COMPETENCE 30005VA

Руководство по эксплуатации

Электрическая плита

Ваш новый прибор

Уважаемый покупатель, уважаемая покупательница!

Перед тем, как включить Ваш новый прибор, внимательно прочтите руководство по эксплуатации. Руководство содержит важные сведения по безопасному использованию, установке и уходу за прибором. Просим Вас сохранить это руководство для последующего использования и передать его возможному новому владельцу прибора.

В разделе «Что делать, если...» руководства по эксплуатации приводятся способы самостоятельного устранения возможных неисправностей. Если данная информация окажется недостаточной, обращайтесь, пожалуйста, в авторизованные изготовителем сервисные центры (см. отдельный список сервисных центров).

Символы, использующиеся в инструкции:

Рекомендации по безопасности

Внимание! Данная информация касается Вашей безопасности.

Важно знать! Данная информация поможет предотвратить поломку изделия.

Советы и рекомендации

Информация по защите окружающей среды

Содержание

Правила техники безопасности **5**
Указания по технике безопасности 5
Электробезопасность 5
Безопасность детей 5
Техника безопасности при эксплуатации 5
Как избежать повреждений прибора 6
Утилизация 7

Описание прибора **8**
Общий вид 8
Панель управления 9
Варочная поверхность 9
Оборудование духового шкафа 10
Принадлежности духового шкафа 10

Перед первым использованием **11**
Первая чистка 11

Эксплуатация конфорок **12**
Установка мощности конфорки 13
Индикатор остаточного тепла 13

Эксплуатация духового шкафа **14**
Включение и выключение духовки 14
Функции духового шкафа 15
Установка решетки, противня и универсального противня 16
Установка и снятие жирового фильтра 16

Указания и советы **17**
Посуда для варки 17

Таблицы приготовления **18**

Выпекание **19**
Таблица «Выпекание» 21
Выпекание на нескольких уровнях духового шкафа 23
Практические советы по приготовлению выпечки 24
Таблица «Запеканки и запеченные блюда» 25
Готовые быстрозамороженные блюда 25

Жарка **26**
Таблица «Жарка» 27

Большой гриль **29**
Таблица «Грилирование» 29

Консервирование **29**
Таблица «Консервирование» 30

Чистка и уход **31**
Наружные панели духового шкафа 31
Варочная поверхность 31
Легко устранимые загрязнения 32
Стойкие загрязнения 32
Особо стойкие загрязнения 32
Рама варочной поверхности 32
Внутреннее пространство духового шкафа 33
Принадлежности 33
Жировой фильтр 33
Боковые опорные решетки 34
Внутреннее освещение духовки 34
Дверца духового шкафа 35
Ящик для посуды 36
Коллектор 36
Что делать, если... **37**
Инструкция по монтажу прибора **38**
Установка прибора 38
Выравнивание прибора 38
Указания по технике безопасности при монтаже 39
Сервисное обслуживание **40**

⚠ Правила техники безопасности

Указания по технике безопасности

Данный прибор соответствует требованиям следующих стандартов европейского сообщества:

- 73/23/EWG от 19.02.1973 «Предписания по низкому напряжению»;
- 89/336/EWG от 03.05.1989 «Предписания по электромагнитной совместимости», включая поправки 92/31/EWG;
- 93/68/EWG от 22.07.1993 «Предписания об идентификационных обозначениях CE».

Электробезопасность

- Подключать прибор к электропитанию должен только **квалифицированный специалист**.
- В случае возникновения неполадок и повреждений прибора выверните или отключите предохранители.
- **Ремонт** прибора должны выполнять **только квалифицированные специалисты**. Непрофессиональный ремонт может иметь весьма опасные последствия как для прибора и окружающей мебели, так и для Вас самих. При необходимости ремонта обращайтесь в наш авторизованный сервисный центр.

Безопасность детей

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

Техника безопасности при эксплуатации

- Данный прибор предназначен только для использования в домашнем хозяйстве, т.е. жарки, варки и выпечки пищевых продуктов.
- Не используйте конфорки для отопления помещения.
- Перегретые жиры и растительные масла быстро воспламеняются. Не оставляйте без присмотра готовящиеся продукты (например, картофель «фри»).
- При использовании посуды с длинными ручками поворачивайте ручки так, чтобы они не оказывались над конфорками. Обращайте внимание также на то, чтобы ручки находились вне зоны теплового воздействия.
- Соблюдайте осторожность при подключении электроприборов к электросети вблизи плиты. Провода ни в коем случае не должны соприкасаться с горячими конфорками или быть зажатыми горячей дверцей духовки.
- Выключайте конфорки сразу после их использования.

- **Внимание: огнеопасно!** При работе духового шкафа пространство внутри него нагревается до высокой температуры.
- Если в рецепт блюда, которое Вы готовите в духовом шкафу, входит алкоголь, это может привести к образованию легко воспламеняющейся спирто-воздушной смеси. В этом случае соблюдайте осторожность при открывании дверцы духового шкафа. Проследите, чтобы поблизости не было никаких источников воспламенения, искр и огня.

i Указание относительно акриламида

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

Как избежать повреждений прибора

- Не используйте варочную поверхность в качестве опорной поверхности при выполнении каких-либо операций, а также в качестве места для хранения предметов.
- Не включайте варочную поверхность, если посуда на ней пустая или отсутствует.
- Избегайте попадания на варочную поверхность жидкостей, содержащих кислоту, таких как уксус, лимонный сок или средство для удаления накипи, поскольку это может вызвать появление пятен.
- Падение на варочную поверхность острых или твердых предметов может повредить ее.
- Держите вдали от конфорок предметы или материалы, которые при тепловом воздействии могут расплавиться, например пластмасса, алюминиевая фольга или кулинарная пленка.
- Не выстилайте духовой шкаф алюминиевой фольгой, не ставьте на дно духового шкафа противни, кастрюли и т.п., так как в противном случае эмалевое покрытие духового шкафа будет повреждено из-за высокой концентрации тепла в этих местах.
- Падающие с противня капли фруктового сока оставляют невыводимые пятна. Для приготовления пирогов с большим содержанием влаги пользуйтесь глубоким противнем.
- Не отягощайте открытую дверцу духовки никакими грузами.
- Никогда не лейте воду в разогретую духовку. Это может повредить эмаль и привести к частичному изменению цвета духовки.

- При физическом воздействии, в особенности на края переднего стекла духового шкафа, это стекло может лопнуть.
- Не оставляйте в духовке никаких горючих предметов. При включении они могут воспламениться.
- Не оставляйте в духовке влажные продукты питания. Это может повредить эмаль.

Утилизация

Утилизация упаковочного материала

- Весь упаковочный материал пригоден для полной переработки. Элементы упаковки из фольги и полиуретана соответствующим образом промаркированы. Пожалуйста, утилизируйте должным образом упаковочный материал и, при необходимости, Ваш старый бытовой прибор.
- Соблюдайте национальные и региональные нормы утилизации и обращайте внимание на маркировку материалов (сортировка и вывоз мусора в специально отведенные для этого места).

Информация по утилизации

- Не выбрасывайте прибор вместе с бытовым мусором.
- Информацию о том, как правильно утилизировать Ваш прибор, Вы можете получить в органах местной администрации.

Внимание! Перед утилизацией старого бытового прибора сделайте его непригодным для использования. Отрежьте электрический кабель как можно ближе к прибору.

