



használati útmutató
instrukcja obsługi
Инструкция по
эксплуатации
kullanma kılavuzu

Sütő
Piekarnik
Духовой шкаф
Fırın

Electrolux. Thinking of you.

Обменяйтесь с нами своими мыслями на
www.electrolux.com

СОДЕРЖАНИЕ

Сведения по технике безопасности		Дополнительные функции	47
	39	Полезные советы	47
Описание изделия	43	Уход и очистка	54
Перед первым использованием	43	Что делать, если ...	57
Ежедневное использование	44	Технические данные	58
Функции часов	45	Установка	58
Использование дополнительных принадлежностей	46	Охрана окружающей среды	59

Право на изменения сохраняется



СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

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

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

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Данный электроприбор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими или сенсорными способностями, с недостаточным опытом или знаниями только под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения от него соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор. Дети не должны играть с электроприбором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей. Неосторожное обращение с упаковочными мате-

риалами может стать причиной удушья или травмы.

- **ВНИМАНИЕ!** При работе прибор сильно нагревается. Не подпускайте детей и животных к прибору, когда открыта его дверца или когда он работает. Существует опасность получения травм или иных стойких нарушений трудоспособности.
- Если прибор оснащен функцией защиты от детей или блокировки кнопок, то следует ее использовать. Это позволит предотвратить случайное включение прибора детьми или животными.

Общие правила техники безопасности

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

Установка

- Установку и подключение должен выполнять только сертифицированный электрик. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Это необходимо, чтобы предотвратить опасность повреждения конструкции прибора или получения травм.

- Убедитесь, что прибор не поврежден при транспортировке. Не подключайте поврежденный прибор. При необходимости обратитесь к поставщику.
- Перед первым использованием электроприбора удалите с него все элементы упаковки, наклейки и пленку. Не снимайте табличку с техническими данными. Это может привести к аннулированию гарантии.
- Неукоснительно соблюдайте законы, распоряжения, предписания и нормы (требования техники безопасности, правила и порядок утилизации, правила техники электро- и газобезопасности и т.д.), действующие в стране, на территории которой используется прибор.
- Перед установкой убедитесь, что духовой шкаф отключен от электросети.
- Будьте осторожны при перемещении прибора. Он имеет большой вес. Всегда используйте защитные перчатки. При перемещении прибора не тяните его за ручку.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать расстояние между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Следует использовать подходящие устройства для изоляции: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.
- Все детали, закрывающие токоведущие части прибора, должны быть закреплены таким образом, чтобы снять их можно было только с помощью специальных инструментов.
- Некоторые части прибора находятся под напряжением. Духовой шкаф должен быть закрыт кухонной мебелью, чтобы не оставалось зазоров. Это защитит от поражения электрическим током, так как исключит возможность случайного касания частей, находящихся под напряжением.
- Перед установкой убедитесь, что размеры ниши соответствуют размерам устанавливаемого прибора.
- Убедитесь, что мебель под и рядом с прибором надежно закреплена.
- Прибор устанавливается задней стенкой и одной из боковых стенок вплотную к другим приборам или стенкам, имеющим большую высоту. Другая стенка прибора должна прилегать к мебели равной ей высоты.
- Прибор нельзя устанавливать на подставке..
- Встраиваемые духовые шкафы и варочные панели оборудуются специальными системами для подключения к электрической сети. Чтобы исключить повреждение прибора, следует объединять только приборы от одного и того же производителя.

Подключение к электросети

- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что электрические данные на табличке с техническими данными соответствуют параметрам электрической сети.
- Данные по напряжению питания приведены на табличке с техническими данными.
- Включайте прибор только в правильно установленную электророзетку с защитным контактом.
- При подключении электроприборов к розетке кабели не должны касаться или находиться рядом с горячей дверцей прибора.
- Не пользуйтесь переходниками, соединителями и удлинителями. Существует риск возгорания.
- Запрещается выполнять замену сетевого кабеля или использовать сетевой кабель другого типа. Обратитесь в сервисный центр.
- Убедитесь, что сетевой кабель и (если имеется) вилка сетевого кабеля сзади прибора не пережаты и не имеют повреждений.
- Проверьте, чтобы после установки был обеспечен доступ к вилке сетевого кабеля.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за сетевой кабель.

Всегда беритесь за саму вилку, если она имеется.

