

Содержание

Русский	60
Как пользоваться настоящим руководством	6 1
Описание прибора	6 2
Панель управления	6 3
Первое использование духовки	6 4
Программирование духовки	6 8
Советы и рекомендации по использованию духовки	7 3
Таблицы приготовления	7 6
Чистка и техническое обслуживание	7 8
Что делать в случае неисправности	8 3
Сервис и запасные части	8 4
Технические данные	8 5
Указания для установщика	8 6
Встраивание	8 7

Правила техники безопасности - Встраиваемые духовые шкафы

Очень важно, чтобы Вы сохраняли данное руководство по эксплуатации для возможного использования в будущем. В случае продажи или передачи данного изделия другому владельцу или в случае, когда Вы переезжаете и оставляете духовку в старой квартире, позаботьтесь о том, чтобы новый владелец получил настоящее руководство по эксплуатации для ознакомления с работой прибора и правилами техники безопасности. Правила техники безопасности приводятся в интересах Вашей безопасности. Внимательно прочтите их перед тем, как приступать к установке духового шкафа и его эксплуатации.

Установка

- Любые операции по установке прибора должны проводиться квалифицированным электриком или компетентным специалистом.
- Установка и первоначальная регулировка Вашего духового шкафа должна выполняться в соответствии с текущими нормами и правилами и ТОЛЬКО квалифицированным специалистом. Особые инструкции для установщика приведены в настоящем руководстве по эксплуатации.
- В целях обеспечения гигиены и безопасности содержите прибор в чистоте. Чрезмерное количество остатков жира или пищи может привести к возгоранию.
- Никогда не закрывайте никакие части прибора алюминиевой фольгой.
- Уплотнения духового шкафа (если таковые имеются) следует мыть только водой с мылом.
- Никогда не используйте пар или паровое чистящее устройство для чистки прибора.
- Перед проведением любых работ по техническому обслуживанию духового шкафа или его чистке необходимо обесточить прибор и подождать, пока он остынет.

При эксплуатации

- Данный духовой шкаф предназначен только для приготовления пищи и не должен использоваться в каких-либо других целях.
- При открывании дверцы духового шкафа во время приготовления пищи или по окончании его стойте подальше от духового шкафа, чтобы дать выйти остаточному пару или теплу.
- Во время использования духовой шкаф нагревается и длительное время остается горячим. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора.
- Изменение характеристик духового шкафа или внесение каких-либо изменений в его конструкцию сопряжено с опасностью.
- Во время использования духовой шкаф нагревается и длительное время остается горячим.
- Если духовой шкаф не используется, убедитесь, что все регуляторы на панели управления находятся в положении «Выкл.».
- Убедитесь, что полки правильно установлены на свои места.
- Данный духовой шкаф (даже если он присоединен к электрической варочной панели) предназначен для питания однофазным напряжением 230 В с нейтральным проводом.


Безопасность детей

- Данный бытовой прибор предназначен для использования только взрослыми. Не позволяйте детям трогать регуляторы на панели управления или играть с духовым шкафом.
- Необходимо все время следить за детьми и не допускать, чтобы они дотрагивались до горячей поверхности или играли вблизи духового шкафа во время его работы, или до тех пор, пока он не остынет.
- Во время выпечки, жарки или приготовления блюд на гриле дверца духового шкафа и прочие его элементы нагреваются до очень высокой

температуры. Будьте осторожны и не подпускайте детей к духовому шкафу во время его работы. При подключении других приборов к розетке, находящейся вблизи духового шкафа, убедитесь, что их кабели питания не соприкасаются с горячими поверхностями духового шкафа и не заземлены его дверцей.

Техническое обслуживание

- Ремонт и техническое обслуживание данного изделия должны проводить специалисты из авторизованных сервисных центров и только с использованием оригинальных запчастей.
- Ни при каких обстоятельствах не следует пытаться отремонтировать изделие самостоятельно. Ремонт, выполненный некомпетентными лицами, может явиться причиной травм или серьезных повреждений изделия. Обращайтесь в ближайший авторизованный сервисный центр; при этом всегда настаивайте на использовании оригинальных запасных частей.

Символ  на самом изделии или его

упаковке указывает, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Вместо этого, его следует сдавать в соответствующий пункт приемки электрического и электронного оборудования для последующей утилизации. Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, Вы можете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы иметь место в противном случае. За более подробной информацией о правилах обращения с такими изделиями, их утилизации и переработки обращайтесь в местные органы власти, в службу по утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели данное изделие.

Как пользоваться настоящим руководством



Правила техники безопасности



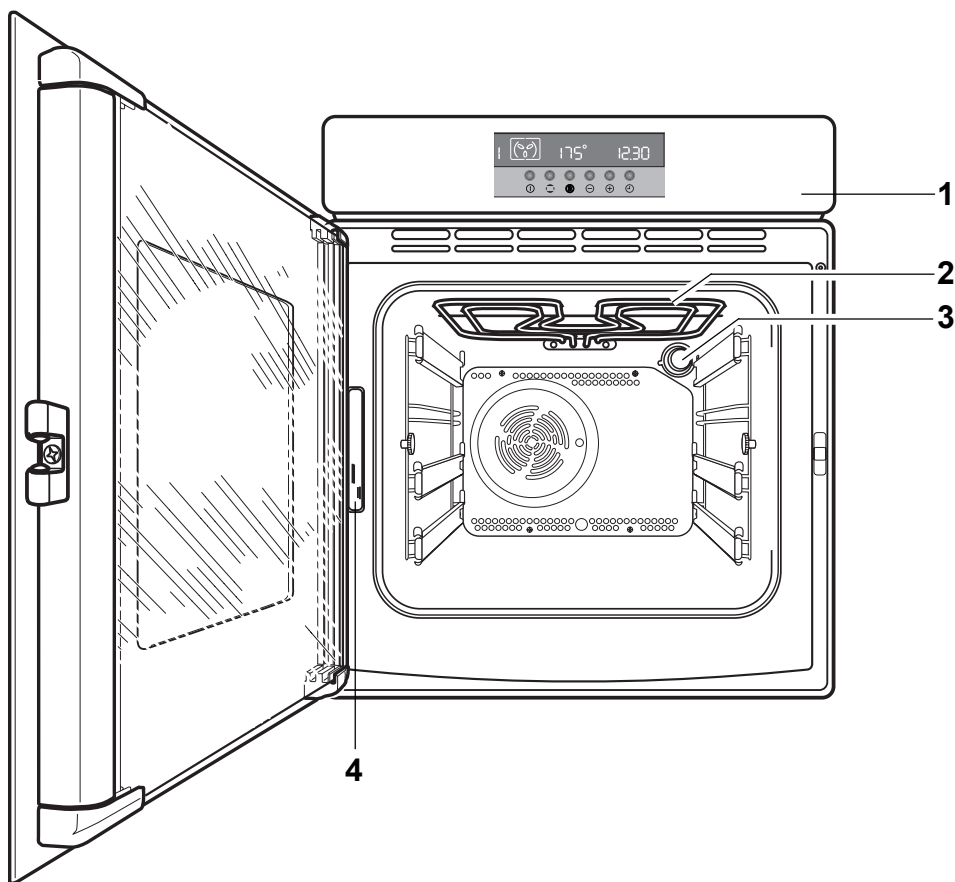
Пошаговые указания



Советы и рекомендации

ИЗГОТОВИТЕЛЬ:
ELECTROLUX HOME PRODUCTS ITALY S.p.A.
Viale Bologna, 298
47100 FORLÌ (Италия)

Описание прибора





1. Панель управления
2. Гриль
3. Лампочка внутреннего освещения
4. Табличка с техническими данными

Панель управления



Клавиши

1. КЛАВИША ВКЛ/ВЫКЛ
2. Клавиша выбора режима приготовления
3. Клавиша включения быстрого разогрева
4. Клавиша уменьшения “” (времени или температуры)
5. Клавиша увеличения “” (времени или температуры)
6. Таймер/ Время приготовления/ Окончание времени приготовления







Все режимы духового шкафа контролируются электронным программирующим устройством. Вы можете выбрать любое сочетание режима приготовления, температуры и временных параметров с автоматическим управлением.