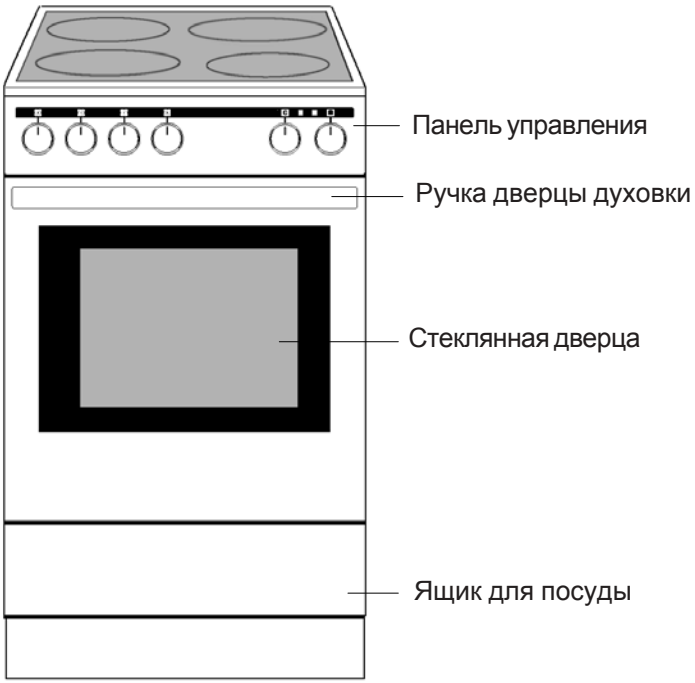
Символ на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации.

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

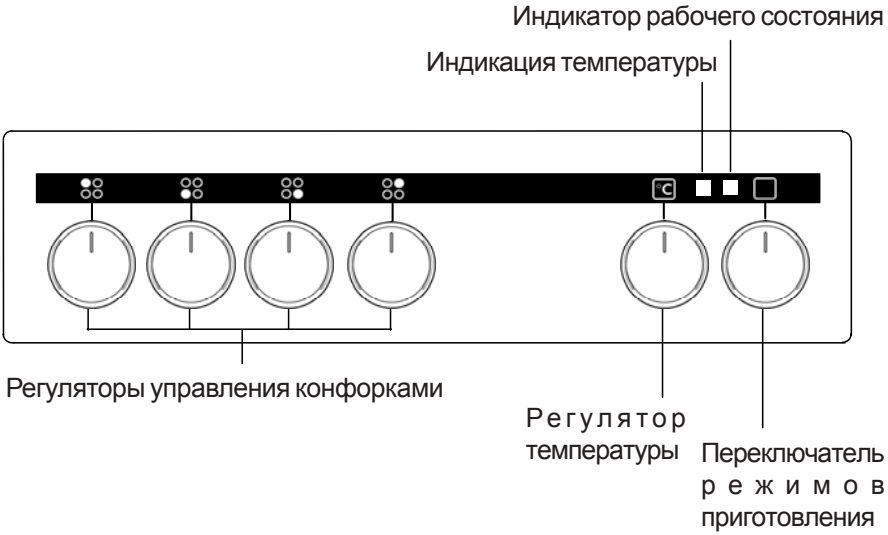
За более подробной информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.

Описание прибора

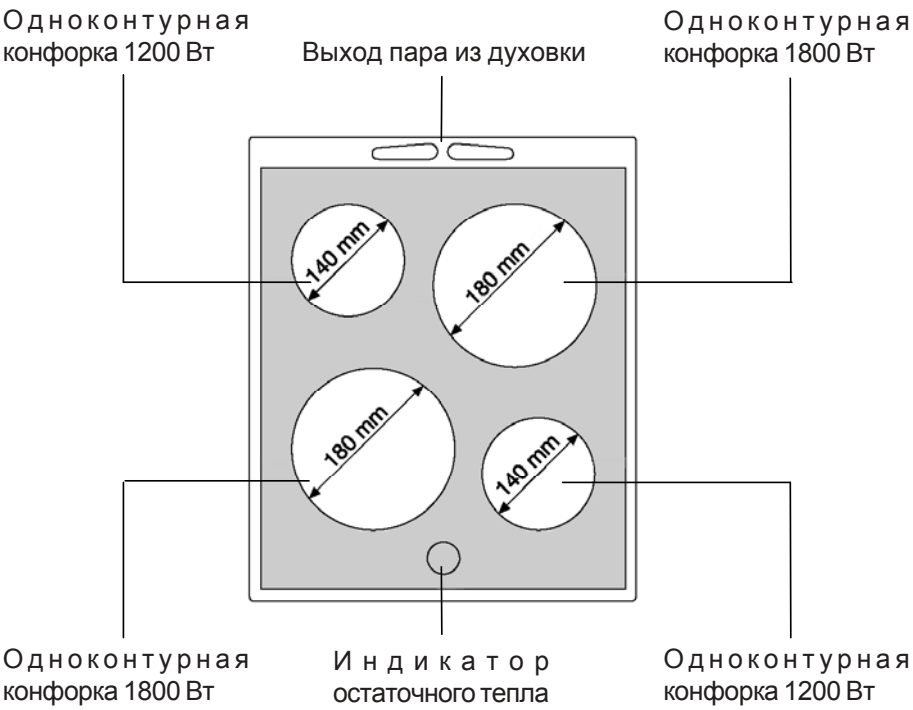
Общий вид



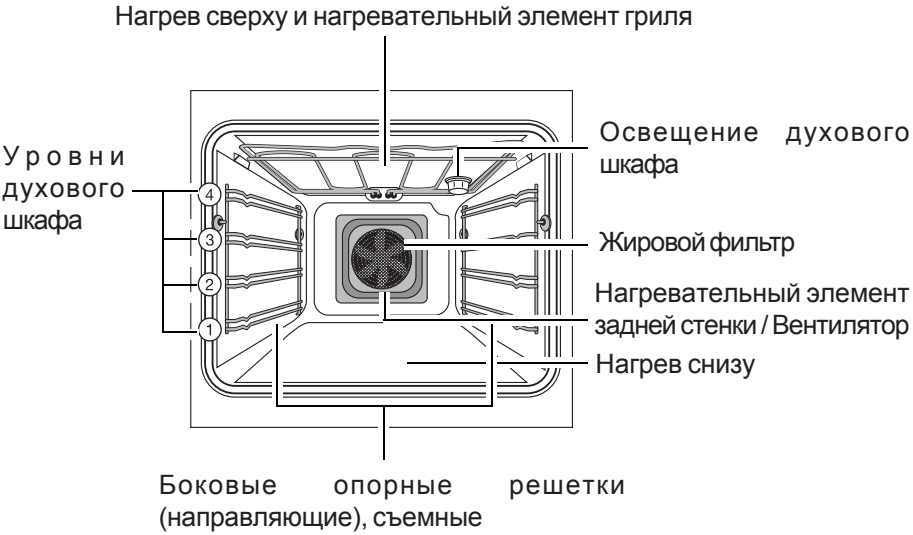
Панель управления



Варочная поверхность

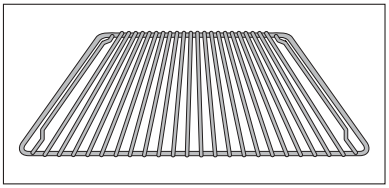


Оборудование духового шкафа

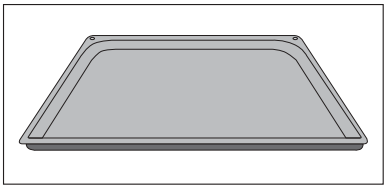


Принадлежности духового шкафа

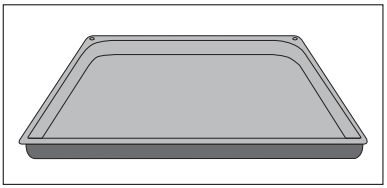
Многофункциональная решетка
Для посуды, форм для выпечки, жарки и грилевания кусков мяса.



