



Ръководство за употреба  
Упатство за ракување  
Инструкција по  
експлуатации  
Упутство за употребу

Готварска печка  
Шпорет  
Кухонная плита  
Шпорет

# Electrolux. Thinking of you.

Обменяйтесь с нами своими мыслями на  
www.electrolux.com

## СОДЕРЖАНИЕ

Сведения по технике безопасности		Варочная панель - уход и чистка	44
Описание изделия	38	Духовой шкаф - ежедневное использование	45
Перед первым использованием	41	Духовой шкаф - полезные советы	47
Варочная панель - ежедневное использование	42	Духовой шкаф - уход и чистка	52
Варочная панель - полезные советы	43	Что делать, если ...	55
		Установка	56
		Охрана окружающей среды	56
		Право на изменения сохраняется	



## СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

С целью обеспечения вашей безопасности и надлежащей работы прибора необходимо внимательно ознакомиться с данным руководством перед тем, как выполнять установку прибора и эксплуатировать его. Всегда храните данное руководство пользователя вместе с прибором, даже если вы передаете его другим лицам при переезде или продаете его. Лица, использующие данный прибор, должны досконально изучить порядок работы с ним и его устройство для обеспечения безопасности. Изготовитель не несет ответственность за повреждения, вызванные неправильной установкой и эксплуатацией.

### Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор могут эксплуатировать дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом или знаниями, если они находятся под присмотром или получили инструкции касательно безопасной эксплуатации прибора и понимают сопряженную с ней опасность. Детям запрещается играть с прибором.
- Держите все упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Существует риск смерти от удушья.
- Не подпускайте детей к прибору. Существует риск получения травмы или увечья.

- Если прибор оснащен блокировкой включения или блокировкой клавиш, используйте ее. Она предотвращает случайное включение прибора детьми или домашними животными.

### Общие правила техники безопасности

- Не изменяйте параметры и не вносите изменений в конструкцию данного прибора. Это может привести к повреждению прибора или травмам.
- Перед началом эксплуатации прибора удалите с него все элементы упаковки, наклейки и пленку.
- После каждого использования прибора выключайте конфорки.

### Назначение

- Настоящий прибор предназначен исключительно для приготовления пищи в бытовых условиях.
- Не используйте прибор в качестве рабочего стола или подставки для каких-либо предметов.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы. В случае пожара выключите прибор. **Тушите огонь при помощи крышки кастрюли**, ни в коем случае не применяйте воду.
- **Опасность ожога!** Не кладите металлические предметы, например, приборы или крышки кастрюль, на варочную панель, так как они могут накалиться.

- Стеклокерамическая панель может повредиться, если на нее упадут предметы или посуда.
- Поверхность варочной панели можно поцарапать, передвигая на ней чугунную или алюминиевую литую посуду, либо посуду с поврежденным дном.
- Если на поверхности образовалась трещина, отключите электропитание во избежание поражения электрическим током.
- Не допускайте выкипания всей жидкости из посуды во избежание повреждения посуды и стеклокерамики.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Изменение цвета эмали не влияет на эффективность работы прибора. Гарантия при этом сохраняется.
- Не давите на дверцу прибора.
- Камера прибора во время использования становится горячей. Существует опасность получения ожогов. Пользуйтесь прихваткой при установке или извлечении принадлежностей и посуды.
- При открывании дверцы прибора во время приготовления пищи (особенно при использовании функции приготовления на пару) всегда держите ее подальше от прибора, чтобы выпустить накопившийся пар или жар.
- Для предотвращения повреждения или обесцвечивания эмали:
  - не ставьте никаких предметов непосредственно на дно прибора и не накрывайте его алюминиевой фольгой;
  - не лейте воду непосредственно в прибор;
  - не держите влажную посуду или блюда в приборе после приготовления;
- Не используйте прибор, если на него попадает вода. При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками.
- Не держите влажную посуду или блюда в приборе после приготовления, т.к. влага может повредить эмаль или попасть внутрь прибора.
- Не ставьте и не храните на приборе или возле него легковоспламеняемые

жидкости и материалы или плавкие предметы (например, из пластмассы или алюминия).

- В выдвижном ящике, расположенном под духовым шкафом, можно хранить только огнеупорные принадлежности. **Не кладите туда горючие материалы.**
- Постоянно следите за тем, чтобы вентиляционное отверстие духового шкафа, расположенное в центре тыльной стороны камеры, не было заслонено; это необходимо для обеспечения вентиляции камеры духового шкафа.