ПРИМЕЧАНИЕ

В случае сбоя в электросети программатор сохранит все установки (время суток, параметры программы или действующую программу) в течение примерно 3 минут. При отсутствии электропитания в течение более продолжительного времени все эти установки будут аннулированы. При восстановлении электропитания цифры на индикаторе будут мигать; при этом потребуется вновь произвести установку таймера/часов.

Специальные функции


Следующие функции включаются путем одновременного нажатия двух клавиш:

- Блокировка от детей: нажмите клавишу  и клавишу “”;
- Звуковые сигналы при нажатии клавиш: нажмите клавишу  и клавишу “”;
- Демо режим: нажмите клавишу  и клавишу “”.


Первое использование духовки

После того, как духовой шкаф будет подключен к сети электропитания, на дисплее автоматически появится «12.00» и начнет мигать символ ► (Рис. 1), установите точное текущее время, нажимая клавиши “-” или “+” (Рис. 2).

Установка текущего времени :

а) нажмите клавишу  и, пока мигает символ ► (Рис. 1), установите точное текущее время, нажимая клавиши “-” или “+” (Рис. 2).




Через 5 секунд после того, как на дисплее появится текущее время суток, символ времени ► погаснет (Рис. 3).

б) если символ ► перестал мигать, нажмите клавишу  два раза.

Затем действуйте как указано в пункте а).

В это время может появиться неприятный запах. Это абсолютно **нормальное явление**, вызванное выгоранием остатков производственных материалов. Рекомендуется перед тем, как приступить к эксплуатации духовки, дать ей поработать пустой.

Для этого выполните следующие действия:

- нажмите клавишу  для включения духовки.
- два раза нажмите клавишу  и выберите режим “Традиционное приготовление пищи”  (Рис. 4).
- установите температуру 250 °С с помощью клавиши увеличения “+”.
- дайте духовке поработать **пустой** в течение примерно 45 минут.
- откройте окно для проветривания помещения.

Повторите данную процедуру для режима конвекционного нагрева и для режима полного гриля в течение приблизительно 5-10 минут.

После проведения данной процедуры подождите, пока духовой шкаф остынет, и затем протрите его изнутри мягкой тряпкой, смоченной в теплом мыльном растворе.

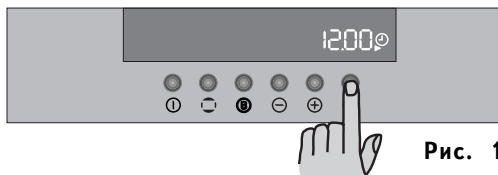


Рис. 1

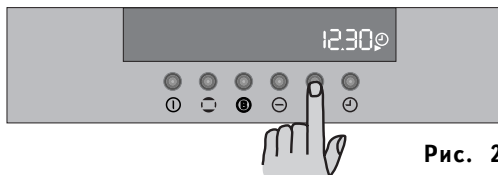


Рис. 2



Рис. 3

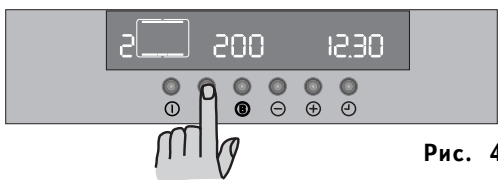


Рис. 4



Перед первым использованием духовки необходимо тщательно промыть ее принадлежности.



При открывании дверцы духовки всегда следует брать за середину ручки (Рис. 5).

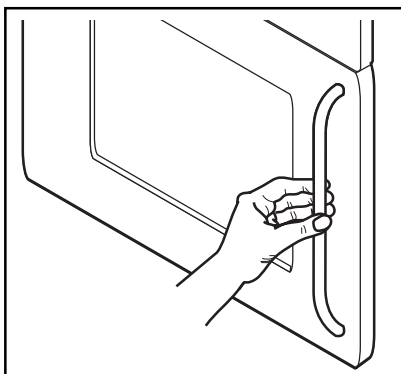


Рис. 5

Клавиша “Вкл./ Выкл.”

Перед заданием какого-либо режима приготовления или программы духовку следует включить. При нажатии клавиши

① на дисплее появится символ духовки и загорится внутреннее освещение духовки.



Чтобы выключить духовку, достаточно в любой момент нажать клавишу ①. Любой режим приготовления или заданная программа будут остановлены, освещение духовки выключится, и на дисплее будет отображаться только текущее время суток.



Выключить духовку можно в любое время.

Выбор режима приготовления



Режим приготовления

1) Включите духовку нажатием клавиши ①.



2) Нажимая клавишу , выберите нужный режим приготовления. Каждый раз при нажатии клавиши  на дисплее будет появляться символ режима приготовления, а слева от него - соответствующий данному режиму номер (Рис. 6).

3) Если заводская настройка температуры Вам не подходит, с помощью клавиш “” или “” выставьте нужную температуру. При однократном нажатии на клавишу значение температуры изменяется на 5 градусов.

- Как только духовка начинает нагреваться,

высота столбика на символе термометра  постепенно изменяется, показывая температуру, до которой нагрелась духовка; Когда достигается необходимая температура, подается кратковременный звуковой сигнал, при этом символ термометра  будет гореть постоянно.

Установка температуры

Нажмите клавиши “” и “” для увеличения или уменьшения предварительно установленной температуры в то время, пока мигает символ “°” (Рис. 7). Максимальная температура равна 250°C.

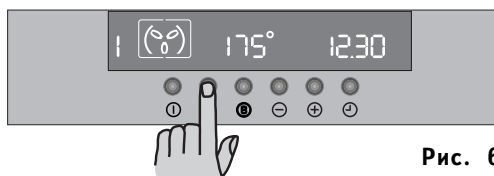


Рис. 6

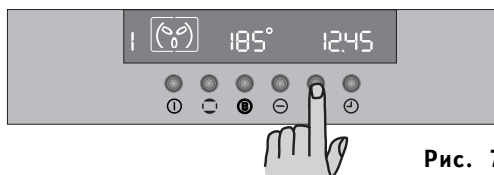





Рис. 7

Внизу приведен список символов режимов приготовления и их значение.

1  **Конвекционный нагрев** - данный режим позволяет вам жарить или жарить и печь одновременно, используя любую полку, притом, что отсутствует смешение запахов различных продуктов. Заводская настройка температуры: 175°C

2  **Традиционное приготовление пищи** - тепло поступает от верхнего и нижнего нагревательных элементов, что обеспечивает равномерный нагрев внутри духовки. Заводская настройка температуры: 200°C

Нагревательный элемент гриля (одинарный) - используется для

3  приготовления на гриле небольшого количества пищи. Заводская настройка температуры: 250°C


Конвекционный гриль - этот режим предлагает альтернативный способ приготовления пищи, обычно ассоциирующийся с приготовлением на гриле. Нагревательный элемент гриля и вентилятор духовки работают одновременно, обеспечивая циркуляцию горячего воздуха вокругготавливаемых продуктов. Заводская настройка температуры: 180°C

Для этого режима максимальная температура составляет 200°C.


Режим приготовления пиццы - нижний нагревательный элемент обеспечивает непосредственное нагревание низа пиццы или пирогов, в то время как вентилятор обдувает горячим воздухом начинку пиццы или пирога.


Заводская настройка температуры: 175°C


Полный гриль - в этом режиме будет включен нагревательный элемент (двойной) полного гриля. Рекомендуется для приготовления

6  большого количества пищи. Заводская настройка температуры: 250°C

Нижний нагревательный элемент - тепло поступает только от нижнего нагревательного элемента, что позволяет довести блюдо до готовности. Заводская настройка температуры: 250°C




7  **Верхний нагревательный элемент** - тепло поступает только от верхнего нагревательного элемента, что позволяет довести блюдо до готовности. Заводская настройка температуры: 250°C


8  **Размораживание** - вентилятор духовки работает без нагрева, при этом в духовке поддерживается комнатная температура. Данный режим наиболее подходит для продуктов, которые могут быть повреждены при воздействии тепла, например, печенья с кремом, замороженных пирожных, кондитерских изделий, хлеба и других изделий из дрожжевого теста.

