



Thinking of you
Electrolux



EOG92100

RU ДУХОВОЙ ШКАФ

ИНСТРУКЦИЯ ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ

2

UK ДУХОВА ШАФА

ІНСТРУКЦІЯ

28

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	4
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ	7
4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	7
5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	8
6. ФУНКЦИИ ЧАСОВ	10
7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ	10
8. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ	11
9. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ	11
10. УХОД И ОЧИСТКА	17
11. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ	19
12. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	20
13. УСТАНОВКА	21

МЫ ДУМАЕМ О ВАС

Благодарим Вас за приобретение прибора Electrolux. Вы выбрали изделие, за которым стоят десятилетия профессионального опыта и инноваций. Уникальное и стильное, оно создавалось с заботой о Вас. Поэтому когда бы Вы ни воспользовались им, Вы можете быть уверены: результаты всегда будут превосходными.

Добро пожаловать в Electrolux!

На нашем веб-сайте Вы сможете:



Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании:
www.electrolux.com



Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:
www.RegisterElectrolux.com



Приобрести дополнительные принадлежности, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:
www.electrolux.com/shop

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию.

Данная информация находится на табличке с техническими данными. Модель, код изделия (PNC), серийный номер.



Внимание / Важные сведения по технике безопасности.



Общая информация и рекомендации



Информация по защите окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством. Производитель не несет ответственность за травмы и повреждения, полученные/вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Побойтесь о том, чтобы данное руководство было у Вас под рукой на протяжении всего срока службы прибора.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями



ВНИМАНИЕ!

Существует риск удушья, получения травм или стойких нарушений нетрудоспособности.

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором. Запрещается оставлять детей в возрасте до 3 лет без присмотра вблизи прибора.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Если прибор оснащен функцией «Защита от детей», рекомендуется включить эту функцию.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

1.2 Общие правила техники безопасности

- Установка прибора и замена кабеля должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Во время работы прибора его внутренняя камера сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора. Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Перед выполнением операций по очистке и уходу отключите прибор от сети электропитания.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.
- В соответствии с правилами монтажа должен быть обеспечен метод разъединения цепи.
- В случае повреждения шнура питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с равнозначной квалификацией.
- Перед тем, как менять лампочку, убедитесь, что прибор отключен от электропитания, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Данный прибор подходит для следующих рынков:  

2.1 Установка



ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна производиться только квалифицированным персоналом.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по установке.
- Прибор имеет большой вес: соблюдайте предосторожность при его перемещении.

Обязательно используйте защитные перчатки.

- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Убедитесь, что мебель под прибором и рядом с ним надежно закреплена.
- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся по обе стороны прибора, должны иметь ту же высоту.

Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор необходимо заземлить.
- Убедитесь, что указанные на табличке с техническими данными параметры электропитания соответствуют параметрам электросети. В противном случае обратитесь к электрику.
- Для подключения прибора необходимо использовать установленную надлежащим образом электробезопасную розетку.
- Не используйте тройники и удлинители.
- Позаботьтесь о том, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь в сервисный центр или к электрику.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только по окончании установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке электропитания имеется свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Не тяните за кабель электропитания для отключения прибора от электросети. Всегда беритесь за вилку сетевого кабеля.
- Используйте только подходящие устройства для изоляции: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители, выкручивающиеся из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и замыкатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

Подключение к газовой магистрали

- Все газовые подключения должны производиться квалифицированным специалистом.
- Перед выполнением установки убедитесь, что параметры местной газораспределительной сети (тип и давление газа) совместимы с настройками прибора.
- Убедитесь, что вокруг прибора имеется достаточная вентиляция.
- Данные о подводе газа приведены на табличке с техническими данными.
- Данный прибор не соединяется с вытяжным устройством, удаляющим продукты горения. Удостоверьтесь, что подключение прибора производится в соответствии с действующими правилами. Уделите особое внимание обеспечению надлежащей вентиляции.

2.2 Использование



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожога, поражения электрическим током или взрыва.

- Используйте данный прибор в бытовых помещениях.
- Не вносите изменения в параметры данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия ничем не загорожены.
- Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками; не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не используйте прибор в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.
- При работе прибора его дверца должна быть закрыта.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. Использование ингредиентов,

содержащих алкоголь, может привести к образованию воздушно-спиртовой смеси.

- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Не помещайте на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся вещества или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для того, чтобы избежать повреждения и изменения цвета эмали:
 - не помещайте посуду или другие предметы непосредственно на дно прибора.
 - не кладите алюминиевую фольгу непосредственно на дно прибора.
 - Не наливайте в нагретый прибор воду.
 - Не храните в приборе после окончания приготовления влажную посуду и продукты.
 - Соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали не влияет на производительность прибора. Оно не является дефектом с точки зрения закона о гарантийных обязательствах.
- Для приготовления тортов, содержащей большое количество влаги, используйте противень для жарки. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.
- Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.

2.3 Уход и очистка



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в сервисный центр.

- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца имеет большой вес!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральное моющее средство. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.
- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.

2.4 Внутреннее освещение

- В приборе используется модуль подсветки или галогеновая лампа, предназначенная только для бытовых приборов. Не используйте их для освещения дома.



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

- Перед заменой лампы отключите электропитание прибора.
- Используйте только лампы той же спецификации.

2.5 Утилизация



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

- Для получения информации о том, как надлежит утилизировать данный прибор, обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от электросети.
- Отрежьте и утилизируйте кабель электропитания.
- Расплющите наружные газовые трубы.
- Удалите защелку дверцы, чтобы предотвратить риск ее заперения при попадании внутрь прибора детей и домашних животных.