### Чистка и уход

- Перед выполнением операций по чистке и уходу за прибором выключите его и выньте вилку сетевого шнура из розетки. Убедитесь, что прибор остыл.
- Держите прибор в чистоте. Скопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию.
- Регулярная чистка способствует сохранности поверхности прибора.
- Мойте прибор только водой с мылом. Острые предметы, абразивные чистящие средства, абразивные мочалки и пятновыводители могут вызвать повреждение прибора.
- Для чистки прибора не применяйте пароочистителей или очистителей высокого давления.
- Не следует чистить стеклянную дверцу абразивными чистящими средствами или металлическим скребком. Жаропрочная поверхность внутреннего стекла может повредиться и треснуть.
- Убедитесь, что стеклянные панели чистые, прежде чем чистить их. Существует опасность того, что стекло треснет.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца тяжелая!
- Если стеклянные панели дверцы повреждаются, стекло потеряет прочность и может разбиться. Их следует заменить. Для получения более подробных инструкций обращайтесь в авторизованный сервисный центр.
- Если вы используете спрей для чистки духовых шкафов, соблюдайте указания изготовителя. Ни в коем случае

не допускайте попадания брызг на жирулавливающий фильтр (если таковой имеется), на нагревательные элементы и на датчик термостата.

- Во время пиролизической чистки (если имеется) стойкие загрязнения могут изменить окраску поверхности.
- Не чистите каталитическую эмаль (если имеется).
- Соблюдайте осторожность при замене лампочки освещения духового шкафа. Существует опасность поражения электрическим током!

### Установка

- Устанавливать, подключать или ремонтировать этот прибор разрешается только уполномоченному специалисту.
- Неукоснительно соблюдайте законы, распоряжения, предписания и нормы (требования техники безопасности, правила и порядок утилизации, правила техники безопасности при работе с электрическими и/или газовыми приборами и т.д.), действующие в стране, на территории которой устанавливается прибор!
- При несоблюдении инструкций по установке в случае повреждений гарантия будет аннулирована.
- Убедитесь, что прибор не был поврежден во время транспортировки. Не подключайте поврежденный прибор. При необходимости обратитесь к поставщику.
- Не устанавливайте прибор вблизи легковоспламеняемых материалов (например, занавесок, полотенец и т.д.)
- Перед первым использованием снимите всю упаковку.
- Прибор имеет большой вес. Будьте осторожны при его перемещении. Всегда пользуйтесь защитными перчатками. Никогда не тяните прибор за ручку или варочную панель.
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами!
- Важная информация! Не ставьте плиту на дополнительный цоколь или про-

чие увеличивающие высоту предметы. Это создает дополнительный риск опрокидывания прибора!

### Подключение к электросети

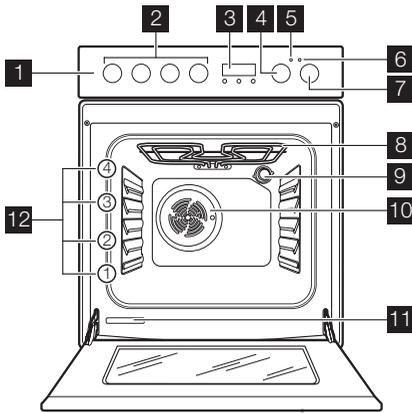
-  **Прибор должен быть заземлен.**
- Убедитесь, что информация по электрическому подключению, указанная на табличке с техническими данными, соответствует параметрам домашней электросети.
- Включайте прибор только в надлежащим образом установленную электророзетку с защитным контактом.
- Не пользуйтесь переходниками, соединителями и удлинителями. Существует опасность пожара.
- Запрещается заменять или менять кабель электропитания самостоятельно. Обращайтесь в сервисный центр.
- Прибор должен быть оборудован электрическим устройством, позволяющим отсоединить прибор от электросети с разрывом между всеми контактами не менее 3 мм.
- Убедитесь, что вилка сетевого шнура и кабель, расположенные с задней стороны прибора, не раздавлены и не повреждены.
- Удостоверьтесь в том, что после установки имеется доступ к сетевой вилке.
- Не тяните за кабель, чтобы вынуть вилку из розетки для отключения прибора. Всегда беритесь за саму вилку.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.
- Информация по напряжению приведена на табличке технических данных.

### Техническое обслуживание и ремонт

- Ремонтировать прибор разрешается только уполномоченному специалисту. Следует использовать только оригинальные запасные части. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

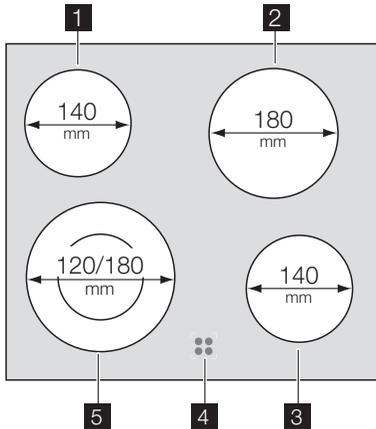
## ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

### Общий обзор



- 1** Панель управления
- 2** Ручки управления варочной панелью
- 3** Цифровой дисплей
- 4** Ручка термостата духового шкафа
- 5** Индикатор температуры
- 6** Индикатор питания
- 7** Ручка выбора режима духового шкафа
- 8** Гриль
- 9** Лампа освещения духового шкафа
- 10** Вентилятор
- 11** Табличка с техническими данными
- 12** Направляющие