Эксплуатация

- Настоящий прибор предназначен только для бытового применения. Не используйте его в коммерческих и промышленных целях.
- Используйте прибор только для приготовления пищи в домашних условиях. Это позволит избежать травм или повреждения имущества.
- Не используйте прибор в качестве рабочей поверхности или подставки для каких-либо предметов.
- Не ставьте в прибор, на него или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы, а также предметы из легко плавящихся материалов (из пластика или алюминия). Существует риск взрыва или возгорания.
- Во время работы прибора его внутренняя камера нагревается. Существует опасность получения ожогов. Не прикасайтесь к нагревательным элементам прибора. Для установки или извлечения дополнительных принадлежностей и посуды используйте защитные перчатки.
- Будьте осторожны, помещая принадлежности в духовой шкаф и доставая их из него, чтобы не повредить эмалированные поверхности духового шкафа.
- Всегда держитесь в стороне от электроприбора, когда открыта его дверца или когда он работает. Может произойти высвобождение горячего пара. Существует опасность получения ожогов кожи.
- Изменение цвета эмали духового шкафа не влияет на эффективность работы прибора, поэтому оно не является дефектом с точки зрения закона о гарантийных обязательствах.
- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали духового шкафа:
 - не помещайте какие бы то ни было предметы непосредственно на дно прибора и не накрывайте его алюминиевой фольгой;

- не подвергайте прибор прямому воздействию горячей воды;
- не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
- Не используйте прибор, если на него попала вода. При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Всегда закрывайте дверь прибора при приготовлении пищи, даже когда готовите на гриле.

Уход и чистка

- Перед выполнением операций по чистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность получения ожогов. Существует опасность повреждения стеклянных панелей.
- Содержите прибор в чистоте. Скопление остатков жира или пищи может привести к возгоранию.
- Регулярная чистка способствует сохранности поверхности прибора.
- Для очень сочных пирогов используйте глубокий противень во избежание вытекания сока фруктов, который может вызвать образование неудаляемых пятен.
- Для обеспечения личной безопасности и безопасности имущества используйте для чистки электроприбора только воду с мылом. Не используйте легковоспламеняющиеся вещества или вещества, вызывающие коррозию.
- Не очищайте электроприбор с помощью чистящих средств, в которых используется пар или высокое давление, предметов с острыми краями, абразивных чистящих веществ, губок с абразивным покрытием и пятновыводителей.
- При использовании распылителя для чистки духовых шкафов соблюдайте указания изготовителя.
- Не следует чистить стеклянную дверцу абразивными чистящими сред-

ствами или металлическим скребком. Жаростойкая поверхность внутреннего стекла может повредиться и расколоться.

- Поврежденные стеклянные панели дверцы становятся хрупкими и могут разрушиться. Необходимо их заменить. Обратитесь в сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с устройства. Дверца тяжелая!
- Не чистите каталитическую эмаль (если она имеется).

Опасность возгорания

- Открывайте дверцу осторожно. При использовании спирта может образовываться смесь спирта с воздухом. Существует опасность пожара.
- Не подносите искры или открытое пламя к электроприбору при открывании дверцы.
- Не ставьте в электроприбор, на него или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы, а также предметы из легкоплавких материалов (из пластмассы или алюминия).

Лампа освещения духового шкафа

- В приборе используются специальные лампы, предназначенные только для бытовых приборов. Их нельзя применять для полного или частично освещения жилых комнат.

- При необходимости замены используйте только лампы такой же мощности, специально предназначенные для бытовых приборов.
- Перед заменой лампы освещения духового шкафа извлеките вилку сетевого кабеля из розетки. Существует опасность поражения электрическим током.

Сервисный центр

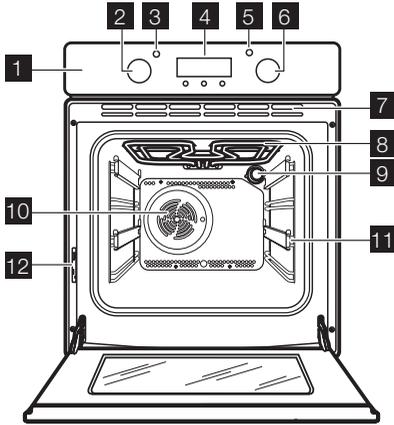
- Проводить работы по ремонту прибора разрешается только специалистам авторизованного сервисного центра. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Применяйте только оригинальные запасные части.

Утилизация прибора

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

ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Ручка термостата
- 3 Дисплей температуры
- 4 Дисплей
- 5 Индикатор включения
- 6 Ручка выбора режима духового шкафа
- 7 Вентиляционные отверстия для охлаждающего вентилятора
- 8 Гриль
- 9 Лампочка освещения духового шкафа
- 10 Вентилятор
- 11 Телескопическая направляющая
- 12 Табличка с техническими данными

Принадлежности духового шкафа

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

• Сотейник

Для выпекания кондитерских изделий, жарки мяса или для использования в качестве противня для сбора жира.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

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

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 "Уход и чистка".

Установка текущего времени

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



При включении прибора в сеть или при сбое электропитания автоматически 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 → или Завершение →).

Предварительный разогрев

1. Задайте функцию  и максимальную температуру.
2. Дайте прибору поработать около часа. Не ставьте в него пищу.
3. Задайте функцию  и максимальную температуру.

4. Дайте прибору поработать около 10 минут. Не ставьте в него пищу.
5. Задайте функцию  и максимальную температуру.
6. Дайте прибору поработать около 10 минут. Не ставьте в него пищу.

