайте нужную температуру внутри куска мяса. Температуру можно задавать в диапазоне от 30°C до 99°C. См. рекомендуемые значения в таблице.
5. С помощью ручек управления задайте нужный режим духового шкафа и температуру приготовления.
6. Когда измеряемая термощупом температура достигает заданного значения, духовой шкаф автоматически выключается.
7. Выньте термощуп.

Если вас не устроила степень прожаренности мяса, снова выполните вышеперечисленные шаги и установите более высокую температуру внутри куска мяса.

Дисплей



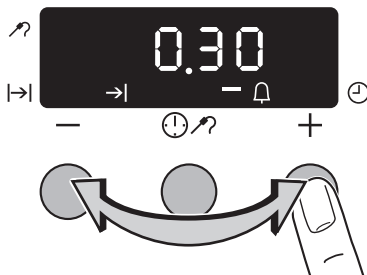
- 1 Индикатор термощупа для мяса
- 2 Дисплей времени


| Функция часов | | Описание |
|---|--------------------------|--|
|  | Время суток | Показывает текущее время. Для установки, смены или проверки времени. |
|  | Таймер обратного отсчета | Для задания времени обратного отсчета. После окончания заданного периода времени звучит сигнал. Эта функция не влияет на работу духового шкафа. |
|  | Длительность | Служит для установки времени работы духового шкафа. |
|  | Завершение | Для установки времени отключения духового шкафа. |

- i** Можно одновременно использовать функцию "Продолжительность" |> и "Завершение" >|, если необходимо

- 3 Индикаторы функций
- 4 Кнопка "+"
- 5 Кнопка выбора функции
- 6 Кнопка "-"

Выбор функций часов



1. Нажимайте кнопку выбора функции до тех пор, пока на дисплее не начнет мигать индикатор нужной функции.
 2. Чтобы установить время для функций "Таймер" , "Продолжительность" |> или "Завершение" >|, используйте кнопку "+" или "-". Загорится индикатор соответствующей функции. По истечении установленного времени индикатор функции начинает мигать, и в течение 2 минут подается звуковой сигнал.
- i** При использовании функции "Продолжительность" |> и "Завершение" >| духовой шкаф выключается автоматически.
3. Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку.

автоматически включить и позже выключить прибор. В таком случае сначала установите "Продолжитель-

ность" |→, а затем "Завершение"
→|.

Отмена функций часов

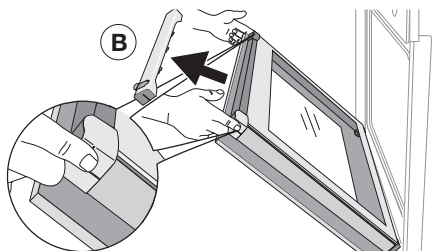
1. Нажимайте кнопку выбора функции до тех пор, пока на дисплее не начнет мигать индикатор нужной функции.
2. Нажмите и удерживайте кнопку " - ". Через несколько секунд соответствующая функция выключится.

Механический предохранитель дверцы

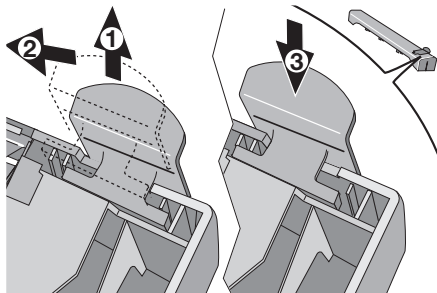
Прибор поставляется с отключенной блокировкой дверцы.

Установка и снятие блокировки дверцы

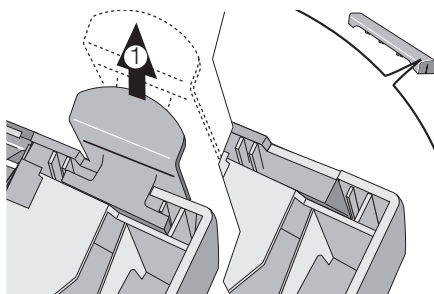
1. Возьмитесь с двух сторон за кромку дверцы (В) на верхней части дверцы и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку. Затем выньте дверную планку вверх.



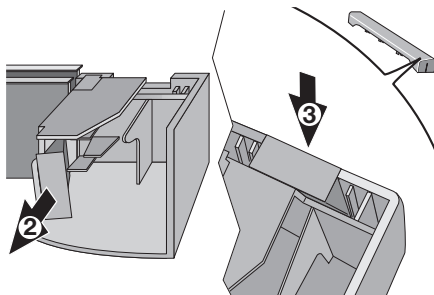
2. Для установки блокировки выполните шаг а, для ее снятия - шаг б.
 - а) **Установка** блокировки дверцы: Выньте рычаг (1), переместите его на 4 мм влево (2) и снова вставьте (3).



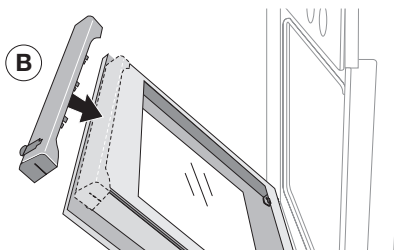
- б) **Снятие** блокировки дверцы: Демонтируйте рычаг: Выньте рычаг (1).



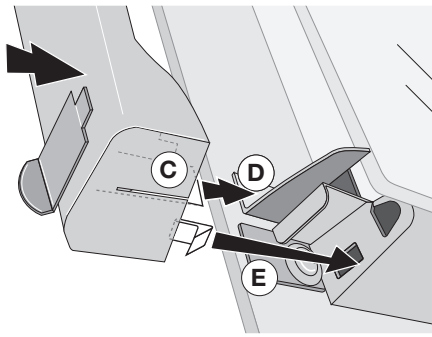
Выньте прокладку (2) из нижней части дверной планки (В) и вставьте эту планку (3).