### Функциональные элементы варочной панели



- 1** Одноконтурная конфорка 1200 Вт
- 2** Одноконтурная конфорка 1800 Вт
- 3** Одноконтурная конфорка 1200 Вт
- 4** Индикатор остаточного тепла (4 лампы)
- 5** Двухконтурная конфорка 1700 Вт/700 Вт

### Принадлежности

- **Полка духового шкафа**  
Для установки посуды, форм для выпечки, размещения мяса для жаркого.
- **Плоский противень для выпечки**  
Для выпекания пирогов и печенья.
- **Ящик для хранения принадлежностей**

Под камерой духового шкафа находится ящик для принадлежностей



**ВНИМАНИЕ!** При работе прибора ящик для принадлежностей может сильно нагреваться.

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



Перед тем, как приступить к эксплуатации прибора, удалите все элементы упаковки, находящиеся

как внутри, так и снаружи духового шкафа. Не удаляйте табличку технических данных.

**!** **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Открывая дверцу духового шкафа, всегда беритесь за центральную часть ручки.

### Предварительная чистка духового шкафа

- Выньте из духового шкафа все съемные элементы.
- Перед первым использованием вымойте духовой шкаф.

**!** **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не используйте для чистки абразивные моющие средства! Они могут привести к повреждению поверхности. См. раздел "Чистка и уход".

### Установка текущего времени

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



При включении прибора в сеть или при сбое электропитания автоматически начинает мигать индикатор режима текущего времени.

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

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

**i** Чтобы установить другое время, нельзя одновременно задавать автоматический режим (Продолжительность  $\rightarrow$  |) или Завершение  $\rightarrow$  |).

### Предварительный нагрев

1. Задайте функцию  $\equiv$  и максимальную температуру.
2. Включите пустой духовой шкаф на 45 минут.
3. Задайте функцию  $\nabla$  и максимальную температуру.
4. Включите пустой духовой шкаф на 15 минут.

Это необходимо, чтобы сжечь загрязнения внутри камеры. Принадлежности духового шкафа при этом могут нагреться больше, чем при обычном использовании. В это время может появиться неприятный запах и дым. Это нормально. Убедитесь, что в помещении имеется достаточная циркуляция воздуха.

## ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

### Уровни мощности нагрева

**i** Индикаторы конфорок (см. "Общий обзор") показывают, какая выбрана конфорка.

Ручка управления	Функция
	Переключатель двухконтурной конфорки
1-9	Уровни мощности нагрева (1 = самая низкая ступень нагрева; 9 = самая высокая ступень нагрева) Промежуточные значения доступны в диапазоне от 1 до 9.

1. Поверните ручку управления на необходимую ступень нагрева.
2. Для завершения процесса приготовления поверните ручку управления в положение "0".

-  Для снижения расхода энергии используйте остаточное тепло. Выключайте конфорку приблизительно за 5-10 минут до завершения процесса приготовления.

### Использование двухконтурной конфорки

-  **ВНИМАНИЕ!** Для включения двойной конфорки, поверните соответствующую ручку управления вправо (не допускайте поворота ручки через положение "Выкл").

1. Поверните ручку управления вправо до положения 9, а затем на символ двухконтурной конфорки. Тогда почувствуется небольшое сопротивление.
2. Поверните обратно на необходимый уровень.

3. По окончании приготовления пищи переключатель следует повернуть назад в положение "Выкл."

-  Чтобы после этого использовать двухконтурную конфорку, включите внешний контур.

### Индикатор остаточного тепла

Индикатор остаточного тепла горит, когда конфорка горячая

-  **ВНИМАНИЕ!** Опасность ожога из-за остаточного тепла!

-  Когда конфорка работает, она гудит в течение короткого времени. Это характерно для всех стеклокерамических конфорок и не указывает на неисправность прибора.

## ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

### Информация об акриламидах

**ВАЖНО!** Согласно самым последним научным исследованиям обжаривание пищевых продуктов (в частности, содержащих крахмал) может привести к вреду здоровья в результате образования акриламидов. Поэтому мы рекомендуем жарить продукты при минимально возможной температуре и не обжаривать их до образования корочки интенсивного коричневого цвета.

### Кухонная посуда

-  • Днище посуды должно быть как можно более толстым и плоским.
- Посуда, изготовленная из эмалированной стали, а также посуда с алюминиевым или медным дни-

щем, может вызвать изменение цвета стеклокерамической поверхности.

### Экономия электроэнергии

-  • По возможности всегда накрывайте кастрюлю крышкой.
- Прежде чем включать конфорку, поставьте на нее посуду.
- Выключайте конфорки до завершения приготовления блюд, чтобы использовать остаточное тепло.
- Размеры днища посуды и конфорки должны совпадать.

### Примеры использования варочной панели

Приведенные ниже данные в таблице являются ориентировочными.