Противень
Для пирогов и печенья.



Универсальный противень
Для сочных пирогов, жаркого, используется в качестве противня для выпечки или глубокого противня для сбора стекающего жира.



Перед первым использованием

Первая чистка

Перед первым использованием прибора его необходимо почистить.

Варочную поверхность из стеклокерамики протрите влажной тряпочкой.

Внимание: не используйте острые или абразивные чистящие средства. Это может повредить варочную поверхность.

Для чистки передней панели пользуйтесь обычными, предназначенными для этого моющими средствами. Не используйте острые или абразивные чистящие средства.

1. Установите селектор режимов приготовления в позицию освещения духового шкафа .
2. Выньте все принадлежности и опорные решетки, вымойте их, используя теплый мыльный раствор.
3. С помощью теплого мыльного раствора вымойте духовой шкаф, после чего насухо вытрите его.
4. Переднюю панель прибора протрите влажной тканью.

Эксплуатация конфорок

При включении конфорок возможно кратковременное тихое гудение. Это является особенностью всех конфорок на основе стеклокерамики и не оказывает отрицательного воздействия на работу или долговечность прибора.

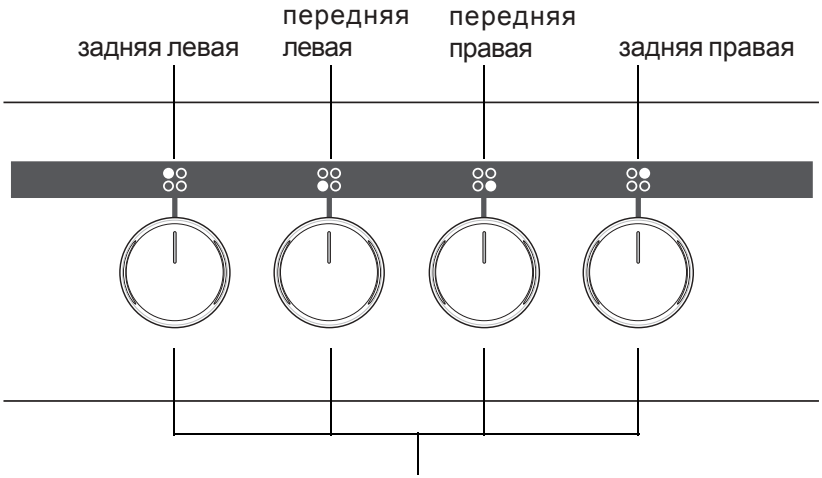
Ступени нагрева конфорок

Вы можете устанавливать ступени нагрева в интервале от 1 до 12.

1 = минимальная мощность

12 = максимальная мощность

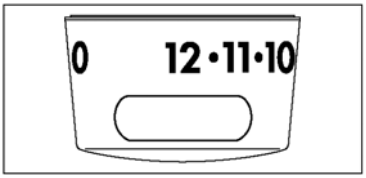
Выключайте конфорки примерно за 5-10 мин до окончания приготовления, чтобы воспользоваться остаточным теплом. Таким образом Вы сэкономите электроэнергию.



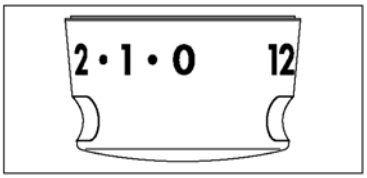
Регуляторы мощности конфорок

Установка мощности конфорки

1. Выберите ступень нагрева.



2. Для завершения приготовления установите регулятор в нулевую позицию.



Индикатор остаточного тепла

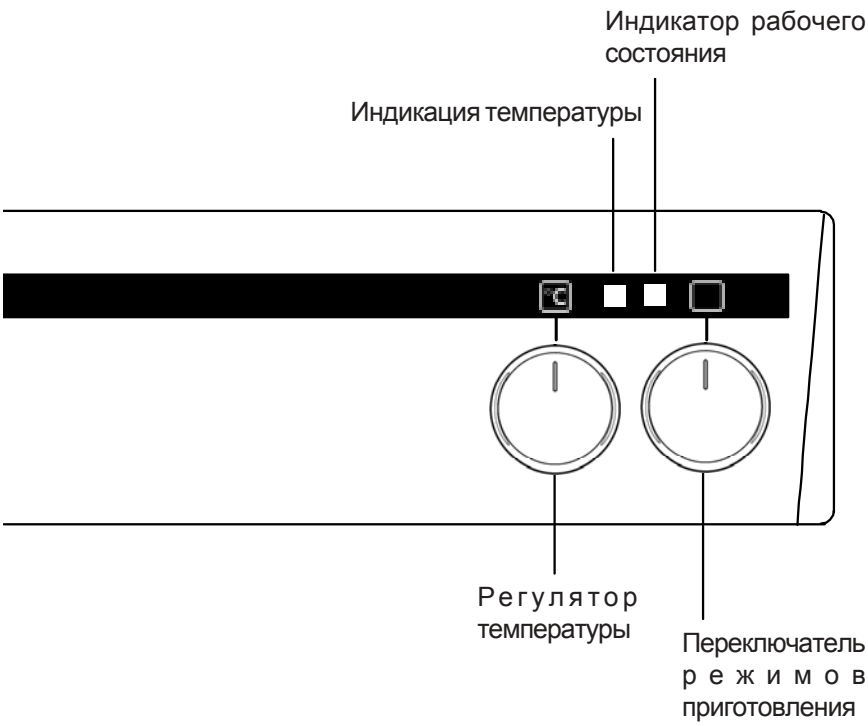
Индикатор остаточного тепла загорается всякий раз, когда соответствующая конфорка оказывается нагретой.

Внимание! Огнеопасно из-за остаточного тепла. После выключения конфорок для их охлаждения требуется определенное время. Следует обращать внимание на состояние индикатора остаточного тепла.

Остаточное тепло можно использовать для растапливания масла или поддержания приготовленных блюд в подогретом состоянии.

Эксплуатация духового шкафа

Включение и выключение духовки



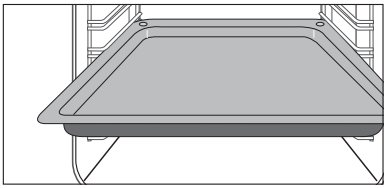
1. С помощью переключателя режимов приготовления духового шкафа выберите нужную функцию.
2. Установите регулятор температуры на требуемое значение.
   Контрольный индикатор состояния духового шкафа горит, пока духовой шкаф находится в рабочем состоянии.
   Красная лампочка индикатора температуры загорается, если в духовом шкафу происходит процесс нагрева.
3. Для выключения духового шкафа установите в нулевые позиции переключатель режимов приготовления и регулятор температуры.