Это необходимо, чтобы в приборе выгорели остатки. Принадлежности могут нагреться больше, чем обычно. При использовании предварительного разогрева прибора в первый раз могут появиться запахи и дым. Это обычное явление. Убедитесь, что есть достаточная циркуляция воздуха.

ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

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

Чтобы начать пользоваться прибором, нажмите ручку управления. Ручка управления выдвинется.

Включает и выключает прибор

1. Установите ручку выбора режима на режим духового шкафа.
2. Поворотом ручки термостата задайте нужную температуру. Во время работы прибора включается контрольный индикатор. При повышении температуры прибора включается индикатор температуры.
3. Для отключения прибора переведите переключатель режимов духового шкафа и ручки термостата в положение "Выкл".

Режимы духового шкафа

Функция духового шкафа	Назначение
 Положение "Выкл"	Прибор выключен.
 Лампочка освещения духового шкафа	Светится, даже если не задан режим приготовления.
 Традиционный режим приготовления	Используются верхний и нижний нагревательные элементы. Для выпекания и жарения на одном уровне духового шкафа.
 Приготовление в режиме конвекции	Для приготовления нескольких блюд одновременно. Для домашнего приготовления варенья, а также для сушки грибов и фруктов.
 Нижний нагревательный элемент	Тепло поступает только снизу духового шкафа. Для выпекания пирогов с хрустящей основой.
 Внутренний гриль	Используется для приготовления плоских кусков мяса малыми порциями в центре решетки. Для приготовления тостов.
 Полный гриль	В этом режиме нагревательный элемент гриля включается полностью. Используется для приготовления на гриле большого количества плоских кусков мяса. Для приготовления тостов.

Функция духового шкафа		Назначение
	Гриль с конвекцией	Нагревательный элемент гриля и вентилятор духового шкафа работают попеременно, обеспечивая обдув приготавливаемого блюда горячим воздухом. Используется для жарки больших кусков мяса. Максимальная температура для этого режима составляет 200 °С.
	Режим конвекции	Позволяет одновременно готовить разные блюда, требующие одинаковой температуры приготовления, на разных уровнях без взаимопроникновения запахов.
	Пицца	В этом режиме нижний нагревательный элемент обеспечивает непосредственное нагревание низа пиццы или пирогов, в то время как вентилятор обдувает горячим воздухом начинку пиццы или пирога.

Дисплей



ФУНКЦИИ ЧАСОВ

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

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

тельность" \rightarrow , а затем "Завершение" \rightarrow .

Установка режимов с задаваемым временем

1. Выберите режим и температуру (необязательно при использовании таймера).

2. Нажимайте кнопку выбора режима до тех пор, пока на дисплее не начнет мигать нужный режим с задаваемым временем.



3. Для установки таймера ⌚, времени приготовления |→| или времени окончания приготовления →|, нажмите кнопку "+" или "-".

На дисплее загорится индикатор соответствующего режима с задаваемым временем.

По завершению заданного периода времени индикатор соответствующего режима с задаваемым временем начинает мигать, и на 2 минуты включается звуковой сигнал.

- i** При использовании функции "Продолжительность" |→| и "Завершение" →| прибор выключается автоматически.

4. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.
5. Переведите переключатель режимов духового шкафа и ручку термостата в положение "Выкл".

Отмена режимов с задаваемым временем.

1. Нажимайте кнопку выбора до тех пор, пока не замигает индикатор нужного режима.
2. Нажмите и удерживайте кнопку "-". Через несколько секунд соответствующий режим с задаваемым временем выключится.

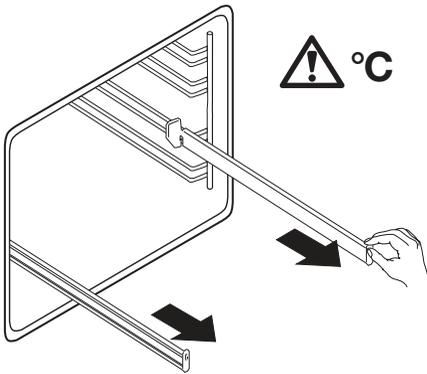
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

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

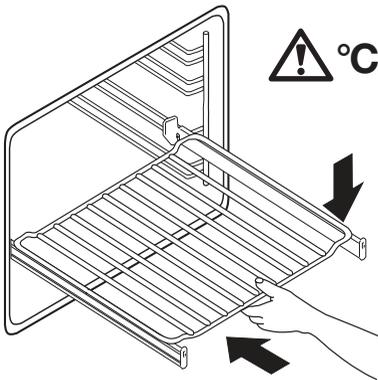
1. Выдвиньте правый и левый телескопические держатели решеток.

Телескопические держатели решеток

На 2-м и 4-м уровнях устанавливаются телескопические держатели решеток. С помощью телескопических держателей решеток легче вставлять и вынимать решетки.



2. Поставьте решетку на телескопические направляющие решеток и осторожно задвиньте их внутрь духового шкафа.