3. Возьмитесь с двух сторон за кромку дверцы (В) на верхней части дверцы, установите ее на внутреннюю сторону дверцы и наденьте кромку дверцы (В) на верхний край дверцы.

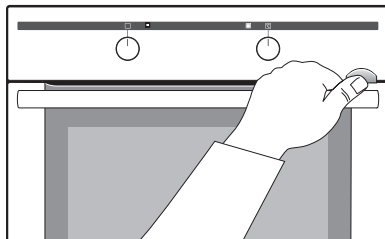


ВАЖНО! На открытой стороне кромки дверцы (B) имеется направляющая (C). Ее необходимо вставить между внешней панелью дверцы и направляющим уголком (D). Защелка (E) должна зафиксироваться.



Чтобы открыть дверцу духового шкафа.
1. Нажмите на рычаг и удерживайте его.

2. Откройте дверцу.



Чтобы закрыть дверцу духового шкафа
Закройте дверцу, не нажимая на рычаг.

Снятие блокировки дверцы

Чтобы снять блокировку дверцы дверцы снова переставьте рычаг направо. Затем действуйте, как указано выше.

ВАЖНО! Отключение духового шкафа не отключает механический предохранитель дверцы.

Полезные советы

Информация об использовании акриламида

ВАЖНО! Согласно новейшим научным исследованиям обжаривание пищевых продуктов (в частности, крахмалосодержащих) может представлять опасность для здоровья из-за образования акриламида. Поэтому мы рекомендуем жарить продукты при минимально возможной температуре и не обжаривать их до образования корочки интенсивного коричневого цвета.

Внутренняя сторона дверцы

На внутренней стороне дверцы духового шкафа находится:

- номера уровней решеток
- информация об уровнях духового шкафа, рекомендуемые уровни решеток и температура для приготовления типичных блюд.

i Приведенные в таблицах значения температуры и времени выпекания являются ориентировочными. Они зависят от рецептов, качества и количества используемых ингредиентов.

Выпекание

Общие рекомендации

- Выпекание и жарка в вашем новом духовом шкафу могут выполняться не так, как в ранее использовавшемся вами приборе. Поэтому следует привести применяемые ранее настройки (температура, время приготовления) и уровни приготовления в соответствие с рекомендациями, представленными в нижеприведенных таблицах.
- При большой продолжительности выпекания можно выключить духовой шкаф примерно за 10 минут до окончания положенного времени приготовления для использования остаточного тепла.

При использовании замороженных продуктов противни могут деформироваться в духовом шкафу во время выпекания. Когда противни остынут, деформация исчезнет.

Пояснения к таблицам по выпеканию

- Мы рекомендуем вначале использовать низкую температуру.
- Если вы не нашли данных для своего кулинарного рецепта, ориентируйтесь

на имеющийся рецепт, наиболее похожий на ваш.

- При выпекании пирогов сразу на нескольких уровнях духового шкафа время приготовления может увеличиться на 10-15 минут.
- Степень подрумянивания выпечки, приготавливаемой на разных уровнях










духового шкафа, в начале выпекания может быть неодинаковой. В этом случае не меняйте заданную температуру. В ходе дальнейшего выпекания такие различия сгладятся.

Советы по выпечке

| Результат выпекания | Возможная причина | Способ устранения |
|---|--|---|
| Пирог не достаточно подрумянивается снизу | Неверно выбран уровень духового шкафа | Поставьте пирог на более низкий уровень |
| Пирог опадает (становится липким, клейким, скользким) | Слишком высокая температура выпекания | Установить более низкую температуру |
| Пирог опадает (становится липким, клейким, скользким) | Слишком короткое время выпекания | Установите более продолжительное время выпекания Не устанавливайте более высокую температуру для уменьшения времени выпечки |
| Пирог опадает (становится липким, клейким, скользким) | Слишком много влаги в тесте | Используйте меньшее количество жидкости Соблюдайте время размешивания, в особенности при использовании миксеров |
| Пирог слишком сухой | Слишком низкая температура выпекания | Установите более высокую температуру |
| Пирог слишком сухой | Слишком большое время выпекания | Установите более короткое время выпекания |
| Пирог подрумянивается неравномерно | Слишком высокая температура и слишком короткое время выпекания | Установите более низкую температуру духового шкафа и увеличьте время выпекания |
| Пирог подрумянивается неравномерно | Тесто распределено неравномерно | Равномерно выложите тесто на противне |
| Пирог не готов по истечении установленного времени | Слишком низкая температура | Установите немного более высокую температуру выпекания |




Выпекание на одном уровне – выпекание в формах

| Вид выпечки | Режимы духового шкафа | Уровень | Температура (°C) | Время (ч:мин) |
|------------------------------|---|---------|------------------|---------------|
| Кулич или бриошь |  Конвекционный нагрев кольцевым нагревательным элементом | 1 | 150 - 160 | 0:50 - 1:10 |
| Песочный торт/фруктовый торт |  Конвекционный нагрев кольцевым нагревательным элементом | 1 | 140 - 160 | 1:10 - 1:30 |

| Вид выпечки | Режимы духового шкафа | Уровень | Температура (°C) | Время (ч:мин) |
|---|---|---------|------------------|---------------|
| Бисквитный торт |  Конвекционный нагрев кольцевым нагревательным элементом | 1 | 140 | 0:25 - 0:40 |
| Бисквитный торт |  Верх+Нижн Нагрев | 1 | 160 | 0:25 - 0:40 |
| Коржи для открытого пирога из песочного теста ¹⁾ |  Конвекционный нагрев кольцевым нагревательным элементом | 3 | 170-180 | 0:10 - 0:25 |
| Коржи для торта из сдобного теста |  Конвекционный нагрев кольцевым нагревательным элементом | 3 | 150 - 170 | 0:20 - 0:25 |
| Яблочный пирог |  Верх+Нижн Нагрев | 1 | 170 - 190 | 0:50 - 1:00 |
| Яблочный пирог (2 формы, Ø 20 см, установленные по диагонали) |  Конвекционный нагрев кольцевым нагревательным элементом | 1 | 160 | 1:10 - 1:30 |
| Яблочный пирог (2 формы, Ø 20 см, установленные по диагонали) |  Верх+Нижн Нагрев | 1 | 180 | 1:10 - 1:30 |
| Пикантный пирог (например, «Киш лорен») |  Конвекционный нагрев кольцевым нагревательным элементом | 1 | 160 - 180 | 0:30 - 1:10 |
| Творожный пирог |  Верх+Нижн Нагрев | 1 | 170 - 190 | 1:00 - 1:30 |