Функции духового шкафа

Духовой шкаф имеет следующие функции:

Функции духовки		Назначение	Нагревательный элемент/ вентилятор
	Освещение	Данная функция включает подсветку внутри духовки, ее можно использовать, например, во время чистки.	---
	Верхний и нижний нагрев	Для выпекания или жарки на одном уровне.	Нагрев сверху, Нагрев снизу
	Нагрев снизу	Для дополнительного пропе кания пирогов с целью полу чения низа с поджаристой корочкой.	Нагрев снизу
	Горячий воздух	Для выпекания на одном или двух уровнях. Задайте температуру выпекания на 20-40°C ниже, чем при использовании функции "Верхний и нижний нагрев".	Нагрев сверху, нагрев снизу, вентилятор
	Большой гриль	Для приготовления на гриле плоских продуктов в большом количестве, а также для приготовления тостов.	Гриль, нагрев сверху
	Инфражарка	Для жарки крупных кусков мяса или птицы на одном уровне. Функция пригодна также для гратинирования и запекания.	Гриль, нагрев сверху, вентилятор

Установка решетки, противня и универсального противня



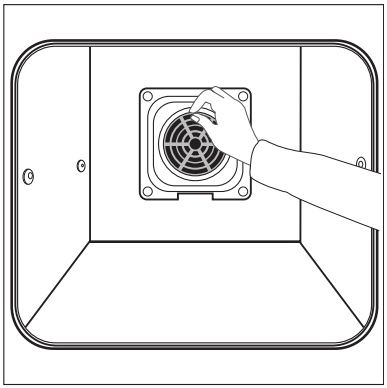
Установка противня или универсального противня:

Установите противень или универсальный противень в направляющие на требуемый уровень.

Установка решетки:

Установите решетку в направляющие на требуемый уровень.

Установка и снятие жирового фильтра



Жировой фильтр необходимо устанавливать только при жарке продуктов, чтобы защитить нагревательный элемент на задней стенке от капель брызгающего жира.

Установка жирового фильтра

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

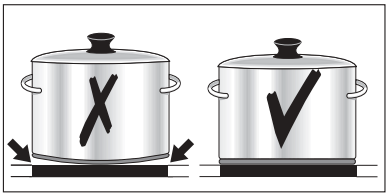
Снятие жирового фильтра

Возьмите жировой фильтр за ручку и выньте, потянув вверх.

Указания и советы

Посуда для варки

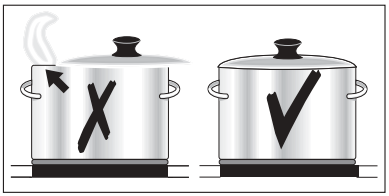
- Хорошую посуду для приготовления можно определить по дну. Дно должно быть по возможности толстостенным и плоским.
- При покупке новых кастрюль и сковородок обращайте внимание на диаметр их дна. Изготовители посуды часто указывают диаметр по верхнему краю посуды.
- Посуда с алюминиевым или медным дном может вызвать появление на стеклокерамике металлического оттенка, который трудно устранить.
- Не используйте кастрюли из чугуна или кастрюли с поврежденным дном, имеющие на наружной поверхности дна грубую шероховатость или зазубрины. При перемещении такой посуды могут остаться царапины.
- В холодном состоянии дно посуды обычно слегка вогнуто вовнутрь. Ни в коем случае оно не должно быть выпуклым.

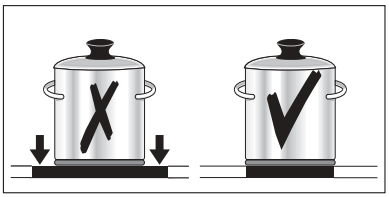


- При использовании специальной посуды (например, паровые кастрюли, кастрюли с двойными стенками, посуда WOK* и т.п.) необходимо учитывать указания изготовителя.

**WOK – посуда для приготовления восточных блюд с малым диаметром дна и большим верхним диаметром.*

Советы по экономии энергии





- Посуду для приготовления пищи необходимо устанавливать на конфорку до ее включения.
- По возможности всегда следует закрывать кастрюлю крышкой.
- Конфорки следует отключать до окончания приготовления, чтобы использовать остаточное тепло.
- По размеру дно кастрюли должно совпадать с конфоркой.

Таблицы приготовления

Приведенные ниже значения являются ориентировочными. Оптимальная позиция регулятора мощности конфорки зависит от качества посуды, а также от вида и количества продуктов в ней.

Позиция регулятора	Способ приготовления	Назначение
11-12	Доведение до кипения	Доведение до кипения большого количества воды, варка клецек.
10-11	Интенсивная жарка	Приготовление картофеля фри, поджаривание мяса, например гуляша, выпекание, например картофельных оладий, поджаривание филейной части стейков.
8-9	Умеренное поджаривание	Поджаривание мяса, шницеля, кордон блю, котлет, фрикаделек, колбас, печени, мучной подливки, яиц, омлета; приготовление пышек.
5-7	Варка	Приготовление больших объемов пищи, густых или других супов; пропаривание картофеля; приготовление мясного бульона.
4-6	Пропаривание, Тушение	Пропаривание овощей; тушение мяса; варка риса на молоке.
3-5	Томление	Томление риса и молочных блюд (периодически помешивать); пропаривание малых количеств картофеля или овощей; разогрев готовых блюд.
1-3	Растапливание	Взбитый омлет, крутой омлет, голландский соус, поддерживание в нагретом состоянии блюд, растапливание масла, шоколада, желатина.
0		Использование остаточного тепла, позиция Выкл.

Для доведения жидкостей до кипения или для обжаривания продуктов рекомендуем установить регулятор в позицию 12, после чего для пищи, требующей более длительного времени приготовления, установить регулятор на соответствующий уровень мощности.

Перегретые жиры или растительные масла легко воспламеняются. Поэтому при приготовлении блюд на жире или масле (например, картофеля «фри»), находитесь, пожалуйста, недалеко от духового шкафа.

Выпекание

Функции духовки: верхний и нижний нагрев ▭ или горячий воздух

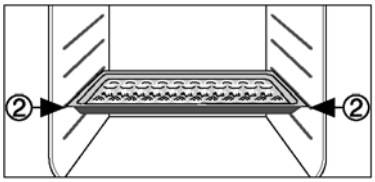
Формы для выпечки

- Для работы в режиме Верхний и нижний нагрев ▭ пригодны формы для выпечки из темного металла и формы со специальным покрытием.
- Для использования в режиме Горячий воздух подходят также формы из светлого металла.

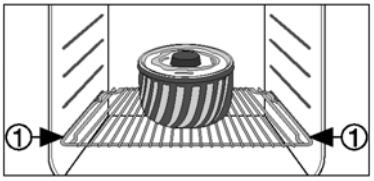
Уровни духового шкафа

- Выпекание в режиме Верхний и нижний нагрев ▭ возможно только на одном уровне духового шкафа.
- В режиме Горячий воздух возможно готовить выпечку одновременно на одном или двух уровнях.

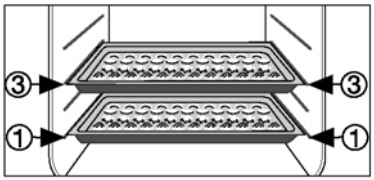
Один противень:
установить, например, на уровень 2



Одна форма:
установить, например, на уровень 1



Два противня:
установить на уровни 1 и 3



Общие рекомендации

- Вставляйте противень в духовой шкаф скошенными кромками вперед!
- В режиме Верхний и нижний нагрев можно готовить выпечку одновременно в двух установленных на решетке формах. Время выпекания при этом увеличивается незначительно.

Пояснения к таблицам по приготовлению выпечных изделий

В таблицах для некоторых блюд приводятся соответствующие температура и время приготовления, а также уровень для установки в духовом шкафу.