ВНИМАНИЕ! Не пытайтесь закрывать дверцу духового шкафа, если телескопические держатели решеток не полностью задвинуты внутрь камеры духового шкафа. Это может привести к повреждению эмали и стекла дверцы.

ВНИМАНИЕ! Телескопические держатели решеток и другие принадлежности сильно нагреваются во время эксплуатации прибора. При пользовании духовым шкафом надевайте перчатки.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

Вентилятор охлаждения

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

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.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- В устройстве предусмотрено четыре уровня установки решеток. Положе-

ния уровней решеток отсчитываются от дна духового шкафа.

- Устройство оснащено специальной системой циркуляции воздуха, которая также перерабатывает пар. Эта система позволяет готовить блюда на пару, которые получаются мягкими внутри и с хрустящей корочкой снаружи. Эта система также позволяет сократить до минимума время приготовления и потребление электроэнергии.
- Влага может конденсироваться в устройстве или на стеклянной дверце. Это вполне нормальный процесс. При открывании дверцы во время процесса приготовления всегда следует находиться немного в стороне от устройства. Чтобы снизить объем конденсата, перед процессом приготовления включите духовой шкаф на 10 минут.
- После каждого процесса приготовления удаляйте влагу из духового шкафа с помощью куска ткани.
- Не кладите блюда непосредственно на дно камеры духового шкафа для приготовления, и не накрывайте их алюминиевой фольгой. Это может привести к тому, что результаты приготовления будут отличаться от ожидаемых, и к повреждению эмалевого покрытия.

Выпечка

- Оптимальная температура для приготовления выпечки находится в интервале между 150°C и 200°C..
- Перед выпеканием духовой шкаф необходимо прогреть в течение 10 минут.
- Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 установленного времени приготовления.
- При одновременном использовании двух противней для выпечки оставляйте между ними пустой уровень.

Приготовление мяса и рыбы

- Для приготовления следует использовать куски мяса весом не менее 1 кг. При приготовлении слишком малого количества мяса оно окажется пересушенным.
- Чтобы красное мясо было хорошо прожаренным снаружи и сочным внутри, устанавливайте температуру в диапазоне от 200°C до 250°C.
- Для приготовления белого мяса, курицы и рыбы устанавливайте температуру в диапазоне от 150°C до 175°C.
- При приготовлении очень жирных продуктов используйте противень для сбора жира во избежание образования на поверхности духового шкафа 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.
- Для предотвращения образования чрезмерного количества дыма при жарке налейте немного воды в противень для сбора жира. Чтобы избежать отложения нагара от дыма, следите за тем, чтобы в поддоне во время приготовления всегда была вода.

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.

Таблица выпечки и жарки ПИРОГИ И ТОРТЫ

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Режим принудительной конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Уровень 	Темп. [°C]	Уровень 	Темп. [°C]	Уровень 	Темп. [°C]		
Изделия из взбитого теста	2	170	2 (1 и 3)	160	2 (1 и 3)	165	45-60	В форме для выпечки
Песочное тесто	2	170	2 (1 и 3)	160	2 (1 и 3)	160	24-34	В форме для выпечки
Чизкейк (сырный сливочный пирог)	1	170	2	160	2	165	60-80	В форме для выпечки 26 см
Яблочный пирог	1	170	2 (1 и 3)	160	2 (1 и 3)	160	100-120	2 формы для выпечки по 20 см на полке духового шкафа
Штрудель	2	175	2	150	2	150	60-80	На противне для выпечки
Пирог с джемом	2	170	2	160	2 (1 и 3)	160	30-40	В форме для выпечки 26 см
Фруктовый пирог	2	170	2	155	2	155	60-70	В форме для выпечки 26 см
Бисквитный пирог (нежирный бисквитный торт)	2	170	2	160	2	160	35-45	В форме для выпечки 26 см
Рождественский пирог/пирог с большим количеством фруктов	2	170	2	160	2	160	50-60	В форме для выпечки 20 см
Сливовый пирог	2	170	2	160	2	165	50-60	В форме для хлеба 1)
Небольшие торты или пирожные	3	170	3 (1 и 3)	160	3 (1 и 3)	165	20-30	На плоском противне для выпечки
Сухое печенье	3	150	3	150	3 (1 и 3)	140	20-30	На плоском противне для выпечки ¹⁾
Безе	3	100	3	100	3	115	90-120	На плоском противне для выпечки
Булочки	3	190	3	180	3	180	15-20	На плоском противне для выпечки ¹⁾

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Режим принудительной конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Уровень 	Темп. [°C]	Уровень 	Темп. [°C]	Уровень 	Темп. [°C]		
Заварные пирожные	3	190	3	180	3 (1 и 3)	180	25-35	На плоском противне для выпечки ¹⁾
Открытые пироги	3	180	2	170	2	170	45-70	В форме для выпечки 20 см
Бисквитный торт	1 или 2	180	2	170	2	170	40-55	Левый + правый в форме для выпечки 20 см

1) Предварительный прогрев 10 минут.

