



Thinking of you
Electrolux



EOB93301

RU ДУХОВОЙ ШКАФ

ИНСТРУКЦИЯ ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ

2

UK ДУХОВА ШАФА

ІНСТРУКЦІЯ

26



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 | 9 |
| 7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ | 9 |
| 8. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ | 10 |
| 9. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ | 11 |
| 10. УХОД И ОЧИСТКА | 19 |
| 11. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ | 23 |
| 12. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ | 24 |
| 13. УСТАНОВКА | 24 |

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 изделия 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.
- Используйте только термосенсор для мяса, рекомендованный для данного прибора.
- Для извлечения направляющих для противня вытяните сначала переднюю, а затем заднюю часть направляющей противня из боковой стенки - движением, направленным от стенки. Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.
- 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

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.

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 ве-

щества 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.

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

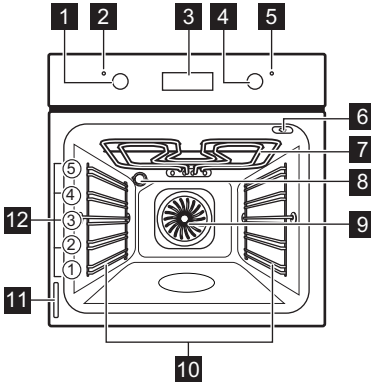


ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

- Отключите прибор от сети электропитания.
- Отрежьте кабель электропитания и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы предотвратить риск ее заперения на случай, если внутри прибора окажутся дети и домашние животные.

3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ



- 1 Ручка выбора режимов духового шкафа
- 2 Индикатор мощности
- 3 Электронный программатор
- 4 Ручка регулировки температуры
- 5 Индикатор температуры
- 6 Гнездо для термощупа для мяса
- 7 Гриль

- 8 Лампа освещения духового шкафа
- 9 Вентилятор
- 10 Съёмная направляющая для противня
- 11 Табличка с техническими данными
- 12 Положение противней

3.1 Принадлежности для духового шкафа

- **Решетка**
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.
- **Глубокий противень**
Для тортов и бисквитов.
- **Противень для жарки / гриля**
Для выпекания и жарки или в качестве поддона для сбора жира.
- **Термосенсор для мяса**
Определение готовности блюда.

4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



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

4.1 Первая чистка

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



См. Главу «Уход и очистка».

4.2 Установка времени



Для того, чтобы начать пользоваться духовым шкафом, следует задать время суток.

При первом включении прибора в сеть или при сбое электропитания начинает мигать индикатор функции времени суток.



С помощью «+» или «-» установите текущее время суток.
Примерно через пять секунд мигание прекратится, и на дисплее отобразится установленное время суток.




Чтобы изменить текущее время, одновременно нажмите на кнопки «+» и «-», чтобы замигал индикатор времени. Одновременная установка функции «Таймер» не допускается.

4.3 Предварительный нагрев

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

1. Выберите режим  и задайте максимальную температуру.
2. Дайте прибору поработать примерно один час.
3. Выберите режим  и задайте максимальную температуру.

4. Дайте прибору поработать примерно десять минут.
5. Выберите режим  и задайте максимальную температуру.
6. Дайте прибору поработать примерно десять минут.

Дополнительные принадлежности могут нагреться сильнее обычного. Из прибора могут появиться неприятные запахи или дым. Это нормально. Убедитесь, что в помещении имеется достаточная циркуляция воздуха.

5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».

5.1 Включение и выключение прибора

1. Установите ручку выбора режима на режим духового шкафа.


Во время работы прибора включается контрольный индикатор.



2. Поворотом ручки термостата задайте нужную температуру.

При повышении температуры прибора включается индикатор температуры.

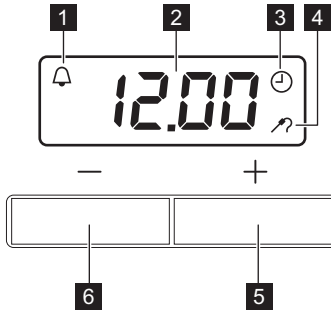
3. Для отключения прибора переведите переключатель режимов духового шкафа и ручку термостата в положение «Выкл».