Мощность нагрева	Назначение:	Время	Советы
1	Сохранение приготовленных блюд теплыми	в течение необходимого времени	Накройте крышкой

Мощность нагрева	Назначение:	Время	Советы
1-2	Голландский соус, растапливание: сливочного масла, шоколада, желатина	5 - 25 мин	Периодически помешивайте
1-2	Сгущение: взбитый омлет, яйца «в мешочек»	10 - 40 мин	Готовьте под крышкой
2-3	Приготовление риса и молочных блюд на медленном огне, разогревание готовых блюд	25 - 50 мин	Добавьте воды в количестве, как минимум, вдвое превышающим количество риса. Молочные блюда время от времени помешивайте
3-4	Приготовление на пару овощей, рыбы, мяса	20 - 45 мин	Добавьте несколько столовых ложек жидкости
4-5	Приготовление картофеля на пару	20 - 60 мин	Используйте макс. ¼ л воды из расчета на 750 г картофеля
4-5	Приготовление значительных объемов пищи, рагу и супов	60 - 150 мин	До 3 л жидкости плюс ингредиенты
6-7	Легкое обжаривание: эскалопы, «кордон блю» из телятины, котлеты, отбивные, сосиски, печень, заправка из муки, яйца, блины, пончики	до нужной готовности	Переверните по истечении половины времени приготовления
7-8	Сильная обжарка, картофельные оладьи, стейки из филе говядины, стейки	5 - 15 мин	Переверните по истечении половины времени приготовления
9	Кипячение большого количества воды, отваривание макаронных изделий, обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре		

## ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - УХОД И ЧИСТКА

Производите чистку прибора после каждого применения.

Всегда используйте посуду с чистым дном.

**i** Царапины или темные пятна на стеклокерамике не влияют на работу прибора.

Удаление загрязнений:

- **Немедленно удаляйте** : расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку и пищевые продукты, содержащие сахар. Иначе загрязнения могут привести к повреждению прибора. Используйте специальный скребок для стекла. Расположите скребок под острым углом к стеклянной поверхности и двигайте его по этой поверхности.
- **Удаление загрязнений производите только после того, как прибор**

**полностью остынет**: известковые пятна, водяные разводы, капли жира, блестящие обесцвеченные пятна. Используйте специальные средства для чистки поверхностей из стеклокерамики или нержавеющей стали.

- Прибор следует чистить влажной тканью с небольшим количеством моющего средства.
- В самом конце **насухо вытрите прибор чистой тряпкой**.
  - Протрите переднюю сторону прибора мягкой тряпкой, смоченной в теплом растворе жидкого моющего средства.
  - Для металлических поверхностей передней части используйте небольшое количество моющего средства для нержавеющей стали.
  - Не пользуйтесь чистящими порошками или абразивными губками.

## ДУХОВОЙ ШКАФ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

### Включение и выключение духового шкафа

1. Поверните ручку выбора функций в положение необходимой функции духового шкафа.
2. Выберите температуру ручкой термостата.  
Во время работы духового шкафа горит индикатор включения.  
Индикатор температуры загорается, когда повышается температура духового шкафа.
3. Для отключения духового шкафа поверните переключатель функций ду-

хового шкафа и ручку термостата в положение "Выкл."

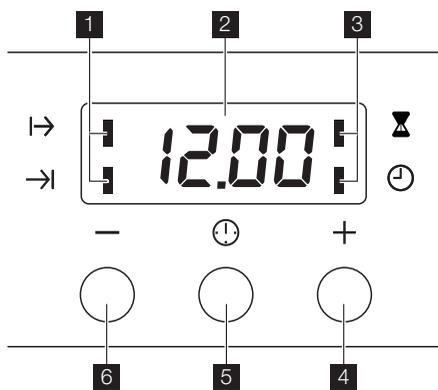
### Предохранительный термостат

Для предотвращения опасного перегрева из-за неправильного использования прибора или неисправности какого-либо компонента духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, отключающим электропитание при необходимости. При снижении температуры духовой шкаф автоматически включается снова.

### Режимы духового шкафа

Режим духового шкафа		Применение
	Положение «Выкл»	Прибор выключен.
	Верхний + нижний нагрев	Используются верхний и нижний нагревательные элементы. Используется для выпекания и жарения на одном уровне духового шкафа.
	Нижний нагревательный элемент	Нагрев происходит только снизу духового шкафа. Используется для доведения до готовности пирогов с хрустящей основой.
	Верхний нагревательный элемент	Нагрев происходит только сверху духового шкафа. Используется для завершения приготовления блюд.
	Гриль	Используется для приготовления большого количества тонких кусков продуктов в центре решетки. Приготовление тостов. <b>Максимальная температура для этого режима — 210°C</b>
	Режим конвекции	Режим позволяет одновременно готовить разные блюда, требующие одинаковой температуры приготовления, на разных уровнях без взаимопроникновения запахов.
	Размораживание	Размораживание замороженных продуктов. В этом режиме ручка термостата должна находиться в положении "Выкл".

## Дисплей



- 1 Индикаторы режимов
- 2 Дисплей таймера
- 3 Индикаторы режимов
- 4 Кнопка «+»
- 5 Кнопка выбора
- 6 Кнопка «-»

## Установка режимов часов



1. Нажимайте кнопку выбора режима до тех пор, пока на дисплее не начнет мигать индикатор нужного режима.