1) Предварительный разогрев духового шкафа

Выпекание на одном уровне — пироги/выпечка/хлеб на противне

| Вид выпечки | Режимы духового шкафа | Уровень | Температура (°C) | Время (ч:мин) |
|---------------------------------------|--|---------|------------------|---------------|
| Батон-плетенка/батон-венок |  Верх+Нижн Нагрев | 3 | 170 - 190 | 0:30 - 0:40 |
| Рождественские коврижки ¹⁾ |  Верх+Нижн Нагрев | 3 | 160 - 180 | 0:40 - 1:00 |
| Хлеб (ржаной) |  Верх+Нижн Нагрев | 1 | | |
| — сначала ¹⁾ | | | 230 | 0:25 |
| — потом | | | 160 - 180 | 0:30 - 1:00 |










| Вид выпечки | Режимы духового шкафа | Уровень | Температура (°C) | Время (ч:мин) |
|--|---|---------|------------------|---------------|
| Пирожные с взбитыми сливками/эклеры ¹⁾ | == Верх+Нижн Нагрев | 3 | 160 - 170 | 0:15 - 0:30 |
| Бисквитный рулет ¹⁾ | == Верх+Нижн Нагрев | 3 | 180 - 200 | 0:10 - 0:20 |
| Сладкий пирог с посыпкой, сухой | ☉ Конвекционный нагрев кольцевым нагревательным элементом | 3 | 150 - 160 | 0:20 - 0:40 |
| Сливочный миндальный пирог/сахарные пирожные ¹⁾ | == Верх+Нижн Нагрев | 3 | 190 - 210 | 0:15 - 0:30 |
| Фруктовые пироги из дрожжевого/сдобного теста ²⁾ | ☉ Конвекционный нагрев кольцевым нагревательным элементом | 3 | 150 | 0:35 - 0:50 |
| Фруктовые пироги из дрожжевого/сдобного теста ²⁾ | == Верх+Нижн Нагрев | 3 | 170 | 0:35 - 0:50 |
| Фруктовые пироги из песочного теста | ☉ Конвекционный нагрев кольцевым нагревательным элементом | 3 | 160 - 170 | 0:40 - 1:20 |
| Дрожжевые пироги с деликатной начинкой (например, творогом, сливками, заварным кремом) ¹⁾ | == Верх+Нижн Нагрев | 3 | 160 - 180 | 0:40 - 1:20 |
| Пицца (с большим количеством начинки) ¹⁾²⁾ | ☉ Конвекционный нагрев кольцевым нагревательным элементом | 1 | 180 - 200 | 0:30 - 1:00 |
| Пицца (тонкая) ¹⁾ | ☉ Конвекционный нагрев кольцевым нагревательным элементом | 1 | 200 - 220 | 0:10 - 0:25 |
| Пресный хлеб | ☉ Конвекционный нагрев кольцевым нагревательным элементом | 1 | 200 - 200 | 0:08 - 0:15 |

| Вид выпечки | Режимы духового шкафа | Уровень | Температура (°C) | Время (ч:мин) |
|-------------------------------|---|---------|------------------|---------------|
| Открытые пироги по-швейцарски |  Конвекционный нагрев кольцевым нагревательным элементом | 1 | 180 - 200 | 0:35 - 0:50 |

1) Предварительный разогрев духового шкафа

2) Используйте сотейник

Выпекание на одном уровне — сухое печенье

| Вид выпечки | Режимы духового шкафа | Уровень | Температура (°C) | Время (ч:мин) |
|---|---|---------|------------------|---------------|
| Печенье из песочного теста |  Конвекционный нагрев кольцевым нагревательным элементом | 3 | 150 - 160 | 0:06 - 0:20 |
| Венское печенье |  Конвекционный нагрев кольцевым нагревательным элементом | 3 | 140 | 0:20 - 0:30 |
| Венское печенье ¹⁾ |  Верх+Нижн Нагрев | 3 | 160 | 0:20 - 0:30 |
| Ароматное печенье из сдобного теста |  Конвекционный нагрев кольцевым нагревательным элементом | 3 | 150 - 160 | 0:15 - 0:20 |
| Безе |  Конвекционный нагрев кольцевым нагревательным элементом | 3 | 80 - 100 | 2:00 - 2:30 |
| Миндальные пирожные |  Конвекционный нагрев кольцевым нагревательным элементом | 3 | 100 - 120 | 0:30 - 0:60 |
| Лепешки из дрожжевого теста |  Конвекционный нагрев кольцевым нагревательным элементом | 3 | 150 - 160 | 0:20 - 0:40 |
| Изделия из слоеного теста ¹⁾ |  Конвекционный нагрев кольцевым нагревательным элементом | 3 | 170 - 180 | 0:20 - 0:30 |
| Сладкие булочки ¹⁾ |  Конвекционный нагрев кольцевым нагревательным элементом | 3 | 160 | 0:20 - 0:35 |

| Вид выпечки | Режимы духового шкафа | | Уровень | Температура (°C) | Время (ч:мин) |
|--|-----------------------|---|---------|------------------|---------------|
| Сладкие булочки ¹⁾ | == | Верх+Нижн Нагрев | 3 | 180 | 0:20 - 0:35 |
| Мелкое печенье (20 шт.. на противне) ¹⁾ | ⊙ | Конвекционный нагрев кольцевым нагревательным элементом | 3 | 140 | 0:20 - 0:30 |
| Мелкое печенье (20 шт.. на противне) ¹⁾ | == | Верх+Нижн Нагрев | 3 | 170 | 0:20 - 0:30 |