3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ



3.1 Принадлежности для духового шкафа

• Решетка

Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.

• Противень для выпечки с алюминиевым покрытием

Для тортов и печенья.

• Вертел

Жарка больших кусков мяса и птицы.

4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».

4.1 Первая чистка

- Извлеките все дополнительные принадлежности и съемные направляющие для противней (если они есть).
- Перед первым использованием прибор следует очистить.



См. Главу «Уход и очистка».

4.2 Предварительный нагрев

Нагрейте пустой прибор для того, чтобы дать выгореть остаткам смазки.

1. Выберите режим и задайте максимальную температуру.

2. Дайте прибору поработать примерно 60—90 минут.

3. Выберите режим и задайте максимальную температуру.

4. Дайте прибору поработать примерно 5—10 минут.

Принадлежности при этом могут нагреться сильнее, чем при обычном использовании. Из прибора может появиться неприятный запах или дым. Это нормально. Убедитесь, что в помещении имеется достаточная циркуляция воздуха.



Дайте духовому шкафу остыть. Смочите мягкую тряпку теплой водой с мягким моющим средством и протрите камеру духового шкафа.

5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».

5.1 Режимы духового шкафа

Режим духового шкафа	Применение
0 Положение «Выкл»	Прибор выключен.
 Лампа освещения духового шкафа	Включение лампы освещения духового шкафа без использования каких-либо режимов приготовления.
 Электрический гриль с вертелом	Приготовление мяса на гриле, включая приготовление шашлыка и некрупных кусков мяса.
 Диапазон изменения температуры	Регулировка температуры электрического гриля от минимума (примерно 50°C) до максимума (примерно 200°C).
 Выпекание в режиме «Горячий воздух»	Одновременное выпекание на более чем одном уровне духового шкафа. Также используется для подсушивания продуктов. Может использоваться в комбинации с горелкой духового шкафа.

5.2 Индикатор мощности

Индикатор включения загорается только при повороте ручки выбора режима газового духового шкафа.

5.3 Ручка управления газовым духовым шкафом

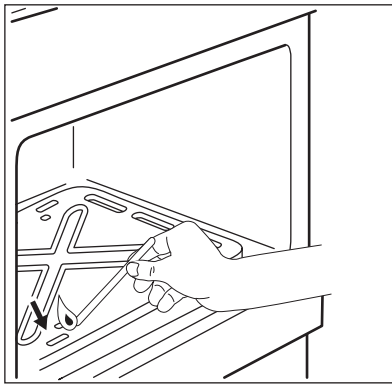
Символ	Функция
●	Горелка духового шкафа отключена
мин - 240	Диапазон изменения температуры.

5.4 Приготовление в газовом духовом шкафу

Розжиг газовой горелки духового шкафа

1. Откройте дверцу духового шкафа.
2. Нажмите на ручку управления и поверните ее в положение . Удерживайте ее нажатой в течение нескольких секунд, но не более 15 секунд. Не отпускайте ее, пока не появится пламя.

Ручной розжиг:



При временном отсутствии электропитания.

1. Откройте дверцу духового шкафа.
2. Поднесите пламя к отверстию в нижней части камеры духового шкафа.
3. Одновременно нажмите на регулятор управления газовым духовым шкафом и поверните его против часовой стрелки до значения максимальной температуры.
4. После появления пламени удерживайте ручку в нажатом положении около 15 секунд.

i Следите за пламенем, выходящим из отверстия внизу камеры духового шкафа.

i Если горелка духового шкафа не загорается или если она случайно погасла

1. Отпустите ручку управления и поверните ее в положение «Выкл».
2. Оставьте дверцу духового шкафа открытой.
3. Через одну минуту попробуйте зажечь горелку снова.

i Газовая горелка нагревает воздух внутри духового шкафа. Вентилятор создает циркуляцию горячего воздуха, обеспечивая равномерную температуру.

1. Разожгите горелку газового духового шкафа (см. раздел «Использование газового духового шкафа»).
2. Когда горелка зажжется, поверните переключатель режимов духового шкафа в положение

i Вентилятор духового шкафа включится приблизительно через 10 минут после начала приготовления.

После розжига:

1. Отпустите ручку управления духового шкафа.
2. Закройте дверцу духового шкафа.
3. Поверните ручку управления газового духового шкафа до необходимой температуры.

Предохранительное устройство духового шкафа

Газовый духовой шкаф оснащен термопарой. Она прекращает подачу газа, если пламя гаснет.

i Электрический гриль с вертелом (если имеется) нельзя использовать одновременно с газовым духовым шкафом.

5.5 Использование режима конвекции



ВНИМАНИЕ!

Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.

5.6 Малый гриль

1. Поверните ручку выбора режима духового шкафа по часовой стрелке на . Символ на ручке выбора режима отражает диапазон температур от минимальной (около 50°C до максимальной (около 200°C).
 2. Выбирайте уровень решетки и противня для гриля в соответствии с толщиной приготавливаемого куска. Для сокращения времени приготовления кладите продукты ближе к верхнему нагревательному элементу гриля, а для увеличения этого времени - дальше от него.
- Большую часть продуктов следует помещать на решетку, установленную на противне гриля, чтобы обеспечить максимальную циркуляцию воздуха и обеспечить стекание жира и соков. Такие продукты, как рыбу, печенье и почки можно при желании класть непосредственно на противень для гриля.