2. Чтобы установить время для режимов "Таймер" , "Продолжительность приготовления"  или "Время окончания приготовления" , используйте клавиши "+" или "-". Загорится индикатор соответствующего режима. По истечении установленного времени индикатор режима начинает мигать, и в течение 5 минут подается звуковой сигнал.

-  При использовании режимов "Продолжительность приготовления"  и "Время окончания приготовления"  духовой шкаф отключается автоматически.
3. Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку.

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

-  Можно одновременно использовать функцию "Продолжительность"  и "Завершение" , если необходимо автоматически включить и позже выключить прибор. В таком случае сначала установите "Продолжитель-

ность" , а затем "Завершение" .

## Отмена функций часов

1. Нажимайте кнопку выбора функции до тех пор, пока на дисплее не на-

чет мигать индикатор нужной функции.

2. Нажмите и удерживайте кнопку " - ".

Через несколько секунд соответствующая функция выключится.

## ДУХОВОЙ ШКАФ - ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- В приборе предусмотрено четыре уровня установки полок. Уровни установки полок отсчитываются от дна духового шкафа.
- Одновременно можно готовить разные блюда на двух уровнях. Поместите полки на уровни 1 и 3.
- В устройстве или на стеклянной дверце может конденсироваться влага. Это нормально. Всегда отходите от прибора при открывании дверцы во время приготовления. Для уменьшения конденсации прогрейте прибор в течение 10 минут перед началом приготовления.
- Всегда вытирайте влагу после каждого использования прибора.
- Запрещается помещать какие-либо предметы непосредственно на дно прибора и накрывать его компоненты алюминиевой фольгой во время приготовления. Это может изменить результаты приготовления и повредить эмалевое покрытие.

### Приготовление выпечных блюд

- Перед началом приготовления выпечных блюд прогрейте духовой шкаф в течение примерно 10 минут.
- Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 времени приготовления.
- При одновременном использовании двух противней для выпекания оставляйте между ними пустой уровень.

### Приготовление мяса и рыбы

- Не рекомендуется готовить мясо куском менее 1 кг. При приготовлении слишком малого количества мяса блюдо получается сухим.
- При приготовлении очень жирных блюд используйте противень для сбора жира во избежание образования пятен, удаление которых может оказаться невозможным.
- По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его - тогда оно останется сочным.
- Во избежание образования чрезмерного количества дыма при жарке мяса, налейте немного воды в противень для сбора жира. Во избежание конденсации дыма, доливайте воду в противень для сбора жира по мере испарения воды.

### Продолжительность приготовления

Продолжительность приготовления зависит от вида продукта, его консистенции и объема. Вначале, следите за готовностью пищи во время приготовления. В процессе эксплуатации прибора опытным путем найдите оптимальные параметры (уровень мощности нагрева, продолжительность приготовления и т.д.) для используемых вами посуды, рецептов блюд и количества продуктов.

### Верхний + нижний нагрев

Блюдо	Вес (г)	Тип противня	Уровень противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Полоски теста	250	эмалированный	3	-	150	25-30
Плоский пирог	1000	эмалированный	2	10	160-170	30-35

Блюдо	Вес (г)	Тип противня	Уровень противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Пирог из дрожжевого теста с яблоками	2000	эмалированный	3	-	170-190	40-50
Яблочный пирог	1200+1200	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см)	1	15	180-200	50-60
Небольшие торты или пирожные	500	эмалированный	2	10	160-180	25-30
Нежирный бисквит	350	1 круглый противень с алюминиевым покрытием (диаметр: 26 см)	1	10	160-170	25-30
Пирог на противне	1500	эмалированный	2	-	160-170	45-55 <sup>1)</sup>
Цыпленок, целиком	1350	полка духового шкафа на уровне 2, противень для жарки на уровне 1	2	-	200-220	60-70
Цыпленок, половина	1300	полка духового шкафа на уровне 3, противень для жарки на уровне 1	3	-	190-210	30-35
Жареные котлеты из свинины	600	полка духового шкафа на уровне 3, противень для жарки на уровне 1	3	-	190-210	30-35
Флан (открытый пирог с начинкой)	800	эмалированный	2	20	230-250	10-15

Блюдо	Вес (г)	Тип противня	Уровень противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Дрожжевой пирог с начинкой	1200	эмалированный	2	10-15	170-180	25-35
Пицца	1000	эмалированный	2	10-15	200-220	30-40
Сырный пирог (Чизкейк)	2600	эмалированный	2	-	170-190	60-70
Швейцарский яблочный флан	1900	эмалированный	1	10-15	200-220	30-40
Рождественский пирог	2400	эмалированный	2	10-15	170-180	55-65 <sup>2)</sup>
Киш лорен (открытый заварной пирог)	1000	1 круглый противень (диаметр: 26 см)	1	10-15	220-230	40-50
Крестьянский хлеб	750+750	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см)	1	18 <sup>3)</sup>	180-200	60-70
Румынский бисквит	600+600	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 25 см)	2/2	10	160-170	40-50
Румынский бисквит – традиционный	600+600	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см)	2/2	-	160-170	30-40
Булочки из дрожжевого теста	800	эмалированный	2	10-15	200-210	10-15
Швейцарский рулет	500	эмалированный	1	10	150-170	15-20
Безе	400	эмалированный	2	-	100-120	40-50

Блюдо	Вес (г)	Тип противня	Уровень противня	Время предварительного прогрева (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Пирог с обсыпкой	1500	эмалированный	3	10-15	180-190	25-35
Бисквит	600	эмалированный	3	10	160-170	25-35
Сливочный кекс	600	эмалированный	2	10	180-200	20-25

1) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 7 минут.

2) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 10 минут.

3) Установите температуру 250°C для предварительного прогрева.

### Режим конвекции

Блюдо	Вес (г)	Тип противня	Уровень полки	Предварительный разогрев (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Полоски теста	250	эмалированный	3	10	150-160	20-30
Полоски теста	250 + 250	эмалированный	1/3	10	140-150	25-30
Полоски теста	250 + 250 + 250	эмалированный	1/2/4	10	150-160	30-35
Лепешка	1000	эмалированный	2	10	150-160	30-40
Лепешка	1000 + 1000	эмалированный	1/3	10	140-150	45-55
Лепешка	1000 + 1000 + 1000	эмалированный	1 / 2/ 4	10	140-150	55-65
Пирог из дрожжевого теста с яблоками	2000	эмалированный	3	10	170-180	40-50
Яблочный пирог	1200 + 1200	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см)	2/3	10	170-180	50-60
Небольшие торты или пирожные	500	эмалированный	3	10	140-150	30-35
Небольшие торты или пирожные	500 + 500	эмалированный	1/3	10	140-150	25-30
Небольшие торты или пирожные	500 + 500 + 500	эмалированный	1/2/4	10	150-160	25-30

Блюдо	Вес (г)	Тип противня	Уровень полки	Предварительный разогрев (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Нежирный бисквитный пирог	350	1 круглый противень с алюминиевым покрытием (диаметр: 26 см)	3	10	150-160	30-40
Пирог на противне	1200	эмалированный	3	-	150-160	40-50 <sup>1)</sup>
Цыпленок, целиком	1400	полка духового шкафа на 2 уровне, поддон для жарки на 1 уровне	2	-	170-190	50-60
Свинные жареные отбивные котлеты	600	полка духового шкафа на 3 уровне, поддон для жарки на 1 уровне	3	-	180-200	30-40
Флан (открытый пирог с начинкой)	800	эмалированный	2	15	230-250	10-15
Дрожжевой пирог с начинкой	1200	эмалированный	3	20-30	160-170	20-30
Пицца	1000 + 1000	эмалированный	1/3	-	180-200	50-60
Сырный торт (чизкейк)	2600	эмалированный	2	-	150-170	60-70
Швейцарский яблочный открытый пирог	1900	эмалированный	3	15	180-200	30-40
Рождественский пирог	2400	эмалированный	3	10	150-170	50-60 <sup>2)</sup>
Мини-пиццы	1000	1 круглый противень (диаметр: 26 см)	2	15	210-230	35-45
Крестьянский хлеб	750+750	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см)	3	15 <sup>3)</sup>	180-190	50-60
Румынский бисквит	600+600	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 25 см)	2/2	10	150-170	40-50

Блюдо	Вес (г)	Тип противня	Уровень полки	Предварительный разогрев (в минутах)	Температура (°C)	Время приготовления / выпекания (в минутах)
Румынский бисквит – традиционный	600+600	2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см)	2/2	-	160-170	30-40
Сладкие булочки	800	эмалированный	3	10	180-200	10-15
Сладкие булочки	800 + 800	эмалированный	1/3	10	180-200	15-20
Швейцарский рулет	500	эмалированный	3	10	150-170	10-15
Безе	400	эмалированный	2	-	100-120	50-60
Безе	400 + 400	эмалированный	1/3	-	100-120	55-65
Безе	400 + 400 + 400	эмалированный	1/2/4	-	115-125	65-75
Пирог с посыпкой	1500	эмалированный	2	10	170-180	20-30
Бисквит	600	эмалированный	2	10	150-170	20-30
Сливочный кекс	600 + 600	эмалированный	1/3	10	150-170	20-30

1) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 7 минут.

2) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 10 минут.

3) Установите температуру 230 °C для предварительного прогрева

## ДУХОВОЙ ШКАФ - УХОД И ЧИСТКА

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

острые предметы и не мойте их в посудомоечной машине. В противном случае возможно повреждение антипригарного покрытия!

### Чистка дверцы духового шкафа

В дверце духового шкафа имеются два стекла, установленные одно за другим. Для большего удобства чистки снимите дверцу духового шкафа и внутреннюю стеклянную панель.

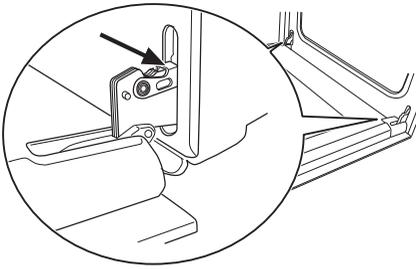
 **ВНИМАНИЕ!** Дверца духового шкафа может захлопнуться, если вы попытаетесь извлечь внутреннюю стеклянную панель, предварительно не сняв ее.