ХЛЕБ И ПИЦЦА

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Режим принудительной конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Уровень 	Темп. [°C]	Уровень 	Темп. [°C]	Уровень 	Темп. [°C]		
Белый хлеб	1	190	1	190	1	195	60-70	1-2 шт. по 500 г ¹⁾
Ржаной хлеб	1	190	1	180	1	190	30-45	В форме для хлеба
Булочки	2	190	2 (1 и 3)	180	2 (1 и 3)	180	25-40	6-8 штук на плоском противне для выпечки ¹⁾
Пицца	1	190	1	190	1	190	20-30	В сотейнике ¹⁾
Сконы (пшеничные или ячменные лепешки)	3	200	2	190	2	190	10~20	На плоском противне для выпечки ¹⁾

1) Предварительный прогрев 10 минут.

ФЛАНЫ (ОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА)

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		режим принудительной конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Уровень 	Темп. [°C]	Уровень 	Темп. [°C]	Уровень 	Темп. [°C]		
Открытый пирог с макаронными изделиями	2	180	2	180	2	180	40-50	

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		режим принудительной конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Уровень 	Темп. [°C]	Уровень 	Темп. [°C]	Уровень 	Темп. [°C]		
Флан с овощами (открытый пирог с овощами)	2	200	2	175	2	200	45-60	В форме
Киш (пирог с заварным кремом и начинкой)	1	190	1	190	1	190	40-50	В форме
Лазанья	2	200	2	200	2	200	25-40	В форме
Каннелони	2	200	2	190	2	200	25-40	В форме
Йоркширский пудинг	2	220	2	210	2	210	20-30	6 форм для пудинга 1)

1) Предварительный прогрев 10 минут.

МЯСО

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Режим принудительной конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Уровень 	Темп. [°C]	Уровень 	Темп. [°C]	Уровень 	Темп. [°C]		
Говядина	2	200	2	190	2	190	50-70	На полке духового шкафа и в сотейнике
Свинина	2	180	2	180	2	180	90-120	На полке духового шкафа и в сотейнике
Телятина	2	190	2	175	2	175	90-120	На полке духового шкафа и в сотейнике
Английский ростбиф с кровью	2	210	2	200	2	200	44-50	На полке духового шкафа и в сотейнике
Английский ростбиф, средней прожаренности	2	210	2	200	2	200	51-55	На полке духового шкафа и в сотейнике
Английский ростбиф хорошо прожаренный	2	210	2	200	2	200	55-60	На полке духового шкафа и в сотейнике

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Режим принудительной конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Уровень 	Темп. [°C]	Уровень 	Темп. [°C]	Уровень 	Темп. [°C]		
Свиная лопатка	2	180	2	170	2	170	120-150	В сотейнике
Свиная рулька	2	180	2	160	2	160	100-120	2 шт. в сотейнике
Баранина	2	190	2	190	2	190	110-130	Нога
Курица	2	200	2	200	2	200	70-85	Целиком в сотейнике
Индейка	1	180	1	160	1	160	210-240	Целиком в сотейнике
Утка	2	175	2	160	2	160	120-150	Целиком в сотейнике
Гусь	1	175	1	160	1	160	150-200	Целиком в сотейнике
Кролик	2	190	2	175	2	175	60-80	Разрезанный на куски
Зяец	2	190	2	175	2	175	150-200	Разрезанный на куски
Фазан	2	190	2	175	2	175	90-120	Целиком в сотейнике

РЫБА

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Режим принудительной конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Уровень 	Темп. [°C]	Уровень 	Темп. [°C]	Уровень 	Темп. [°C]		
Форель/морской лещ	2	190	2 (1 и 3)	175	2 (1 и 3)	175	40-55	3-4 рыбные тушки
Тунец/лосось	2	190	2 (1 и 3)	175	2 (1 и 3)	175	35-60	4-6 кусочков филе

Приготовление на гриле

- i** Перед началом приготовления прогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

БЛЮДО	Количество		Приготовление на гриле		Продолжительность приготовления в минутах 🕒	
	Штук	гр.	уровень 🔥	Темп. (°C)	Первая сторона	2-я сторона
Вырезка	4	800	3	250	12-15	12-14
Бифштекс	4	600	3	250	10-12	6-8
Сосиски	8	/	3	250	12-15	10-12
Свиные отбивные	4	600	3	250	12-16	12-14
Курица (разрезанная пополам)	2	1000	3	250	30-35	25-30
Кебабы	4	/	3	250	10-15	10-12
Куриная грудка	4	400	3	250	12-15	12-14
Гамбургер	6	600	3	250	20-30	
Рыбное филе	4	400	3	250	12-14	10-12
Поджаренные сэндвичи	4-6	/	3	250	5-7	/
Тосты	4-6	/	3	250	2-4	2-3

Гриль с конвекцией

температура не должна превышать 200°C.