- Перед приготовлением на гриле продукты следует тщательно высушить для уменьшения брызг. Постное мясо и рыбу следует полить небольшим количеством растительного или расплавленного сливочного масла, чтобы обеспечить наличие в них влаги во время приготовления.
- При приготовлении мяса на гриле такие гарниры, как помидоры и грибы, можно положить под решетку.
- При приготовлении тостов следует использовать верхний уровень.

- При необходимости куски следует переворачивать.

5.7 Индикатор функции гриля

Индикатор гриля (см. Раздел «Описание изделия») загорается при выборе режима приготовления на гриле. Индикатор гаснет, когда духовой шкаф прогревается до заданной температуры. Затем он будет циклически гаснуть и загораться, указывая на поддержание заданной температуры.

6. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

6.1 Таймер

Используйте его, чтобы задать время обратного отсчета для выбранного Вами режима духового шкафа.



Эта функция не влияет на работу духового шкафа.

1. Поверните ручку таймера до упора, а затем установите ее на нужное значение времени.
2. По истечении заданного периода времени раздастся звуковой сигнал.

7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».



ВНИМАНИЕ!

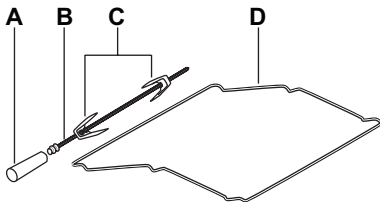
При извлечении вертела используйте кухонные рукавицы. Вертел и гриль имеют высокую температуру. Существует опасность получения ожогов.

7.1 Вертел



ВНИМАНИЕ!

Будьте осторожны при использовании вертела. Вилки и шпажка вертела имеют острые концы. Существует опасность получения травмы.

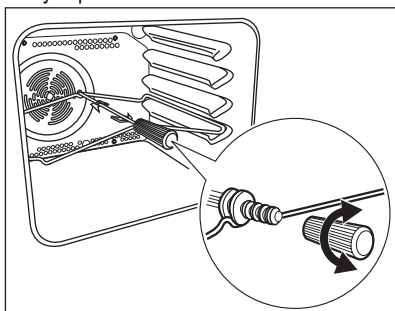


- A) Ручка
- B) Шпажка вертела
- C) Вилки
- D) Рама вертела

1. Вставьте ручку вертела в шпажку вертела.

2. На самый нижний уровень установите сотейник.

3. Вставьте раму вертела на второй уровень снизу.
4. Установите первую вилку на вертел, затем насадите мясо на вертел и установите вторую вилку.
5. Затяните вилки с помощью винтов.
6. Установите кончик вертела в отверстие для вертела. См. Раздел «Описание изделия».
7. Положите переднюю часть вертела на раму вертела.
8. Снимите рукоятку вертела.
9. Поверните ручку выбора режимов духового шкафа в положение . Вертел начнет вращаться.
10. Установите требуемую температуру. См. Таблицы для приготовления пищи.



8. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

8.1 Вентилятор охлаждения

Когда прибор включен, вентилятор включается автоматически, чтобы охлаждать поверхность прибора. При выключении прибора вентилятор продолжает работать до тех пор, пока температура внутри прибора не опустится.

8.2 Предохранительный термостат

Неправильная эксплуатация или неисправность какого-либо компонента может приве-

сти к опасному перегреву прибора. Для предотвращения этого духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, при необходимости отключающим электропитание. При снижении температуры духовой шкаф снова включается; включение происходит автоматически.

9. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- В приборе предусмотрено четыре уровня установки противней. Уровни установки противней отсчитываются от дна прибора.
- Прибор оснащен специальной системой для циркуляции воздуха и постоянной переработки пара. Эта система позволяет готовить под воздействием пара и получать хорошо прожаренные, хрустящие снаружи и мягкие внутри блюда. Она позволяет сократить время приготовления и потребление электроэнергии до минимума.
- Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы 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 закрывать его компоненты алюминиевой фольгой во время приготовления. Это может изменить результаты приготовления и повредить эмалированное покрытие.

9.1 Приготовление выпечных блюд

- Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 времени приготовления.
- При одновременном использовании двух противней для выпекания оставляйте между ними пустой уровень.

9.2 Приготовление мяса и рыбы

- При приготовлении очень жирных блюд используйте противень для жарки во избежание образования пятен, удаление которых может оказаться невозможным.

9.4 Таблица выпечки и жарки

ПИРОГИ И ТОРТЫ

БЛЮДО	Режим конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]		
Изделия из взбитого теста	3	160	45 - 60	В форме для выпечки
Песочное тесто	3	160	20 - 30	В форме для выпечки
Сырный сливочный торт	1	160	70 - 80	В двух 26 см формах для выпечки на решетке
Яблочный торт (яблочный пирог)	2 (лев. +прав.)	160	80 - 100	В двух формах для выпечки диаметром 20 см на решетке ¹⁾
Штрудель	2	150	60 - 80	В глубоком противне
Пирог с джемом	2 (лев. +прав.)	165	30 - 40	В форме для выпечки диаметром 26 см
Бисквит	2	160	50 - 60	В форме для выпечки диаметром 26 см
Рождественский торт / торт с большим количеством фруктов	2	150	90 - 120	В форме для выпечки диаметром 20 см ¹⁾
Сливовый торт	2	160	50 - 60	В форме для хлеба ¹⁾

- 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 жарки. Во избежание конденсации дыма доливайте воду в противень для сбора жира по мере испарения воды.

9.3 Время приготовления

Время приготовления зависит от типа приготовляемых продуктов, их консистенции и количества.

Приступая к использованию прибора, следите за ходом приготовления. Подберите оптимальные настройки (мощность нагрева, время приготовления и т.д.) для кухонной посуды, своих рецептов, количества продуктов.