5.2 Режимы духового шкафа

| Режим духового шкафа | Применение |
|--|--|
|  Положение «Выкл» | Прибор выключен. |
|  Освещение | Включение лампы освещения духового шкафа без использования каких-либо режимов приготовления. |
|  Верхний + нижний нагрев | Выпекание и жарка на одном уровне духового шкафа. Одновременно работают верхний и нижний нагревательные элементы. |
|  Верхний нагрев | Завершение приготовления блюд. Работает только верхний нагревательный элемент. |
|  Нижний нагрев | Приготовление пирогов с хрустящей корочкой или основой. Работает только нижний нагревательный элемент. |
|  Малый гриль | Приготовление на гриле большого количества тонких кусков продуктов в центре решетки. Приготовление тостов. |
|  Быстрое грилирование | Приготовление на гриле большого количества тонких кусков продуктов. Приготовление тостов. Полностью включен нагревательный элемент гриля. |
|  Турбо-гриль | Жарка крупных кусков мяса. Нагревательный элемент гриля и вентилятор духового шкафа работают поочередно и обеспечивают циркуляцию горячего воздуха вокруг приготавливаемого блюда. |

| Режим духового шкафа | Применение |
|---|--|
|  <p>Горячий воздух</p> | <p>Этот режим позволяет одновременно готовить разные блюда, требующие одинаковой температуры приготовления, на разных уровнях и без взаимопроникновения запахов.</p> |
|  <p>Пицца</p> | <p>Приготовление пиццы, закрытого или открытого пирога. Гриль и нижний нагревательный элемент обеспечивают прямой нагрев, а вентилятор обеспечивает циркуляцию горячего воздуха для тепловой обработки начинки пиццы или пирога.</p> |

5.3 Электронный программатор



- 1 Индикатор функции «Таймер»
- 2 Дисплей времени
- 3 Индикация функции «Время суток»
- 4 Гнездо для термосенсора для мяса
- 5 Кнопка «+»
- 6 Кнопка «-»

6. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

6.1 Установка таймера

Используйте данную функцию, чтобы задать время обратного отсчета. Максимально допустимый диапазон времени составляет 2 часа 30 минут. Эта функция не влияет на работу духового шкафа.

1. Для установки необходимого времени используйте «+» или «-».

2. Таймер начнет работу автоматически через пять секунд.
3. По истечении заданного времени отсчета раздастся звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала нажмите на любую кнопку.

7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».

Необходимо задать два значения температуры:

- Температуру духового шкафа. См. таблицу «Жарка».
- Температуру внутри продукта. См. Таблицу «Термосенсор для мяса».

7.1 Термосенсор для мяса

Термосенсор для мяса служит для измерения температуры внутри мяса.




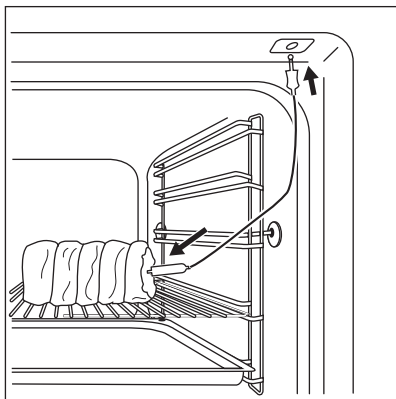
Используйте только термосенсор для мяса, поставляемый вместе с прибором, или заказывайте его только там, где продаются оригинальные запасные части.




ВНИМАНИЕ!

Будьте осторожны при извлечении наконечника и штекера термосенсора для мяса. Термосенсор для мяса сильно нагревается. Существует опасность получения ожогов.

1. Установите кончик термосенсора для мяса (с символом  на рукоятке) в сердцевину куска мяса.



2. Вставьте штекер термосенсора для мяса в гнездо спереди прибора. На дисплее замигает символ термосенсора для мяса .
3. С помощью «+» или «—» установите нужную температуру внутри продукта. Температуру можно задавать в диапазоне от 30°C до 99°C.
4. Выберите режим и задайте температуру духового шкафа.
5. Убедитесь, что в ходе приготовления термосенсор для мяса находится внутри куска мяса, а его штекер вставлен в гнездо термосенсора для мяса.
6. При достижении заданной температуры внутри продукта раздастся звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала нажмите на любую кнопку.
7. Выключите прибор.
8. Извлеките штекер термосенсора для мяса из гнезда. Выньте мясо из прибора.