9 

Программирование духовки

Установка таймера



- 1) Нажмите клавишу , чтобы выбрать функцию таймера (Рис. 8). Начнет мигать соответствующий символ , а на панели управления появится величина “0.00”.
- 2) Нажмите клавишу “” для выбора нужного времени. Максимальное время составляет 23 часа 59 минут. Через 3 секунды после установки таймер начнет работать (Рис. 9).
- 3) По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал.
- 4) Для отключения звукового сигнала нажмите любую клавишу.

 При этом **НЕ** произойдет выключения духовки, если она включена.


Таймер можно использовать и при выключенной духовке.


Использование или изменение настроек таймера:

Нажимайте клавишу  до тех пор, пока не начнут мигать символы  и .

Теперь можно изменить ранее выполненные настройки таймера с помощью клавиш “” или “”.

Отмена функции «таймер»:

Нажимайте клавишу  до тех пор, пока не начнут мигать символы  и .

С помощью клавиши “” уменьшайте время, пока на дисплее не появится величина “0.00” (Рис. 10).

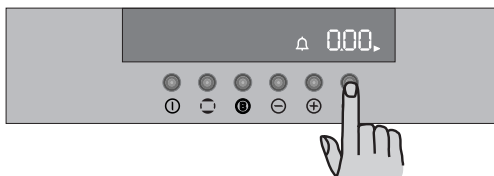


Рис. 8

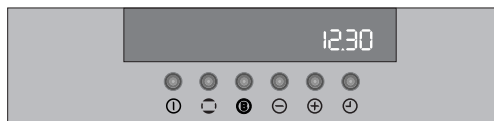


Рис. 9

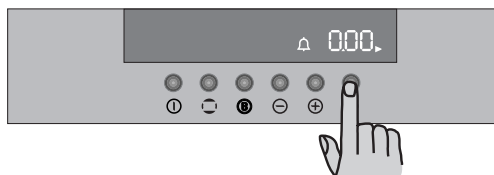






Рис. 10

Программирование автоотключения духовки

- 1) Поставьте блюдо в духовку, включите духовку, выберите режим приготовления и при необходимости отрегулируйте температуру (Рис. 11).
- 2) Нажмите клавишу , чтобы выбрать функцию «время приготовления» (Рис. 12). Начнет мигать символ «времени приготовления» , а на дисплее панели управления появится величина “0.00”.
- 3) Пока мигает символ , с помощью клавиши “” установите нужное время. Максимальное время составляет 23 часа 59 минут. Через 3 секунды программатор начнет работу.
- 4) По истечении времени приготовления духовка автоматически выключится и раздастся звуковой сигнал; при этом на панели управления появится величина “0.00”.
- 6) Для отключения звукового сигнала, нажмите любую клавишу.

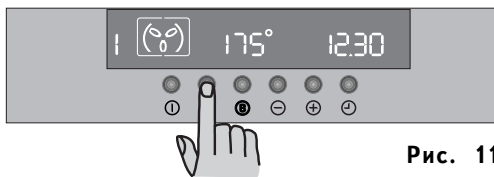


Рис. 11

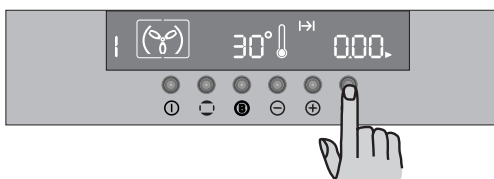



Рис. 12

Отмена времени приготовления:

- нажимайте клавишу  до тех пор, пока не начнет мигать символ .
- С помощью клавиши “” уменьшайте время до тех пор, пока на дисплее не появится величина “0.00” (Рис. 13).

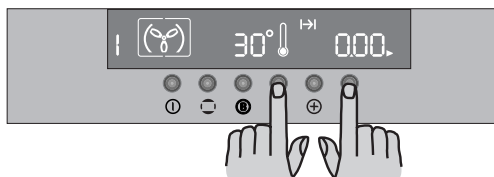





Рис. 13

Программирование автовключения и автоотключения духовки

- 1) Установите время приготовления, как указано в предыдущем разделе.
- 2) Нажимайте клавишу  до тех пор, пока не выберете функцию «окончание времени приготовления»  и пока не начнет мигать соответствующий символ. На дисплее панели управления появится время окончания приготовления (т.е. текущее время + время приготовления - Рис. 14).
- 3) С помощью клавиши “” задайте необходимое время окончания приготовления.
- 4) Через 3 секунды после того, как будут выполнены настройки, программатор начнет работать.
- 5) Духовка включится и выключится автоматически. По окончании приготовления раздастся звуковой сигнал.
- 6) Для отключения звукового сигнала нажмите любую клавишу.

Для того, чтобы отменить программу, просто отмените время приготовления.

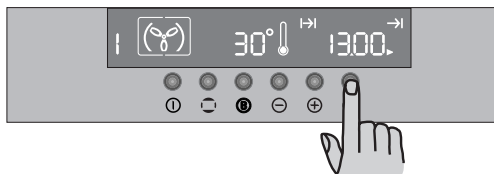


Рис. 14

Специальные функции

Функция предохранительного отключения

При внесении каких-либо изменений в заводские настройки духовка автоматически отключается через интервалы, указанные в таблице (Рис. 15).



Рис. 15

Если установится температура:	духовка отключится:
250°C	через 1 1/2 часа
от 200 до 245°C	через 5,5 часов
от 120 до 195°C	через 8,5 часов
менее 120°C	через 12 часов

Функция использования




остаточного тепла

В том случае, если установлено точное время приготовления пищи, духовка автоматически отключается на несколько минут раньше установленного времени. При этом блюдо доводится до готовности с помощью остаточного тепла без использования электроэнергии. Все текущие параметры будут отображаться на дисплее до тех пор, пока не истечет время приготовления.



Данная функция не включается, если время приготовления менее 15 минут.

Функция блокировки от детей

Во избежание включения духовки детьми можно заблокировать ее органы управления.

- 1) Выключите духовку, нажав клавишу .
- 2) Одновременно нажмите клавиши  и  и удерживайте их нажатыми в течение 3 секунд. Раздастся звуковой сигнал и на дисплее появится надпись "SAFE" (Блокировка) (Рис. 16).
- 3) Теперь духовка заблокирована. При этом невозможно ни выбрать режим приготовления, ни установить температуру.

Снятие блокировки духовки:

Одновременно нажмите клавиши  и  и удерживайте их нажатыми в течение 3 секунд. Раздастся звуковой сигнал и надпись «SAFE» (блокировка) погаснет. Теперь духовкой снова можно пользоваться в обычном режиме (Рис. 17).

Функция быстрого разогрева

После того, как был выбран режим приготовления и установлена температура, духовка будет постепенно нагреваться до заданной температуры. В зависимости от выбранных режима приготовления и температуры это займет от 10 до 15 минут.

Если необходимо, чтобы духовка нагрелась до заданной температуры за более короткое время, используйте функцию быстрого разогрева.


- 1) Включите духовку, нажав клавишу .
- 2) Выберите режим приготовления и установите необходимую температуру, как описано в предыдущих разделах.



Рис. 16



Рис. 17

- 3) Устанавливайте температуру с помощью клавиш “⊖” или “⊕”. Заданная температура появится на дисплее.
- 4) Нажмите клавишу **Ⓟ**. Дисплей температуры покажет “FNU” (Рис. 18).
- 5) Нажмите клавишу **Ⓛ** после этого символ “” будет мигать в течение примерно 10 секунд. Теперь можно установить нужную температуру с помощью клавиш “⊖” или “⊕”.
- 6) По достижении нужной температуры раздастся кратковременный звуковой сигнал, а дисплей температуры снова покажет заданную температуру.

Данная функция может использоваться при любом режиме приготовления и при любой температуре.