БЛЮДО	Режим конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]		
Небольшие пирожные – в одном противне	3	140 - 150	20 - 30	В глубоком противне
Небольшие пирожные – на двух противнях	2 и 4	140 - 150	25 - 35	В глубоком противне
Бисквиты / полоски из теста – один противень	3	140 - 150	30 - 35	В глубоком противне
Бисквиты / полоски из теста – два противня	2 и 4	140 - 150	35 - 40	В глубоком противне
Безе	3	120	80 - 100	В глубоком противне
Булочки	3	180	15 - 20	В глубоком противне ¹⁾
Эклеры	3	170	25 - 35	В глубоком противне
Открытые пироги	2	170	45 - 70	В форме для выпечки диаметром 20 см
Торт из сочных фруктов	2	150	110 - 120	В форме для выпечки диаметром 24 см
Бисквитный торт	1	160	50 - 60	В форме для выпечки диаметром 20 см ¹⁾

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

ХЛЕБ И ПИЦЦА

БЛЮДО	Режим конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]		
Белый хлеб	1	190	60 - 70	1–2 шт. по 500 г/шт ¹⁾
Ржаной хлеб	1	180	30 - 45	В форме для хлеба
Пицца	1	230 - 250	10 - 20	В глубоком противне или в противне для жарки ¹⁾
Сконы (пшеничные или ячменные лепешки)	3	190	10 - 20	В глубоком противне ¹⁾

¹⁾ Предварительный прогрев 10 минут.

ФЛАНЫ (ОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА)

БЛЮДО	Режим конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]		
Открытый пирог с макаронными изделиями	2	180	40 - 50	В форме
Флан с овощами (открытый пирог с овощами)	2	175	45 - 60	В форме
Киш (открытый пикантный пирог с начинкой)	1	180	50 - 60	В форме ¹⁾
Лазанья	2	180 - 190	25 - 40	В форме ¹⁾
Каннелони	2	180 - 190	25 - 40	В форме ¹⁾

¹⁾ Предварительный прогрев 10 минут.

МЯСО

БЛЮДО	Режим конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]		
Говядина	2	190	50 - 70	На решетке
Свинина	2	180	90 - 120	На решетке
Телятина	2	175	90 - 120	На решетке
Английский рост-биф с кровью	2	200	50 - 60	На решетке
Английский рост-биф средней прожаренности	2	200	60 - 70	На решетке
Английский рост-биф, хорошо прожаренный	2	200	70 - 75	На решетке
Свиная лопатка	2	170	120 - 150	Со шкуркой
Свиная рулька	2	160	100 - 120	Две штуки
Баранина	2	175	110 - 130	Нога
Цыпленок	2	200	70 - 85	Целиком
Индейка	2	160	210 - 240	Целиком
Утка	2	220	120 - 150	Целиком
Гусь	1	160	150 - 200	Целиком
Кролик	2	175	60 - 80	Разрезанный на куски

БЛЮДО	Режим конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]		
Заяц	2	175	150 - 200	Разрезанный на куски
Фазан	2	175	90 - 120	Целиком

РЫБА

БЛЮДО	Режим конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]		
Форель / морской лещ	2	175	40 - 55	3-4 рыбы
Тунец / лосось	2	175	35 - 60	4-6 кусочков филе

9.5 Приготовление в газовом духовом шкафу



Время не включает период разогрева духового шкафа.
Всегда предварительно разогревайте пустой духовой шкаф в течение 10 минут.

Вес (кг)	БЛЮДО	Приготовление в газовом духовом шкафу		Продолжительность приготовления в минутах	Примечания
		Темп. (°C)	уровень		
МЯСО И ПТИЦА					
1	Говядина с костями	мин.	2 или 3	40	
1	Говядина без костей	190	2 или 3	50	
1	Баранина	мин.	2 или 3	40 - 50	
1	Свинина	175	2 или 3	50	
1,2	Цыпленок/кролик	210	2 или 3	70 - 80	
1	Утенок	190	2 или 3	80	
1	Индейка	180	2 или 3	60	
0,5	Запеканки	мин.	2 или 3	150	
1	Запеченные овощи	мин.	2	—	изменяется в зависимости от вида овощей
ВЫПЕЧКА					

Вес (кг)	БЛЮДО	Приготовление в газ- овом духовом шка- фу		Продол- житель- ность приготов- ления в минутах	Примечания
		Темп. (°C)	уровень		
	Французский фрукт. пирог	165	2	35	
	Фруктовый пирог	мин.	2 или 3	35	
	Сосиски в тесте	180	2 или 3	20	
	Заварные пирож- ные	190	2 или 3	25 - 30	
	Волованы	175	2 или 3	15	
	Пирог с джемом	180	2 или 3	30 - 40	в 26 см алюминиевой фор- ме для выпечки на решетке
ПУДИНГИ					
	Нежный омлет на водяной бане	мин.	2 или 3	60 - 75	
ПИРОГИ И ТОР- ТЫ					
	Торт из сочных фруктов	мин.	2 или 3	150 - 170	в форме диаметром 20 см для выпечки на решетке
	Простой фрукто- вый пирог	мин.	2 или 3	150	
	Мадера	мин.	2 или 3	105 - 120	
	Небольшой торт	мин.	3	30 - 40	
	Имбирный кекс	мин.	3	35 - 45	
ХЛЕБ					
0,5	Хлеб	190	2 или 3	40 - 50	в противне для выпечки (с алюминиевым покрытием)
1	Хлеб	190	2 или 3	50 - 60	в противне для выпечки (с алюминиевым покрытием)
	Рулеты и булочки	180	2 или 3	15 - 20	
	Печенье	180	2 или 3	25 - 35	

9.6 Малый гриль



Перед началом приготовления про-
грейте пустой духовой шкаф в тече-
ние примерно 3 минут.