- Параметры температуры и времени выпекания являются ориентировочными, поскольку зависят от состава теста, количества продукта и используемой для выпечки формы.
- Рекомендуем в первый раз установить температуру поменьше и лишь по мере необходимости, например, когда требуется более сильное зарумянивание, или когда выпекание длится слишком долго, выбирать более высокую температуру.
- Если Вашего блюда нет среди имеющихся в таблице, то ориентируйтесь на похожее блюдо.
- При выпекании пирогов на противнях или в формах с использованием нескольких уровней длительность выпекания может увеличиться на 10 – 15 мин.
- Влажные выпечные изделия (пиццы, фруктовые пироги и т.п.) выпекаются с использованием одного уровня.
- Степень зарумянивания блюд, приготавливаемых в духовке на разных уровнях, сначала может заметно отличаться. В таких случаях, пожалуйста, **не переустанавливайте температуру**. Дальнейший процесс выпекания сгладит различия в степени зарумянивания.

При продолжительном времени выпекания Вы можете отключить духовку приблизительно за 10 минут до окончания приготовления блюда, чтобы использовать остаточное тепло.

Если нет специальных оговорок, данные таблицы действительны для продуктов, помещаемых в холодный (предварительно неразогретый) духовой шкаф.

Таблица «Выпекание»

Изделие	Функция духового шкафа	Уровень установки	Температура,°C	Время, час : мин
Выпечка в формах				
Кулич, баба	Горячий воздух	1	150-160	0: 50-1: 10
Песочное пирожное/ кекс	Горячий воздух	1	140-160	1:10-1:30
Бисквитный торт	Горячий воздух	1	140-160	0:25-0:40
Основа торта из песочного теста	Верхний и нижний нагрев	3	180-200	0:10-0:25
Основа торта из взбитого теста	Горячий воздух	3	150-170	0:20-0:25
Закрытый пирог с яблочной начинкой	Верхний и нижний нагрев	1	170-190	0:50-1:00
Пикантный торт (киш с начинкой)	Верхний и нижний нагрев	1	180-200	0:30-1:10
Пирог с сырной начинкой	Верхний и нижний нагрев	1	170-190	1:00-1:30
Выпечные изделия на противнях				
Батон-плетенка/ батон-венок	Верхний и нижний нагрев	3	170-190	0:30-0:40
Рождественские коврижки	Верхний и нижний нагрев	3	160-180 [1)]	0:40-1:00
Хлеб (ржаной) - сначала - позже	Верхний и нижний нагрев	2	250 [1)] 160-180	0:20 0:30-1:00
Корзиночки с кремом/ Эклеры	Горячий воздух	2	190-200 [1)]	0:10-0:20
Бисквитный рулет	Верхний и нижний нагрев	1	170-190 [1)]	0:15-0:20
Пирог с посыпкой, сухой	Горячий воздух	3	150-160	0:20-0:40
Сливочный пирог/ пирог с сахарной посыпкой	Верхний и нижний нагрев	3	190-210 [1)]	0:15-0:30

Изделие	Функция духового шкафа	Уровень установки	Температура,°C	Время, час : мин
Фруктовый пирог (из дрожжевого/ взбитого теста)	Горячий воздух	3	150-170	0:25-0:50
Фруктовый пирог из песочного (сдобного) теста	Верхний и нижний нагрев	3	160-170	0:40-1:20
Пирог листовой выпечки с нежной начинкой (творог, сливки)	Верхний и нижний нагрев	2	170-190	0:50-1:10
Пицца (с обильной начинкой)[2]	Верхний и нижний нагрев	1	190-210 [1)]	0:30-1:00
Пицца (тонкая)	Верхний и нижний нагрев	1	230-250 [1)]	0:10-0:25
Лепешка	Верхний и нижний нагрев	1	250-270	0:08-0:15
Пироги "Вэхэ"	Верхний и нижний нагрев	1	210-230 [1)]	0:30-0:50
Мелкие выпечные изделия				
Круглое печенье из песочного теста)	Горячий воздух	3	150-160	0:06-0:20
Пирожные из теста, выдавленного кондитерским шприцем [3)]	Горячий воздух	3	140-160	0:40-0:45
Круглое печенье из сдобного теста)	Горячий воздух	3	150-160	0:15-0:20
Белковые пирожные, безе	Горячий воздух	3	80-100	2:00-2:30
Миндальные пирожные	Горячий воздух	3	100-120	0:30-0:50
Мелкие выпечные изделия из дрожжевого теста	Горячий воздух	3	150-160	0:20-0:40
Пирожные из слоеного теста	Горячий воздух	3	170-180 [1)]	0:20-0:30
Булочки	Горячий воздух	2	180-200 [1)]	0:10-0:20

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.
2) Выпекайте на универсальном или в глубоком противне.
3) Выпекание возможно с использованием двух уровней.

Выпекание на нескольких уровнях духового шкафа

Изделие	Горячий воздух Номер уровня снизу Использование 2-х уровней	Температура,°C	Время, час : мин
Выпечные изделия на противнях			
Корзиночки с кремом/ эклеры	1/3	190-200 [1)]	0:10-0:20
Пирог с посыпкой, сухой	1/3	140-160	0:30-0:60
Мелкие выпечные изделия			
Круглое печенье из песочного теста	1/3	150-160	0:15-0:35
Пирожные из теста, выдавленного кондитерским шприцем	1/3	140-160	0:40-0:45
Круглое печенье из сдобного теста	1/3	160-170	0:25-0:40
Белковые пирожные, безе	1/3	80-100	2:10-2:50
Миндальные пирожные	1/3	100-120	0:40-1:20
Мелкие выпечные изделия из дрожжевого теста	1/3	160-170	0:30-0:60
Пирожные из слоеного теста	1/3	170-180 [1)]	0:30-0:50
Булочки	1/3	180-200	0:10-0:20

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Практические советы по приготовлению выпечки

Результат выпекания	Возможная причина	Решение проблемы
Низ пирога получился слишком светлым	Противень с пирогом помещен не на тот уровень.	Поставьте пирог на более низкий уровень.
Пирог разваливается (становится липким, скользким, водянистым)	Слишком высокая температура выпекания.	Установите более низкую температуру выпекания.
	Времени на выпекание не хватает.	Увеличьте время выпекания. **Сокращение времени не может достигаться за счет повышения температуры.**
	Слишком много жидкости в тесте.	Используйте меньше жидкости. Соблюдайте нормы продолжительности замешивания теста, прежде всего при использовании кухонных машин.
Пирог слишком сухой	Слишком низкая температура выпекания.	Увеличьте температуру.
	Выпекание длится слишком долго.	Сократите время выпекания.
Неравномерное зарумянивание пирога	Слишком высокая и недостаточная температура выпекания.	Установите более низкую температуру и увеличьте время выпекания.
	Неравномерное распределение теста.	Равномерно распределите тесто по противню.
	Установлен жировой фильтр.	Снимите жировой фильтр.
Пирог не доходит до готовности за установленное время	Слишком низкая температура.	Установить более высокую температуру.
	Установлен жировой фильтр.	Снимите жировой фильтр.

Таблица «Запеканки и запеченные блюда»

Кулинарное блюдо	Функция духового шкафа	Уровень установки	Температура,°C	Время, час : мин
Макаронная запеканка	Верхний и нижний нагрев	1	180-200	0:45-1:00
Лазанья	Верхний и нижний нагрев	1	180-200	0:25-0:40
Запеченные овощи 1)	Инфражарка	1	160-170	0:15-0:30
Запеченные багеты 1)	Инфражарка	1	160-170	0:15-0:30
Сладкие запеканки	Верхний и нижний нагрев	1	180-200	0:40-0:60
Рыбные запеканки	Верхний и нижний нагрев	1	180-200	0:30-1:00
Фаршированные овощи	Инфражарка	1	160-170	0:30-1:00

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Готовые быстрозамороженные блюда

Кулинарное блюдо	Функция духового шкафа	Уровень установки	Температура,°C	Время, час : мин
Быстрозамороженная пицца	Верхний и нижний нагрев	3	согласно указаниям изготовителя	согласно указаниям изготовителя
Картофель фри 1) (300-600 г)	Инфра-жарка	3	200-220	15-25 мин
Багеты	Верхний и нижний нагрев	3	согласно указаниям изготовителя	согласно указаниям изготовителя
Фруктовые пироги	Верхний и нижний нагрев	3	согласно указаниям изготовителя	согласно указаниям изготовителя

1) Примечание: картофель «фри» во время приготовления перевернуть 2–3 раза.