Код ошибки

Электронное программирующее устройство постоянно проводит диагностику системы. Если какие-то параметры неверны, контрольное устройство остановит работу духовки, а на дисплее появится соответствующий код ошибки (буква “E” с последующими цифрами - см. Рис. 20).

Для получения более подробной информации обращайтесь к главе «Что делать в случае неисправности» на стр. 83.

Предохранительный термостат

Данная духовка оснащена предохранительным термостатом. В случае неисправности основного термостата, что может привести к перегреву прибора, это предохранительное устройство отключит духовку от электропитания. Если это произойдет, обратитесь в ближайший сервисный центр. Ни при каких обстоятельствах не пытайтесь устранить неисправность самостоятельно.

Демо режим

Данная функция может использоваться в магазинах для демонстрации работы духовки; при этом не происходит потребления электроэнергии (за исключением энергии, потребляемой для ее внутреннего освещения). Для активизации этой функции прибор должен находиться в режиме ожидания.

— Нажмите клавиши **⊕** и “**Ⓟ**” и держите их нажатыми в течение приблизительно 2 секунд (Рис. 19). При этом раздастся кратковременный звуковой сигнал..

— Нажмите клавишу **Ⓛ** - на дисплее появится символ “id” .

Могут быть выбраны все режимы духового шкафа.

Символ термометра перестанет мигать, а вместо символа “id” на дисплее появятся цифры. **Для отмены Демо режима снова выполните вышеописанные процедуры.**



Рис. 18



Рис. 19



Рис. 20

Охлаждающий вентилятор

Данная духовка оснащена охлаждающим вентилятором, предназначенным для охлаждения передней панели, регуляторов и ручки дверцы духовки. После выключения духовки или гриля вентилятор может продолжать работать до тех пор, пока не будет достигнута нормальная температура.

Советы и рекомендации по использованию духовки



Во время приготовления пищи дверца духовки всегда должна быть закрыта.

Духовка оснащена уникальной системой, обеспечивающей естественную циркуляцию воздуха и непрерывное удаление пара.

Данная система позволяет готовить пищу во влажной среде, сохраняя ее нежной внутри и образуя хрустящую корочку снаружи. Кроме того, время приготовления пищи и потребление электроэнергии сведено к минимуму. Во время приготовления пищи может образовываться пар, который выходит при открывании дверцы духовки. Это совершенно нормальное явление. **Однако при открывании дверцы во время приготовления или после его окончания стойте подальше от духовки, чтобы дать выйти остаточному пару или теплу.**

Традиционное приготовление

Поскольку тепло в таком режиме подается и снизу, и сверху, блюда желательно располагать на центральных направляющих. Если требуется, чтобы блюдо больше тепла получало снизу или сверху, пользуйтесь верхними или нижними направляющими.

Конвекционный нагрев

С помощью вентилятора, встроенного в заднюю стенку духовки, в зону приготовления пищи равномерно подается нагретый воздух. Тепло при этом быстро и равномерно распределяется по всему объему духовки. Это означает, что Вы можете готовить одновременно несколько различных блюд, располагая их на разных уровнях (Рис. 21). Конвекционный нагрев обеспечивает быстрое устранение влаги и создает достаточно сухой воздух в духовке, что препятствует смешению запахов и вкусов различных блюд.

Возможность готовить на нескольких уровнях означает, что Вы можете одновременно приготовить несколько различных блюд или испечь до 3 противней печенья и мини-пицц для немедленного употребления в пищу или глубокой заморозки.

Естественно, Вы можете использовать

духовку для приготовления продуктов и на одном уровне. В этом случае для удобства наблюдения за ходом приготовления рекомендуется располагать блюдо на нижних направляющих. Кроме того, применение конвекционного нагрева особо рекомендуется при стерилизации консервов, приготовлении фруктов - в сиропе, а также при сушке грибов.

Гриль

При приготовлении на гриле мяса или рыбы их необходимо смазать маслом и уложить на решетку. Уровень зависит от толщины куска. Во избежание образования дыма и неприятного запаха при этом рекомендуется всегда устанавливать на самый нижний уровень поддон для сбора жира, в который следует налить немного воды.

Конвекционный гриль

При использовании данной функции максимальная температура не должна превышать 200°C.

Нагревательный элемент полного гриля и вентилятор духовки работают попеременно, обеспечивая обдув блюда горячим воздухом. При этом уменьшается необходимость следить за приготовлением блюда и переворачивать его. Вы можете использовать конвекционный гриль для приготовления всех блюд, которые Вы обычно готовили на традиционном гриле, за исключением тостов и стейков с кровью.



Рис. 21

Размораживание

Вентилятор духовки работает без нагрева, при этом в духовке поддерживается комнатная температура.

Некоторые рекомендации

Выпечка

Для выпечки требуется умеренно высокая температура (обычно в пределах 150-200°C). Кроме того, духовку следует предварительно разогревать - в течение примерно 10 минут. Не следует открывать дверцу духовки, если еще не прошло 3/4 заданного времени приготовления.

Песочное тесто следует поместить в форму или на противень и выпекать в течение примерно 2/3 полного времени приготовления, после чего следует добавить начинку.

Оставшееся время приготовления зависит от вида начинки (джем, фрукты, т.д.). Убедитесь, что у теста правильная консистенция, так как добавление в него излишнего количества воды ведет к ненужному увеличению времени приготовления. Хорошо замешанное тесто поэтому должно тяжело отставать от ложки или взбивалки.

Если три противня заняты пирожными и пирогами одновременно, рекомендуется установить дополнительный противень между двумя нижними уровнями (Рис. 21).

Приготовление мяса и рыбы

Для приготовления в духовке следует брать не менее 1 кг мяса, иначе оно получится пересушенным. Парное мясо, приготовляемое "с кровью", т.е. то, которое получается хорошо прожаренным снаружи, но очень сочным изнутри, требует высокой температуры приготовления (200-250°C).

Светлое мясо, птицу и рыбу, наоборот, следует жарить при низкой-температуре (150-175°C).

Ингредиенты соуса или подливки добавляют к мясу сразу только в том случае, если время его приготовления не велико.

В противном случае их следует добавлять в последние полчаса. Готовность мяса можно легко проверить, надавив на него ложкой; если ложка не вдавливается в мясо, значит, оно хорошо прожарено. Ростбиф и филе, которые внутри должны остаться розовыми,

следует жарить в течение более короткого времени.

Мясо можно готовить на противнях или непосредственно на решетке - в этом случае под ней следует установить поддон для сбора жира и сока.

Если Вы готовите очень жирное мясо, положите мясо на решетку гриля, а ниже установите поддон для сбора жира, чтобы не испачкать духовку.

После того, как мясо готово, перед тем, как нарезать его, следует подождать не менее 15 мин для того, чтобы из него не вытекал сок.

Во избежание образования дыма рекомендуется налить немного воды в поддон, установленный для сбора жира, и несколько раз добавлять воду в процессе приготовления, если она испаряется слишком быстро.

Перед тем, как накрывать на стол, блюда можно подогревать в духовке при минимальной температуре.



Внимание! - Запрещается помещать на дно духовки какие-либо предметы, а также накрывать его алюминиевой фольгой, т.к. это может привести к чрезмерному возрастанию температуры, -что отрицательно скажется на качестве приготовления пищи, а также может привести к повреждению эмалированного покрытия духовки. Всегда располагайте сковороды, теплостойкую посуду и алюминиевую фольгу на решетке, установленной на одной из полок духовки.

Время приготовления

Время приготовления зависит от вида, состава и объема продукта. Рекомендуется внимательно проследить за первыми разами приготовления пищи и записать результаты, чтобы в дальнейшем при тех же условиях приготовления того же блюда добиться того же результата.

Только опыт поможет вам внести необходимые изменения в рекомендуемые значения температуры и времени приготовления, приведенные в таблицах.

Телескопические держатели противней

Уровни 1, 2 и 4 оборудованы телескопическими держателями противней для обеспечения большего удобства при установке или вынимании противней.