 **ВНИМАНИЕ!** Перед тем, как начинать чистку стеклянной дверцы, убедитесь, что стеклянные панели остыли. Существует опасность того, что стекло лопнет.

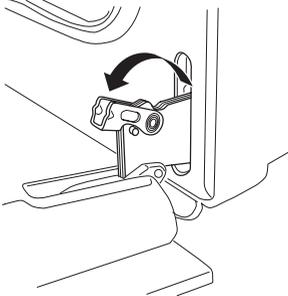
**⚠ ВНИМАНИЕ!** Повреждения стеклянной панели дверцы или царапины на ней приводят к снижению прочности стекла, в результате чего оно может лопнуть. Во избежание этого их следует заменить. За получением дополнительных указаний обратитесь в местный сервисный центр.

### Снятие дверцы духового шкафа и стеклянной панели

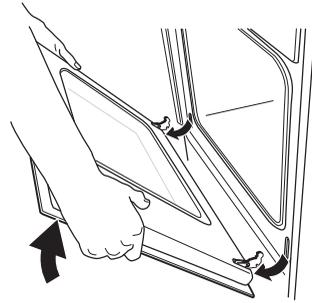
1. Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



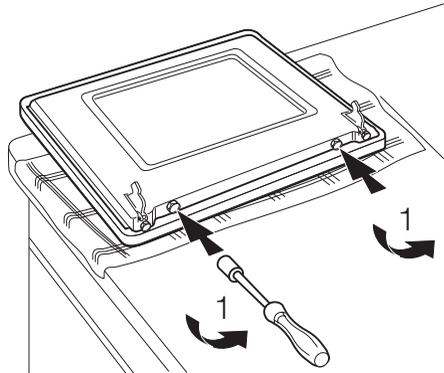
2. Поднимите и поверните маленькие рычажки, расположенные в обеих петлях.



3. Прикройте дверцу до первого фиксируемого (среднего) положения. Затем потяните ее на себя и извлеките из гнезда.

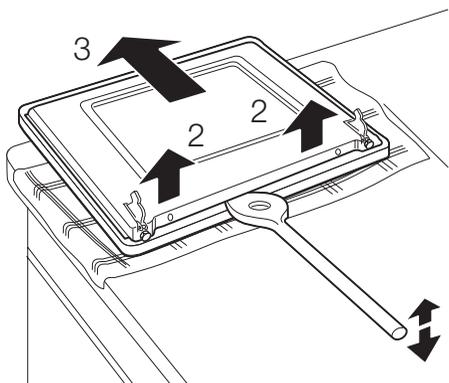


4. Положите дверцу на устойчивую поверхность, покрытую мягкой тканью. С помощью отвертки вывинтите 2 винта из нижней кромки дверцы



**ВАЖНО!** Не потеряйте винты

5. Подденьте внутреннюю панель дверцы с помощью деревянной или пластмассовой лопаточки либо иного аналогичного приспособления. Удерживая внешнюю панель дверцы на месте, сдвиньте внутреннюю панель в направлении верхней кромки дверцы.



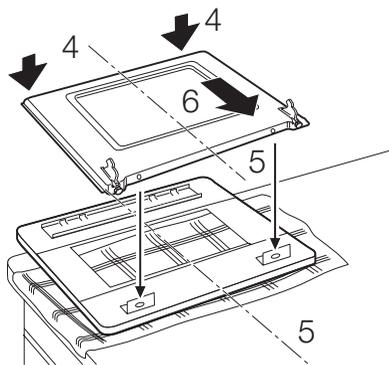
6. Снимите внутреннюю панель дверцы
7. Выполните очистку пространства между панелями дверцы

Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Тщательно вытрите ее.

**!** **ВНИМАНИЕ!** Для чистки стеклянной панели следует использовать только воду и мыло. Абразивные чистящие средства, средства для удаления пятен и острые предметы (например, ножи или скребки) могут повредить стекло.

#### Установка дверцы и стеклянной панели

По завершении процедуры очистки, установите дверцу на место. Для этого, выполните приведенную выше последовательность действий в обратном порядке.



**i** **Приборы из нержавеющей стали или алюминия:**  
Чистку дверцы духового шкафа следует выполнять, используя только влажную губку. Протрите дверцу насухо мягкой тканью.

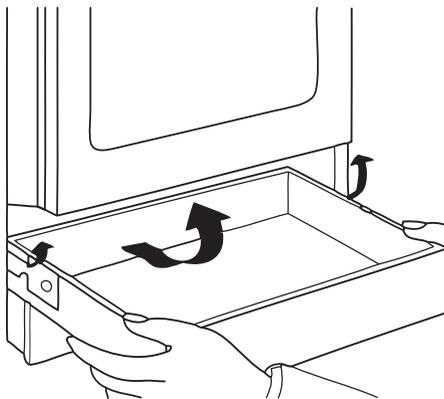
Не допускается использовать металлические мочалки, кислоты или абразивные материалы, поскольку они могут повредить поверхности духового шкафа. Чистку панели управления духового шкафа необходимо выполнять, соблюдая те же самые меры предосторожности

#### Извлечение ящика

Чтобы облегчить чистку, ящик под духовым шкафом можно извлечь.