Жарка

Функции духовки: верхний и нижний нагрев или инфражарка

Посуда для жарки

- Для жарки пригодна любая термостойкая посуда (обязательно учитывайте указания изготовителя!)
- Крупные куски для жарки можно жарить, разместив их либо **непосредственно в глубоком противне, либо на решетке, предварительно поставив под нее глубокий противень**.
- Нежирное мясо рекомендуется жарить **в сотейнике с крышкой**. В этом случае мясо остается более сочным.
- Для получения поджаристой корочки все виды мяса можно жарить **в сотейнике без крышки**.

Пояснения к таблице «Жарка»

Приведенные ниже данные являются ориентировочными.

- Рекомендуется жарить в духовом шкафу мясо или рыбу весом не менее 1 кг.
- Во избежание пригорания выделяющегося из мяса сока или жира, рекомендуем добавлять в посуду для жарки немного жидкости.
- При необходимости (по прошествии 1/2- 2/3 времени приготовления) переверните жаркое.
- Крупные куски жаркого и птицу во время приготовления несколько раз полейте соком, который выделяет жаркое. Это улучшит результат приготовления.
- Выключайте духовой шкаф примерно за 10 мин до окончания жарки, чтобы использовать остаточное тепло.

Таблица «Жарка»

Изделие	Количество	Функция духового шкафа	Уровень установки	Температура,°C	Время, час : мин
Говядина					
Тушёная говядина	1-1,5 кг	Верхний и нижний нагрев	1	200-250	2:00-2:30
Ростбиф или филе:					на см высоты
- внутри красное	на см высоты	Инфражарка	1	190-200 [1)]	0:05-0:06
- внутри розовое	на см высоты	Инфражарка	1	180-190	0:06-0:08
- полностью прожаренное	на см высоты	Инфражарка	1	170-180	0:08-0:10
Свинина					
Лопатка, шея, окорок	1-1,5 кг	Инфражарка	1	160-180	1:30-2:00
Корейка, солонина	1-1,5 кг	Инфражарка	1	170-180	1:00-1:30
Жаркое из рубленого мяса	750 г-1 кг	Инфражарка	1	160-170	0:45-1:00
Свиные ножки (отваренные)	750 г-1 кг	Инфражарка	1	150-170	1:30-2:00
Телятина					
Жаркое из телятины	1 кг	Инфражарка	1	160-180	1:30-2:00
Телячьи ножки	1,5-2 кг	Инфражарка	1	160-180	2:00-2:30
Барашек					
Ножки, жаркое из барашка	1-1,5 кг	Инфражарка	1	150-170	1:15-2:00
Спинка барашка	1-1,5 кг	Инфражарка	1	160-180	1:00-1:30
Дичь					
Спинка зайца, заячьи окорочка	до 1 кг	Верхний и нижний нагрев	3	220-250 [1)]	0:25-0:40
Спинка косули/оленя	1,5-2 кг	Верхний и нижний нагрев	1	210-220	1:15-1:45
Нога косули/оленя	1,5-2 кг	Верхний и нижний нагрев	1	200-210	1:30-2:15
Рыба (тушеная)					
Целая рыба	1-1,5 кг	Верхний и нижний нагрев	2/3	210-220	0:45-1:15

Изделие	Коли-чество	Функция духового шкафа	Уро-вень уста-новки	Темпера-тура,°C	Время, час : мин
Домашняя птица					
Части птицы	по 200-250г	Инфражарка	3	200-220	0:35-0:50
Половинки цыпленка	по 400-500г	Инфражарка	3	190-210	0:35-0:50
Цыпленок, пулярка	1-1,5 кг	Инфражарка	1	190-210	0:45-1:15
Утка	1,5-2 кг	Инфражарка	1	180-200	1:15-1:45
Гусь	3,5-5 кг	Инфражарка	1	160-180	2:30-3:30
Индюк/ индейка	2,5-3,5 кг	Инфражарка	1	160-180	1:45-2:30
	4-6 кг	Инфражарка	1	140-160	2:30-4:00

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Большой гриль

Функции духовки: большой гриль с установкой температуры на 230°C

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

- Для гриля используйте решетку и ставьте вниз универсальный противень для сбора жира.
- Приведенное время для приготовления на гриле является ориентировочным.
- Для приготовления на гриле особенно подходят плоские куски мяса и рыбы.

Таблица «Грилирование»

Продукт для гриля	Уровень	Время грилирования	
		1-я сторона	2-я сторона
Фрикадельки	4	8-10 мин	6-8 мин.
Филе свинины	4	10-12 мин	6-10 мин
Колбасы для жарки	4	8-10 мин	6-8 мин
Стейки из говяжьего филе, стейки из телятины	4	6-7 мин	5-6 мин
Говяжье филе, ростбиф (около 1 кг)	3	10-12 мин	10-12 мин
Гренки [1)]	3	2-3 мин	2-3 мин
Бутерброды на основе тостов	3	6-8 мин	---

1) Решетку для гриля используйте без универсального противня.

Консервирование

Функция духовки: нагрев снизу

- Для консервирования используйте только обычные банки одинакового размера.
- **Банки с откручивающимися или байонетными крышками, а также металлические банки непригодны к использованию.**
- Для консервирования использовать **1-й снизу уровень**.

- Для консервирования используйте противень. На нем могут быть размещены шесть стеклянных банок емкостью в 1 литр.
- Все банки должны быть заполнены одинаково, а крышки должны быть закреплены скобками-зажимами.
- Подготовленные таким образом банки установите на противне, следя за тем, чтобы они не соприкасались.
- Налейте около 1/2 л воды на противень для того, чтобы обеспечить достаточную влажность внутри духового шкафа.
- Как только в первых банках жидкость начнет пениться (для литровых банок – по прошествии 35-60 мин), следует выключить духовку или установить температуру на 100°C (см. таблицу).

Таблица «Консервирование»

Параметры времени и температуры консервирования являются ориентировочными.

Продукт для консервирования	Температура, °C	Заварить до появления пены, мин	Продолжать варить при 100°C, мин
Ягоды			
Земляника, черника, малина, спелый крыжовник	160-170	35-45	---
Неспелый крыжовник	160-170	35-45	10-15
Фрукты с косточкой			
Груша, айва, слива домашняя	160-170	35-45	10-15
Зелень, овощи			
Морковь[1)]	160-170	50-60	5-10
Грибы[1)]	160-170	40-60	10-15
Огурцы	160-170	50-60	---
Пикули	160-170	50-60	15
Кольраби, горошек, спаржа	160-170	50-60	15-20
Бобы	160-170	50-60	---

1) Оставить на некоторое время в выключенном духовом шкафу.

Чистка и уход

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

Предупреждение: очищать прибор от загрязнений с помощью специальных пароочистителей или приборами, работающими под высоким давлением, по соображениям безопасности **запрещается**.

Внимание: периодическая очистка прибора - не рекомендация, а **НЕОБХОДИМОСТЬ**. Не забывайте удалять остатки пищи, скопления жира, прочие загрязнения. Иначе может произойти их возгорание.

Внимание: не используйте для чистки никаких абразивных, разъедающих чистящих средств и царапающих предметов.

Наружные панели духового шкафа

- Протирайте переднюю панель прибора мягкой тканью, смоченной в теплом мыльном растворе.
- Для чистки металлических поверхностей на передней панели прибора используйте специальные средства для ухода за металлическими поверхностями, имеющиеся в продаже.

Варочная поверхность

Внимание: не допускайте попадания моющего средства на горячую стеклокерамику! После чистки тщательно удаляйте остатки моющего средства достаточным количеством чистой воды, иначе при нагревании конфорок чистящие средства могут оказать агрессивное воздействие на поверхность прибора! Чистка допустима только на охлажденной варочной поверхности!

Не используйте никакие агрессивные чистящие средства, например, аэрозоли, грубодисперсные абразивные средства, например, средства для чистки кастрюль.

Чистите стеклокерамику после каждого использования варочной поверхности, после того как ее температура стала ниже уровня, допускающего прикосновение руки. Своевременная чистка позволит избежать пригорания остатков пищи и многих других неприятностей.

Известковые или водяные полосы, жирные пятна, а также пятна с металлическим блеском удаляются с помощью имеющихся в продаже специальных чистящих средств для ухода за стеклокерамикой или нержавеющей сталью. Обязательно соблюдайте указания изготовителя чистящего средства!

Легко устранимые загрязнения

1. Протрите стеклокерамику, используя влажную ткань и небольшое количество теплого мыльного раствора.
2. Вытрите насухо чистой тканью. На поверхности не должны оставаться разводы и остатки моющего средства.

Стойкие загрязнения

1. Для удаления “убежавшей” при варке пищи или брызг используйте специальный чистящий скребок.
2. Для этого установите скребок под углом к стеклокерамической поверхности.
3. Скользящими движениями лезвия скребка удалите загрезнения.

i Чистящий скребок и средство для ухода за стеклокерамикой можно приобрести в магазинах и сервисных центрах.

Особо стойкие загрязнения

1. Пригоревший сахар, расплавленную пластмассу, алюминиевую фольгу и прочие расплавляющиеся материалы НЕМЕДЛЕННО удаляйте скребком, пока они еще в горячем состоянии.

⚠ **Внимание:** использование скребка на горячей варочной поверхности сопряжено с опасностью возгорания! Старайтесь быстро очистить скребком зону приготовления, чтобы остатки пищи не успели возгореться.

2. После этого произведите обычную чистку охлажденного прибора.

i Если варочная зона с расплавленными материалами уже остыла, то перед удалением данных загрязнений следует снова слегка разогреть ее.

Царапины или темные пятна, остающиеся на стеклокерамике, например, от дна посуды, имеющего острые кромки, неустранимы. Тем не менее, они не оказывают отрицательного влияния на работу варочной поверхности.

Рама варочной поверхности

⚠ **Внимание!** Не допускайте попадания на раму варочной поверхности уксуса, лимонной кислоты или средства для удаления известковых отложений, иначе могут остаться пятна.

1. Протрите раму, используя влажную ткань с добавлением небольшого количества неагрессивного моющего средства.
2. Присохшие загрязнения намочите, используя влажную ткань. Потом удалите их тканью и вытрите насухо.

Внутреннее пространство духового шкафа

Чистите прибор после каждого использования. Загрязнения в этом случае удаляются намного легче.

1. Для чистки включите внутреннее освещение духового шкафа.
2. После каждого использования духового шкафа следует его вымыть, используя неагрессивный раствор моющего средства, после чего вытереть насухо.

Стойкие загрязнения следует удалять с помощью специальных чистящих средств для духовых шкафов.

Внимание: при использовании аэрозолей для чистки духовых шкафов в обязательном порядке соблюдайте указания изготовителя.

Принадлежности

Все съемные детали (решетка, противни, боковые опорные решетки) после каждого использования промывать и тщательно высушивать. Для облегчения чистки эти детали можно предварительно замачивать.

Жировой фильтр

Жировой фильтр мойте с помощью горячего неагрессивного раствора моющего средства, или в посудомоечной машине.

Боковые опорные решетки (направляющие)

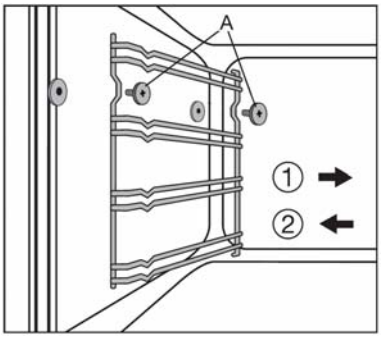
Для удобства мытья боковых стенок духового шкафа можно снять обе боковые опорные решетки с пазами для установки противней.

Снятие боковых решеток

1. Ослабить винты (A).
2. Снять боковые решетки.

Установка боковых решеток

1. Приложить решетку к стенке духового шкафа.
2. Затянуть винты.



Внутреннее освещение духовки

Внимание: опасность удара током! Перед заменой лампочки освещения:

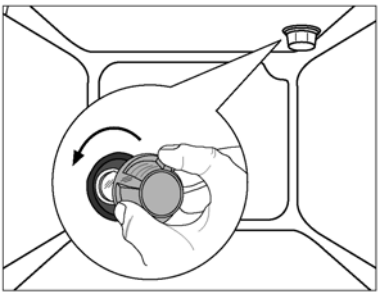
– Выключите духовку.

– Выключите или выкрутите предохранители на электрощите.

Чтобы не разбить лампочку и стеклянный футляр, на дно духовки следует положить тряпку.

Замена лампочки внутреннего освещения / чистка защитного колпачка

1. Снимите защитный колпачок, вращая его против часовой стрелки, и вымойте его.
2. В случае, если лампа перегорела, замените ее на аналогичную новую. Характеристики лампы: **25 Вт, 230 В, 300°C, термоустойчивая.**
3. Установите на место защитный колпачок.

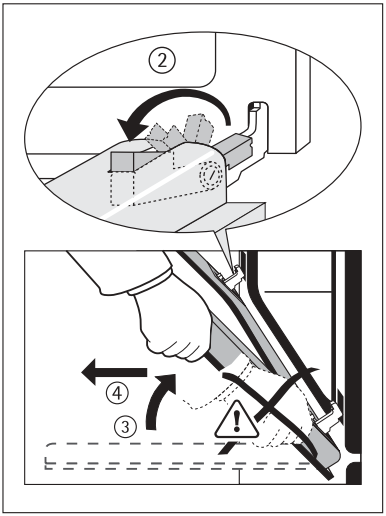


Дверца духового шкафа

Для удобства чистки можно снять дверцу духового шкафа.

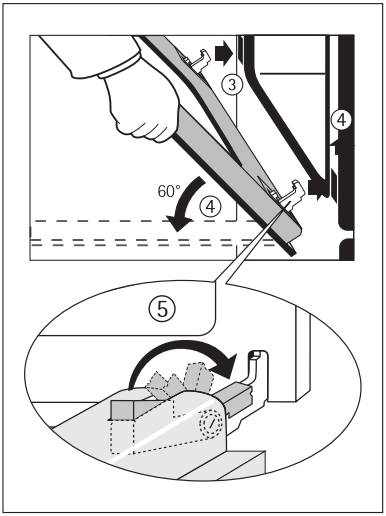
Снятие дверцы духового шкафа

1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. **Полностью** откройте **зажимный рычаг** на обоих шарнирах дверцы.
3. Возьмитесь за дверцу по бокам обеими руками и, преодолевая **сопротивление**, закройте ее на три четверти.
4. Выньте дверцу (**осторожно**: тяжелая!)
5. Положите дверцу лицевой стороной вниз на мягкую ровную поверхность, например, на одеяло, чтобы избежать появления на ней царапин.

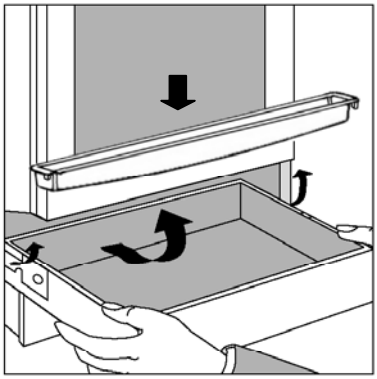


Установка дверцы духового шкафа

1. Возьмитесь за дверцу с обеих сторон двумя руками со стороны ручки.
2. Держите дверцу под углом примерно 60°.
3. **Одновременно** до конца задвиньте шарниры дверцы в пазы справа и слева снизу.
4. Поднимайте дверцу до появления сопротивления вверх, и потом полностью откройте ее.
5. Захлопните зажимный рычаг на обоих шарнирах дверцы, чтобы он принял исходное положение.
6. Закройте дверцу духового шкафа.



Ящик для посуды



Для удобства чистки можно вынуть ящик для посуды, расположенный внизу духового шкафа.

Снятие и установка ящика для посуды

1. Выдвиньте ящик до конца.
2. Приподнимите ящик и выньте его вверх, держа под небольшим углом.
3. Опустите ящик в горизонтальное положение и задвиньте.

Внимание: при использовании духового шкафа в ящике для посуды может возникнуть повышенная температура. Поэтому **недопустимо** хранение в нем каких-либо воспламеняющихся предметов, как, например, чистящих средств, пластиковых мешков, прихваток для кастрюль, бумаги и т.п. **Ни в коем случае не храните в ящике для посуды аэрозольные средства для чистки духового шкафа!**

Коллектор

Коллектор предназначен для сбора и отвода конденсированной воды, возникающей во время работы духового шкафа. Он должен быть установлен в ящике для посуды. После использования духовки следует произвести чистку коллектора.

Что делать, если...

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения неполадки
Не работают конфорки.	Соответствующая конфорка не включена.	Включите конфорку.
	Сработал предохранитель домашней электропроводки .	Проверьте предохранитель.
Духовой шкаф не нагревается.	Не включен духовой шкаф.	Включите духовой шкаф.
	Не установлено время суток.	Установите время суток.
	Не сработали необходимые настройки.	Проверьте настройки.
	Сработал предохранитель домашней сети (на электрощитке).	Проверьте предохранитель. Если он срабатывает часто, вызовите электрика.
Не работает внутреннее освещение духового шкафа.	Перегорела лампочка освещения духового шкафа.	Замените лампочку.

Если устранить неисправность не получается указанными в таблице способами, обратитесь в авторизованный изготовителем сервисный центр.

Внимание: ремонт прибора могут выполнять только квалифицированные специалисты! Неправильное выполнение ремонта сопряжено со значительной опасностью. Мы рекомендуем специалистов авторизованных изготовителем сервисных центров.

При неправильном использовании прибора, а также пользовании прибором без соблюдения вышеперечисленных правил техники безопасности, вызов мастера из сервисного центра оплачивается даже во время гарантийного срока.

Рекомендации в отношении приборов с металлической фронтальной поверхностью:

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

Инструкция по монтажу прибора

Внимание! Установку нового прибора и его подключение к электропитанию может производить только **квалифицированный специалист**.

Примите во внимание данное указание, поскольку иначе при возникновении неисправности будет утрачено право на гарантийное обслуживание.

Установка прибора

Внимание: пол под прибором должен быть термоустойчив!

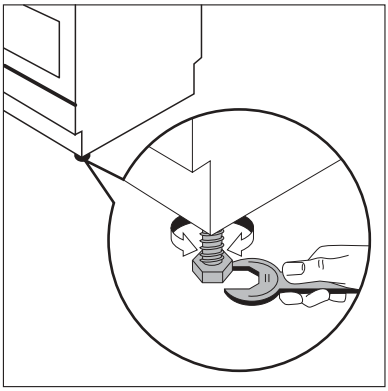
Облицовочная фанера или полимерное покрытие мебельного интерьера, окружающего прибор, должны быть обработаны термостойким клеем (100°C). Если покрытие или клей не будут термоустойчивыми, то покрытие может деформироваться или отклеиться.

- В отношении степени пожаробезопасности прибор соответствует типу Y (EN 60335-2-6). Только приборы данного типа могут быть установлены одной стороной к располагающемуся рядом шкафу или стенке.
- Расстояние от варочной поверхности до вытяжного вентилятора должно быть не меньше минимально допустимого, согласно указаниям по монтажу вытяжного вентилятора. См. инструкцию на вытяжной вентилятор.

Выравнивание прибора

У прибора предусмотрены 4 регулировочные ножки, посредством которых могут быть скомпенсированы неровности пола.

При необходимости следует увеличивать или уменьшать высоту регулировочных ножек путем их вращения до тех пор, пока плита не примет устойчивое горизонтальное положение.



Для облегчения вращения регулировочной ножки можно слегка наклонить плиту.

⚠ Указания по технике безопасности при монтаже

- При монтаже электропроводки должен быть предусмотрен размыкатель полюсов с межконтактным зазором минимум 3 мм, который позволял бы отсоединять плиту от сети электропитания.
- Подходящие размыкатели: например, автоматические выключатели, предохранители (резьбовые предохранители необходимо выворачивать из патрона), устройства защитного отключения, а также контакторы.
- Следует избегать установки плиты непосредственно рядом с дверьми и под окнами. Открытие дверей или окон может привести к опрокидыванию горячей посуды.
- Подсоединение электропроводки должно быть выполнено согласно схеме, приведенной на наружной стороне крышки клеммной колодки.
- Для подключения плиты к электропитанию могут быть использованы провода с резиновой изоляцией (специальный кабель с желто-зеленым защитным проводом), обращайтесь за ними в авторизованный сервисный центр.
- Прокладка токоведущего кабеля должна исключать возможность нагрева кабеля до температуры, превосходящей комнатную на более чем 50°C.
- Замену дефектного кабеля может производить только квалифицированный специалист.

Сервисное обслуживание

В случае технической неисправности проверьте, можете ли Вы устранить ее самостоятельно при помощи информации в настоящем руководстве.

Если устранить неисправность не получается, мы рекомендуем Вам обратиться в наш авторизованный сервисный центр.

Прежде чем позвонить в сервисный центр, определитесь с формулировкой проблемы. От Вас потребуется следующая информация:

1. Ваше имя, адрес, почтовый индекс и телефонный номер.
2. Четкое и лаконичное описание неисправности.
3. Дата покупки.
4. Модель, серийный и продуктовый номера прибора.

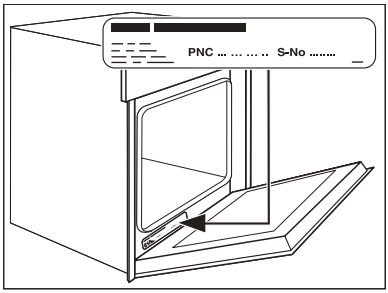
Эту информацию можно найти в табличке с техническими данными.

Для того, чтобы всегда иметь под рукой необходимые данные, мы рекомендуем записать их ниже:

Модель изделия: .....

PNC: .....

S No: .....



www.electrolux.com

www.aeg-electrolux.ru

342 726 145-00-16082006 Subject to change without notice