Полностью выдвиньте правый и левый телескопические держатели противней, как показано на рисунке 22.

Установите решетку или противень на телескопические держатели, затем осторожно задвиньте их внутрь духовки (Рис. 22).



Не пытайтесь закрывать дверцу духовки если телескопические держатели противней не полностью задвинуты внутрь духовки. Это может привести к повреждению эмали и стекла.

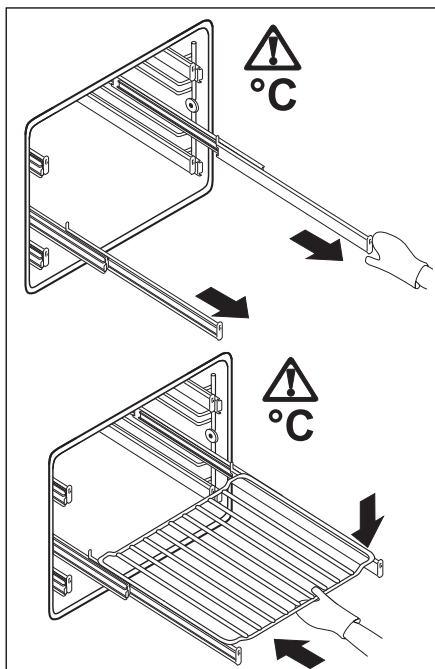





Рис. 22

Таблицы приготовления

i Приведенные в таблицах значения времени не включают в себя время предварительного разогрева духовки. Мы рекомендуем перед началом приготовления предварительно разогревать духовку в течение 10 минут.

Традиционное приготовление и конвекционный нагрев

Вес (г)	БЛЮДО	Традиционное приготовление		Конвекционный нагрев		Время приготовления  минут	ПРИМЕЧАНИЯ
		Уровень	темп. °С	Уровень	темп. °С		
							
	ВЫПЕЧКА						
	Взбитое тесто	2	170	2 (1 и 3)*	160	45 ~ 60	В форме
	Песочное тесто	2	170	2 (1 и 3)*	160	20 ~ 30	В форме
	Творожный пирог	1	160	2	150	60 ~ 80	В форме
	Яблочный пирог	1	180	2 (1 и 3)*	170	40 ~ 60	В форме
	Штрудель	2	175	2	150	60 ~ 80	
	Пирог с вареньем	2	175	2 (1 и 3)*	160	30 ~ 40	
	Фруктовый пирог	1	175	1	160	45 ~ 60	На сковороде
	Бисквит	1	175	2 (1 и 3)*	160	30 ~ 40	В форме
	Рождественский пирог	1	170	1	160	40 ~ 60	В форме
	Сливовый пирог	1	170	1	160	50 ~ 60	На сковороде
	Кексы	2	175	2 (1 и 3)*	160	25 ~ 35	В форме
	Печенье	2	160	2 (1 и 3)*	150	20 ~ 30	На противне
	Меренги	2	100	2 (1 и 3)*	100	90 ~ 120	На противне
	Сдобные булочки	2	190	2 (1 и 3)*	180	12 ~ 20	На противне
	Кондитерские изделия: Пирожные	2	200	2 (1 и 3)*	190	15 ~ 25	На противне
	ХЛЕБ И ПИЦЦА						
1000	Белый хлеб	1	190	2	180	40 ~ 60	1-2 куска
500	Ржаной хлеб	1	190	1	180	30 ~ 45	В сковороде
500	Булочки	2	200	2 (1 и 3)*	175	20 ~ 35	6-8 штук
250	Пицца	1	210	2 (1 и 3)*	190	15 ~ 30	В сковороде
	ОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ						
	С начинкой						
	Макаронная запеканка	2	200	2 (1 и 3)*	175	40 ~ 50	В форме
	Пирог с овощами	2	200	2 (1 и 3)*	175	45 ~ 60	В форме
	Пироги с заварным кремом	1	200	2 (1 и 3)*	180	35 ~ 45 В форме	
	Лазанья	2	180	2	160	45 ~ 60	В форме
	Трубочки из теста с начинкой	2	200	2	175	40 ~ 55 В форме	
	МЯСО						
1000	Говядина	2	190	2	175	50 ~ 70	На решетке
1200	Свинина	2	180	2	175	100 ~ 130	На решетке
1000	Телятина	2	190	2	175	90 ~ 120	На решетке
1500	Английский ростбиф						
1500	с кровью	2	210	2	200	50 ~ 60	На решетке
1500	средне прожаренный	2	210	2	200	60 ~ 70	На решетке
1500	хорошо прожаренный	2	210	2	200	70 ~ 80	На решетке
2000	Свиная лопатка	2	180	2	170	120 ~ 150	С корочкой
1200	Свиная рулька	2	180	2	160	100 ~ 120	2 штуки
1200	Баранина	2	190	2	175	110 ~ 130	Нога
1000	Курица	2	190	2	175	60 ~ 80	Целиком
4000	Индейка	2	180	2	160	210 ~ 240	Целиком
1500	Утка	2	175	2	160	120 ~ 150	Целиком
3000	Гусь	2	175	2	160	150 ~ 200	Целиком
1200	Кролик	2	190	2	175	60 ~ 80	Кусками
1500	Заяц	2	190	2	175	150 ~ 200	Кусками
800	Фазан	2	190	2	175	90 ~ 120	Целиком
	Мясной рулет	2	180	2	160	40 ~ 60	В сковороде
	РЫБА						
1200	Форель/Лещ	2	190	2 (1 и 3)*	175	30 ~ 40	3-4 штуки
1500	Тунец/Лосось	2	190	2 (1 и 3)*	175	25 ~ 35	4-6 филе

(*) При одновременном приготовлении нескольких блюд рекомендуется размещать их на уровнях, указанных в скобках.

i Приведенные в таблицах температуры являются только ориентировочными. В зависимости от индивидуальных предпочтений может возникнуть необходимость увеличить или уменьшить температуру. Приведенные в таблицах значения времени не включают в себя время предварительного разогрева духовки. Мы рекомендуем перед началом приготовления предварительно разогревать духовку в течение 10 минут.

Грилевание -

БЛЮДО	Количество		Грилевание		Время приготовления  (минут)	
	Штук	Вес	Уровень 	темп.°С	Верхняя сторона	Нижняя сторона
Филе	4	800	3	макс.	12 ~ 15	12 ~ 14
Бифштекс	4	600	3	макс.	10 ~ 12	6 ~ 8
Сосиски	8	—	3	макс.	12 ~ 15	10 ~ 12
Свиная отбивная	4	600	3	макс.	12 ~ 16	12 ~ 14
Курица (разрезанная на две части)	2	1000	3	макс.	30 ~ 35	25 ~ 30
Кебаб	4	—	3	макс.	10 ~ 15	10 ~ 12
Курица (грудка)	4	400	3	макс.	12 ~ 15	12 ~ 14
Гамбургеры	6	600	3	макс.	10 ~ 15	8 ~ 10
Рыба (филе)	4	400	3	макс.	12 ~ 14	10 ~ 12
Сэндвичи	4-6	—	3	макс.	5 ~ 7	—
Тосты	4-6	—	3	макс.	2 ~ 4	2 ~ 3

Конвекционный гриль

БЛЮДО	Количество (г)	Полка уровень	Темп. °С	Время в минутах	
				нижняя сторона	верхняя сторона
Жаркое (индейка)	1000	3	200	30 ~ 40	20 ~ 30
Курица (разрезанная на две части)	1000	3	200	25 ~ 30	20 ~ 30
Куриные ножки	—	3	200	15 ~ 20	15 ~ 18
Перепела	500	3	200	25 ~ 30	20 ~ 25
Овощи на гриле	—	3	200	20 ~ 25	—
Королевские креветки	—	3	200	15 ~ 20	—
Макрель	—	3	200	15 ~ 20	10 ~ 15
Ломтики рыбы	800	3	200	12 ~ 15	8 ~ 10

Режим приготовления пиццы

Вес (г)	БЛЮДО	Режим приготовления пиццы		Время приготовления  минут	ПРИМЕЧАНИЯ
		Уровень 	темп. °С		
700	Пицца, большая	1	200	15 ~ 25	В сковороде
500	Пицца, маленькая	1	200	10 ~ 20	В форме или на решетке
500	Булочки	1	200	15 ~ 25	В форме

Чистка и техническое обслуживание



Перед выполнением любой чистки отключите духовку и подождите, пока она остынет. Не используйте пар или паровые чистящие устройства для выполнения чистки данной духовки.