БЛЮДО	Количество		Малый гриль		Время приготовления [мин]	
	Штук	[г]	Положе- ние про- тивня	Темп. [°C]	Первая сторона	Вторая сторона
Вырезка	4	800	4	макс.	12 - 15	12 - 14
Бифштекс	4	600	4	макс.	10 - 12	6 - 8
Сосиски	8	-	4	макс.	12 - 15	10 - 12
Свинные отбивные	4	600	4	макс.	12 - 16	12 - 14
Цыпленок (разре- занный пополам)	2	1000	4	макс.	30 - 35	25 - 30
Кебабы	4	-	4	макс.	10 - 15	10 - 12
Грудка цыпленка	4	400	4	макс.	12 - 15	12 - 14
Гамбургер	6	600	4	макс.	20 - 30	-
Куски рыбного филе	4	400	4	макс.	12 - 14	10 - 12
Поджаренные сэндвичи	4 - 6	-	4	макс.	5 - 7	-
Тосты	4 - 6	-	4	макс.	2 - 4	2 - 3

9.7 Вертел



Перед началом приготовления про-
грейте пустой духовой шкаф в тече-
ние примерно 10 минут.

БЛЮДО	[г]	Положение противня	Темп. [°C]	Время приготовления [мин]
Птица	1000	2	макс.	50 – 60
Жаркое	800	2	макс.	50 – 60

10. УХОД И ОЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике
безопасности».

- Переднюю часть прибора протирайте мяг-
кой тканью, смоченной теплой водой с
моющим средством.
- Для очистки металлических поверхностей
используйте обычное чистящее средство.
- Камеру духового шкафа следует очищать
после каждого использования. Накопление
жира или остатков других продуктов может

привести к возгоранию. При приготовлении
на сковороде-гриль этот риск увеличивает-
ся.

- Стойкие загрязнения удаляйте специаль-
ными чистящими средствами для духовых
шкафов.
- После каждого использования все принад-
лежности для духового шкафа следует очи-
стить и просушить. Используйте для этого
мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с
моющим средством.

- Если у вас есть принадлежности с антипригарным покрытием, для их чистки не следует использовать агрессивные средства, предметы с острыми краями или посудомоечную машину. Они разрушают антипригарное покрытие.



Модели из нержавеющей стали или алюминия:

Очистку дверцы духового шкафа можно производить только влажной губкой. Протрите ее насухо мягкой тряпкой.

Никогда не используйте абразивные средства, металлические губки или средства, содержащие кислоты, т.к. они могут повредить поверхность духового шкафа. Выполняйте чистку панели управления духового шкафа с соблюдением аналогичных предосторожностей.

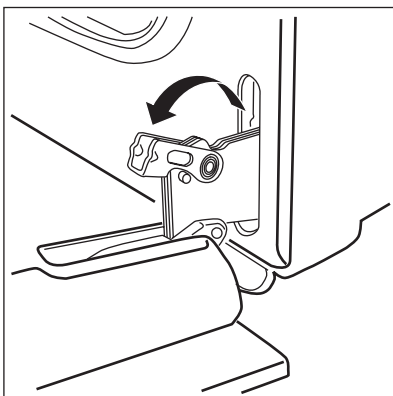
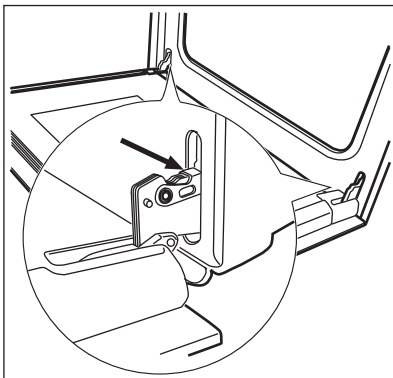
10.1 Почистите уплотнение дверцы

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

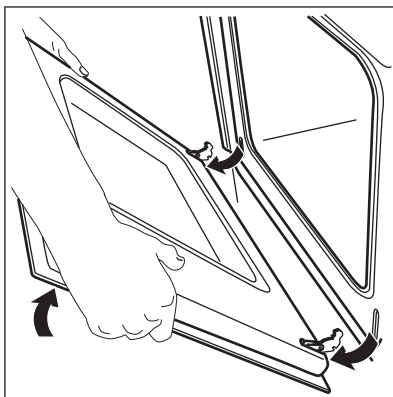
10.2 Очистка дверцы духового шкафа

Дверца духового шкафа снимается для чистки.

Снятие дверцы духового шкафа



1. Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.
2. Поднимите и поверните рычажки, расположенные в обеих петлях.



3. Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (наполовину). Затем вытяните дверцу вперед из ее гнезда. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань.

Вымойте дверцу духового шкафа водой с мылом. Тщательно вытрите дверцу духового шкафа.

Завершив чистку, установите дверцу духового шкафа на место. Для установки дверцы духового шкафа повторите описанные выше действия в обратной последовательности.

10.3 Лампа освещения духового шкафа



ВНИМАНИЕ!

При замене лампы освещения духового шкафа будьте осторожны. Существует опасность поражения электрическим током.

Прежде чем заменять лампу освещения духового шкафа:

- Выключите духовой шкаф.

- Извлеките предохранители из электрощита или отключите рубильник.