1) Предварительный разогрев духового шкафа

Выпекание на нескольких уровнях — пироги/выпечка/хлеб на противнях

| Вид выпечки | Конвекционный нагрев кольцевым нагревательным элементом 2 уровня | Конвекционный нагрев кольцевым нагревательным элементом 3 уровня | Температура (°C) | Время (ч:мин) |
|---|--|--|------------------|---------------|
| Пирожные с взбитыми сливками/эклеры ¹⁾ | 1 / 4 | --- | 160 - 180 | 0:35 - 0:60 |
| Пирог с посыпкой, сухой | 1 / 3 | --- | 140 - 160 | 0:30 - 0:60 |

1) Предварительный разогрев духового шкафа


Выпекание на нескольких уровнях — печенье/выпечка/булочки

| Вид выпечки | Конвекционный нагрев кольцевым нагревательным элементом 2 уровня | Конвекционный нагрев кольцевым нагревательным элементом 3 уровня | Температура (°C) | Время (ч:мин) |
|--|--|--|------------------|---------------|
| Печенье из песочного теста | 1 / 3 | 1 / 3 / 5 | 150 - 160 | 0:15 - 0:35 |
| Венское печенье | 1 / 3 | 1 / 3 / 5 | 140 | 0:20 - 0:60 |
| Ароматное печенье из сдобного теста | 1 / 3 | --- | 160 - 170 | 0:25 - 0:40 |
| Безе | 1 / 3 | --- | 80 - 100 | 2:10 - 2:50 |
| Миндальные пирожные | 1 / 3 | --- | 100 - 120 | 0:40 - 1:20 |
| Лепешки из дрожжевого теста | 1 / 3 | --- | 160 - 170 | 0:30 - 0:60 |
| Изделия из слоеного теста ¹⁾ | 1 / 3 | --- | 170 - 180 | 0:30 - 0:50 |
| Сладкие булочки | 1 / 4 | --- | 160 | 0:30 - 0:45 |
| Мелкое печенье (20 шт.. на противне) ¹⁾ | 1 / 4 | --- | 140 | 0:25 - 0:40 |

1) Предварительный разогрев духового шкафа

Таблица по использованию функции "Пицца"

ске функций духового шкафа в главе "Повседневная эксплуатация".


 О том, какую функцию духового шкафа следует использовать, см. в спи-

| Вид выпечки | Уровень полок | Температура (°C) | Время (мин.) |
|--|---------------|------------------|--------------|
| Пицца (тонкая) ¹⁾ | 1 | 180 - 200 | 20 - 30 |
| Пицца (с большим количеством начинки) | 1 | 180 - 200 | 20 - 30 |
| Приготовления открытых пирогов | 1 | 180 - 200 | 45 - 60 |
| Пирог со шпинатом | 1 | 160 - 180 | 45 - 60 |
| Лотарингский пирог | 1 | 170 - 190 | 40 - 50 |
| Творожный пирог, круглый | 1 | 140 - 160 | 60 - 90 |
| Творожный пирог на противне | 1 | 140 - 160 | 50 - 60 |
| Яблочный пирог, закрытый | 1 | 150 - 170 | 50 - 70 |
| Овощной пирог | 1 | 160 - 180 | 50 - 60 |
| Пресный хлеб ¹⁾ | 1 | 250 - 270 | 10 - 20 |
| Открытый слоеный пирог ¹⁾ | 1 | 160 - 180 | 40 - 50 |
| Эльзасский пирог «Фламмухен» ¹⁾ | 1 | 250 - 270 | 12 - 20 |
| Пирог (русские) ¹⁾ | 1 | 180 - 200 | 15 - 25 |

1) Предварительный разогрев духового шкафа

Таблица по приготовлению запеканок

| Блюдо | Режимы духового шкафа | Уровень полок | Температура (°C) | Время, ч: Минимум | |
|---|---|---|------------------|-------------------|-----------|
| Пирог с пастой |  | Верх+Нижн Нагрев | 1 | 180-200 | 0:45-1:00 |
| Лазанья |  | Верх+Нижн Нагрев | 1 | 180-200 | 0:25-0:40 |
| Запеканка из овощей ¹⁾ |  | Конвекционный нагрев кольцевым нагревательным элементом | 1 | 160-170 | 0:15-0:30 |
| Багеты с плавленым сыром сверху ¹⁾ |  | Конвекционный нагрев кольцевым нагревательным элементом | 1 | 160-170 | 0:15-0:30 |
| Сладкие запеканки |  | Верх+Нижн Нагрев | 1 | 180-200 | 0:40-0:60 |
| Рыбные запеканки |  | Верх+Нижн Нагрев | 1 | 180-200 | 0:30-1:00 |

| Блюдо | Режимы духового шкафа | | Уровень полок | Температура (°C) | Время, ч: Минимум |
|---------------------|---|---|---------------|------------------|-------------------|
| Фаршированные овощи |  | Конвекционный нагрев кольцевым нагревательным элементом | 1 | 160-170 | 0:30-1:00 |

1) Предварительный разогрев духового шкафа

Готовые продукты


| Приготавливаемый продукт | Режимы духового шкафа | | Уровень полок | Температура (°C) | Время |
|-----------------------------|---|---|---------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Замороженная пицца | == | Верх+Нижн Нагрев | 3 | см. инструкции изготовителя | см. инструкции изготовителя |
| Картофель фри ¹⁾ |  | Конвекционный нагрев кольцевым нагревательным элементом | 3 | 200-220 | см. инструкции изготовителя |
| Багеты | == | Верх+Нижн Нагрев | 3 | см. инструкции изготовителя | см. инструкции изготовителя |
| Открытые фруктовые пироги | == | Верх+Нижн Нагрев | 3 | см. инструкции изготовителя | см. инструкции изготовителя |

1) Комментарий: Картофель фри во время приготовления следует 2-3 раза перевернуть

Жарка

Посуда для жарки

- Для жарки используйте жаропрочную посуду (см. инструкции изготовителя).
- Большие куски мяса можно жарить непосредственно в сотейнике или на решетке над сотейником. (Если имеется)
- Постные куски мяса жарьте в сотейнике под крышкой. Таким образом мясо будет более сочным.
- Для получения поджаристой корочки все виды мяса можно жарить в сотейнике без крышки.