Если мясо недостаточно готово, повторите описанные выше шаги и установите более высокую температуру внутри продукта.

8. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

8.1 Вентилятор охлаждения

Когда прибор включен, вентилятор включается автоматически, чтобы охлаждать поверхности 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 пять уровней 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 эмалевое покрытие.

9.1 Приготовление выпечных блюд

- Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 времени приготовления.

9.4 Таблица выпечки и жарки

ПИРОГИ И ТОРТЫ

| БЛЮДО | Верхний + нижний нагрев | | Горячий воздух | | Время приготовления [мин] | Примечания |
|---------------------------|-------------------------|------------|--------------------|------------|---------------------------|---------------------------|
| | Положение противня | Темп. [°C] | Положение противня | Темп. [°C] | | |
| Изделия из взбитого теста | 2 | 170 | 3 (2 и 4) | 160 | 45 - 60 | В форме для выпечки |
| Песочное тесто | 2 | 170 | 3 (2 и 4) | 160 | 20 - 30 | В форме для выпечки |
| Сырный сливочный торт | 1 | 170 | 2 | 165 | 60 - 80 | В 26 см форме для выпечки |

- 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.
- 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 типаготавливаемых 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 | Верхний + нижний нагрев | | Горячий воздух | | Время приготовления [мин] | Примечания |
|--|-------------------------|------------|--------------------|------------|---------------------------|--|
| | Положение противня | Темп. [°C] | Положение противня | Темп. [°C] | | |
| Яблочный торт (яблочный пирог) | 2 | 170 | 2 (лев +прав) | 160 | 80 - 100 | В двух формах для выпечки 20 см на решетке ¹⁾ |
| Штрудель | 3 | 175 | 2 | 150 | 60 - 80 | В глубоком противне |
| Пирог с джемом | 2 | 170 | 2 (лев +прав) | 165 | 30 - 40 | В форме для выпечки 26 см |
| Бисквит | 2 | 170 | 2 | 160 | 50 - 60 | В форме для выпечки 26 см |
| Рождественский пирог/пирог с большим количеством фруктов | 2 | 160 | 2 | 150 | 90 - 120 | В форме для выпечки 20 см ¹⁾ |
| Сливовый торт | 1 | 175 | 2 | 160 | 50 - 60 | В форме для хлеба ¹⁾ |
| Небольшие пирожные – на одном уровне | 3 | 170 | 3 | 140 - 150 | 20 - 30 | В глубоком противне |
| Небольшие пирожные – на двух противнях | - | - | 2 и 4 | 140 - 150 | 25 - 35 | В глубоком противне |
| Небольшие пирожные – на трех уровнях | - | - | 1, 3 и 5 | 140 - 150 | 30 - 45 | В глубоком противне |
| Бисквиты / полоски из теста – один уровень | 3 | 140 | 3 | 140 - 150 | 30 - 35 | В глубоком противне |
| Бисквиты / полоски из теста – два уровня | - | - | 2 и 4 | 140 - 150 | 35 - 40 | В глубоком противне |
| Бисквиты / полоски из теста – три уровня | - | - | 1, 3 и 5 | 140 - 150 | 35 - 45 | В глубоком противне |

| БЛЮДО | Верхний + нижний нагрев | | Горячий воздух | | Время приготовления [мин] | Примечания |
|------------------------|-------------------------|------------|--------------------|------------|---------------------------|-----------------------------------|
| | Положение противня | Темп. [°С] | Положение противня | Темп. [°С] | | |
| Безе – один уровень | 3 | 120 | 3 | 120 | 80 - 100 | В глубоком противне |
| Безе – два уровня | - | - | 2 и 4 | 120 | 80 - 100 | В глубоком противне ¹⁾ |
| Булочки | 3 | 190 | 3 | 190 | 12 - 20 | В глубоком противне ¹⁾ |
| Эклеры – один уровень | 3 | 190 | 3 | 170 | 25 - 35 | В глубоком противне |
| Эклеры – два уровня | - | - | 2 и 4 | 170 | 35 - 45 | В глубоком противне |
| Открытые пироги | 2 | 180 | 2 | 170 | 45 - 70 | В форме для выпечки 20 см |
| Торт из сочных фруктов | 1 | 160 | 2 | 150 | 110 - 120 | В форме для выпечки 24 см |
| