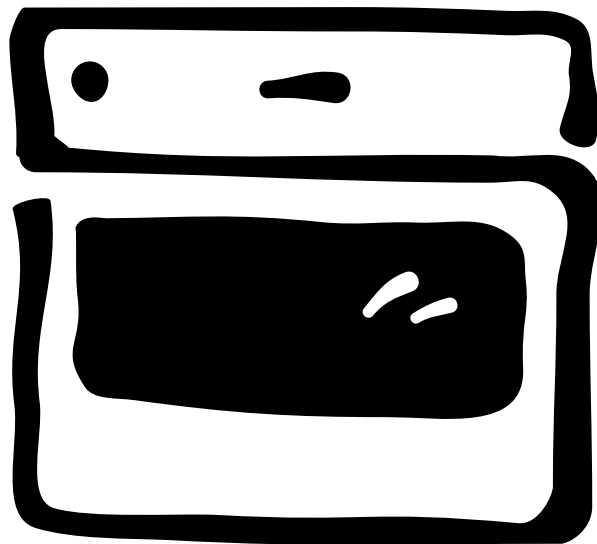


Встраиваемый многофункциональный духовой шкаф

Инструкция по установке и эксплуатации



EOB 998

Уважаемая покупательница, уважаемый покупатель!

Пожалуйста, внимательно прочитайте настоящую “Инструкцию по эксплуатации”. Прежде всего обращайтесь, пожалуйста, внимание на указания по технике безопасности, приведённые на первых страницах буклета.

Пожалуйста, сохраните данную “Инструкцию” для того, чтобы в дальнейшем к ней при необходимости обращаться. Если прибор перейдет к другому хозяину, передайте ему, пожалуйста, также и эту “Инструкцию”.

Предупреждающий треугольный сигнал, а также слова “Внимание!”, “Осторожно!” указывают на примечания, важные для Вашей безопасности или для работы прибора. Пожалуйста, обязательно обращайтесь на них внимание.



Под этим знаком Вы найдете дополнительную информацию по обслуживанию и практическому применению прибора.



Этим знаком помечены советы и примечания по экономичному и экологичному использованию прибора.



Пронумерованные пункты описывают пошаговый порядок работы с прибором.

В “Инструкции по эксплуатации” есть раздел “Что делать, если...”, в котором Вы найдете рекомендации по самостоятельному устранению возможных неполадок.

В случае возникновения технических проблем Вы всегда можете обратиться в авторизованный изготовителем сервисный центр (адреса и телефоны Вы найдете в отдельном списке сервисных центров) или на информационную линию Electrolux.

См. по этому поводу также раздел “Техническое обслуживание”.

Содержание

| | |
|--|-----------|
| Важные рекомендации по технике безопасности | 5 |
| Электрическая безопасность | 5 |
| Обеспечение безопасности детей | 5 |
| Безопасность при использовании | 5 |
| Чистка | 5 |
| Утилизация | 6 |
| Утилизация упаковочных материалов | 6 |
| Рекомендации по утилизации | 6 |
| Описание прибора | 7 |
| Вид спереди | 7 |
| Контрольная панель | 7 |
| Внутренние части духовки | 8 |
| Принадлежности духовки | 8 |
| Жировой фильтр | 8 |
| Направляющие для установки противней | 8 |
| Перед первым использованием | 9 |
| Установка времени | 9 |
| Первая чистка | 9 |
| Первое включение | 9 |
| Электронный блок управления | 10 |
| Дисплей | 10 |
| Общая информация | 10 |
| Начальная фаза 4 секунды | 10 |
| Предохранительное отключение | 10 |
| Охлаждение прибора | 10 |
| Режимы работы духового шкафа | 11 |
| Включение и выключение духовки | 12 |
| Установка режима | 12 |
| Установка температуры | 12 |
| Кратковременный таймер | 13 |
| Автоматические программы | 14 |
| Автоматическое выключение | 14 |
| Задание продолжительности приготовления | 14 |
| Задание времени выключения | 15 |
| Задание продолжительности приготовления и времени выключения | 16 |
| Программы приготовления при помощи пара | 17 |
| Приготовление с паром | 17 |
| Интервальный пар | 18 |
| Датчик температуры внутри обрабатываемого продукта | 18 |
| Защита от использования детьми | 20 |
| Символ необходимости технического обслуживания | 20 |
| Рекомендации по использованию режимов | 21 |
| Приготовление с помощью пара | 21 |
| Последовательное использование режимов циркуляции горячего воздуха и приготовления при помощи пара | 21 |
| Интервальный пар | 22 |
| Циркуляция горячего воздуха | 22 |
| Приготовление пиццы | 23 |
| Гриль | 23 |
| Турбо гриль | 23 |

| | |
|--|-----------|
| Малый и большой гриль | 24 |
| Малый гриль | 24 |
| Большой гриль | 24 |
| Верхний и нижний нагрев | 24 |
| Сушка | 25 |
| Приготовление при низкой температуре | 25 |
| Стерилизация (с помощью интервального пара) | 26 |
| Общие рекомендации по приготовлению | 27 |
| Жарка мяса с использованием циркуляции горячего воздуха и нагрева сверху и снизу | 27 |
| Мясо, поджаренное на решетке | 27 |
| Жарка на противне или в форме | 27 |
| Посуда для выпечки и жарки | 27 |
| Выбор температуры | 27 |
| Жировой фильтр | 27 |
| Предварительный нагрев | 27 |
| Рекомендации по использованию таблиц | 27 |
| Уход и очистка | 28 |
| Чистка внутренних эмалированных стенок | 28 |
| Противни | 28 |
| Жировой фильтр | 28 |
| Решетки и крышка парогенератора | 28 |
| Кронштейны для установки принадлежностей | 29 |
| Парогенератор | 29 |
| Панель управления и дверца духовки | 29 |
| Духовки с наружными стенками из нержавеющей стали | 30 |
| Замена лампочек внутреннего освещения духовки | 30 |
| Советы по решению практических проблем | 31 |
| Полезные советы по решению технических проблем | 31 |
| Инструкции по установке | 32 |
| Встраивание | 32 |
| Подключение к электросети | 32 |
| Технические характеристики | 33 |
| Наружные размеры | 33 |
| Внутренние размеры духовки | 33 |
| Нагрузка при подключении | 33 |
| Директивы | 33 |
| Таблицы по приготовлению | 34 |

Важные рекомендации по технике безопасности

Этот бытовой прибор предназначен для использования только в бытовых условиях. Он соответствует международным нормам качества и требованиям к безопасности. Однако, мы настоятельно рекомендуем ознакомиться со следующими рекомендациями по технике безопасности.

Электрическая безопасность

Подключение к сети питания должно выполняться только квалифицированными электриками. Кроме того, электробезопасность обеспечивается путем правильной установки духовки в кухонной мебели, которая также должна быть выполнена профессионалами.

- Нельзя пользоваться прибором, если он поврежден. В случае неисправности или повреждения разъем питания духовки нужно отсоединить или отвинтить.
- По соображениям безопасности ремонт прибора и особенно тех его частей, которые находятся под напряжением, должен выполняться только опытными электриками или специально обученными работниками сервиса, поскольку в этих случаях существует потенциальная опасность для пользователя. При возникновении неисправности обращайтесь в ближайший сервисный центр, авторизованный изготовителем.
- Прибор должен эксплуатироваться только после окончательной установки. Это предотвратит контакт с деталями, находящимися под напряжением.

Обеспечение безопасности детей

Следите за тем, чтобы маленькие дети не подходили близко к духовке и не играли с ней.

Безопасность при использовании

Прибор предназначен только для бытового использования, он не предназначен для коммерческих или промышленных целей.

- Перед первым использованием духовку следует один раз прогреть. Обеспечьте хорошую вентиляцию помещения.
- Не следует выстилать дно духовки алюминиевой фольгой. Иначе фольга будет препятствовать распространению тепла и может привести к повреждению покрытия.
- Во время приготовления с помощью пара дверца духовки должна быть закрыта. Выходящий пар может повредить кухонную мебель. Избегайте непосредственного контакта с выходящим паром.

- При неосторожном обращении с духовкой вы можете **получить ожоги**, прикоснувшись к нагревательным элементам или внутренним поверхностям включенной духовки.
- Вынимая из духовки горячие предметы, всегда пользуйтесь защитными рукавичками.
- Открытая дверца духовки не рассчитана на большие нагрузки, не садитесь и не опирайтесь на нее.
- Помимо имеющихся в комплекте духовки принадлежностей пользуйтесь только теми термостойкими формами для выпечки и сковородками, которые предназначены для использования в духовке. Всегда следуйте инструкциям изготовителей посуды.
- После окончания работы не забывайте выключать духовку.


Чистка

- Во время чистки все нагревательные элементы должны быть выключены. Убедитесь в том, что духовка остыла настолько, чтобы можно было прикоснуться к ее внутренним поверхностям без риска обжечься.
- Содержите духовку в чистоте. При нагревании брызги жира и пятна на стенках могут стать источником неприятных запахов, а при сильном загрязнении могут привести к возгоранию.
- Дверца духовки должна закрываться плотно. Следите за чистотой уплотнителя дверцы.
- Поскольку вблизи петель дверцы духовки можно пораниться, снятие и установка дверцы должны выполняться только персоналом сервисных центров.
- Приспособления для чистки паром или чистки под давлением непригодны для чистки духовки в связи с требованиями электрической безопасности.

Согласно Закону “О защите прав потребителей”, при нарушении установленных правил использования вред, причиненный вследствие таких нарушений, не возмещается и требования по недостаткам, возникшим в результате таких нарушений, не удовлетворяются.


Утилизация

Утилизация упаковочных материалов


 Все детали упаковки подлежат вторичной переработке. На пленке и на жестких деталях упаковки имеются следующие обозначения:

PE = Полиэтилен (внешняя пленка, пакет с аксессуарами)


PS = Полистирол (прокладки)

 Упаковочные материалы следует утилизировать в соответствии с действующими правилами.

Рекомендации по утилизации

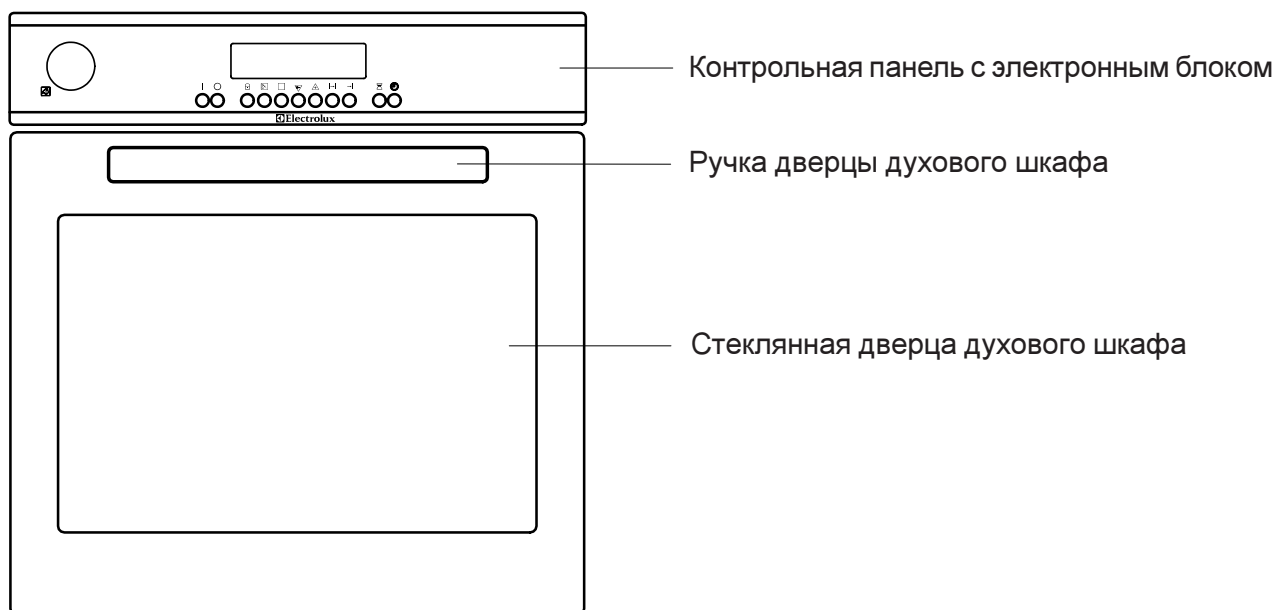
 Прибор нельзя выкидывать с обычным бытовым мусором.

Информацию о местах и графике приема утиля Вы можете получить в местном муниципалитете.

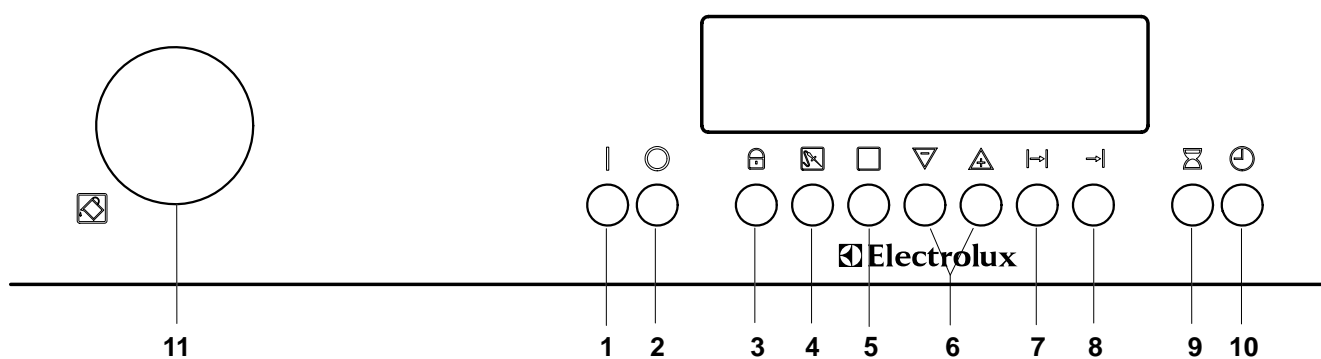
 Внимание! Перед утилизацией прибора обязательно выведите его из строя и отрежьте кабель питания.

Описание прибора

Вид спереди



Контрольная панель

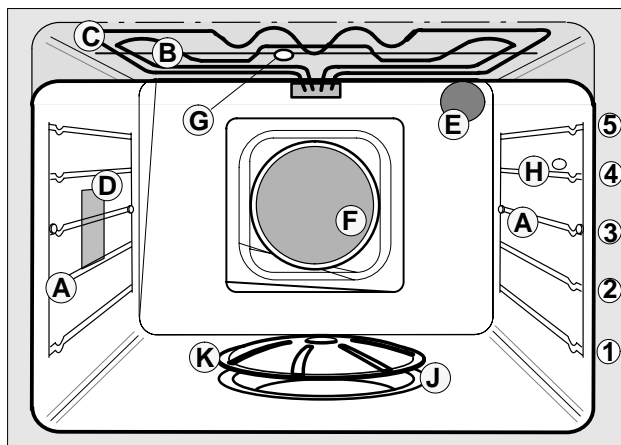


Функции кнопок


- 1 Включение (ON)
- 2 Выключение (OFF)
- 3 Блокировка
- 4 Температурный датчик
- 5 Выбор режима приготовления
- 6 Установка температуры и времени
- 7 Установка длительности приготовления
- 8 Установка времени окончания приготовления
- 9 Кратковременный таймер
- 10 Установка времени суток
- 11 Контейнер для воды

Внутренние части духовки

- A Направляющие для установки противней
- B Малый гриль
- C Верхний нагревательный элемент
- V+C Гриль для обжаривания большой поверхности
- V+E Внутреннее освещение духовки
- F Жировой фильтр
- G Вентиляция внутренней камеры
- H Разъем для подключения температурного датчика
- J Парогенератор
- K Крышка парогенератора
- 1-5 Уровни для установки противней

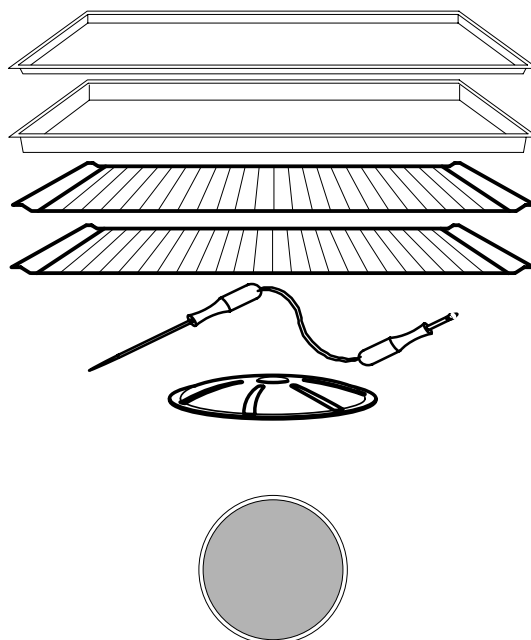


Принадлежности духовки

 Помимо имеющихся в комплекте духовки принадлежностей пользуйтесь только термостойкими формами для выпечки и сковородками, которые предназначены для использования в духовке. Всегда следуйте инструкциям изготовителей посуды.


В комплекте духовки имеются следующие принадлежности:

- 2 Противня для выпечки
- 2 Решетки
- 1 Жировой фильтр
- 1 Датчик температуры
- 1 Крышка парогенератора



Жировой фильтр

Мелкоячеистая сетка из нержавеющей стали, размещенная перед вентилятором, защищает нагревательный элемент на задней стенке духовки от брызг жира и предотвращает образование неприятных запахов.

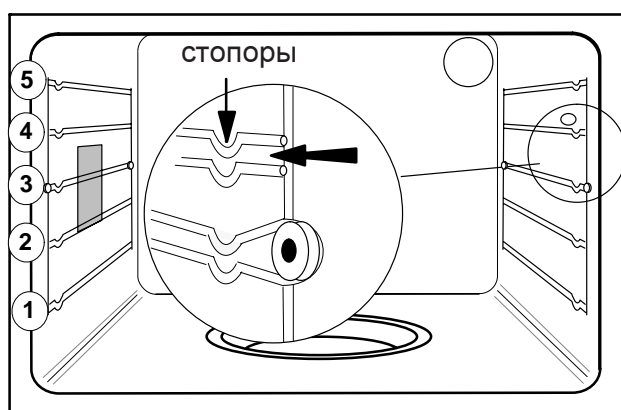
 Жировой фильтр должен быть установлен при любых режимах жарки.

При выпечке этот фильтр нужно снимать, поскольку он увеличивает время выпечки.

Направляющие для установки противней

В духовке имеется 5 пар направляющих. В таблицах и тексте данной инструкции они пронумерованы от 1 (нижняя) до 5 (верхняя).

 Устанавливайте противни и решетки так, чтобы их края проходили между двойными полосками направляющих: таким образом противни будут надежно закреплены и не выпадут, когда вы будете устанавливать или вынимать их.



Перед первым использованием

Установка времени

После подключения к электросети или после временного отключения электричества на дисплее электронного блока мигает "12:00".

1. Коротко нажмите на кнопку 10. Цифры 12 00 перестанут мигать, будет мигать только знак ":" между цифрами.
2. Установите текущее время суток с помощью кнопок 6 ("+" и "-").

i Установку времени суток следует начать в течение 4 секунд, иначе придётся снова нажать кнопку 10.

По истечении 4 секунд знак между цифрами перестаёт мигать. Установка времени завершена.

Если вам нужно изменить время (переход на зимнее/летнее время), нажмите кнопку 10 и измените время кнопками 6 ("+" и "-").

Сигнал, звучащий в этом случае не имеет значения.

i Точность хода встроенных в прибор электронных часов зависит от стабильности частоты электросети.

Первая чистка

⚠ Выньте из духовки все принадлежности, удалите все рекламные наклейки и защитную пленку. **Не удаляйте табличку с техническими данными!**

Чтобы удалить оставшиеся остатки производственной смазки, очистите и прогрейте духовку перед первым использованием.

Промойте панель управления, дверцу и внутреннюю камеру духовки теплой водой с моющим средством и вытрите насухо.

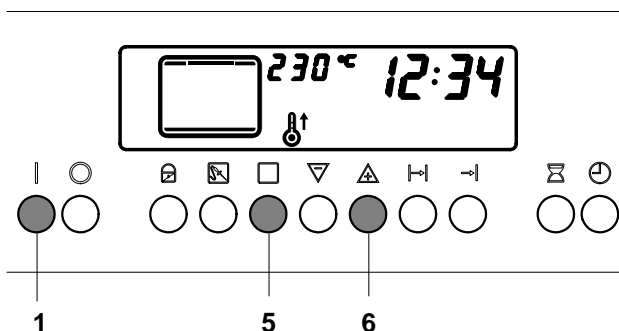
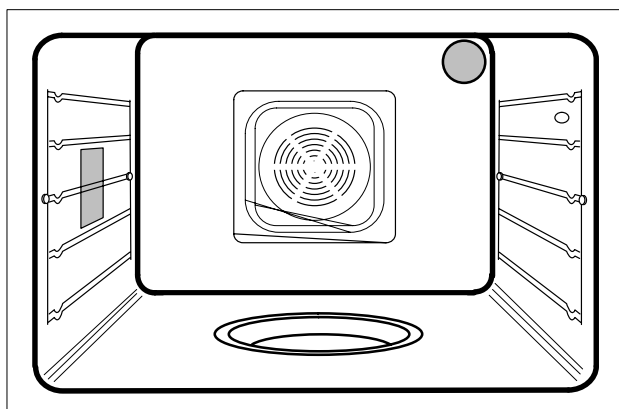
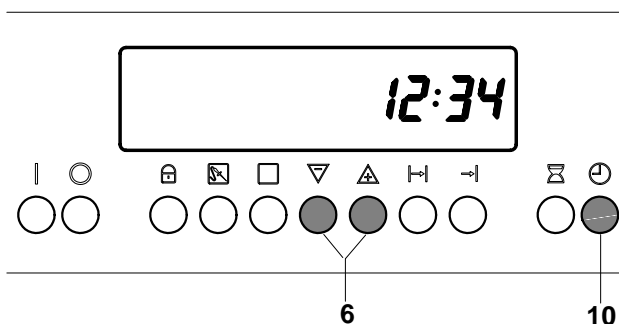
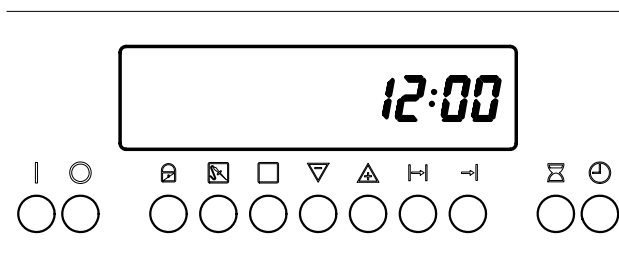
Для удобства можно включить внутреннее освещение духовки, включив духовку кнопкой 1 (ВКЛ).

Первое включение

⚠ Перед первым использованием духовой шкаф необходимо прогреть. При этом позаботьтесь о хорошей вентиляции помещения.

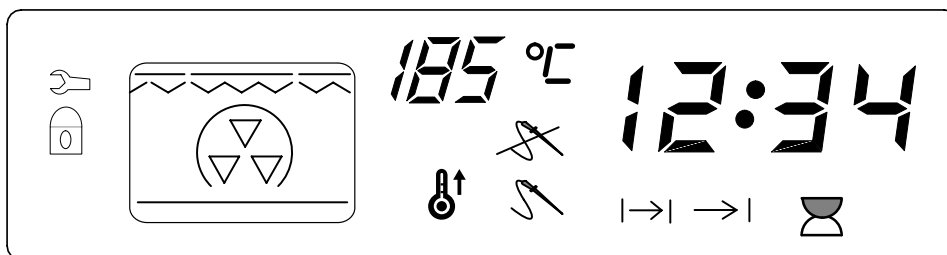
1. Нажмите кнопку 1 чтобы включить духовку.
2. Выберите режим нагрева сверху и снизу, несколько раз нажав на кнопку 5.
3. С помощью кнопки 6 "+" установите температуру 230°C.

Оставьте пустой духовой шкаф с закрытой дверцей поработать в таком режиме примерно на час.













Электронный блок управления

Дисплей



Светящиеся символы

-  Сервис
-  Блокировка от детей
-  Режим работы духовки
-  Температура в духовке
-  Фаза нагрева
-  Датчик температуры заблокирован
-  Датчик температуры
-  Длительность приготовления
-  Окончание приготовления
-  Кратковременный таймер

Общая информация

Начальная фаза 4 секунды

После включения духовки или после активации любой кнопки каждый следующий этап задания параметров работы должен выполняться в течение 4 секунд. Электронный блок реагирует на задание параметров одиночным звуковым сигналом. Нажатием кнопки можно сразу активировать режим изменения соответствующего параметра.

Охлаждение прибора

После выключения прибора система охлаждения продолжает работать до тех пор, пока температура прибора не опустится до 200°C. После охлаждения до 200°C встроенный вентилятор продолжает работать в течение прибл. 10 минут. Остаточное тепло индицируется на дисплее до тех пор, пока температура не упадет до 40°C.












Предохранительное отключение

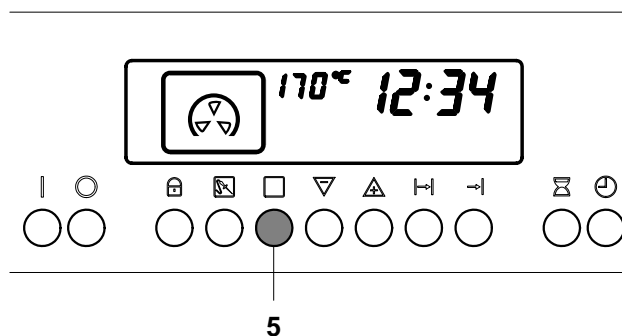
В случае, когда режим работы духовки и температура заданы без ограничения времени работы, духовка автоматически отключается по истечении определенного времени, зависящего от установленной температуры:

- при температуре до 120°C после 12 часов;
- при температуре до 230°C после 6 часов.

Режимы работы духового шкафа

Режим работы духового шкафа можно выбрать несколько раз нажав на кнопку 5. Последовательность выбора режимов приведена ниже:

-  **Освещение**
Отдельный режим, например, для чистки или подготовки к приготовлению. Освещение также включается со всеми другими режимами.
-  **Приготовление с помощью пара**
Для овощей, картофеля, риса, мучных продуктов, гарнира и для выпечки хлеба. Температура парогенератора фиксированно установлена на 96°C.
-  **Интервальный пар**
Для выпечки, приготовления, размораживания и разогревания продуктов. Поочередно работают режимы циркуляции горячего воздуха (75%) и приготовления с помощью пара (25%).
Предв. установленная температура 180°C.
-  **Циркуляция горячего воздуха**
Для выпечки и жарки на одном, двух или трех уровнях одновременно. Работают задний нагревательный элемент и вентилятор.
Предв. установленная температура 170°C.
-  **Приготовление пиццы**
Для пиццы и фруктовых пирогов. Работает режим циркуляции горячего воздуха и нижний нагревательный элемент.
Предв. установленная температура 230°C.
-  **Турбо-гриль**
Для больших порций мяса и птицы. Работают малый гриль и вентилятор.
Предв. установленная температура 180°C.
-  **Малый гриль**
Для приготовления в гриле блюд небольшой толщины. Работает элемент малого гриля.
Предв. установленная температура 230°C.
-  **Большой гриль**
Для приготовления в гриле блюд небольшой толщины. Работает элемент малого гриля и верхний нагревательный элемент.
Предв. установленная температура 230°C.
-  **Верхний и нижний нагрев**
Для выпечки и жарки на одном уровне.
Предв. установленная температура 220°C.
-  **Сушка**
Для сушки трав, овощей и фруктов и для размораживания при макс. температуре 50°C. Работают нижний нагревательный элемент и вентилятор.
Предв. установленная температура 50°C
-  **Приготовление при низкой температуре**
Для приготовления особенно нежного и сочного жаркого. Работают задний нагревательный элемент и вентилятор.
Фиксированная температура 120/80°C.




Включение и выключение духовки

- Включение духовки производится кнопкой 1.

Перед тем, как устанавливать различные режимы и температуру, нужно включить прибор, нажав кнопку 1.

Исключение: использование функции кратковременного таймера.

 При выборе несовместимых установок раздается три коротких звуковых сигнала. После этого следует выключить прибор, нажав кнопку 2, и после включения прибора кнопкой 1 начать выбор установок заново.

Включение выбранного режима работы при выбранной температуре производится электронной системой, а выключение прибора в нужное время производится либо вручную с помощью кнопки 2, либо автоматически по истечении установленного времени.

- Выключение духовки производится кнопкой 2.

Установка режима

Различные режимы работы духового шкафа (приготовление с помощью пара, интервальный пар, циркуляция горячего воздуха, приготовление пиццы, гриль и нагрев сверху и снизу) можно использовать для приготовления различных блюд.

- Выберите режим работы прибора, несколько раз нажав на кнопку 5. На дисплее должен появиться символ выбранного режима.

Для каждого режима приготовления в программирующем устройстве записано определенное значение температуры, как правило подходящее для этого режима. Если в течение 4 секунд вы не начинаете изменять значение температуры, то духовка включается с предварительно установленным значением температуры.

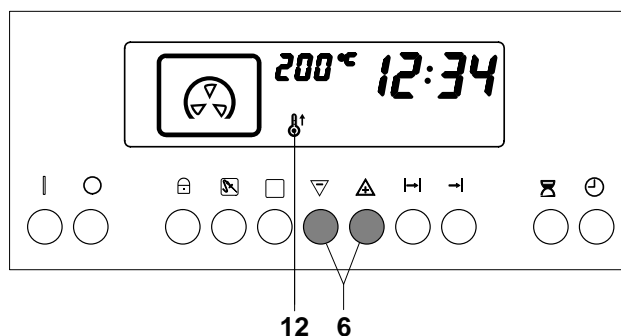
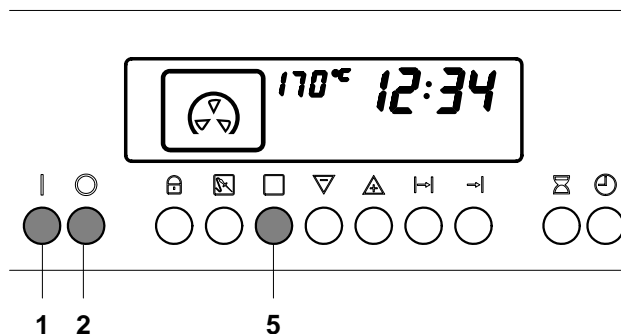
Установка температуры

Вместе с режимом духовки на дисплее появляется предварительно установленное значение температуры.

- Установите нужную температуру с помощью кнопок 6 (“+” и “-”) в диапазоне от 40 до 230°C.

Выбранное значение температуры появляется на дисплее. При выборе режимов циркуляции горячего воздуха, приготовления пиццы и верхнего и нижнего нагрева на дисплее мигает символ 12 “Фаза нагрева”.

Когда температура в духовке достигает заданного значения, раздается однократный звуковой сигнал и символ 12 “Фаза нагрева” исчезает с панели управления.



Кратковременный таймер

i Кратковременный таймер можно использовать для засекаания любых отрезков времени - для контроля времени приготовления и любых процессов на кухне независимо от использования духовки и одновременно с автоматическими программами (например, если задано время окончания приготовления). В этом случае на дисплее появляется время, соответствующее кратковременному таймеру, а автоматическая программа продолжается.

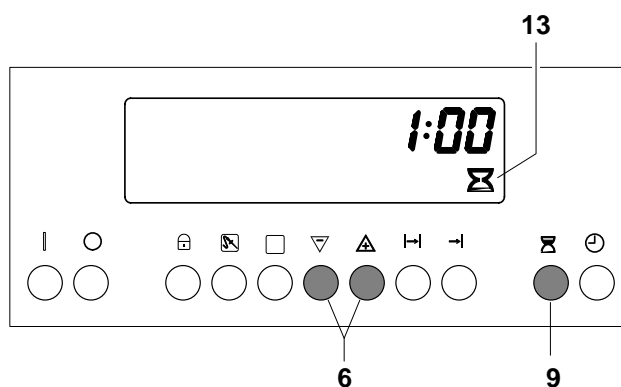
1. Нажмите кнопку 9.

На дисплее появляется мигающий символ таймера 13 и :00

2. Установите нужное время с помощью кнопок 6 ("+" и "-") из диапазона от 1 минуты до 9 часов 59 минут.

Через 4 секунды после установки начнется обратный отсчёт времени и символ 13 будет гореть на дисплее постоянно.

По истечении заданного интервала времени раздаётся тройной звуковой сигнал и символ 13 на дисплее начинает мигать. Звуковой сигнал повторяется через 15-ти секундные интервалы до тех пор, пока не нажата кнопка 9. Через 2 минуты звуковые сигналы отключаются автоматически.



Автоматические программы

⚠ Важно! Перед заданием автоматической программы необходимо выбрать режим и задать температуру. Без выбранного режима система электронного управления не позволяет задавать никаких значений времени. Три коротких звуковых сигнала сообщают вам о том, что вы нарушаете этот порядок задания значений.

Автоматическое выключение

Программы задания продолжительности приготовления и времени отключения начинаются сразу после задания времени и автоматически заканчиваются по истечении заданного времени. Духовой шкаф работает от момента задания времени до заданного момента отключения.

Задание продолжительности приготовления

1. Нажмите кнопку 7. На дисплее появляется 00, “.” и мигающий символ 14.
2. Установите нужное время приготовления кнопками 6.

Вы можете установить нужную продолжительность приготовления в интервале от 1 минуты до 9 часов 59 минут.

На дисплее появляется обратный отсчёт времени приготовления и символ 14.

Пример:

Время суток 11:15, требуемое время приготовления 45 минут.

- Нажмите кнопку 7 и кнопками 6 установите время 00:45. Прибор будет работать в течение 45 минут.

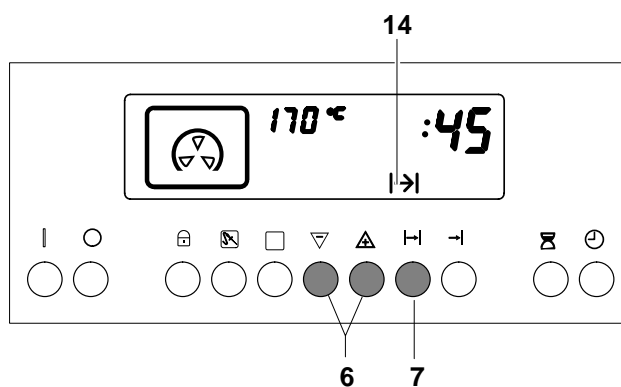
Внесение изменений:

- Нажмите кнопку 7 и кнопками 6 измените время приготовления.

Система управления сообщает об окончании процесса приготовления тремя звуковыми сигналами. Нагревательные элементы духовки выключаются и на дисплей снова выводится время суток. Символ, обозначающий режим работы духовки, начинает мигать.

До окончательного выключения духовки звуковой сигнал повторяется с интервалом 15 секунд в течение примерно 2 минут.

- Окончательно выключите духовку и отключите звуковые сигналы, нажав на кнопку 2.



Задание времени выключения

1. Нажмите кнопку 8. На дисплее появляется 00, “.” и мигающий символ 15.
2. Установите нужное время окончания приготовления кнопками 6.

i Время окончания приготовления не может отстоять от времени задания на период превышающий 24 часа.

На дисплее появляется время отключения и символ 15.

Пример:

Время суток 11:15. Блюдо должно быть готово в 12:00.

- Нажмите кнопку 8 и кнопками 6 установите время 12:00. Прибор будет работать до 12:00.

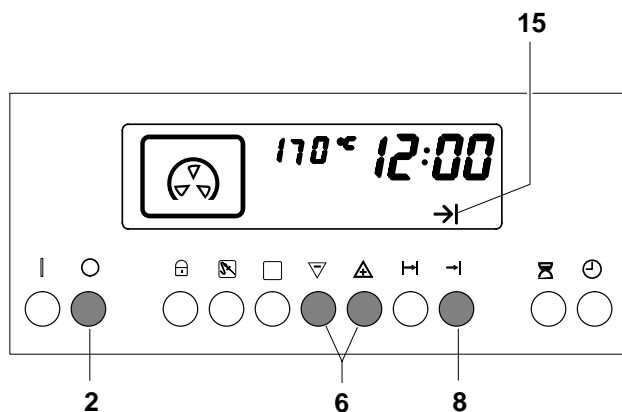
Внесение изменений:

- Нажмите кнопку 8 и кнопками 6 измените время окончания приготовления.

Система управления сообщает об окончании приготовления тремя звуковыми сигналами. На дисплее снова появляется время суток. Символ, обозначающий режим работы духовки, начинает мигать.

До окончательного выключения духовки звуковой сигнал повторяется с интервалом 15 секунд в течение примерно 2 минут.

- Окончательно выключите духовку и отключите звуковые сигналы, нажав на кнопку 2.



Задание продолжительности приготовления и времени выключения

Отсчет времени приготовления начнется позже, в заданное время, и по истечении заданного времени приготовления духовка автоматически выключится. Время начала отсчета определяется как время выключения минус продолжительность приготовления.

1. Нажмите кнопку 7. На дисплее появляется 00, “.” и мигающий символ 14.
2. Установите нужное время приготовления кнопками 6.
3. Затем нажмите кнопку 8. На дисплее появляется 00, “.” и мигающий символ 15.
4. Установите нужное время отключения кнопками 6.

Пример:

Время суток 7:30, требуемое время приготовления 45 минут, блюдо должно быть готово к 12:00.

- Нажмите кнопку 7 и кнопками 6 установите время 00:45,
- Нажмите кнопку 8 и кнопками 6 установите время 12:00.

Духовка включится в 11:15 (12:00 минус 45 минут)

- на 45 минут- и будет работать до 12:00.
- На дисплее появляется время отключения и мигающие символы “.” и 15.

Через 4 секунды духовка и ее освещение выключаются. На дисплее остаётся символ выбранного режима приготовления без рамки, время суток и символы 14 и 15.

После автоматического включения выбранного режима приготовления на дисплее индицируется символ 14 и обратный отсчёт времени приготовления.

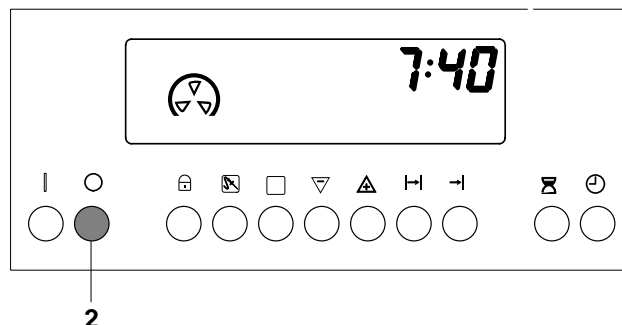
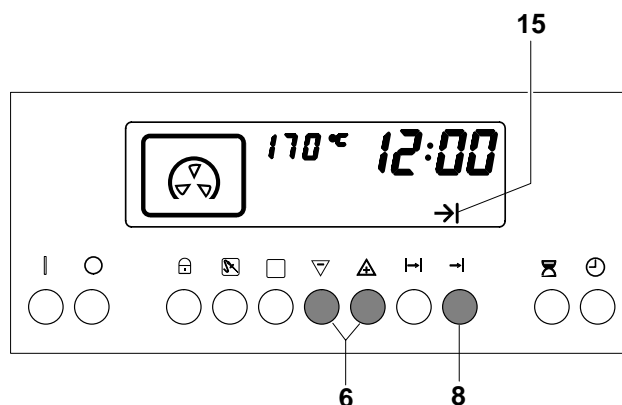
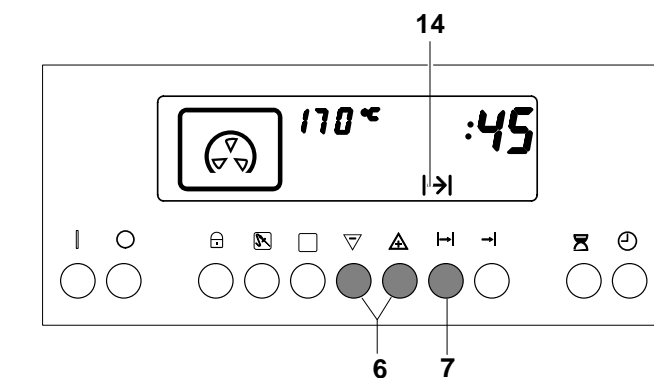
Проверка установок:

- При нажатии на кнопку 7 вы можете проверить на дисплее установленное время продолжительности приготовления, а при нажатии кнопки 8 - время окончания приготовления.

Внесение изменений:

- Нажмите кнопку 7 или 8 и кнопками 6 измените время продолжительности приготовления или окончания приготовления.

Система управления сообщает об окончании приготовления тремя звуковыми сигналами. На дисплее снова появляется время суток. Символ, обозначающий режим работы духовки, начинает мигать.



До окончательного выключения духовки звуковой сигнал повторяется с интервалом 15 секунд в течение примерно 2 минут.

- Окончательно выключите духовку и отключите звуковые сигналы, нажав на кнопку 2.

Программы приготовления при помощи пара

⚠ Важно! Программы приготовления при помощи пара могут быть заданы только в сочетании с автоматическими программами приготовления по времени.

i Если дверь духового шкафа открыта, то выходящий пар образуют только горячие продукты.

Поскольку в конце каждого процесса приготовления при помощи пара примерно 5 минут отводится на освобождение от пара и примерно 2 минуты на дополнительный нагрев, не имеет смысла для программ приготовления с паром выбирать время менее 10 минут.

i Для предотвращения образования накипи в приборе можно использовать деминерализованную воду, например, из бытового устройства для очистки воды.

⚠ Важно! Используйте только воду.

Если вся вода из контейнера израсходована, раздается звуковой сигнал. Звуковой сигнал прекращается через короткое время после заполнения контейнера водой.

Приготовление с паром

1. Выньте из панели управления контейнер и наполните его водой (приметно 0,65 л). Этой воды достаточно примерно на 30 минут приготовления.
2. Включите духовой шкаф кнопкой 1.
3. Кнопкой 5 выберите режим приготовления с помощью пара.
4. Нажмите кнопку 7 и кнопками 6 выберите нужную длительность приготовления.

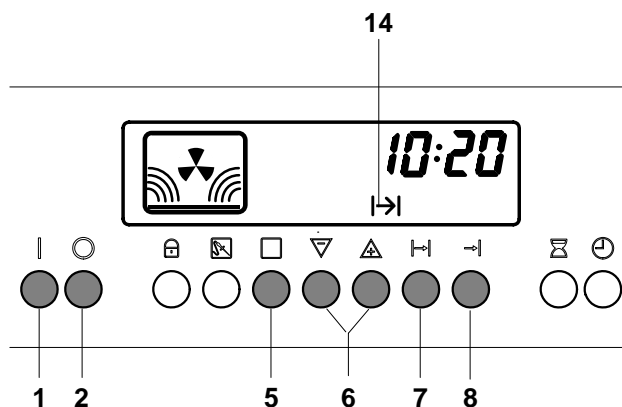
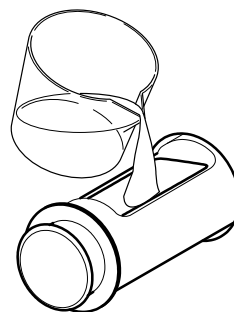
Пар появляется только через 2 минуты. При нагреве прибора прибл. до 96°C раздается один звуковой сигнал.

Окончание приготовления обозначается тройным звуковым сигналом.

5. Выключите звуковой сигнал и духовой шкаф кнопкой 2.

После остывания духового шкафа оставшуюся в парогенераторе воду следует удалить губкой и при необходимости протереть парогенератор с помощью нескольких капель уксуса.

Чтобы парогенератор полностью высох, оставьте дверь приоткрытой примерно на 2 см (при закрывании дверцы вставьте деревянную ложку).



Интервальный пар

Во время приготовления прибор автоматически периодически переключается с режима приготовления при помощи пара (25%) на режим циркуляции горячего воздуха (75%) и наоборот.

1. Выньте из панели управления контейнер и наполните его водой (приметно 0,65 л). Этой воды достаточно примерно на 1 час приготовления.
2. Включите духовой шкаф кнопкой 1.
3. Кнопкой 5 выберите режим интервального пара и кнопками 6 выберите нужную температуру.
4. Нажмите кнопку 7 и кнопками 6 выберите нужную длительность приготовления.

Далее поступайте также, как и для режима приготовления при помощи пара.

Датчик температуры внутри обрабатываемого продукта

В процессе приготовления при помощи этого датчика измеряется температура внутри обрабатываемого продукта, и приготовление заканчивается в тот момент, когда температура внутри продукта достигает заданного уровня.

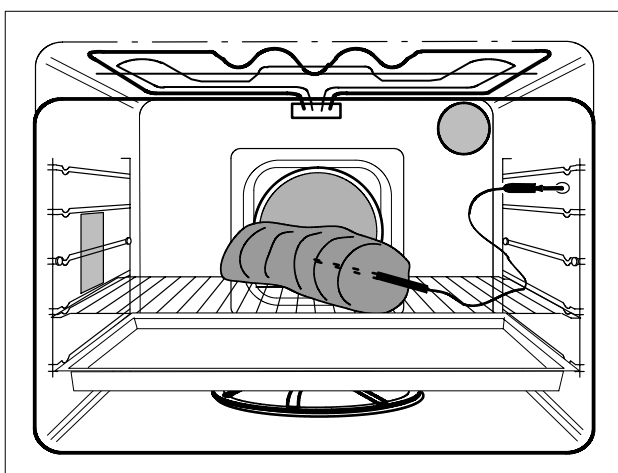
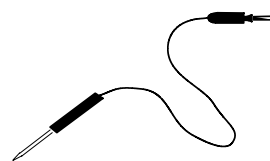
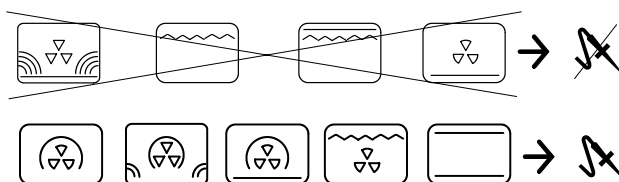
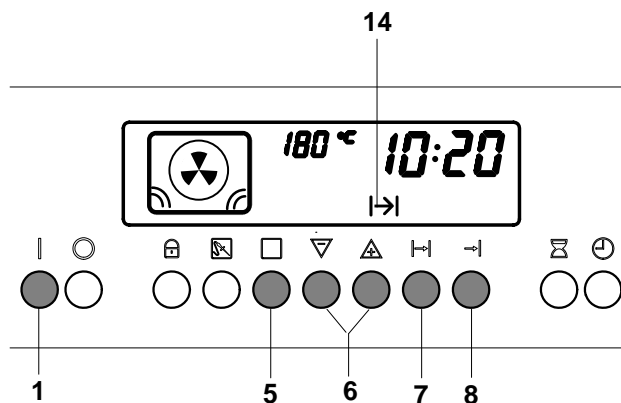
1. Воткните конец датчика в середину обрабатываемого продукта так, чтобы на него непосредственно не влияла температура внутри духовки; если вы жарите птицу, то датчик следует поместить в грудке. Кончик датчика на должен касаться кости; жир также искажает измеряемое значение температуры. Затем поместите противень, форму для жарки или решетку в духовой шкаф.
2. До упора вставьте штекер датчика температуры в разъем на правой боковой стенке духовки и закройте дверцу.

На дисплее появляется символ 16.

3. После выбора режима приготовления и температуры нажмите кнопку 4.

Вместо времени суток на дисплее появляется предварительно установленная температура 70°C.

4. Кнопками 6 выберите нужную температуру внутри продукта в диапазоне от 30 до 99°C.



Температуры приготовления различных сортов мяса

| Сорт мяса | Температура внутри продукта, °С |
|-----------------------------|---|
| Ростбиф или говяжья вырезка | 45 с кровью 50 средне прожаренный 60 хорошо прожаренный |
| Жареная говядина | 80 |
| Жареная свинина | 80-85 |
| Жареная телятина | 70-75 |
| Жареная баранина | 75 |
| Индейка | 80-85 |
| Курица, утка | 80-85 |
| Гусь | 85-90 |
| Дичь | 75-80 |
| Рыба | 65 |

На дисплее появляется символ установленного режима работы, установленная температура в духовке (красным), символ датчика температуры 16 и заданная температура внутри продукта.

На дисплее отображается увеличивающаяся температура внутри продукта.

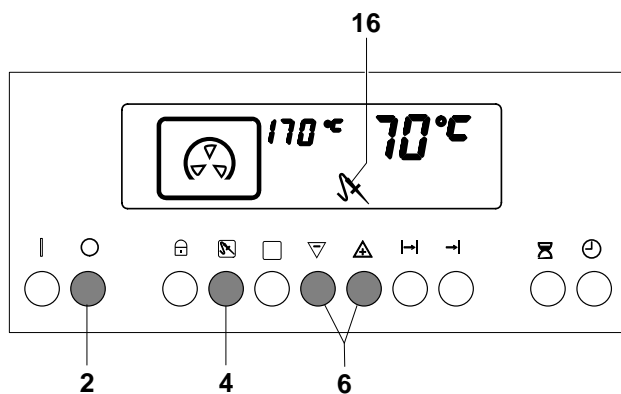
Проверка и внесение изменений

При необходимости установленную температуру внутри продукта можно проверить, нажав на кнопку 4, и изменить ее кнопками 6.

По окончании приготовления раздается тройной звуковой сигнал.

До окончательного выключения духовки звуковой сигнал повторяется с интервалом 15 секунд в течение примерно 2 минут.

- Окончательно выключите духовку и отключите звуковые сигналы, нажав на кнопку 2.



Защита от использования детьми

Включенная защита делает невозможным случайное включение духовки и изменение установленных режимов при нажатии на кнопки электронного управления. Включение этого устройства предотвратит возможный перегрев прибора или другие опасные ситуации, если дети во время игры включат духовой шкаф или изменят заданные установки. Пользуйтесь этой защитой в случае, если вы надолго отлучаетесь из кухни.

i Защиту от использования детьми можно включить или выключить только при выключенной духовке.

Включение защиты от использования детьми:

i При активированной защите для задания и изменения параметров одновременно с нажатием соответствующих кнопок нужно удерживать нажатой кнопку 3.

1. Нажмите кнопку 3 и, держа ее нажатой, нажмите кнопку 1. Держите обе кнопки нажатыми в течение прибл. 4 секунд, пока на дисплее не появится символ 17.

Горящий на дисплее символ 17 указывает, что защита от использования детьми активирована.

2. Выключите духовку кнопкой 2.

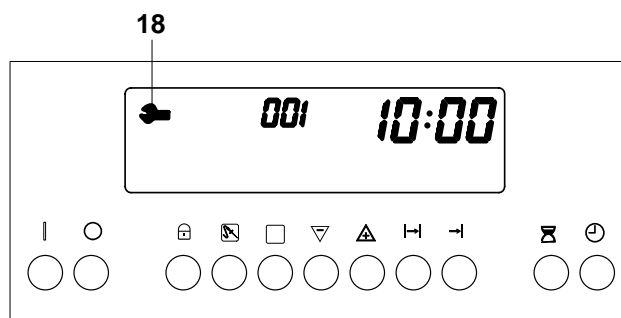
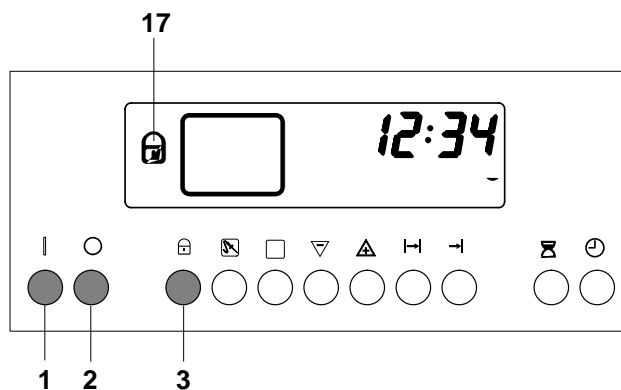
Выключение защиты от использования детьми:

- Одновременно нажмите кнопки 2 и 3 и держите обе кнопки нажатыми до тех пор, пока на дисплее не погаснет символ 17.

Символ необходимости технического обслуживания


Появление на дисплее символа технического обслуживания 18 указывает на неисправность в системе электронного управления. При этом вместо значения температуры на дисплее появляется конкретный код ошибки.

- Отключите духовку от электросети (или вывинтите предохранитель). Через несколько минут попробуйте снова включить духовку. Если символ необходимости технического обслуживания снова появится на дисплее, обратитесь в авторизованный изготовителем сервисный центр. Укажите модель духового шкафа и код ошибки.
- Поскольку по соображениям обеспечения безопасности вентилятор духовки работает всегда, необходимо снова отключить духовку от электросети (или вывинтить предохранитель).




Рекомендации по использованию режимов

Приготовление с помощью пара

 Программы приготовления при помощи пара могут быть заданы только в сочетании с автоматическими программами приготовления по времени (см. стр.).

Этот режим приготовления подходит для всех продуктов, как свежих, так и замороженных. С помощью этого режима можно готовить, разогревать, размораживать, варить и бланшировать овощи, мясо, рыбу, пасту, рис, кукурузу, крупы и яйца.


 Во время приготовления с помощью пара никогда не открывайте дверцу духовки.


Так вы можете приготовить сложное блюдо сразу на сервировочной посуде, независимо от объема и времени приготовления.


Рекомендации по использованию этого режима приведены в соответствующей таблице.

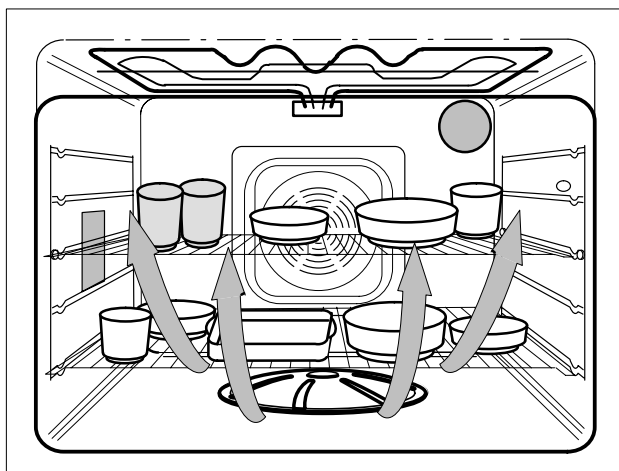
Для режима приготовления с помощью пара подходит любая посуда, выдерживающая температуру мин. 100°C.

При использовании решеток равномерное распределение пара обеспечивает вентилятор. В духовке поддерживается температура прибл. 96°C.

 При приготовлении с помощью пара не используйте эмалированные противни. Для этого режима хорошо подходит перфорированная посуда (такую посуду можно приобрести дополнительно).

 Контейнер для воды, соединительные трубки и парогенератор следует перед использованием тщательно промыть, если система парогенератора какое-то время не использовалась.

 Включение режима приготовления с помощью пара на короткое время помогает облегчить очистку духовки.



Последовательное использование режимов циркуляции горячего воздуха и приготовления при помощи пара

С помощью последовательного переключения режимов циркуляции горячего воздуха и приготовления при помощи пара в духовке можно готовить мясо, овощи и гарниры сначала последовательно, а затем вместе с помощью пара так, чтобы они были готовы одновременно. При режиме циркуляции горячего воздуха на жарком образуется румяная и хрустящая корочка. После этого на то же блюдо в духовку

помещают овощи и гарнир и все вместе готовят с пощью пара.

Более подробные рекомендации приведены в соответствующей таблице.

Интервальный пар



Постоянное переключение между режимами циркуляции горячего воздуха и приготовления с помощью пара.

Этот режим особенно хорошо подходит для:

- Жарки больших кусков мяса
- Размораживания и разогревания готовых продуктов и порционных блюд. Перед разогреванием большие куски мяса следует порезать.

i Используйте обычную термостойкую посуду или выпечные формы.

Температура зависит от вида приготавливаемых продуктов. Для разогревания подходит температура 120-160°C. Для выпекания и жарки устанавливайте более высокую температуру. Более подробные рекомендации приведены в соответствующей таблице.

Циркуляция горячего воздуха

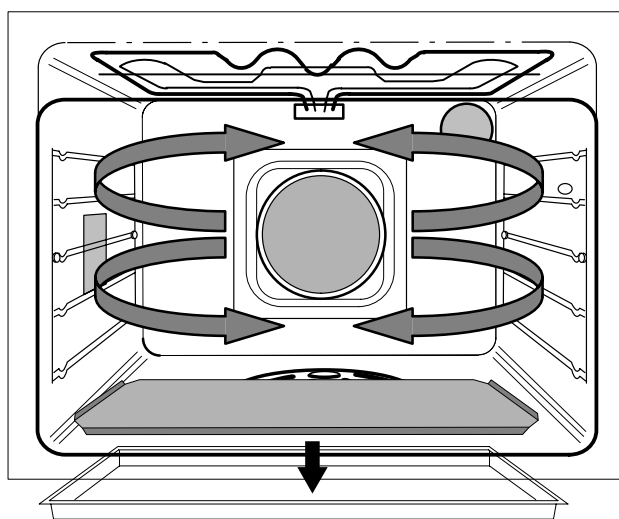
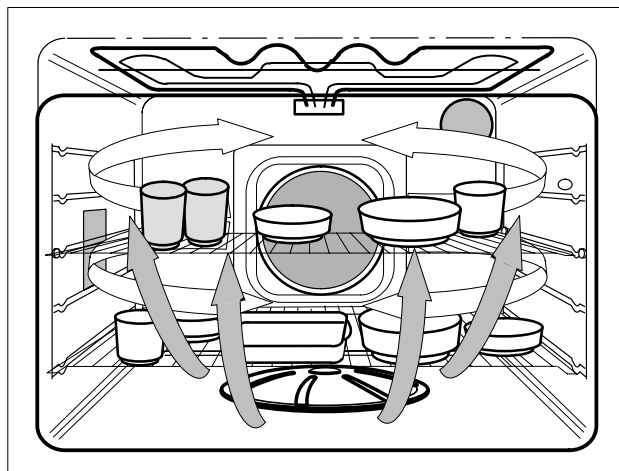


Духовка нагревается в результате циркуляции горячего воздуха. Вентилятор, расположенный на задней стенке духовки, обеспечивает интенсивную циркуляцию горячего воздуха и равномерность тепловой обработки продуктов. В этом режиме можно устанавливать любое значение температуры от 40 до 250°C.

С помощью режима циркуляции горячего воздуха тепло передается продуктам быстрее, чем при традиционном нагреве. Поэтому для этого режима температуру приготовления можно устанавливать примерно на 25°C ниже, чем для режима нагрева сверху и снизу.

В зависимости от вида продуктов вы можете использовать до трех противней одновременно. Более подробные рекомендации приведены в соответствующей таблице.

i Вы можете следующим образом предотвратить сильное загрязнение духовки: в случае приготовления жирного жаркого с помощью режимов циркуляции горячего воздуха или турбо-гриля используйте противень с высокими краями и решетчатой вставкой, который можно приобрести как дополнительный аксессуар.



Приготовление пиццы



Этот режим удобен для приготовления пиццы, пирогов с фруктами и ватрушек на противне, пирогов с различной начинкой и т.д. Этот режим является комбинацией режима циркуляции горячего воздуха и нагрева снизу.

Лучистый нагрев приводит к образованию хрустящей корочки и не дает тесту размокнуть.

i Два верхних уровня можно использовать для жарки мяса или выпечки, однако при этом не будет эффекта от лучистого нагрева. По истечении половины времени поменяйте противни местами.

Более подробные рекомендации приведены в соответствующей таблице.

Гриль



! Во время работы гриля духовка должна быть постоянно закрыта. При использовании гриля не оставляйте духовку без присмотра.

Тепло от верхних нагревательных элементов духовки нагревает расположенные ниже продукты. Конкретные рекомендации по выбору режимов, значений температуры и уровней для установки блюд приведены в соответствующей таблице по приготовлению в гриле.

Кнопкой переключения режимов выберите нужный вам режим гриля. Этот режим следует выбирать в зависимости от количества и толщины обрабатываемых продуктов.

Температуру можно выбирать в зависимости от вида продукта, поскольку термостат духовки поддерживает заданное значение температуры и во время работы гриля.

Турбо гриль

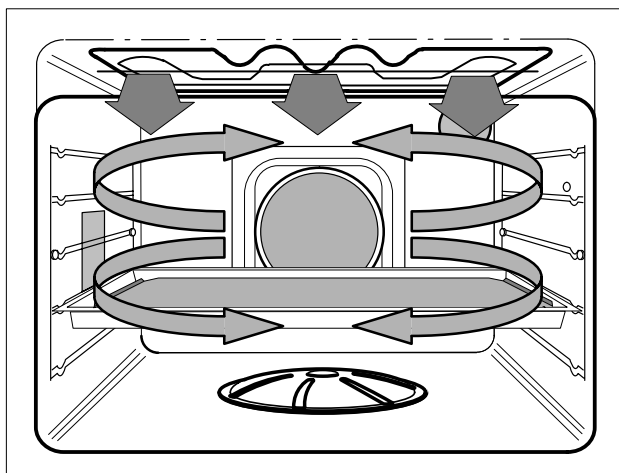
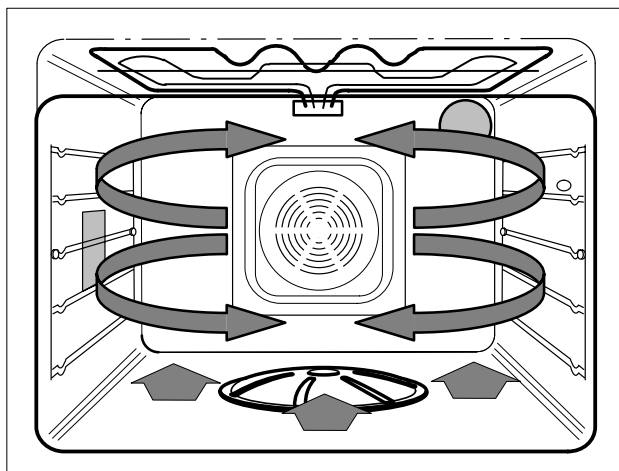


Для жарки продуктов большой толщины, таких как свиная корейка, нога или птица, рекомендуется использовать режим турбо-гриля при температуре около 180°C (см. соответствующую таблицу).

В этом режиме инфракрасный гриль используется в сочетании с вентилятором. Таким образом не только обжаривается верхняя часть продукта, но и обеспечивается интенсивное воздействие излучаемого грилем тепла на всю поверхность продукта.

Высокие куски мяса, такие как свиной, телячий или говяжий рулет, свиная корейка, нога или птица приобретают хрустящую корочку, но остаются сочными и нежными внутри. Этот режим приготовления можно также использовать для запеканок и суфле.

На уровень 1 или 2 установите противень для сбора сока и жира, а сверху установите решетку с приготовляемыми продуктами.



Малый и большой гриль

Оба режима гриля могут использоваться для обжаривания кусков небольшой толщины, таких как бифштексы, отбивные котлеты, сосиски, рыба, для поджаривания тостов, глазировки марцепанов, мороженого или поджаривания пудингов.

Поскольку излучаемое грилем тепло может обжаривать только верхнюю поверхность обрабатываемого продукта, по прошествии некоторого времени куски нужно переворачивать, см. также таблицы по приготовлению в гриле.

Устанавливайте решетку так, чтобы обрабатываемые продукты не находились слишком близко к нагревательному элементу. Решетку с приготавливаемыми продуктами в зависимости от толщины кусков следует устанавливать на уровень 4 или 5. Расстояние между продуктами и нагревательными элементами гриля можно регулировать, устанавливая решетку выпуклой стороной вверх или вниз. Ниже установите противень для сбора жира.

Если вам нужно несколько раз подряд воспользоваться режимом гриля на короткие промежутки времени, то решетку и противень следует мыть после каждого раза.

Малый гриль



Малый гриль гарантирует отличный результат при обработке небольших и тонких кусков мяса и разрезанных пополам цыплят, помещенных в середине решетки. Температура от 210 до 230°C.

Большой гриль



Для продуктов небольшой толщины (например, половинок цыплят), уложенных на всей площади решетки. В этом режиме инфракрасный гриль используется в сочетании с верхним нагревательным элементом.

Температура от 210 до 230°C.

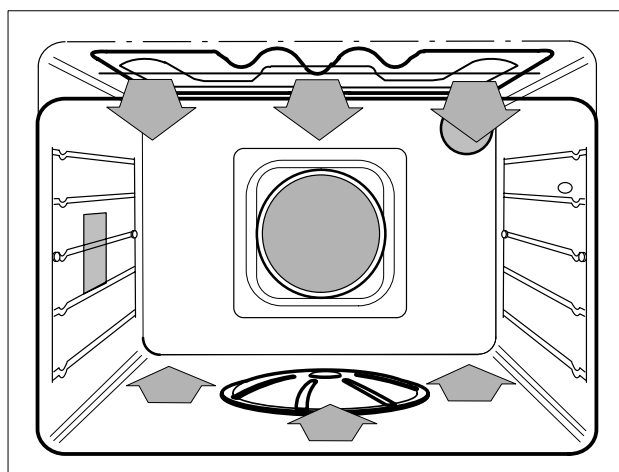
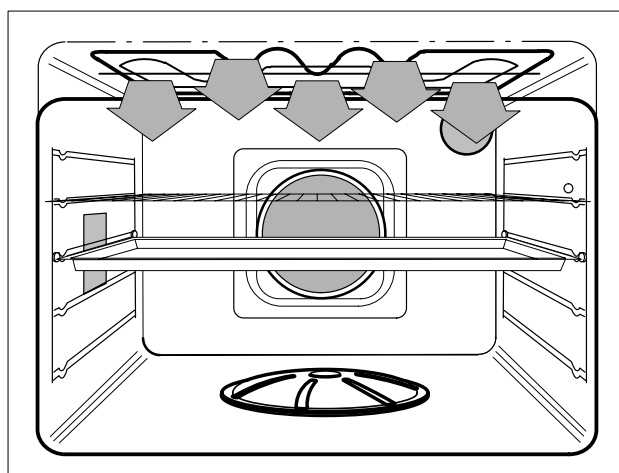
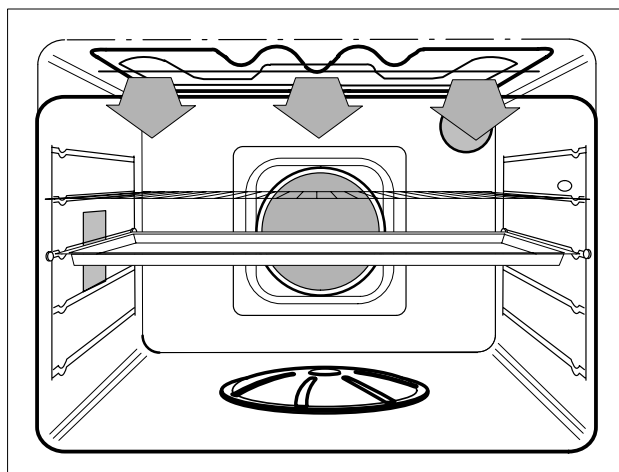
Верхний и нижний нагрев



Продукты нагреваются верхним и нижним нагревательными элементами. Можно устанавливать любую температуру в диапазоне от 40 до 230°C.

Выпечка и жарка мяса с использованием подачи тепла сверху и снизу возможна только на одном противне.

Конкретные рекомендации по выбору температуры и уровня для установки противня приведены в соответствующей таблице.



Сушка



В этом режиме работают нижний нагревательный элемент и вентилятор.

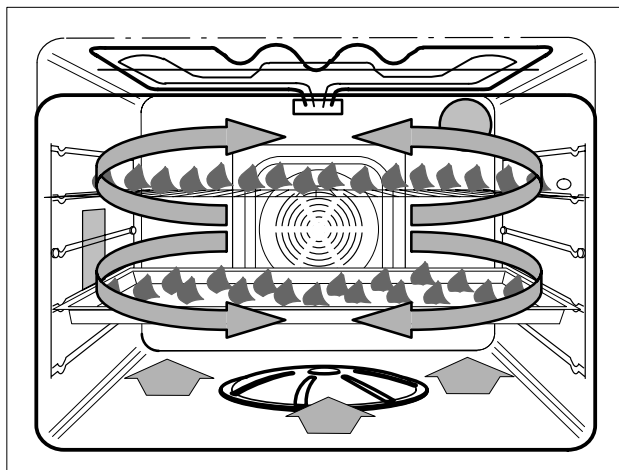
Для сушки устанавливайте противни на уровень 3 или 4. Время от времени меняйте противни местами.

Застелите противень фольгой и разложите на противне продукты в один слой близко друг к другу.

Противни для сушки можно заказать дополнительно.

i Оставьте дверцу духовки приоткрытой примерно на 2 см (вставьте деревянную ложку).

Незадолго до истечения времени сушки проверьте как высохли продукты: выньте из духовки 2-3 кусочка высушенных продуктов и сожмите их между большим и указательным пальцами. Не должно выступить никакого сока, но в то же время продукты не должны быть ломкими.



Приготовление при низкой температуре



“Lo”

При использовании этого режима жаркое получается очень нежным и остаётся очень сочным.

1. Кнопкой 5 выберите режим приготовления при низкой температуре. На дисплее появляется символ режима циркуляции горячего воздуха и индикация “Lo”.

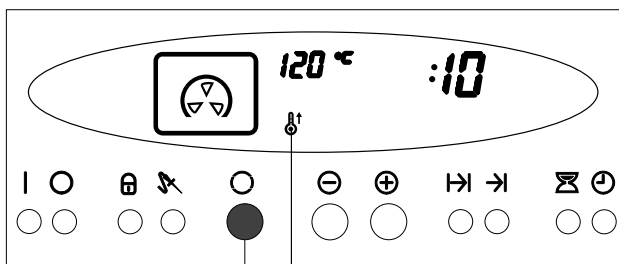
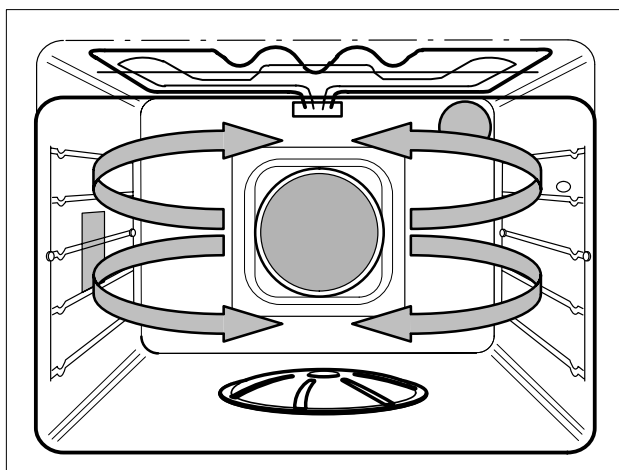
Через 4 секунды на 10 минут на дисплее загорается температура нагрева 120°C и :10 (время нагрева 10 минут). До достижения температуры 120° на дисплее также горит символ 11 (фаза нагрева), по окончании нагрева раздается звуковой сигнал. Затем в духовке постоянно поддерживается температура 80°C.

2. В это время обжарьте жаркое на хорошо разогретой сковороде и поместите его на блюдо для жарки или непосредственно на решетку и поместите блюдо в предварительно разогретый духовой шкаф.

3. На уровень 1 установите противень для сбора сока и жира.

Рекомендации по выбору времени приготовления приведены в соответствующей таблице.

До выключения духовки на дисплее горит символ режима приготовления, “Lo” и время до окончания приготовления.



5 11

Стерилизация (с помощью интервального пара)



Бланшированные овощи немного остудите под холодной водой и уложите в банки.

Приготовленные фрукты сразу уложите в банки.

i Используемые банки должны быть одного размера и не должны иметь никаких повреждений. Также проверьте, что резиновые уплотнения крышек не повреждены.

Заполните банки кипящим рассолом или сиропом на 3/4.

Установите противень на самый нижний уровень и установите на него банки.

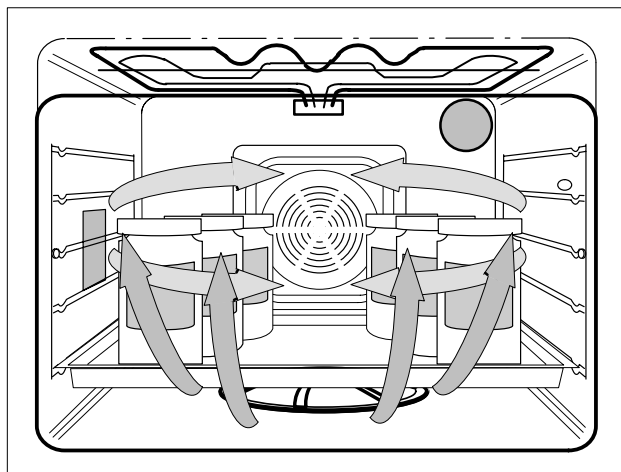
i Банки не должны касаться друг друга и стенок духовки.

Рекомендации по температуре и времени стерилизации приведены в соответствующей таблице.

i Во время стерилизации ни в коем случае не открывайте дверцу духовки.

По истечении времени стерилизации выньте банки из духовки и дайте им полностью остыть на деревянной или текстильной поверхности. Следите за тем, чтобы не было сквозняков.

Через несколько дней проверьте герметичность банок. Если банка плохо закрыта, то ее следует опять подвергнуть стерилизации или сразу употребить в пищу.



Общие рекомендации по приготовлению печеных и жареных блюд

Жарка мяса с использованием циркуляции горячего воздуха и нагрева сверху и снизу

Время обработки зависит от вида мяса, веса и толщины куска. Обычно время приготовления в расчете на 1 см толщины куска составляет:

| | |
|-------------------|-------------|
| говядина, дичь | 15-18 минут |
| свинина, телятина | 15-18 минут |
| филе, ростбиф | 10-12 минут |

Чем толще кусок, тем ниже должна быть температура приготовления.

Степень готовности мяса можно определить, надавив на него ложкой. Если мясо на ощупь плотное, то оно готово.

После выключения оставьте мясо в духовке еще на 10 минут, чтобы из него не вытек сок, когда вы будете нарезать его на куски.

Мясо, поджаренное на решетке

Положите мясо на решетку так, как оно будет подаваться на стол. Установите непосредственно под решетку противень для сбора сока.

Жарка на противне или в форме

Положите замороженную выпечку, например, пиццу, на закрытый фольгой противень (фольга предотвратит деформацию противня от большой разницы температур).

Положите кусок нежирного мяса, дичь или мясной рулет прямо на поддон для сбора жира или на противень.

Если мясо нужно жарить дольше часа, то соус следует добавить к мясу только в последние полчаса, подождать, пока он поджарится и затем добавить немного горячей воды.

Посуда для выпечки и жарки

Для запекания и жарки в режимах подачи горячего воздуха или приготовления пиццы вы можете использовать формы, покрытые как темной, так и светлой эмалью, посуду для запекания, жаропрочные формы и кастрюли. Пользуйтесь только теми жаропрочными формами для жарки мяса, которые предназначены для использования в духовке. Вместе с тем, противни и формы, покрытые светлой эмалью, увеличивают время приготовления. Следуйте инструкциям изготовителей посуды.

Посуда, с термоустойчивостью мин. 100°C подходит только для режима приготовления с помощью пара, для режима интервального пара она не подходит.

Формы для выпечки и блюда для жарки устанавливаются на решетку, вставленную в

направляющие соответствующего уровня.

Выбор температуры

В режиме циркуляции горячего воздуха тепловая обработка продукта происходит быстрее, поэтому устанавливайте температуру примерно на 25°C ниже, чем рекомендуется в рецептах для режима нагрева сверху и снизу.

Жировой фильтр

Жировой фильтр должен быть установлен при любых режимах жарки мяса с использованием режимов циркуляции горячего воздуха и турбогриля; при выпечке этот фильтр нужно снимать, поскольку он увеличивает время выпечки.

Предварительный нагрев

Поскольку заданная температура достигается очень быстро, для большинства операций выпечки или жарки нет необходимости предварительно разогревать духовку перед тем, как установить в нее противни с продуктами.

Мы рекомендуем предварительно разогревать духовку при приготовлении:

- мясных блюд, которые жарятся очень недолго, таких как филей, ростбиф, шницель или котлеты. При этом поры мяса быстрее закрываются и кусок остается сочным.

- фигурных бисквитов, которые легко растекаются, булочек, пирогов с начинкой и рулетов с вареньем.

Перед установкой противней с перечисленными блюдами духовка разогревается до тех пор, пока не раздастся короткий звуковой сигнал и не погаснет индикатор фазы нагрева.

Рекомендации по использованию таблиц

Если вы выберете слишком высокую температуру, то на поверхности пирога слишком быстро образуется корочка, пирог осядет или плохо поднимется, поскольку в тесте останется слишком много воды.


Если пирог печется слишком долго или не подрумянивается так, как нужно, то температуру можно увеличить.

Чтобы верхняя корочка пирога подрумянивалась более равномерно, нужно уменьшить температуру выпечки (примерно на 10°C). При этом необходимо увеличить время приготовления.

Возможно, что вам придется изменять время приготовления, несмотря на то, что вы точно следовали указаниям, приведенным в рецепте, поскольку это время зависит от таких факторов, как размер использованных яиц, качество муки и материала, из которого изготовлена форма.


Уход и очистка


Во время чистки все нагревательные элементы должны быть выключены. Убедитесь в том, что духовка остыла настолько, чтобы можно было прикасаться к ее внутренним частям без риска получить ожоги. Единственное, что может быть включено, это внутреннее освещение духовки.

 Приспособления для чистки паром или чистки под давлением непригодны для чистки духовки в связи с требованиями электрической безопасности.

Чистка внутренних эмалированных стенок

Тщательно и регулярно очищайте стенки духовки, когда они теплые или совсем остыли. Не нагревайте грязную духовку, чтобы грязь не запеклась.

 Для очистки от накипи ни в коем случае не используйте чистящие средства, вызывающие коррозию.

 Внутренние стенки духовки следует мыть губкой или тряпкой с теплым раствором моющего средства.

При необходимости сильные загрязнения следует предварительно намочить или включить на некоторое время режим работы духовки с паром. Для предотвращения образования накипи добавьте в воду для парогенератора несколько капель уксуса.

После этого стенки духовки следует обязательно промыть чистой водой и вытереть насухо.

Противни

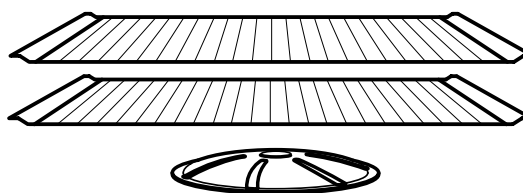
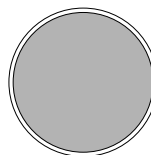
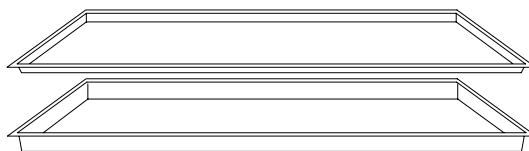
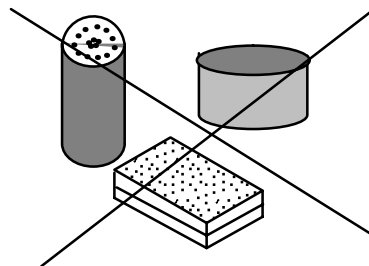
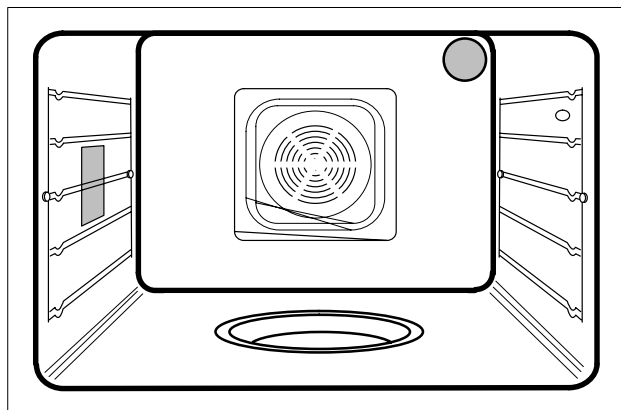
Противни можно мыть в теплом растворе жидкого моющего средства. Они не подлежат мойке в посудомоечной машине.

Жировой фильтр

После каждого использования мойте жировой фильтр при помощи мягкой щетки в горячем растворе моющего средства или в посудомоечной машине. При сильном загрязнении дайте фильтру отмокнуть, например, в горячем растворе чистящего средства.

Решетки и крышка парогенератора

Решетки и крышку парогенератора можно мыть в горячем растворе моющего средства или в посудомоечной машине.



Снятие и установка кронштейнов для установки принадлежностей

Для удобства чистки вы можете снять кронштейны со стенок духовки.

Для этого отверните выступающие резьбовые гайки, немного нажмите на кронштейн в направлении к задней стенке духовки, приподнимите и выньте его.

Кронштейны можно мыть в посудомоечной машине или с помощью мягкой щетки в горячем растворе жидкого моющего средства.

i Снимите силиконовые прокладки, помойте их отдельно и опять установите на место.

Для того, чтобы установить кронштейн на место, установите его на место его заднюю часть, затем затяните кронштейн на резьбовой стержень в передней части и плотно закрутите резьбовую гайку.

Парогенератор

! После каждого использования удаляйте воду из парогенератора губкой и при необходимости протирайте его, используя несколько капель уксуса.

Чтобы уменьшить образование накипи следует использовать только деминерализованную воду, например, из бытового устройства для очистки воды.

Для удаления возможных отложений накипи используйте чистую воду с добавлением уксуса.

! **Осторожно!** Химические средства очистки от накипи могут повредить эмалированное покрытие духового шкафа. Строго следуйте указаниям производителей средств.

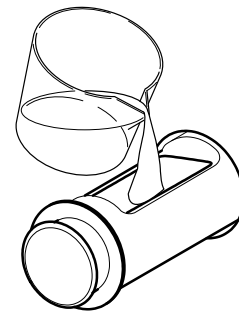
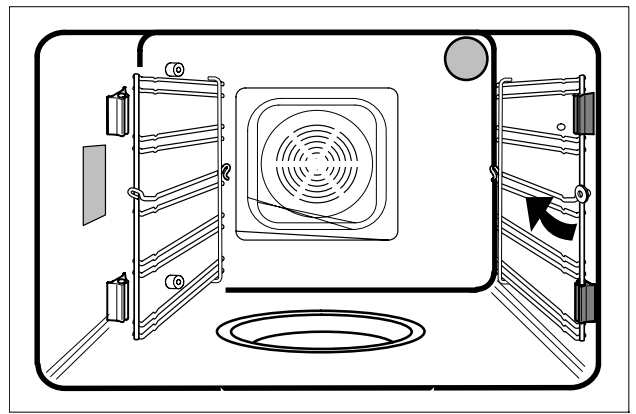
1. Налейте в контейнер парогенератора чистую воду с добавлением уксуса (прим. 2 дл).
2. Для очистки включите парогенератор примерно на 10 минут.

i Внутреннюю поверхность духовки тоже можно протереть этим уксусным раствором.

3. Удалите остатки уксусного раствора с помощью мягкой хорошо впитывающей губки.
4. Сполосните парогенератор чистой деминерализованной водой (1-2 дл).
5. Удалите воду из парогенератора губкой и вытрите его насухо.
6. Чтобы парогенератор полностью высох, оставьте дверцу приоткрытой примерно на 2 см (при закрывании дверцы вставьте деревянную ложку).

Панель управления и дверца духовки

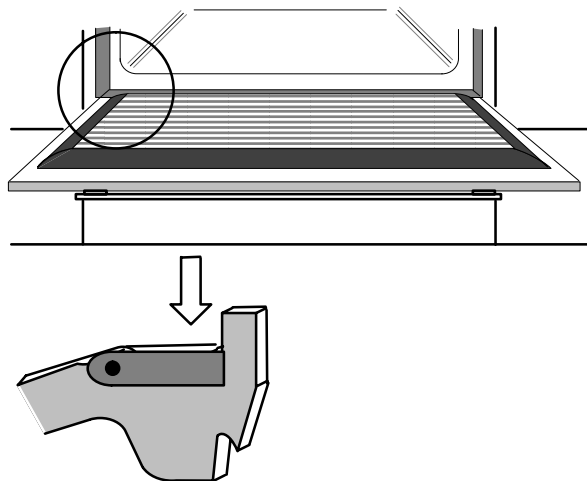
! Не забывайте о том, что нужно очищать уплотнитель дверцы и проема.



Панель управления и дверцу духовки нужно очищать при помощи теплого раствора моющего средства или средства для чистки стекла и вытирать насухо. Для чистки внутренней поверхности дверцы пользуйтесь только раствором моющего средства.

! Внутреннее стекло дверцы духовки имеет теплоотражающее покрытие. Агрессивные моющие средства и сильные царапины могут повредить это покрытие и привести к ухудшению теплоизоляции дверцы духовки.

Если вы очищаете дверцу, не снимая ее, проследите, что валик дверных петель плотно лежит на петле в направлении от дверцы к корпусу духовки.



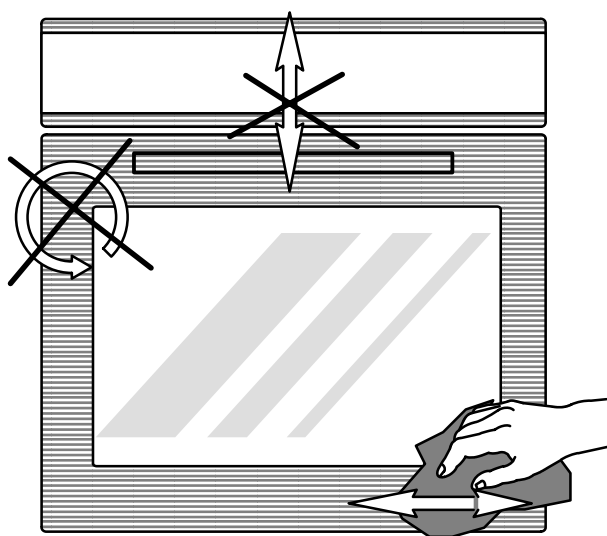
Духовки с наружными стенками из нержавеющей стали

! Во время чистки помните о том, что отделку стенок из нержавеющей стали (тонкие горизонтальные линии) нужно чистить только вдоль линий и нельзя чистить поперек. Не делайте круговых движений!

Легкие загрязнения удаляйте с помощью мягкой, чистой, влажной тряпки, особенно хорошо подходит ткань с микрофибрами.

Не пользуйтесь абразивными средствами и чистящими порошками.

При сильном загрязнении можно использовать имеющиеся в продаже специальные высококачественные средства для ухода за нержавеющей сталью. Следуйте инструкциям изготовителя чистящего средства или средства по уходу.



Замена лампочек внутреннего освещения духовки

STOP Перед тем, как приступить к замене лампы отключите прибор от сети. Для этого выньте вилку кабеля питания из розетки или выверните предохранитель.

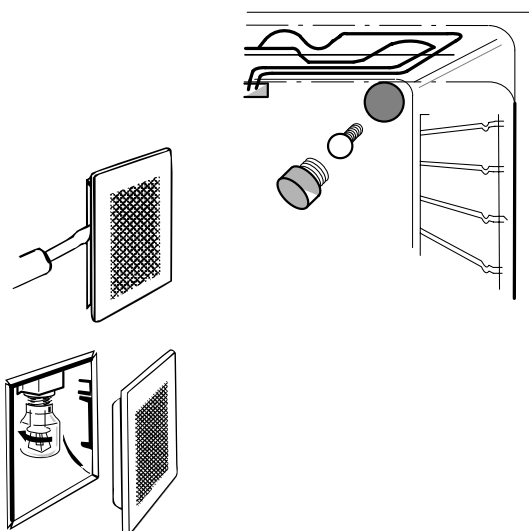
Вы можете заменить перегоревшую лампочку самостоятельно.

Для замены нужны термостойкие лампочки (300°C) с параметрами 25 Вт/ 220-240 В/ E14. Вы можете приобрести такие лампочки с магазинах электротоваров или в специализированных сервисных центрах.

Лампочка с круглой крышкой на задней стенке духовки:

Отвинтите круглую защитную стеклянную крышку, замените лампу и установите крышку на место.

Лампочка с прямоугольной крышкой на левой стенке духовки:



Снимите левый кронштейн для принадлежностей. Широкой отверткой или ножом осторожно подденьте защитную стеклянную крышку и выньте ее из крепления, замените лампочку и установите крышку на место.

Советы по решению практических проблем

| Практическая проблема | Возможная причина | Устранение |
|--|--|---|
| Пироги не поднимаются | Неправильно выбрана температура | Проверьте значение температуры по рецепту |
| Пирог или жаркое не подрумяниваются | Слишком низкая температура Неправильно выбрана форма для выпечки | Нужно увеличить температуру, определить состояние готовности блюда и, возможно, сократить время приготовления В режимах подачи тепла сверху и снизу следует использовать только формы с темным покрытием |
| Верхняя корочка пирога или жаркого становится слишком темной | Слишком высокая температура | Проверьте значение температуры по рецепту; следует уменьшить температуру и, возможно, увеличить время приготовления |
| Пирог или жаркое пересушены | Слишком длительное время приготовления из-за слишком низкой температуры | Проверьте значение температуры по рецепту; возможно, следует увеличить температуру и уменьшить время приготовления |
| Тесто для выпечки слишком жидкое | При повышении температуры не удастся достаточно уменьшить содержание воды Слишком жидкая закваска | Выберите более низкую температуру Приготовьте более густую закваску |

Полезные советы по решению технических проблем

| Техническая проблема | Возможная причина | Устранение |
|---|---|--|
| Встроенная духовка не работает | Обрыв в подаче питания | Проверьте исправность предохранителя |
| Несмотря на установку режима и температуры духовка не нагревается | Была установлена автоматическая программа с отсрочкой включения | Отмените настройки автоматической программы и при необходимости сделайте новые настройки |
| Не включается внутреннее освещение духовки | Перегорела лампочка | Замените лампочку, см. соотв. раздел |
| Не работает датчик температуры внутри продукта | Датчик не вставлен или вставлен плохо | Проверьте контакт в разъеме |
| Горит символ необходимости технического обслуживания | В соответствии с кодом неисправности | Обратитесь в сервисный центр |
| На дисплее мигает 12:00 | Обрыв в подаче питания | Установите правильное время суток (см. соотв. раздел на стр. 9) |



Нельзя пользоваться неисправной духовкой. В случае неисправности или сбоев в работе отсоедините прибор от сети или вывинтите предохранитель.

Не пытайтесь отремонтировать духовку самостоятельно. Неправильные действия могут привести к несчастным случаям и повреждению духовки.

Если не удастся устранить неисправность при помощи приведенных выше рекомендаций, обратитесь в ближайший авторизованный изготовителем сервисный центр (см. отдельный список сервисных центров).

Инструкции по установке

Встраивание

! При установке необходимо строго соблюдать общие правила эксплуатации электрических приборов, требования поставщика электропитания и требования настоящей инструкции по установке.

1. Вставьте прибор в предназначенную для него нишу.

Следите за тем, чтобы не защемить кабель прибора.

2. Закрепите духовку с обеих сторон минимум двумя винтами (детализированный чертеж А).

Подключение к электросети

Подключение духовки к сети должно быть выполнено квалифицированным электриком.

Для подачи питания следует использовать кабель типа H05VV-F или более высокого качества.

При подключении к электросети должно быть предусмотрено многополюсное устройство отключения с зазором между контактами не менее 3 мм, например, LS - автоматика, прерыватель или плавкий предохранитель.

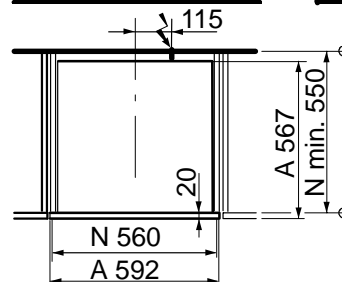
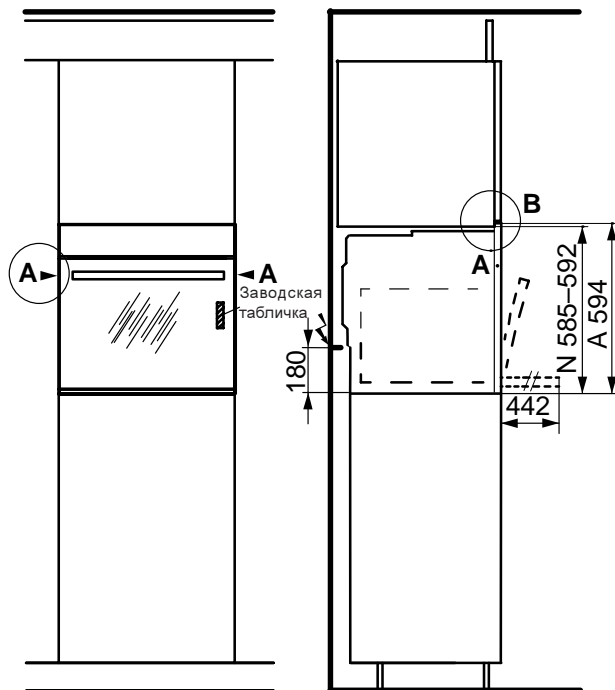
Клеммная коробка расположена под крышкой на задней стенке духовки.

Перед подключением следует убедиться в том, что напряжение, указанное на табличке с техническими данными прибора, - т.е. рабочее напряжение прибора - соответствует напряжению в сети.

В зависимости от имеющихся возможностей прибор должен быть подключен соответствии с приведенной на клеммной коробке диаграммой соединений.

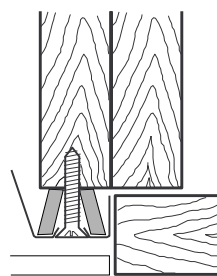
Кабель питания должен быть защищен при помощи устройства, предотвращающего его натяжение.

! В случае выхода прибора из строя его следует отключить от электросети.

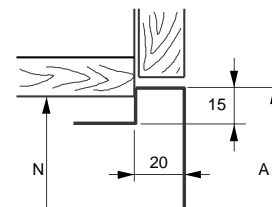


A= Прибор
N= Ниша

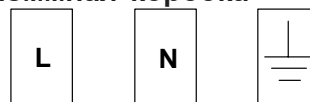
Чертеж А



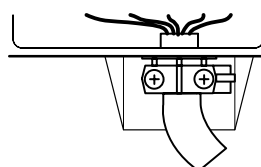
Чертеж В



Клеммная коробка



230V~, 16 A



Технические характеристики

Наружные размеры

| | |
|-----------------------------|---------|
| Ширина | 594 мм |
| Высота | 592 мм |
| Глубина | 567 мм |
| Глубина при открытой дверце | 1009 мм |
| Вес нетто | 44,0 кг |

Внутренние размеры духовки

| | |
|---------|--------|
| Ширина | 408 мм |
| Высота | 295 мм |
| Глубина | 406 мм |
| Объем | 49,0 л |

Нагрузка при подключении

| | |
|--------------------------------|---------|
| Верхний нагревательный элемент | 1000 Вт |
| Нижний нагревательный элемент | 1000 Вт |
| Задний нагревательный элемент | 2400 Вт |
| Режим приготовления пиццы | 3400 Вт |
| Парогенератор | 1800 Вт |
| Малый гриль | 1900 Вт |
| Большой гриль | 2900 Вт |
| Турбо гриль | 1800 Вт |

Директивы



Прибор соответствует следующим Директивам ЕЭС

Директива по приборам низкого напряжения 73/23/ЕЕС включая изменения 90/683/ЕЕС

Директива по электромагнитной совместимости 89/336/ЕЕС включая изменения 92/31/ЕЕС

Директива европейского союза по маркировке 93/68/ЕЕС

Запишите сюда технические данные с таблички, которая имеется на вашей духовке. Эта табличка находится справа на нижнем крае проема дверцы, ее видно, когда дверца духовки открыта.

Вас могут попросить указать эти данные


- при заполнении заявки на ремонт
- при оформлении заказа на запасные части
- при консультации по техническим вопросам

| | |
|-------------------|----------------|
| Electrolux | Prod-nr: |
| kW V ~50Hz | Serie |
| EZ 13 Typ | EOB 998 |

- Время приготовления приведено только для ориентира. Реальное время будет зависеть от размера и количества продуктов.

| Приготовление с помощью пара | Режим работы  | Время в мин | Уровень |
|---|---|-------------|---------|
| Ризотто | | 25 – 30 | 2 |
| Рис | | 35 – 40 | 2 |
| Полента, мамалыга | | 35 – 40 | 2 |
| Картофель в мундире | | 35 – 45 | 2 |
| Соленый картофель | | 35 – 40 | 2 |
| Квашеная капуста | | 50 – 60 | 2 |
| Рататуй | | 25 – 30 | 2 |
| Брюссельская капуста | | 30 – 35 | 2 |
| Кочан цветной капусты | | 20 – 25 | 2 |
| Помидоры | | 15 – 20 | 2 |
| Кольраби, сельдерей, фенхель | | 35 – 40 | 2 |
| Свекла | | 60 – 70 | 2 |
| Цукини | | 20 – 25 | 2 |
| Морковь | | 30 – 35 | 2 |
| Размораживание и приготовление овощей | | 30 – 35 | 2 |
| Бланширование фасоли | | 20 – 22 | 2 |
| Бланширование овощей | | 12 – 15 | 2 |
| Ореховый ветчинный окорок 1 кг | | 50 – 65 | 2 |
| Консервированная свинина 600-1000 г | | 45 – 55 | 2 |
| Колбасный сыр подогретый, порезанный кусками в 1 см | | 20 – 25 | 2 |
| Венские сосиски | | 15 – 20 | 2 |
| Гальские сосиски | | 25 – 30 | 2 |
| Ваудосские сосиски | | 25 – 35 | 2 |
| Свиные сосиски | | 20 – 25 | 2 |
| Форель 250-300 г | | 20 – 25 | 2 |
| Рыбное филе | | 10 – 15 | 2 |





- Время приготовления приведено только для ориентира. Реальное время будет зависеть от размера и количества продуктов.

| Интервальный пар | Режим работы  | Темп-ра в °С | Время в мин | Уровень |
|--|--|---------------------|--------------------|----------------|
| Разогревание готовых блюд, 6 тарелок диам. 24 см | | 140 | 15 – 20 | 1, 3 +5 |
| Жареная свинина 1 кг | | 180 | 55 – 65 | 2 |
| Ростбиф 1 кг | | 180 | 55 – 65 | 2 |
| Жареная телятина 1 кг | | 180 | 45 – 55 | 2 |
| Колбасный сыр сырой 500 г | | 180 | 30 – 40 | 2 |
| Консервированная свинина 600-1000 г, вымачивание 2 часа | | 180 | 35 – 45 | 2 |
| Курица 1 кг | | 180 | 45 – 55 | 2 |
| Утка 1,5-2 кг | | 180 | 55 – 65 | 2 |
| Гусь 3 кг | | 170 | 130 – 170 | 1 |
| Картофельное суфле, Картофельное суфле с луком-пореем | | 180 | 40 – 50 | 2 |
| Запеканка из макарон | | 180 | 35 – 45 | 2 |
| Лазанья | | 180 | 45 – 50 | 2 |
| Хлеб 500-1000 г | | 190 – 200 | 50 – 60 | 2 |
| Булочки 50-60 г | | 200 – 210 | 20 – 25 | 2 |

- Время приготовления приведено только для ориентира. Реальное время будет зависеть от размера и количества продуктов.
- Перед переключением на режим приготовления с помощью пара температура в середине куска мяса должна достигнуть 60-63°C.

| Приготовление с помощью пара и циркуляция горячего воздуха последов. | Режим работы | Темп-ра в °С | Время в мин для мяса | Режим работы | Время в мин для мяса с гарниром | Уровень |
|---|---|---------------------|-----------------------------|---|--|----------------|
| Ростбиф 1 кг Брюссельская капуста, кукуруза |  | 180 | 50 – 60 |  | 30 – 35 | 1 3 |
| Жареная свинина 1 кг Картофель, овощи, подливка |  | 180 | 40 – 50 |  | 30 – 35 | 1 3 |
| Жареная телятина 1 кг Рис, овощи |  | 180 | 40 – 50 |  | 30 – 35 | 1 3 |
| Курица 1 кг, жареный картофель Помидоры с кожицей |  | 190 | 40 – 50 |  | 30 10 | 1 4 |








- Время и температуры приготовления приведены только для ориентира.
- Рекомендуемый режим приготовления, температура, время и уровень обозначены жирным шрифтом.
- Если рядом со значением температуры имеется символ *, это означает, что требуется предварительный разогрев духовки до этой температуры.