- При использовании **чистящих** аэрозолей, будьте осторожны, чтобы они не попали на нагревательные элементы или на датчик термостата.
- Ни в коем случае не используйте **абразивные вещества**, стальные губки или средства с **отбеливателем**, т.к. они могут повредить эмалированные поверхности и стекло дверцы духовки.

Чистку следует выполнять после того, как духовка остыла. Для чистки эмалированных частей используйте теплую воду с добавлением чистящего средства. Не следует использовать абразивные вещества, такие как стальные губки, кислоты и т.д., так как они могут повредить поверхности прибора. После использования промывайте части из нержавеющей стали водой, а затем насухо протирайте их мягкой тканью или кусочком замши.

В случае трудновыводимых пятен вы можете использовать обычные неабразивные - моющие средства или специальные моющие средства для нержавеющей стали, имеющиеся в продаже. В качестве альтернативного средства можно использовать капельку горячего уксуса.

При чистке дверцы духового шкафа со стеклянной крышкой используйте только теплую воду; следите за тем, чтобы не применять для этого грубую ткань или абразивные вещества.

Горячие соки плодов (например, лимонов, слив и т.д.) могут вызвать появление --трудновыводимых пятен на эмалированной поверхности; однако такого рода пятна на блестящей поверхности эмали не сказываются на работе духовки.

Тщательную чистку духовки следует выполнять после каждого ее использования.

В этом случае загрязнения удаляются значительно легче, кроме того предотвращается их выгорание при последующем использовании духовки.

Чистка дверцы духовки

Нижеприведенные указания служат в качестве руководства по разборке дверцы.



Если дверца Вашей духовки была перевешена на другую сторону, имейте в виду, что все упоминания левой и правой сторон следует поменять местами.

Рисунок 23. Правой рукой придерживайте перфорированную алюминиевую планку ("А"), а левой рукой вытяните держатель "В" внутренних стекол.

Надавите на держатель вправо, чтобы высвободить его, и затем поднимите.

Рисунок 24. Снимите перфорированную алюминиевую планку "А" с держателя "С".

Рисунок 25. Крепко держа внутреннее стекло "D" левой рукой, вытяните держатель "С" из его первоначального положения.



Крепко держите стекло "D", чтобы не допустить его опрокидывания и падения.

Рисунок 26. Крепко возьмитесь за стекло "D" обеими руками и выньте его со своего места.

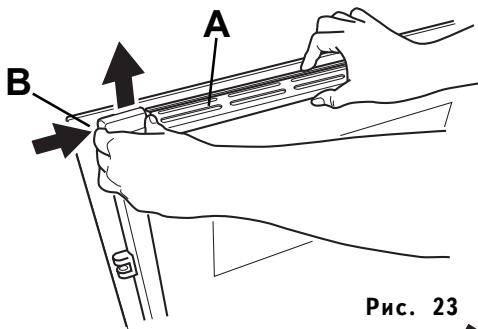


Рис. 23

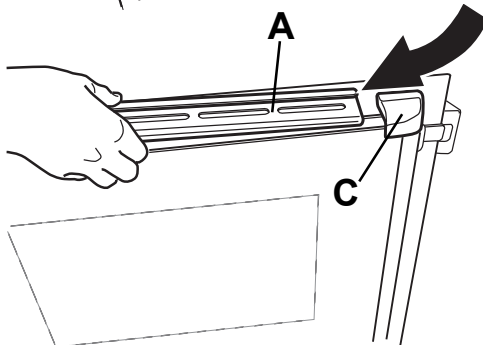


Рис. 24

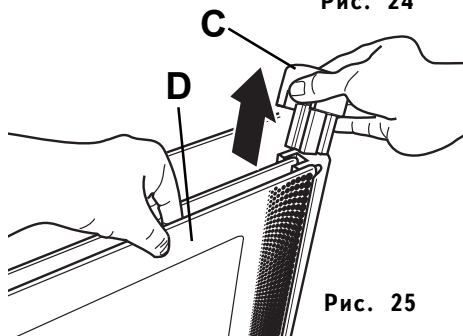


Рис. 25

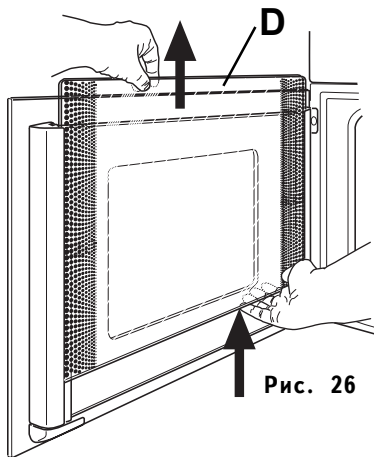


Рис. 26

Рисунок 27. Крепко возьмитесь обеими руками за второе внутреннее стекло “Е” и снимите его со своего места.

После снятия внутренних стекол выполните чистку дверцы духовки и стекол.

Мы рекомендуем использовать для чистки дверцы духовки только влажную губку; после чистки насухо протрите ее мягкой тряпкой. Ни в коем случае не используйте стальные губки, кислоты или абразивные средства, т.к. они могут повредить поверхность духовки.

После чистки установите оба внутренних стекла на свое место.

i При правильной установке внутреннего стекла “Е” (не имеющего полосок вдоль краев) белая точка должна находиться в его верхнем правом углу.

При правильной установке внутреннего стекла “D” (с полосками вдоль краев) поверхность с полосками должна быть обращена к дверце духовки так, чтобы при прикосновении к видимой поверхности легкая шероховатость шелкотрафаретной печати не чувствовалась на ощупь.

После установки на место внутренних стекол вставьте на свое место держатель “С” и затем:

Рисунок 28. установите правый конец алюминиевой планки “А” в соответствующий паз держателя “С”.

Рисунок 29. установите левый конец алюминиевой планки “А” в соответствующий паз держателя “В”. Теперь установите держатель “В” на его первоначальное место и убедитесь в том, что вся конструкция хорошо и надежно закреплена.

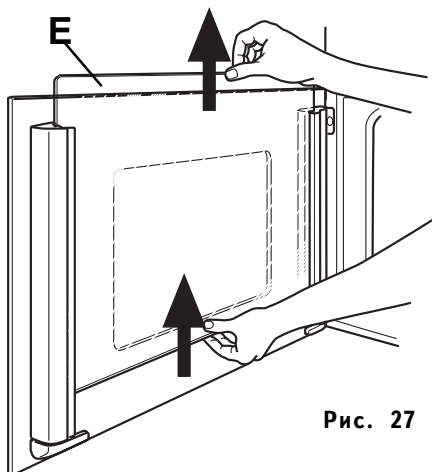


Рис. 27

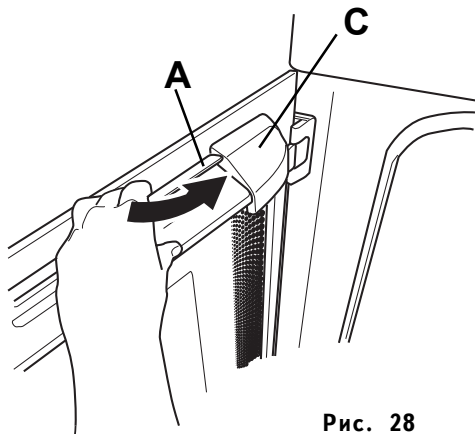


Рис. 28

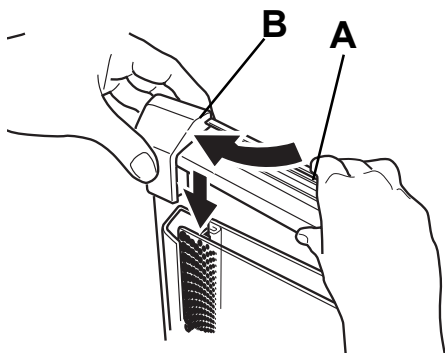


Рис. 29

Модели из нержавеющей стали или алюминия:

Мы рекомендуем использовать для чистки дверцы духовки только влажную губку; после чистки насухо протрите ее мягкой тряпкой.