Положите ткань на дно духового шкафа для предотвращения повреждения лампы освещения и плафона.

1. Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.
2. Очистите стеклянный плафон от грязи.
3. Замените лампу освещения духового шкафа подходящей лампой с жаростойкостью 300°C.

Используйте лампу освещения духового шкафа того же типа.

4. Установите плафон.

11. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ...



ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».

Неисправность	Возможная причина	Решение
Прибор не работает.	Прибор не включен.	Включите прибор. См. Главу «Ежедневное использование».

Неисправность	Возможная причина	Решение
Прибор не работает.	Сработал автоматический прерыватель на электрошнуре.	Проверьте предохранитель. В случае повторного срабатывания предохранителя обратитесь к квалифицированному электрику.
Не работает освещение духового шкафа.	Лампа освещения духового шкафа неисправна.	Замените лампу освещения духового шкафа.
На продуктах и внутри камеры духового шкафа образуются пар и конденсат.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	По окончании приготовления не держите блюда в духовом шкафу более 15-20 минут.
Пламя гаснет сразу после розжига.	Термопара недостаточно нагрелась.	После появления пламени подержите ручку нажатой около 15 секунд.
Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь к продавцу или в сервисный центр. Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Табличка		
Рекомендуем записать их здесь:		
Модель (MOD.)		
Код изделия (PNC)		
Серийный номер (S.N.)		

12. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Полная мощность		G20 (2H) 13 мбар = 2,5 кВт (только для России)
Электроэнергия:	1,7 кВт	Электропитание:
Газ:	G20 (2H) 20 мбар = 2,7 кВт	230 В ~ 50 Гц
	G30/G31 (3 B/P) 30/30 мбар = 2,5 кВт	Категория:
		I12H3B/P
		Подвод газа:
		G20 (2H) 20 мбар
		Прибор класса
		3

12.1 Горелка газового духового шкафа

Тип газа	Отметка форсунки	Номинальная мощность газовой горелки	Номинальный расход газа	Пониженная мощность газовой горелки	Диаметр обводного клапана	Номинальное давление газа
	1/100 мм	кВт	г/час	кВт	(1/100 мм)	мбар
Природный газ	114	2,7	-	1,0	Станд.	20
Сжиженный газ (G30/G31)	078	2,5	182	1,0	52	30/30
Природный газ (G20) (только для России)	124	2,5	-	1,0	Станд.	13

13. УСТАНОВКА



ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».

13.1 Меры безопасности при установке

Представленные инструкции по установке предназначены только для сертифицированных специалистов!



ВНИМАНИЕ!

Установка, подключение и обслуживание прибора должны проводиться только квалифицированными специалистами по электро- и газоснабжению. Если Вы не воспользуетесь услугами таких специалистов, в случае выхода прибора из строя гарантия будет недействительной. Соблюдайте приведенные в данном руководстве пользователя последовательности действий и инструкции по эксплуатации и обслуживанию газовых и электрических приборов.



ВНИМАНИЕ!

Перед выполнением установки убедитесь, что параметры местной газораспределительной сети (тип и давление газа) совместимы с настройками прибора.

**ВНИМАНИЕ!**

Параметры настройки данного прибора указаны на наклейке или табличке с техническими данными.

**ВНИМАНИЕ!**

Изготовитель снимает с себя всякую ответственность в случае проведения установки с нарушением инструкций, приведенных в настоящем руководстве.

Среда установки:

- Данный прибор не соединяется с вытяжным устройством.
- Установка прибора разрешена только в помещении с достаточной вентиляцией.
- Держите открытыми отверстия для естественной вентиляции или установите подвесную вытяжку.
- В мебели, куда встраивается прибор, должна быть предусмотрена прорезь площадью не менее 130 см².

Использование газового прибора для приготовления пищи приводит к выделению тепла и влаги в помещении, в котором он установлен. Обеспечьте надлежащую вентиляцию кухни: держите открытыми отверстия для естественной вентиляции или установите устройство механической вытяжки (вытяжной вентилятор). При продолжительной и интенсивной эксплуатации прибора необходима дополнительная вентиляция (например, открытое окно или переключение механической вытяжки, если она имеется, на более высокий уровень мощности).

13.2 Подключение к газовой магистрали

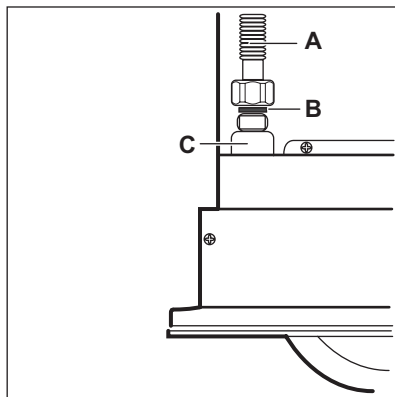
Линия подвода газа находится на задней стороне панели управления.

**ВНИМАНИЕ!**

Не используйте гибкие резиновые подводки!

**ВНИМАНИЕ!**

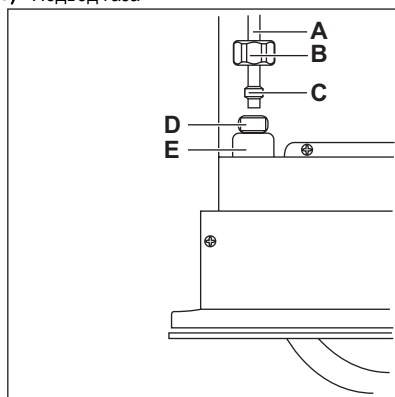
Перед подключением газа необходимо отключить вилку шнура питания от розетки питания либо отключить предохранитель на электрощите. Закройте основной вентиль линии подвода газа.