#### Извлечение ящика

1. Вытяните ящик до упора.



2. Осторожно поднимите ящик.
3. Полностью извлеките ящик.

#### Установка ящика

Для установки ящика выполните вышеуказанные действия в обратном порядке.

**!** **ВНИМАНИЕ!** Не храните воспламеняемые материалы (например, чистящие средства, полиэтиленовые пакеты, кухонные рукавицы, бумагу или чистящие аэрозоли) в этом ящике. При работе духового шкафа ящик сильно нагревается. Существует опасность возгорания.

#### Лампочка освещения духового шкафа

**!** **ВНИМАНИЕ!** Опасность поражения электрическим током!

#### Перед заменой лампочки освещения духового шкафа:

- Выключите духовой шкаф.

- Выньте предохранитель или отключите автоматический предохранитель в домашнем электрощите.

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

Замена лампочки освещения камеры духового шкафа/чистка плафона

1. Чтобы снять стеклянный плафон, поверните его против часовой стрелки.

2. Выполните чистку стеклянного плафона.
3. Замените перегоревшую лампочку на новую, устойчивую к температуре 300°C.
4. Установите на место стеклянный плафон.

## ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ...

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Не загораются индикаторы остаточного тепла.	Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение короткого времени	Если конфорка должна уже быть горячей, обратитесь в сервисный центр
Прибор не работает	Сработал предохранитель на распределительном щите	Проверьте предохранители. Если предохранитель срабатывает более одного раза, обратитесь к квалифицированному электрику.
Духовой шкаф не выполняет нагрев	Духовой шкаф не включен	Включите духовой шкаф
Духовой шкаф не выполняет нагрев	Не выполнены необходимые настройки	Проверьте настройки
Лампочка освещения духового шкафа не работает	Лампочка освещения духового шкафа перегорела	Замените лампочку освещения духового шкафа
Пар и конденсат осаждаются на продуктах и на поверхностях внутри камеры духового шкафа	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго	По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу более чем на 15-20 минут

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

**!** **ВНИМАНИЕ!** Ремонт прибора должен выполнять квалифицированный электрик или компетентное лицо.

**ВАЖНО!** Если вы неправильно эксплуатировали прибор, техническое обслуживание, предоставляемое специалистами сервисного центра или продавца, будет платным, даже если срок гарантии еще не истек.

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

**Чтобы быстро и правильно оказать помощь, необходимы следующие данные. Эти сведения приведены на табличке с техническими данными (см. раздел "Описание изделия")**

- Название модели .....
- Номер изделия ("PNC") .....
- Серийный номер (S.N.) .....

**i** **Рекомендации по использованию приборов с металлической передней частью:**

При открывании дверцы во время или сразу после выпекания или жарки, на стекле может появляться пар.

## УСТАНОВКА

**ВАЖНО!** Предварительно необходимо внимательно ознакомиться с разделом "Сведения по технике безопасности".

### Технические данные

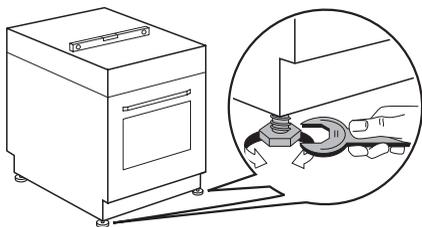
Прибор класса 2, подкласса 1, и класса 1

Габаритные размеры	
Высота	858 мм
Ширина	500 мм
Глубина	600 мм
Объем духового шкафа	52 л

**!** **ВНИМАНИЕ!** Не устанавливайте прибор на подставке

### Выравнивание по высоте

С помощью ножек на нижней части прибора выровняйте верхний край плиты по отношению к другим поверхностям



## ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Символ  на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, Вы можете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и

### Электрическая установка

**!** **ВНИМАНИЕ!** См. раздел "Сведения по технике безопасности".

**i** Производитель не несет ответственность при несоблюдении мер предосторожности, приведенных в разделе "Сведения по технике безопасности".

Данный прибор поставляется без сетевого шнура и вилки. Допускается использование кабеля следующего типа: H05 RR-F.

утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.

 Упаковочные материалы Упаковочные материалы являются экологичными и пригодными к вторичной переработке. Пластмассовые детали обозначены международными аббревиатурами, такими, как PE, PS и т.д. Упаковочные материалы следует складывать в соответствующие контейнеры местных служб по утилизации отходов.



**ВНИМАНИЕ!** Из соображений безопасности перед утилизацией прибора необходимо привести его в нерабочее состояние.

Для этого выньте вилку сетевого шнура из розетки и отрежьте сетевой шнур от прибора.



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