Ни в коем случае не используйте стальные губки, кислоты или абразивные средства, т.к. они могут повредить поверхность духовки. Выполняйте чистку панели управления духовки, соблюдая те же меры предосторожности.



Дверцу духовки можно перевесить на другую сторону.

Эта операция должна выполняться **ТОЛЬКО** уполномоченным и квалифицированным специалистом. Рекомендуется, чтобы пользователи не выполняли эту операцию самостоятельно.

Прокладка дверцы духовки

Правильная работа духовки обеспечивается с помощью прокладки, проложенной по краям ее устья.


- Периодически **проверяйте** состояние этой прокладки. При необходимости очищайте ее, не применяя при этом абразивные средства.
- В случае обнаружения **повреждения** прокладки обращайтесь в свой сервисный центр. Не используйте духовку до тех пор, пока неисправность не будет устранена.

Полки духовки и держатели полок

Мойте полки духовки теплой водой с мылом; трудноудаляемые загрязнения удаляйте с помощью губки, хорошо смоченной в мыльном растворе.

Затем сполосните их чистой водой и насухо протрите мягкой тряпкой.

Для удобства чистки держатели полок можно снять.

 Для этого действуйте следующим образом:

- 1) снимите передний винт, другой рукой удерживая держатель полки на своем месте (Рис. 30);
- 2) высвободите задний крюк и снимите держатель полки (Рис. 30);

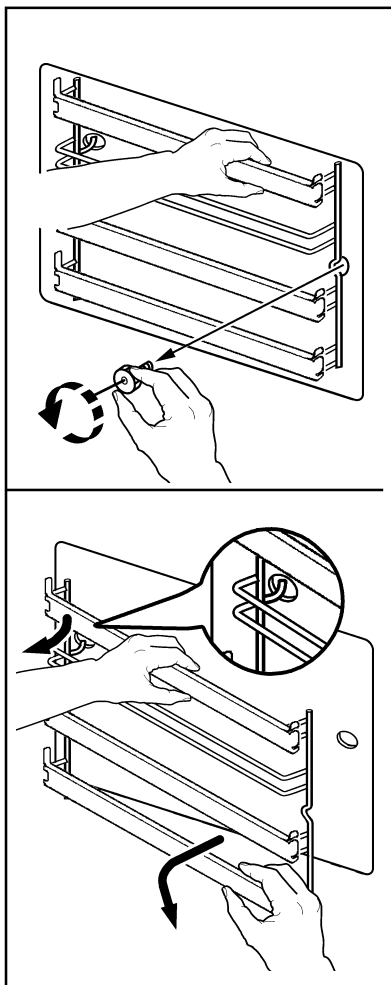


Рис. 30

- 3) по окончании чистки установите держатели полок на свои места, выполнив вышеописанную процедуру в обратном порядке.

После установки держателей на место проверьте, чтобы стопорные гайки были плотно затянуты.



При чистке держателей полок не удаляйте смазку, нанесенную сзади телескопических направляющих. Она необходима для обеспечения их правильного функционирования.

Замена лампочки внутреннего освещения

Отключите прибор от сети электропитания. Надавите на защитный стеклянный колпачок и открутите его (Рис. 31). Выкрутите лампочку и установите на ее место новую -тепlostойкую лампочку (300°C) со следующими параметрами:
- Рабочее напряжение: 230 В (50 Гц);
- Мощность: 25 Вт;
- Цоколь: Е 14. Снова подключите прибор к сети.

Откидной нагревательный элемент гриля

Некоторые модели оснащены откидным нагревательным элементом гриля, что позволяет легко производить чистку верхней части духовки.



Прежде всего убедитесь, что духовка остыла и отключена от сети электропитания.

- Открутите винты крепления гриля (см. Рис. 32). При первом выполнении этой операции мы рекомендуем пользоваться отверткой.
- Осторожно откиньте гриль вниз, чтобы получить доступ к верху духовки.
- Выполните чистку верха духовки подходящими чистящими средствами и перед тем, как устанавливать на место откидной элемент гриля, насухо протрите.
- Осторожно верните откидной элемент гриля на место и закрепите, плотно закрутив винты.



Проверьте прочность крепления гриля, чтобы избежать его падения во время приготовления пищи.

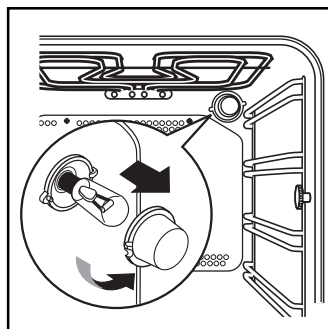


Рис. 31

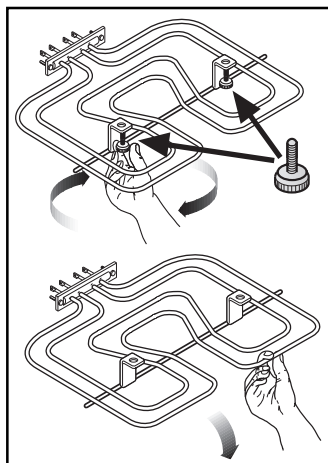


Рис. 32

Жироулавливающий фильтр

При приготовлении мяса на вентилятор следует установить жироулавливающий фильтр, вставив его в отверстия на задней панели. Это предотвратит накопление жира на крыльчатке вентилятора. Для чистки уплотнения не используйте абразивные средства. Жироулавливающий фильтр можно мыть в посудомоечной машине.

По окончании приготовления и после того, как духовка остыла, снимите фильтр, отжав вверх его выступающий язычок (см. Рис. 33).

После использования промойте фильтр теплой водой с мылом.

Устанавливайте жироулавливающий фильтр только при жарке мяса.

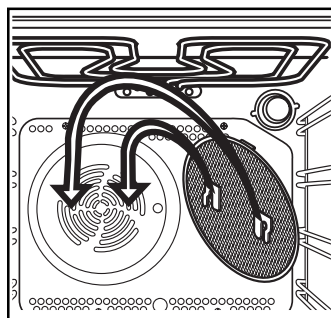


Рис. 33

Что делать в случае неисправности

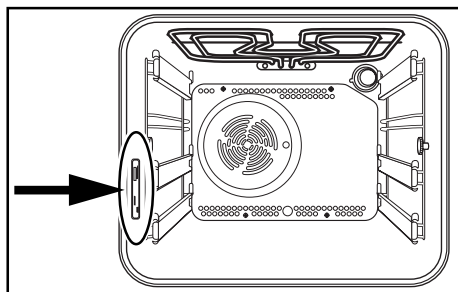
Если духовка не функционирует должным образом, прежде чем обращаться в сервисный центр, пожалуйста, проверьте, нельзя ли устранить неисправность нижеописанными способами.

НЕИСПРАВНОСТЬ	РЕШЕНИЕ
■ Духовка не включается	◆ Проверьте, что духовка работает в ручном режиме и что заданы как режим, так и температура приготовления <i>или</i> ◆ Проверьте правильность электрического подключения духовки и наличие напряжения питания в розетке.
■ Внутреннее освещение духовки не включается	◆ Установите переключатель режимов приготовления духовки в какое-нибудь рабочее положение <i>или</i> ◆ Приобретите новую лампочку внутреннего освещения, обратившись для этого в свой местный сервисный центр, и замените лампочку в соответствии с указаниями, приведенными в настоящем руководстве.
■ Для приготовления блюда требуется слишком много или слишком мало времени.	◆ См. содержание настоящего руководства, особенно раздела “Советы и рекомендации по использованию духовки”.
■ На готовом блюде и стенках духовки конденсируются капли воды.	◆ После окончания приготовления блюда его не следует оставлять в духовке на время, большее 15-20 минут.
■ На дисплее панели управления появляется код ошибки “E40”.	◆ Выключите духовку и дайте ей остыть. Нажмите клавишу “Вкл./Выкл.” для включения духовки.
■ На дисплее панели управления появляется код ошибки, отличный от “E40”.	◆ Запишите код ошибки и обратитесь в какой-либо авторизованный сервисный центр.