A) Гибкая металлическая подводка

B) Прокладка

C) Подвод газа



A) Жесткая металлическая подводка

B) Гайка

C) Уплотнительная линза

D) Штуцер/муфта с внутренней резьбой

E) Подвод газа

1. Не задвигайте духовой шкаф на его место во встроенной мебели до отказа (оставьте около 30 см).

Существует два вида подключения.

- a) Подключение гибкой металлической подводкой (не более 2 м):
 - Поместите прокладку из комплекта поставки между подводкой и трубой подачи газа.
 - Подключите подводку к трубе подвода газа диаметром 1/2 дюйма.
- b) Подключение жесткой металлической подводкой (мягкая медь, диаметр не менее 8 мм):

- Наверните муфту и уплотнительную линзу на трубу подачи газа при помощи входящего штуцера/ муфты с внутренней резьбой (в комплект не входит).
- Подключите подводку к трубе подачи газа.

2. Для затягивания гаек используйте гаечный ключ на 22 мм.

Не гните трубы подачи газа. Не прикладывайте силу к элементам системы подачи газа.



ВНИМАНИЕ!
Не используйте пламя для обнаружения утечек!

3. Полностью задвиньте духовой шкаф на его место во встроенной мебели. Соблюдайте указания из Раздела «Встраивание прибора».
4. Как следует загерметизируйте место подключения. Для проверки используйте прибор для обнаружения утечек.



ВНИМАНИЕ!
Не прижимайте трубу подачи газа и подводку при задвигании духового шкафа на его место во встроенной мебели.



ВНИМАНИЕ!
Только для России: данный прибор работает на природном газе G20 20 мбар. Перед подключением газа важно произвести настройку на подходящий тип газа (G20 13 мбар). Обратитесь к разделу инструкции «Переоборудование на различные типы газа».

13.3 Переоборудование на различные типы газа



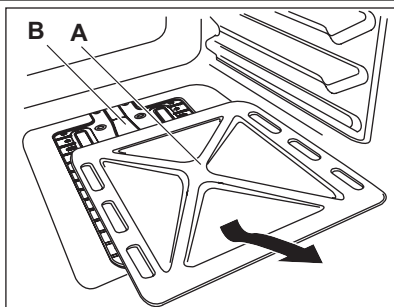
ВНИМАНИЕ!

Переоборудование на другие типы газа должно выполняться только специалистом авторизованного сервисного центра.

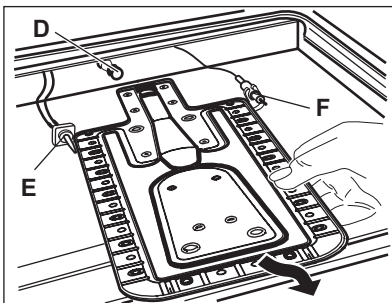
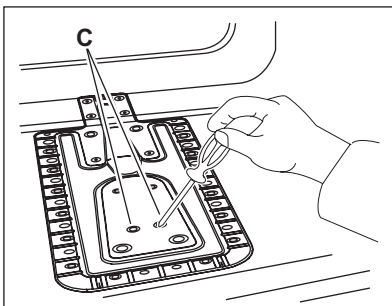


Этот прибор предназначен для работы на природном газе G20 20 мбар. Допускается использование другого типа газа при условии установки соответствующих инжекторов (см. Главу «Технические данные горелки газового духового шкафа»). Расход газа регулируется в соответствии с потребностями.

Замена инжектора горелки газового духового шкафа:



1. Снимите нижнюю панель камеры духового шкафа (А), чтобы открыть доступ к горелке (В).



2. Отвинтите два винта (C), которые удерживают газовую горелку духового шкафа.
3. Осторожно снимите горелку духового шкафа с держателя инжектора (D).
Плавнo переместите ее влево. Убедитесь, что втулка горелки духового шкафа находится в сопле горелки. Не прилагайте усилия к проводу, идущему к разъему свечи зажигания (F) и к проводу термопары (E).
4. Выверните инжектор газовой горелки (D) с помощью торцевого ключа на 7 мм и извлеките его. Замените инжектор на другой (См. Таблицу «Технические данные горелки газового духового шкафа»).
5. Соберите газовую горелку духового шкафа в обратной последовательности.
6. Замените идентификационную наклейку типа газа, расположенную рядом с трубой подачи газа, на наклейку, соответствующую новому типу используемого газа (поставляется вместе с комплектом инжекторов).

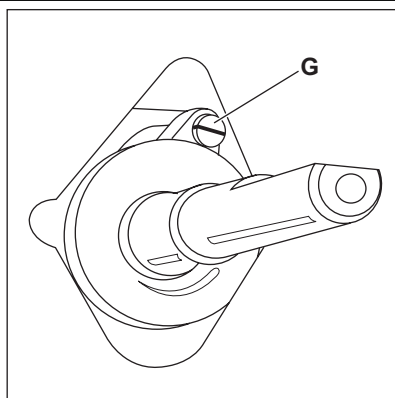


ВНИМАНИЕ!

Горелка духового шкафа не требует регулировки подачи первичного воздуха.

Регулировка минимального уровня пламени газовой горелки духового шкафа

1. Выньте вилку сетевого кабеля из розетки.
2. Поверните ручку в положение, соответствующее минимальному пламени, и снимите ее.
3. Отрегулируйте положение регулировочного винта (G) с помощью тонкой отвертки.