 **ВНИМАНИЕ!** При использовании данного режима максимальная

БЛЮДО	Количество		Приготовление на гриле		Продолжительность приготовления в минутах 🕒	
	Штук	г	уровень 🔥	Темп. (°C)	Первая сторона	2-я сторона
Мясо на косточке (индейка)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Курица (разрезанная пополам)	2	1000	3	200	25-30	20-30
Куриные ножки	6	-	3	200	15-20	15-18
Перепела	4	500	3	200	25-30	20-25
Запеканка из овощей	-	-	3	200	20-25	-
штук Гребешки	-	-	3	200	15-20	-
Скумбрия	2-4	-	3	200	15-20	10-15
Ломтики рыбы	4-6	800	3	200	12-15	8-10

Пицца

 Перед началом приготовления прогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

БЛЮДО	Режим "Пицца"		Продолжительность приготовления в минутах	ПРИМЕЧАНИЯ
	Уровень	темп. °C		
Большая пицца	1	200	15-25	На плоском противне для выпечки
Маленькая пицца	1	200	10-20	На противне для выпечки или на полке духового шкафа
Булочки	1	200	15-25	На плоском противне для выпечки

Информация об акриламидах

ВАЖНО! Согласно самым последним научным исследованиям жарка пищевых продуктов (в частности, крахмалосодержащих) может представлять опасность для здоровья

из-за образования акриламидов. Поэтому мы рекомендуем жарить продукты при минимально возможной температуре и не обжаривать их до образования корочки интенсивного коричневого цвета.

УХОД И ОЧИСТКА

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

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

Почистите уплотнение дверцы

- Регулярно проверяйте состояние уплотнения дверцы. Уплотнение дверцы проходит по периметру рамки

дверцы духового шкафа. В случае повреждения уплотнения дверцы не используйте прибор. Обращайтесь в сервисный центр.

- Для очистки уплотнения дверцы ознакомьтесь с общей информацией о чистке прибора.

Лампа освещения духового шкафа

 **ВНИМАНИЕ!** Будьте осторожны! Существует опасность поражения электрическим током!

Прежде чем заменять лампу освещения духового шкафа:

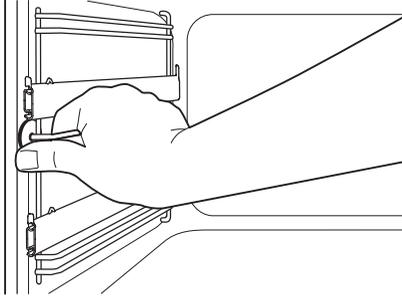
- Выключите духовой шкаф.
 - Извлеките предохранители или отключите рубильник на электросети.
-  Положите ткань на дно духового шкафа, чтобы не разбить лампу освещения и плафон.
1. Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.
 2. Очистите стеклянный плафон.
 3. Замените лампу освещения духового шкафа аналогичной лампой с жаростойкостью 300 °C. Используйте лампу аналогичного типа.
 4. Установите стеклянный плафон.

Держатели решеток

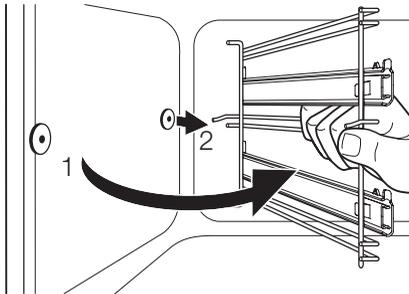
При чистке боковых стенок можно снять держатели решеток.

Снятие держателей решеток

1. Потяните переднюю часть направляющих от боковой стенки.



2. Потяните направляющие от задней стороны боковой стенки, чтобы снять держатели решеток.



Установка держателей решеток

Установите держатели решеток в обратной последовательности.

ВАЖНО! Убедитесь, что крепежные штифты на телескопических направляющих повернуты вперед.

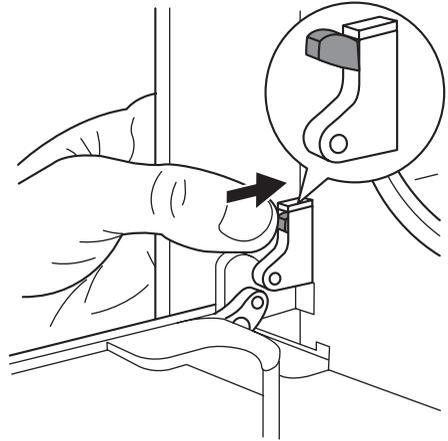
Чистка дверцы духового шкафа

В дверце духового шкафа имеются две стеклянные панели. И дверца духового шкафа, и внутренняя стеклянная панель снимаются для чистки.