 Данные в следующих далее таблицах являются ориентировочными величинами.

Указания к таблице по приготовлению жаркого

- Жарьте мясо и рыбу весом более 1 кг.

- Во избежание пригорания мясного сока или жира к посуде добавьте в сотейник немного воды.
- При необходимости переворачивайте жаркое (по истечении 1/2 - 2/3 времени приготовления).
- Для получения лучших результатов большие куски мяса и птицы во время приготовления следует несколько раз поливать соком, выделяющимся из жаркого.
- Выключите духовой шкаф приблизительно за 10 минут до завершения жарки, чтобы использовать остаточное тепло.

Говядина

| Вид мяса | Количество | Режимы духового шкафа | | Уровень полок | Температура (°C) | Время (ч:мин) |
|---------------------------|---------------------|-----------------------|---------------------|---------------|------------------|---------------------|
| Свиное жаркое | 1 - 1,5 кг | | Верх+Нижн Нагрев | 1 | 200 - 250 | 2:00 - 2:30 |
| Ростбиф или филе | | | | | | на каждый см высоты |
| — слабо прожаренный 1) | на каждый см высоты | | Конвекционный гриль | 1 | 190 - 200 | 0:05 - 0:06 |
| — средне прожаренный | на каждый см высоты | | Конвекционный гриль | 1 | 180 - 190 | 0:06 - 0:08 |
| — хорошо прожаренный | на каждый см высоты | | Конвекционный гриль | 1 | 170 - 180 | 0:08 - 0:10 |

1) Предварительный разогрев духового шкафа

Свинина

| Вид мяса | Количество | Режимы духового шкафа | | Уровень полок | Температура (°C) | Время (ч:мин) |
|--|--------------|-----------------------|---------------------|---------------|------------------|---------------|
| Лопатка, ошеек, окорок | 1 - 1,5 кг | | Конвекционный гриль | 1 | 160 - 180 | 1:30 - 2:00 |
| Свиная отбивная, свиные ребрышки | 1 - 1,5 кг | | Конвекционный гриль | 1 | 170 - 180 | 1:00 - 1:30 |
| Мясной рулет | 750 г - 1 кг | | Конвекционный гриль | 1 | 160 - 170 | 0:45 - 1:00 |
| Свиная ножка (предварительно отваренная) | 750 г - 1 кг | | Конвекционный гриль | 1 | 150 - 170 | 1:30 - 2:00 |

Телятина

| Вид мяса | Количество | Режимы духового шкафа | | Уровень полок | Температура (°C) | Время (ч:мин) |
|--------------------|------------|-----------------------|---------------------|---------------|------------------|---------------|
| Жаркое из телятины | 1 кг | | Конвекционный гриль | 1 | 160 - 180 | 1:30 - 2:00 |
| Телячьи ножки | 1,5 - 2 кг | | Конвекционный гриль | 1 | 160 - 180 | 2:00 - 2:30 |

Баранина

| Вид мяса | Количество | Режимы духового шкафа | | Уровень полок | Температура (°C) | Время (ч:мин) |
|----------------------------------|------------|-----------------------|---------------------|---------------|------------------|---------------|
| Ножка барашка, жаркое из барашка | 1 - 1,5 кг | | Конвекционный гриль | 1 | 150 - 170 | 1:15 - 2:00 |
| Седло барашка | 1 - 1,5 кг | | Конвекционный гриль | 1 | 160 - 180 | 1:00 - 1:30 |

Дичь

| Вид мяса | Количество | Режимы духового шкафа | | Уровень полка | Температура (°C) | Время (ч:мин) |
|--|------------|-----------------------|---------------------|---------------|------------------|---------------|
| Седло зайца, заячья нога ¹⁾ | до 1 кг | | Верх+Нижн Нагрев | 3 | 220 - 250 | 0:25 - 0:40 |
| Седло косули, оленя | 1,5 - 2 кг | | Верх+Нижн Нагрев | 1 | 210 - 220 | 1:15 - 1:45 |
| Окорок косули/оленя | 1,5 - 2 кг | | Верх+Нижн Нагрев | 1 | 200 - 210 | 1:30 - 2:15 |

1) Предварительный разогрев духового шкафа

Птица

| Вид мяса | Количество | Режимы духового шкафа | | Уровень полка | Температура (°C) | Время (ч:мин) |
|-------------------|----------------|-----------------------|---------------------|---------------|------------------|---------------|
| Части птицы | по 200 - 250 г | | Конвекционный гриль | 1 | 200 - 220 | 0:35 - 0:50 |
| Половина цыпленка | по 400 - 500 г | | Конвекционный гриль | 1 | 190 - 210 | 0:35 - 0:50 |
| цыпленок, пулярка | 1 - 1,5 кг | | Конвекционный гриль | 1 | 190 - 210 | 0:45 - 1:15 |
| Утка | 1,5 - 2 кг | | Конвекционный гриль | 1 | 180 - 200 | 1:15 - 1:45 |
| Гусь | 3,5 - 5 кг | | Конвекционный гриль | 1 | 160 - 180 | 2:30 - 3:30 |
| Индейка | 2,5 - 3,5 кг | | Конвекционный гриль | 1 | 160 - 180 | 1:45 - 2:30 |
| Индейка | 4 - 6 кг | | Конвекционный гриль | 1 | 140 - 160 | 2:30 - 4:00 |

Рыба (парная)

| Вид мяса | Количество | Режимы духового шкафа | | Уровень полка | Температура (°C) | Время (ч:мин) |
|------------|------------|-----------------------|---------------------|---------------|------------------|---------------|
| Целая рыба | 1 - 1,5 кг | | Верх+Нижн Нагрев | 1 | 210 - 220 | 0:45 - 1:15 |

Режим "Гриль"

Функцию гриля всегда используйте с максимальной температурой

ВАЖНО! Приготовление на гриле всегда следует вести при закрытой дверце духового шкафа

При использовании режима "Гриль" всегда предварительно разогревайте пустой духовой шкаф в течение 5 минут.