Сервис и запасные части

Если после проведения проверок, описанных в предыдущем разделе, духовка по-прежнему работает неправильно, обратитесь в свой местный сервисный центр, указав тип неисправности, модель прибора (Mod.), номер продукта (Prod. No.) и серийный номер (Ser. No.), указанные на табличке технических данных. Эта табличка находится внутри духовки с передней внешней стороны.

Оригинальные запасные части, сертифицированные производителем прибора и помеченные данным знаком, имеются только в наших авторизованных сервисных центрах и авторизованных магазинах по продаже запчастей.



 **Electrolux**
Distriparts

Технические данные

Размеры ниши для встраивания духовки

Высота	593 мм
Ширина	560 мм
Глубина	550 мм

Внутренние размеры духовки

Высота	335 мм
Ширина	405 мм
Глубина	400 мм
Вместимость	53 л

Диапазон регулировки термостата духовки: от 50°C до 250°C

Мощность нагревательных элементов

Нижний нагревательный элемент	1000 Вт
Верхний нагревательный элемент	800 Вт
Полная духовка (верхний + нижний ТЭНы)	1800 Вт
Нагревательный элемент гриля одинарный	1650 Вт
двойной	2450 Вт
Нагревательный элемент режима конвекционного нагрева	2000 Вт
Режим приготовления пиццы	3000 Вт
Лампочка внутреннего освещения	25 Вт
Конвекционный вентилятор	25 Вт
Охлаждающий вентилятор	25 Вт
Максимальная мощность	3075 Вт
Напряжение питания (50 Гц)	230 В

- CE** Данный прибор соответствует следующим Директивам Е.Е.С.:
- **73/23** - **90/683** (Директива по низковольтным приборам);
 - **89/336** (Директива по электромагнитной совместимости);
 - **93/68** (Общие директивы) с последующими модификациями.

Указания для установщика



Приведенные ниже инструкции предназначены для квалифицированного специалиста, чтобы помочь ему/ей выполнить операции по установке, подключению, регулировке и техническому обслуживанию данного прибора с абсолютной точностью и в соответствии с действующими нормами и правилами. Настоятельно рекомендуем, чтобы все операции по установке духовки проводились квалифицированными специалистом с соблюдением действующих норм и правил.

Электрическое подключение

Перед подключением к сети электропитания необходимо:

- Удостовериться, что сетевой предохранитель и домашняя электропроводка рассчитаны на требуемую мощность (см. табличку технических данных);
- Удостовериться, что сеть электропитания имеет надлежащее заземление в соответствии с действующими нормами;
- Удостовериться, что розетка или используемый для электрического подключения двухполюсный переключатель после встраивания духовки в кухонную мебель будут легко доступны.

Данный прибор поставляется с кабелем питания (сетевым шнуром), снабженным стандартной вилкой, рассчитанной на максимальную электрическую мощность, указанную на табличке технических данных. Эту вилку следует вставлять в соответствующую розетку. Если прибор подключается непосредственно к сети, то между ними должен быть установлен двухполюсный размыкатель, имеющий минимальное расстояние между разомкнутыми контактами 3 мм и

рассчитанный на работу при данной нагрузке в соответствии с действующими нормативными правилами. Это размыкатель не должен разрывать желто-зеленый провод заземления, который должен быть на 2-3 см длиннее остальных проводов. Кабель питания должен быть проложен так, чтобы ни в какой его части температура не превышала температуру окружающего воздуха более чем на 50°C.

Кабели питания, с учетом необходимого сечения проводов, могут быть следующих типов: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

Клеммная колодка

Духовка оснащена легко доступной клеммной колодкой, которая предназначена для подключения к однофазному напряжению номинальной величиной 230 В (Рис. 34).

Изготовитель не несет никакой ответственности в случае несоблюдения-указанных правил техники безопасности.

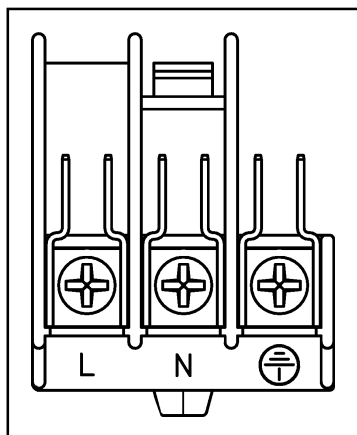


Рис. 34

Встраивание

Для безупречного функционирования встраиваемого прибора необходимо, чтобы кухонный шкаф и ниша под встраиваемый прибор имели требуемые размеры.

После встраивания духовки не должно оставаться свободного места; кухонная мебель должна закрывать ее со всех сторон во избежание возможности касания токоведущих частей духовки.

Все части, обеспечивающие такую защиту, включая любые панели ограждения (например, если прибор установлен в начале или в конце кухонного гарнитура) должны быть установлены таким образом, чтобы их невозможно было снять без специального инструмента

Прибор может быть установлен таким образом, чтобы его задняя стенка и одна из сторон находились вблизи более высокого прибора или стены. Но другая сторона духовки, в таком случае, должна находиться на одном уровне с мебелью или другим бытовым прибором.

Габаритные размеры духовки (Рис. 35)

Размеры ниши при встраивании в колонну

Ниша для встраивания должна иметь размеры, указанные на Рис. 36.

Размеры ниши при встраивании под столешницу

Ниша для встраивания должна иметь размеры, указанные на Рис. 37.

Крепление духовки к кухонной мебели

- Вставьте духовку в выполненную в мебели нишу.
- Откройте дверцу духовки и прикрепите духовку к корпусу кухонной мебели при помощи четырех шурупов, вставив их в имеющиеся в раме духовки отверстия (Рис. 38).

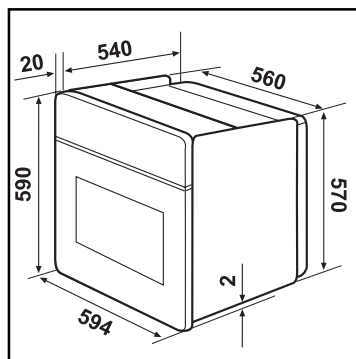


Рис. 35

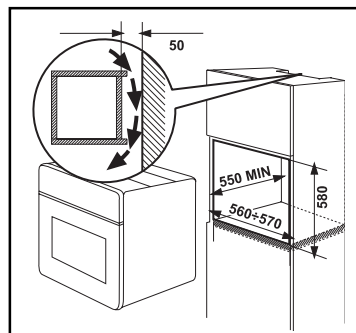


Рис. 36

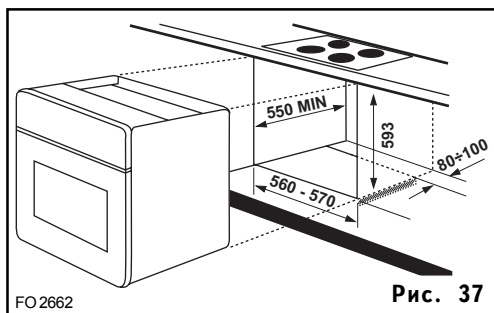


Рис. 37

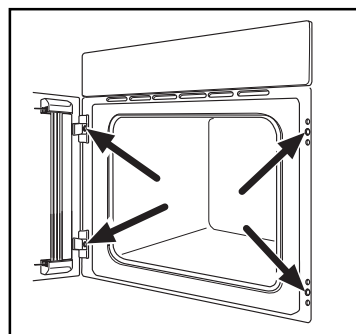


Рис. 38