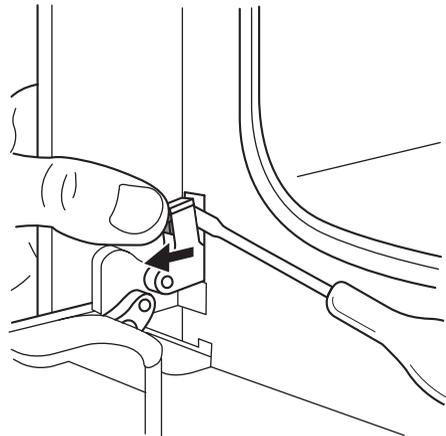
Снятие дверцы духового шкафа и стеклянной панели

1. Полностью откройте дверцу и найдите петлю слева.

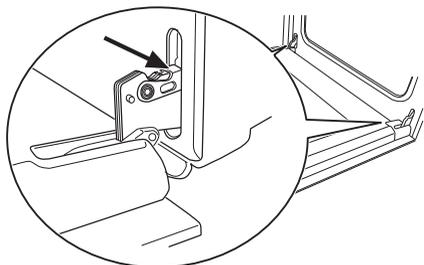
2. Несильно нажмите на фиксатор, чтобы он поднялся вверх.



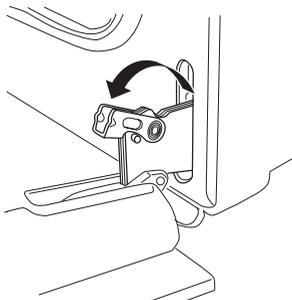
3. Удерживая нажатый элемент одной рукой, отверткой высвободите левую сторону дверцы из ее гнезда.



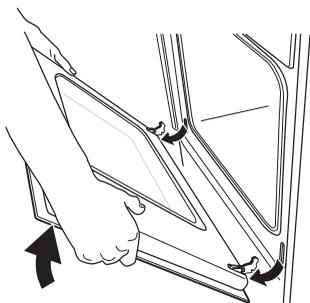
4. Найдите петлю с правой стороны дверцы.



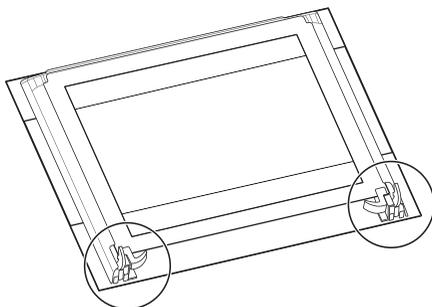
5. Поднимите и поверните рычажок петли.



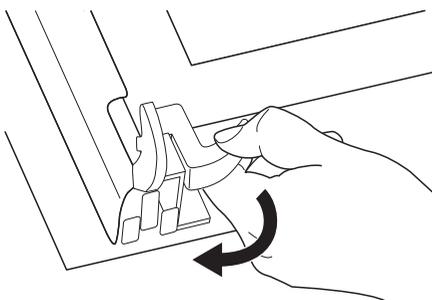
6. Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (наполовину). Затем вытяните дверцу вперед из ее гнезда.



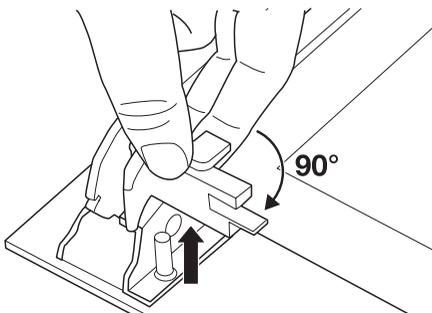
7. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань.



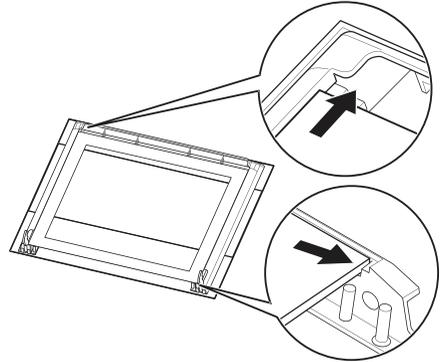
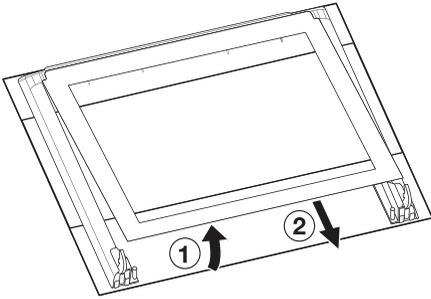
8. Отожмите стопоры, чтобы снять внутреннюю стеклянную панель.



9. Поверните два фиксатора на 90° и извлеките их из своих гнезд.



10. Осторожно поднимите (этап 1) и выньте (этап 2) стеклянную панель.



Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Тщательно вытрите стеклянную панель.

Установка дверцы духового шкафа и стеклянной панели

После окончания очистки установите стеклянные панели и дверцу духового шкафа. Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности.

При установке панели с декоративной рамкой убедитесь, что надписи на стекле расположены на внутренней поверхности. После установки убедитесь, что поверхность рамки стеклянной панели не является грубой на ощупь там, где расположены надписи.