- Устанавливайте решетку на уровень, соответствующей таблице приготовления на гриле.
- Всегда устанавливайте на первый уровень противень для сбора жира.
- Готовьте на гриле только тонкие куски мяса и рыбы.

i Необходимые в каждом случае режимы приготовления см. в списке режимов духового шкафа, приведен-

ном в разделе "Ежедневное использование".

| Продукты для гриля | Уровень полки | Время | |
|---|---------------|-------------|-------------|
| | | 1-я сторона | 2-я сторона |
| Бургеры | 4 | 8-10 мин | 6 - 8 мин |
| Свиное филе | 4 | 10 -12 мин | 6 -10 мин |
| Сосиски | 4 | 8 -10 мин | 6 - 8 мин |
| Бифштекс из вырезки, телячий бифштекс | 4 | 6-7 мин | 5 - 6 мин |
| Говяжье филе, ростбиф (приблизительно 1 кг) | 3 | 10 - 12 мин | 10 - 12 мин |
| Тосты ¹⁾ | 3 | 4 - 6 мин | 3-5 мин. |
| Тосты с начинкой | 3 | 6 - 8 мин | ----- |

1) Предварительно не разогревайте

Консервирование

- Для консервирования следует использовать только одинаковые по размерам стеклянные банки.
- Не используйте стеклянные банки с откручивающимися или навинчивающимися крышками, а также металлические банки.
- Используйте первый уровень снизу.
- Используйте противень для выпечки. На него можно установить максимум шесть 1-литровых банок.
- Заполните все банки на одном уровне и закупорьте их надлежащим образом.
- Разместите банки на решетке так, чтобы они не касались друг друга.

- Вылейте на низкий противень для выпечки примерно 0,5 л воды, чтобы в камере духового шкафа поддерживался достаточный уровень влажности.
- Когда жидкость в первых банках начнет закипать, (если банки 1-литровые, это произойдет приблизительно через 35-60 минут), выключите духовой шкаф или снизьте температуру до 100° С (см. таблицу).

i Необходимые в каждом случае режимы приготовления см. в списке режимов духового шкафа, приведенном в разделе "Ежедневное использование".

Ягоды

| Варенье | Температура в °С | Время до закипания в мин | Продолжать готовить при 100°С в минутах |
|---|------------------|--------------------------|---|
| Клубника, черника, малина, спелый крыжовник | 160 - 170 | 35 - 45 | --- |
| Незрелый крыжовник | 160 - 170 | 35 - 45 | 10 - 15 |

Фрукты с косточками

| Варенье | Температура в °С | Время до закипания в мин | Продолжать готовить при 100°С в минутах |
|--------------------|------------------|--------------------------|---|
| Груши, айва, сливы | 160 - 170 | 35 - 45 | 10 - 15 |

Овощи

| Варенье | Температура в °C | Время до закипания в мин | Продолжать готовить при 100°C в минутах |
|-------------------------|------------------|--------------------------|---|
| Морковь ¹⁾ | 160 - 170 | 50 - 60 | 5 - 10 |
| Огурцы | 160 - 170 | 50 - 60 | --- |
| Овощное ассорти | 160 - 170 | 50 - 60 | 15 |
| Кольраби, горох, спаржа | 160 - 170 | 50 - 60 | 15 - 20 |

1) Оставьте в выключенном духовом шкафу

Сушка

- Накройте решетки духового шкафа кулинарной бумагой.

жимов духового шкафа, приведенном в разделе "Ежедневное использование".

i Необходимые в каждом случае режимы приготовления см. в списке ре-

Овощи

| Продукты для сушки | Температура в °C | Уровни полок | | Время в часах (ориентировочное) |
|---------------------------|------------------|--------------|----------|---------------------------------|
| | | 1 уровень | 2 уровня | |
| Бобы | 60 - 70 | 3 | 1 / 4 | 6 - 8 |
| Сладкий перец (полосками) | 60 - 70 | 3 | 1 / 4 | 5 - 6 |
| Суповая зелень | 60 - 70 | 3 | 1 / 4 | 5 - 6 |
| Грибы | 50 - 70 | 3 | 1 / 4 | 6 - 8 |
| Приправы | 40 - 50 | 3 | 1 / 4 | 2 - 3 |

Фрукты

| Продукты для сушки | Температура в °C | Уровни полок | | Время в часах (ориентировочное) |
|--------------------|------------------|--------------|----------|---------------------------------|
| | | 1 уровень | 2 уровня | |
| Сливы | 60 - 70 | 3 | 1 / 4 | 8 - 10 |
| Абрикосы | 60 - 70 | 3 | 1 / 4 | 8 - 10 |
| Яблоки дольками | 60 - 70 | 3 | 1 / 4 | 6 - 8 |
| Груши | 60 - 70 | 3 | 1 / 4 | 6 - 9 |

Размораживание

- Установите тарелку с распакованными продуктами на решётку духового шкафа.
- Не накрывайте их тарелкой или чашкой. В противном случае время размораживания может существенно увеличиться.