| Выпечка и жарка | Режим работы | | | | | | | | |
|---|--|----------------|--------------|--|----------------|---|---|-------------|--|
| | Нагрев сверху и снизу  | | | Горячий воздух (ГВ)  | | (ГВ)  | (ГВ)  | | |
| | Темп в °С | Время в мин | 1 уровень | Темп в °С | Время в мин | 1 уровень | 2 уровня | 3 уровня | |
| Плоские пироги и пироги с начинкой (натертое и слоеное тесто) без жирового фильтра | | | | | | | | | |
| Со св. фруктами и глазурью | 210* | 35 – 40 | 2 | 190* | 35 – 40 | 2 | 2 + 4 | — | |
| С заморож. фруктами и глазурью | 230* | 35 – 40 | 2 | 200* | 35 – 40 | 2 | — | — | |
| Французский пирог (без глазури) | 220* | 40 – 45 | 2 | 200* | 40 – 45 | 2 | — | — | |
| Творожный торт | 210* | 40 – 45 | 2 | 180* | 40 – 45 | 2 | — | — | |
| Пирог с грибами | 220* | 25 – 30 | 2 | 200* | 35 – 40 | 2 | — | — | |
| Пирог с брокколи и луком-пореем | 180* | 45 – 50 | 2 | 170 | 45 – 50 | 2 | — | — | |
| Пирог с сюрпризом | 180* | 45 – 50 | 2 | 170 | 45 – 50 | 2 | — | — | |
| Пироги и торты (бисквит, жидкое и сдобное тесто) без жирового фильтра | | | | | | | | | |
| Бисквитный торт | 170* | 30 – 35 | 2 | 160* | 40 – 45 | 3 | — | — | |
| Бисквитный рулет | 220* | 6 – 10 | 3 | 200* | 7 – 10 | 3 | — | — | |
| Кекс с дыркой посередине | 170* | 60 – 65 | 2 | 160 | 65 – 70 | 2 | — | — | |
| Яблочный пирог (жидкое тесто) | 170* | 50 – 55 | 2 | 160 | 40 – 45 | 3 | — | — | |
| Апельсиновый фигурный пирог | 180 | 20 – 25 | 3 | 170 | 20 – 25 | 3 | — | — | |
| Мраморный кекс | 170 | 60 – 70 | 2 | 160 | 60 – 70 | 2 | — | — | |
| Тирольский пирог | 170 | 65 – 70 | 2 | 160 | 65 – 70 | 2 | — | — | |
| Кокосовый торт | 170 | 60 – 65 | 2 | 160 | 60 – 65 | 2 | — | — | |
| Пресный пирог | 170 | 60 – 65 | 2 | 160 | 55 – 60 | 3 | — | — | |
| Ореховый торт | 170 | 60 | 2 | 160 | 65 | 2 | — | — | |
| Выпечка (заварное, сдобное тесто, безе) без жирового фильтра | | | | | | | | | |
| Эклеры | 200* | 35 – 40 | 3 | 180 | 35 – 40 | 3 | 2 + 4 | — | |
| Корж из сдобного теста | 180* | 20 – 25 | 2 | 160 | 20 – 25 | 2 | — | — | |
| Сдобное пирожное | 180* | 20 – 25 | 2 | 170 | 20 – 25 | 3 | 1 + 4 | — | |
| «Птичьи гнезда» | 180* | 20 – 25 | 3 | 160* | 20 – 25 | 3 | 2 + 4 | — | |
| Безе | 90 | 2h – 3h | 3 | 90 | 2h – 3h | 3 | 1 + 4 | 1+3+5 | |
| Слоеное тесто без жирового фильтра | | | | | | | | | |
| Печенье | 200* | 10 – 12 | 3 | 190* | 10 – 12 | 3 | 1 + 4 | 1+3+5 | |
| Ветчина ок. 10-15 г | 200* | 16 – 20 | 3 | 190* | 16 – 20 | 3 | 1 + 4 | 1+3+5 | |
| Колбаски ок. 10-15 г | 200* | 16 – 20 | 3 | 190* | 16 – 20 | 3 | 1 + 4 | 1+3+5 | |
| Свинина в тесте | 200* | 40 – 45 | 2 | 190* | 40 – 45 | 2 | — | — | |
| Колбаски в тесте | 200* | 20 – 25 | 3 | 190* | 20 – 25 | 3 | 1 + 4 | 1+3+5 | |

- Время и температуры приготовления приведены только для ориентира.
- Рекомендуемый режим приготовления, температура, время и уровень обозначены жирным шрифтом.
- Если рядом со значением температуры имеется символ *, это означает, что требуется предварительный разогрев духовки до этой температуры.

| Выпечка и жарка | Режим работы | | | | | | | |
|---|--|----------------|--------------|--|----------------|---|---|-----------------------------|
| | Нагрев сверху и снизу  | | | Горячий воздух (ГВ)  | | (ГВ)  | (ГВ)  | |
| | Темп в °С | Время в мин | 1 уровень | Темп в °С | Время в мин | 1 уровень | 2 уровня | 3 уровня |
| Дрожжевое тесто | | | | | | | | без жирового фильтра |
| Сладкое тесто 400-600 г | 180* | 35 – 40 | 2 | 170 | 35 – 40 | 2 | — | — |
| Пирог с медом | 190* | 18 – 20 | 3 | 180* | 18 – 20 | 3 | — | — |
| Кекс с дыркой посередине | 170* | 50 – 60 | 2 | 160 | 50 – 55 | 2 | — | — |
| Косичка 500 г | 190* | 35 – 40 | 2 | 180 | 35 – 40 | 2 | — | — |
| Вегли | 200* | 25 – 25 | 2 | 180* | 20 – 25 | 3 | 1 + 4 | — |
| Сладости со всего света | | | | | | | | без жирового фильтра |
| Банановый пирог (Америка) | 170* | 70 | 2 | 160* | 70 | 2 | — | — |
| Кокосовый пирог (Бразилия) | 170 | 45 – 50 | 2 | — | — | — | — | — |
| Линцкий пирог (Австрия) | 170 | 40 – 45 | 2 | 160 | 40 – 45 | 3 | — | — |
| Торт Захер (Австрия) | 170 | 50 | 2 | 160 | 50 | 3 | — | — |
| Саварин (Франция) | 170 | 25 | 2 | — | — | — | — | — |
| Рождественская выпечка | | | | | | | | без жирового фильтра |
| Сдобное печенье | 170* | 15 – 18 | 3 | 160* | 18 – 20 | 3 | 2 + 4 | 1+3+5 |
| Высушенное печенье | 160* | 15 – 20 | 3 | 140* | 15 – 18 | 3 | 2 + 4 | 1+3+5 |
| Имбирный пряник до 100 г | 170* | 15 – 20 | 3 | 160* | 15 – 25 | 3 | 2 + 4 | 1+3+5 |
| Анисовое печенье Сушите печенье всю ночь на вощенной бумаге | 160* | 12 – 15 | 3 | 130* | 12 – 15 | 3 | 2 + 4 | 1+3+5 |

- Время и температуры приготовления приведены только для ориентира.
- Рекомендуемый режим приготовления, температура, время и уровень обозначены жирным шрифтом.
- Если рядом со значением температуры имеется символ *, это означает, что требуется предварительный разогрев духовки до этой температуры.

| Выпечка и жарка | Режим работы | | | | | | | | |
|---|--|----------------|--------------|--|----------------|--------------|--|---|--|
| | Нагрев сверху и снизу  | | | Горячий воздух (ГВ)  | | | (ГВ)  | (ГВ)  | |
| | Темп в °С | Время в мин | 1 уровень | Темп в °С | Время в мин | 1 уровень | 2 уровня | 3 уровня | |
| Гарниры из овощей без жирового фильтра | | | | | | | | | |
| Бланшированный картофель | 220* | 30 – 35 | 3 | 200* | 30 – 40 | 3 | 1 + 4 | — | |
| Сырой картофель | 230* | 30 – 40 | 3 | 200* | 30 – 40 | 3 | 1 + 4 | — | |
| Мясо, птица, дичь с жировым фильтром | | | | | | | | | |
| Жареная свинина, 1 кг | 190* | 85 – 90 | 2 | 180* | 80 – 90 | 2 | — | — | |
| Жареная телятина, 1 кг | 190* | 70 – 85 | 2 | 180* | 65 – 75 | 2 | — | — | |
| Жареная говядина, 1 кг | 200* | 75 – 80 | 2 | 190* | 75 – 80 | 2 | — | — | |
| Мясной хлеб, 1 кг | 200* | 75 – 80 | 2 | 190* | 60 – 75 | 2 | — | — | |
| Свинина Тессоной (с беконом) | 200* | 60 – 65 | 2 | 190* | 60 – 65 | 2 | — | — | |
| Ростбиф, 1 кг | 210* | 25 – 30 | 2 | 200* | 25 – 30 | 2 | — | — | |
| Куриные нагетсы (положите фольгу на противень) | 230* | 13 – 16 | 3 | 230* | 13 – 15 | 3 | — | — | |
| Курица 1-1,2 кг | 190* | 50 – 60 | 2 | 180* | 50 – 55 | 2 | — | — | |
| Утка 1,5-2 кг | 180* | 65 – 75 | 2 | 170* | 60 – 65 | 2 | — | — | |
| Гусь, 3 кг | 180* | 140 – 190 | 1 | 170* | 140 – 190 | 2 | — | — | |
| Индейка 4,5-5,5 кг (толстая форма) | 160* | 210 – 230 | 2 | 150* | 190 – 220 | 2 | — | — | |
| Жареная оленина | 190* | 60 – 70 | 2 | 180* | 60 – 70 | 2 | — | — | |
| Приготовление при низкой температуре Режим работы | | | | | | | | | |
| Поджарьте на сковороде перед тем, как помещать в духовку | Нагрев сверху и снизу  | | | Горячий воздух (ГВ)  | | | (ГВ “Lo”)  | | |
| | Темп в °С | Время в мин | уровень | Темп в °С | Время в мин | уровень | Темп в °С | Время в мин | |
| с жировым фильтром | | | | | | | | | |
| Ростбиф, 1 кг | разогрев | | | 120* | 90 – 100 | 2 | — | — | |
| Жареная телятина, 1 кг | разогрев | | | 120* | 110 – 120 | 2 | — | — | |
| Жареная свинина, 1 кг | разогрев | | | 120* | 100 – 120 | 2 | — | — | |
| Филе говядины, 1 кг | разогрев | | | 120* | 90 – 100 | 2 | — | — | |
| | жарка | | | | | | | | |

- Время и температуры приготовления приведены только для ориентира.
- Если рядом со значением температуры имеется символ *, это означает, что требуется предварительный разогрев духовки до этой температуры.

| Приготовление пиццы | Режим работы | Темп-ра, °C | Время, мин | Уровень |
|---|--------------|-------------|------------|--------------------------------------|
| Плоский творожный пирог | | 180* | 40 – 45 | 2 |
| Плоский пирог со шпинатом | | 180* | 30 – 35 | 3 |
| Пирог со св. фр. и гл. на 1 полке Пирог со св. фр. и гл. на 2 полках | | 190* | 35 – 40 | Baking tin on 2 Baking tin on 2+4 |
| Пирог с заморож. фрукт. и глазурью | | 200* | 40 – 45 | Baking tin on 2 |
| Фрукт. пирог с глазурью в форме Ругех | | 200* | 35 – 40 | 1 |
| Пицца, круглая | | 200* | 8 – 10 | Baking tin on 2 |
| Пицца (на шамотном блюде) | | 230* | 7 – 9 | 1 |



| Турбогриль - с жировым фильтром - противень для сбора сока на 1 уровне | Режим работы | Темп-ра, °C | Время, мин | Уровень |
|--|--------------|-------------|----------------------|---------|
| Половина курицы | | 200 | 1. S. 17 2. S. 15 | |
| Курица 900-1000 г | | 160 | 50 | |
| Нашпигованный свиной рулет 2000 г | | 160 | 90 – 95 | |

| Гриль - с жировым фильтром - противень для сбора сока на 1 уровне - предварительный разогрев 3 мин | Режим работы | Темп-ра, °C | Время, мин | | Уровень |
|---|--------------|-------------|------------|-------|---------|
| | | | 1 ст. | 2 ст. | |
| 4-8 свиных отбивных | | 230 | 5 | 6 | |
| 2-4 свиных отбивных | | 230 | 5 | 6 | |
| 2 половины курицы | | 230 | 16 | 16 | |
| 4 половины курицы | | 230 | 20 | 18 | |
| 1-4 куриные бедра | | 230 | 15 | 15 | |
| 4-6 куриные бедра | | 230 | 16 | 15 | |
| Сосиски для жарки до 6 штук | | 230 | 6 | 6 | |
| Сосиски для жарки более 6 штук | | 230 | 6 | 6 | |
| Рулеты для жарки до 4 штук | | 230 | 12 | 9 | |
| Рулеты для жарки до 6 штук | | 230 | 12 | 9 | |
| Рыба целиком | | 230 | 12 | — | |
| Жареный хлеб (без начинки сверху) Предв. разогрев Гриль 5 минут | | 230 | 1 – 2 | 1 – 2 | |

Выпуклость решетки вниз

Выпуклость решетки вверх

- Время и температуры приготовления приведены только для ориентира.

| Стерилизация - Режим интервального пара, противень на самом низком уровне - Банки не должны касаться друг друга | Режим работы  | | | |
|---|--|------------|-------------|------------|
| | Темп-ра, °С | Время, мин | Время, мин | Время, мин |
| Ягоды | | | | |
| Клубника Голубика Малина Крыжовник | 140 – 150 | 35 – 45 | — | — |
| Зеленый крыжовник | 140 – 150 | 35 – 45 | 15 | — |
| Косточковые плоды | | | | |
| Косточковые плоды с жесткой кожурой Груша Айва Слива | 140 – 150 | 35 – 45 | 15 | — |
| Овощи | | | | |
| Морковь | 140 – 150 | 50 | 15 | 60 |
| Грибы | 140 – 150 | 45 | 30 | 60 |
| Пикули ассорти | 150 – 160 | 50 | 15 | — |
| Кольраби Фасоль Горошек Спаржа | 150 – 160 | 50 | 80 – 120 | 45 – 60 |
| Сушка | | | | |
| | Режим работы  | | | |
| | Темп-ра, °С | | Время, часы | |
| Овощи | | | | |
| Фасоль | 75 | | 6 – 8 | |
| Пеперони кусочками | 75 | | 5 – 6 | |
| Овощи для супа | 75 | | 5 – 6 | |
| Грибы | 50 | | 6 – 8 | |
| Травы | 40 – 50 | | 2 – 3 | |
| Фрукты | | | | |
| Слива | 75 | | 8 – 10 | |
| Абрикосы | 75 | | 8 – 10 | |
| Яблоки кружочками | 75 | | 6 – 8 | |
| Груши | 75 | | 6 – 9 | |