Внутренняя стеклянная панель должна обязательно находиться в своих направляющих (см. рисунок).

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

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ...

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

Неполадка	Возможная причина	Способ устранения
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф не включен.	Включите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается.	Не установлено время суток.	Установите часы.
Духовой шкаф не нагревается.	Не выполнены необходимые настройки.	Проверьте настройки.
Духовой шкаф не нагревается.	Перегорел предохранитель на распределительном щите.	Проверьте предохранитель. При повторном срабатывании предохранителя обратитесь к квалифицированному электрику.

Неполадка	Возможная причина	Способ устранения
Лампа освещения духового шкафа не работает.	Лампа освещения духового шкафа перегорела.	Замените лампу освещения камеры духового шкафа.
На продуктах и внутри камеры духового шкафа осаждаются пар и конденсат	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	После приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу более чем на 15-20 минут.
На дисплее отображается «12.00».	Перебой в электропитании.	Установите текущее время.

Если самостоятельно справиться с проблемой не удается, обратитесь к продавцу или в сервисный центр. Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими дан-

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

Рекомендуем записать их здесь:

Название модели (MOD.)

.....

Номер изделия (PNC)

.....

Серийный номер (S.N.)

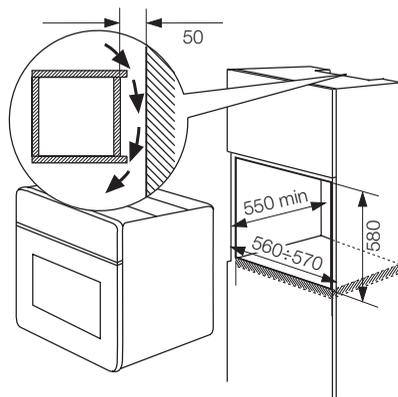
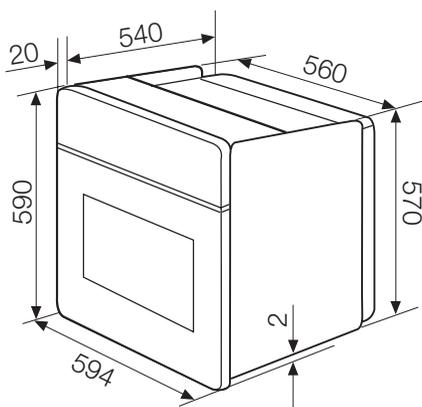
.....

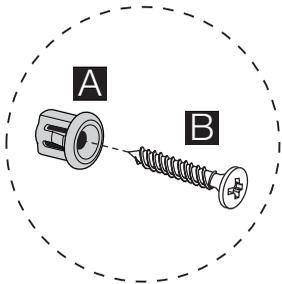
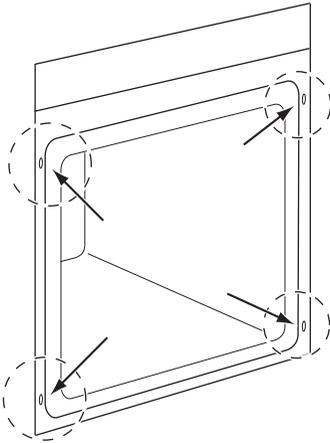
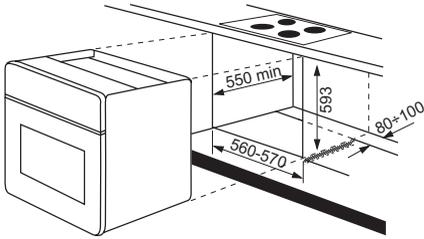
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Напряжение	230 В
Частота	50 Гц

УСТАНОВКА

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





Электрическое подключение

! **ВНИМАНИЕ!** Электрическое подключение должно выполняться только квалифицированным электриком или специалистом.

i Производитель не несет ответственности при несоблюдении вами мер безопасности, приведенных в главе "Безопасность".

Данный прибор поставляется без сетевого шнура и вилки.

Сетевой кабель

Типы кабелей, пригодные для установки или замены: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

При выборе сечения кабеля используйте значение полной мощности (см. таблицу с техническими данными) и эту таблицу:

Полная мощность	Сечение сетевого кабеля
максимум 1380 Вт	3 x 0,75 мм ²
максимум 2300 Вт	3 x 1 мм ²
максимум 3680 Вт	3 x 1,5 мм ²

Провод заземления (желто-зеленого цвета) должен быть на 2 см длиннее проводов фазы и нейтрали (синий и коричневый провода).

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, обращения вследствие неподобающего обращения

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



Упаковочные материалы
Упаковочные материалы безвредны для окружающей среды и при-

годны для 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.



Дата производства данного изделия указана в серийном номере (serial number), где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры номера – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 11012345 означает, что изделие произведено на десятой неделе 2011 года.



www.electrolux.com/shop