- Установите решетку на первый уровень снизу.

i Необходимые в каждом случае режимы приготовления см. в списке режимов духового шкафа, приведенном в разделе "Ежедневное использование".

| Блюдо | Время размораживания (мин.) | Время остаточного оттаивания (мин.) | Комментарии |
|-------------------|-----------------------------|-------------------------------------|--|
| Цыпленок, 1000 г | 100-140 | 20-30 | Положите цыпленка на перевернутое блюдо в большую тарелку. По истечении половины заданного времени переверните |
| Мясо, 1000 г | 100-140 | 20-30 | Переверните по истечении половины времени приготовления |
| Мясо, 500 г | 90-120 | 20-30 | Переверните по истечении половины времени приготовления |
| Форель, 150 г | 25-35 | 10-15 | ----- |
| Земляника, 300 г | 30-40 | 10-20 | ----- |
| Масло, 250 г | 30-40 | 10-15 | ----- |
| Сливки, 2 x 200 г | 80-100 | 10-15 | Сливки хорошо взбиваются даже при наличии остатков льда |
| Торт, 1400 г | 60 | 60 | ----- |

Термошуп для мяса

i О том, какую функцию духового шкафа следует использовать, см. в спи-

ске функций духового шкафа в главе "Повседневная эксплуатация".

Говядина

| Приготавливаемое блюдо | Температура внутри мяса в °C |
|---|------------------------------|
| Грудинка или вырезка слабо прожаренная | 45 - 50 |
| Грудинка или вырезка умеренно прожаренная | 60 - 65 |
| Грудинка или вырезка хорошо прожаренная | 75 - 80 |

Свинина

| Приготавливаемое блюдо | Температура внутри мяса в °C |
|---|------------------------------|
| Лопатка, окорок, шейная часть | 80 - 82 |
| Отбивная (седловая часть), копченая корейка | 75 - 80 |
| Мясной рулет | 75 - 80 |

Телятина

| Приготавливаемое блюдо | Температура внутри мяса в °C |
|------------------------|------------------------------|
| Жаренная телятина | 75 - 80 |
| Телячья рулька | 85 - 90 |

Баранина / мясо ягненка

| Приготавливаемое блюдо | Температура внутри мяса в °C |
|------------------------|------------------------------|
| Баранья нога | 80 - 85 |

| Приготавливаемое блюдо | Температура внутри мяса в °С |
|------------------------------------|------------------------------|
| Седло барашка | 80 - 85 |
| Жареное мясо ягненка, нога ягненка | 75 - 80 |

Дичь

| Приготавливаемое блюдо | Температура внутри мяса в °С |
|------------------------|------------------------------|
| Седло зайца | 70 - 75 |
| Нога зайца | 70 - 75 |
| Заяц целиком | 70 - 75 |
| Седло оленины | 70 - 75 |
| Оленья нога | 70 - 75 |

Уход и чистка

! **ВНИМАНИЕ!** См. «Сведения по технике безопасности».

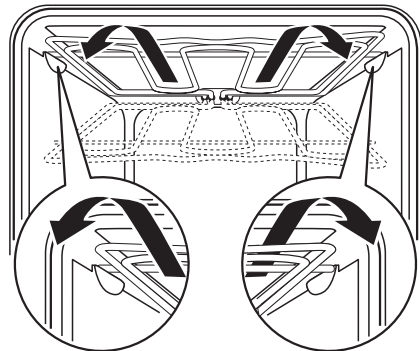
- Протирайте переднюю панель прибора мягкой тряпкой, смоченной в теплом растворе моющего средства.
- Для чистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Чистите камеру духового шкафа после каждого применения. Это облегчает удаление загрязнений и предотвращает их пригорание.
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования протирайте все принадлежности духового шкафа (мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде с добавлением моющего средства) и затем давайте им высохнуть.
- При наличии принадлежностей с антипригарным покрытием не используйте для их чистки агрессивные средства, острые предметы и не мойте их в посудомоечной машине. В противном случае возможно повреждение антипригарного покрытия!

Потолок духового шкафа

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

Как откинуть нагревательный элемент

1. Снимите направляющие для противня.



2. Возьмитесь за нагревательный элемент спереди обеими руками
3. Потяните его вперед, преодолевая действие пружины, и наружу вдоль опоры с обеих сторон.
4. Нагревательный элемент откинется вниз.
Теперь можно чистить потолок духового шкафа.

Установка нагревательного элемента

1. Установите нагревательный элемент в обратной последовательности.

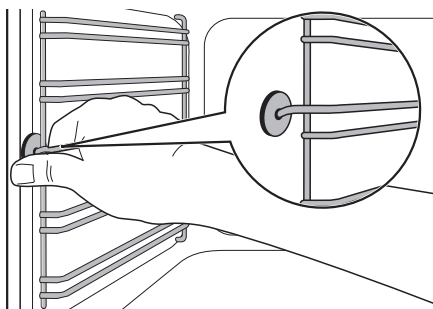
ВАЖНО! Установите нагревательный элемент правильно с обеих сторон над опорой на внутренней стенке духового шкафа.

2. Установите направляющие для противня.

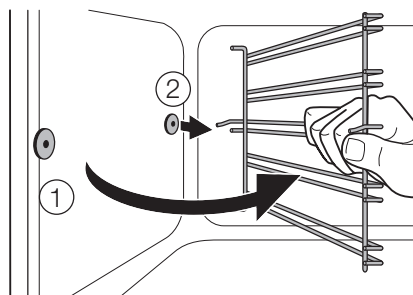
Направляющие для противней

Снятие направляющих

1. Потяните переднюю часть направляющих от боковой стенки.



2. Потяните заднюю часть направляющих от боковой стенки и выньте их.



Установка направляющих

Установите направляющие в противоположной последовательности.

- i ВАЖНО!** Закругленные концы направляющих должны быть направлены вперед!

Лампочка освещения духового шкафа

! ВНИМАНИЕ! Опасность поражения электрическим током!

Перед заменой лампочки освещения духового шкафа:

- Выключите духовой шкаф.
- Выньте предохранитель или отключите автоматический предохранитель в домашнем электричестве.

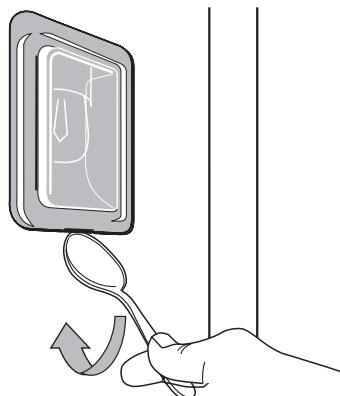
- i** Во избежание повреждений лампочки и стеклянного плафона застелите ткань дно духового шкафа.

Замена лампы освещения духового шкафа/чистка плафона

1. Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.
2. Почистите стеклянный плафон.
3. Замените лампу освещения духового шкафа аналогичной лампой с жаростойкостью 300°C.
4. Установите стеклянный плафон.

Замена лампочки освещения духового шкафа (левая сторона прибора). Чистка стеклянного плафона

1. Снимите левую направляющую.
2. Отвинтите стеклянный плафон с помощью крестовой отвертки.



3. Снимите плафон при помощи узкого, тупого предмета (например, чайной ложки) и почистите его.
4. При необходимости: Замените лампочку освещения духового шкафа. Технические данные: 300°C, жаростойкая.
5. Установите стеклянный плафон.
6. Установите левую направляющую.

Дверца духового шкафа и стеклянные панели

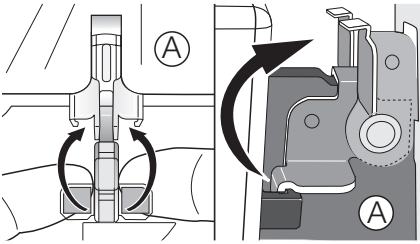
Чтобы почистить дверцу духового шкафа, снимите ее.

- ! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца тяжелая!

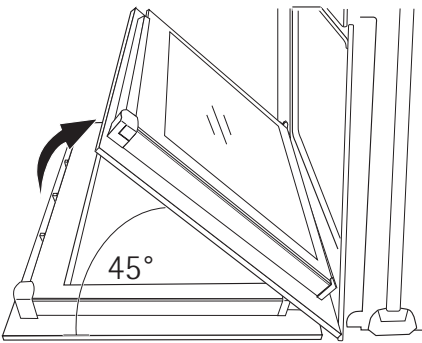
Снятие дверцы духового шкафа

1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.

2. Поднимите стопорные рычаги (А) на двух петлях дверцы до упора.



3. Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (угол приблизительно 45°).



4. Возьмитесь за дверцу духового шкафа с обеих сторон и потяните ее под углом вверх от духового шкафа.

i Положите дверцу духового шкафа внешней стороной вниз на мягкую и ровную поверхность, чтобы не поцарапать ее.

5. Теперь можно снимать внутренние стеклянные панели и чистить их. Чтобы установить дверцу, выполните эту процедуру в обратном порядке.

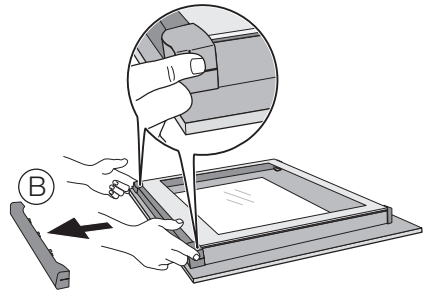
! **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Осторожно обращайтесь со стеклом, оно может треснуть.

i Дверца духового шкафа имеет 2, 3 или 4 стеклянные панели (в зависимости от модели)

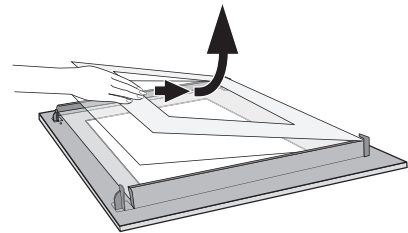
! **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** При сильном надавливании на края переднего стекла оно может треснуть.

Снятие и чистка стекол дверцы

1. Возьмитесь за дверную планку (В) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.



2. Потяните дверную планку вперед, чтобы снять ее.



3. Возьмитесь за верхний край стеклянных панелей и вытащите их по одной по направлению вверх

4. Почистите стекла дверцы духового шкафа. Чтобы установить панели, выполните эту процедуру в обратном порядке. Вставьте сначала меньшую панель, а затем большую.

Что делать, если ...

! **ВНИМАНИЕ!** См. «Сведения по технике безопасности».

| Неисправность | Возможная причина | Способ устранения |
|---|---|--|
| Духовой шкаф не выполняет нагрев | Духовой шкаф не включен | Включите духовой шкаф |
| Духовой шкаф не выполняет нагрев | Не установлено время суток | Установите часы |
| Духовой шкаф не выполняет нагрев | Не выполнены необходимые настройки | Проверьте настройки |
| Духовой шкаф не выполняет нагрев | Перегорел предохранитель на распределительном щите | Проверьте предохранитель. Если предохранитель опять перегорел, то обратитесь к квалифицированному электрику. |
| Лампочка освещения духового шкафа не работает | Лампочка освещения духового шкафа перегорела | Замените лампу освещения камеры духового шкафа |
| На дисплее часов появился символ F11 | Короткое замыкание термощупа для мяса или он не плотно вставлен в гнездо. | Вставьте термощуп для мяса в гнездо на боковой стенке так глубоко, насколько он может войти в гнездо. |

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь к продавцу или в сервисный центр.

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными.

Рекомендуем записать их здесь:

Модель (MOD.)

Номер изделия (PNC)

Серийный номер (S.N.)

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

Охрана окружающей среды

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.



Упаковочные материалы
Упаковочные материалы безвредны для окружающей среды и пригодны для вторичной переработки. Пластмассовые детали обозначены международными аббревиатурами, такими как PE, PS и т.д. Упаковочные материалы следует складывать в соответствующие контейнеры местных служб по утилизации отходов.

www.electrolux.com