Изменение типа газа	Регулировка положения регулировочного винта
с природного газа на сжиженный газ	завинтите регулировочный винт до упора
со сжиженного газа на природный газ	поверните регулировочный винт против часовой стрелки примерно на 1/2 оборота.

Только для России:

с жидкого газа на природный газ 13 мбар	поверните регулировочный винт против часовой стрелки примерно на 3/4 оборота.
с природного газа 20 мбар на природный газ 13 мбар	поверните регулировочный винт против часовой стрелки примерно на 1/4 оборота.

- Установите ручку управления газовым духовым шкафом.
- Вставьте вилку шнура питания в розетку сети электропитания.



ВНИМАНИЕ!

Вставлять вилку шнура питания в розетку следует только после установки всех деталей на свои места.

- Зажгите горелку газового духового шкафа (см. Раздел «Приготовление блюд в газовом духовом шкафу – розжиг горелки газового духового шкафа»).
- Поверните ручку управления газовым духовым шкафом в положение «240» и дайте духовому шкафу прогреться не менее 10 минут.
- Поверните ручку управления газовым духовым шкафом из положения «240» в минимальное положение.

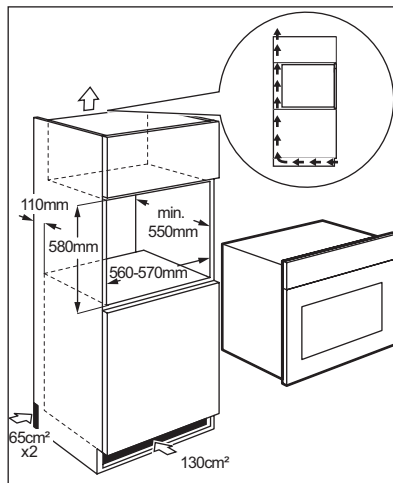
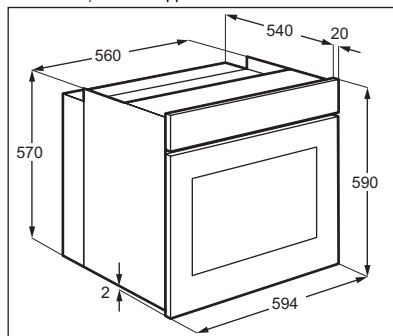
Регулировка пламени. Если пламя погасло, повторите действия с 1 по 8. Над рассекателем горелки духового шкафа должно быть небольшое равномерное пламя.

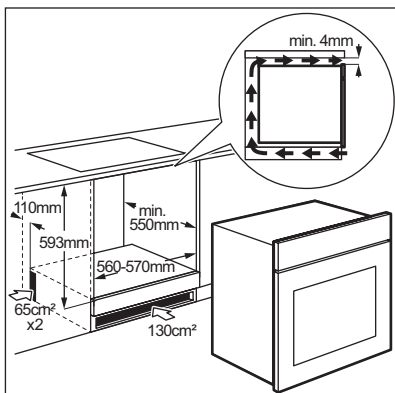
Производитель не несет ответственность за любой ущерб, возникший при нарушении данных правил техники безопасности.

13.4 Встраивание прибора

Условия встраивания:

- Устанавливайте прибор только в кухне или в кухне-столовой.
- Не устанавливайте прибор в ванной или в спальне.
- Прибор можно устанавливать как внутрь мебели, так и под ее элементы.





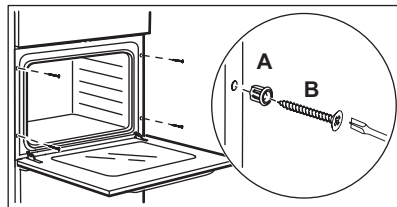
- На рисунках приведены необходимые размеры духового шкафа и мебели, в которую встраивается духовой шкаф.
- Мебель, в которую встраивается духовой шкаф, должна удовлетворять приведенным на рисунках требованиям.
- Между прибором и внутренней стороной верхней плоскости мебели должен быть минимальный зазор 4 мм.
- При установке прибора под мебелью (под варочной панелью) установите варочную панель до установки духового шкафа.
- Материалы должны быть устойчивыми к температуре, как минимум на 60°C выше температуры окружающей среды.
- Необходимо непрерывное поступление воздуха к духовому шкафу во избежание его перегрева.
- Для обеспечения правильного порядка эксплуатации прибора кухонная мебель, в которую встроен духовой шкаф, должна иметь просвет площадью не менее 130 см² спереди или с боков (не менее 65 см² с каждой стороны). Производитель рекомендует использовать просвет площадью в 130 см² спереди в случае использования в кирпичной нише или 65 см² по бокам при использовании деревянной кухонной мебели.
- При установке варочной поверхности над духовым шкафом обеспечьте разные точки подключения для варочной поверхности и духового шкафа.

Производите подключение только кабелями, соответствующими подводимой мощности.



Позаботьтесь о том, чтобы после установки обслуживающий специалист мог получить легкий доступ к духовому шкафу в случае необходимости профилактического обслуживания или ремонта.

Крепление прибора к мебели:



13.5 Электрическое подключение



ВНИМАНИЕ!

Электрическое подключение должно выполняться квалифицированным специалистом.



Производитель не несет ответственности, в случае несоблюдения потребителем мер предосторожности, приведенных в Главе «Сведения по технике безопасности».

Данный прибор поставляется без сетевого шнура или вилки.

13.6 Сетевая 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 мм²
максимум 2300 Вт	3 x 1 мм²
максимум 3680 Вт	3 x 1,5 мм²

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

14. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья.

Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и

здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Доставьте

изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.

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



397329201-A-402013

ERC

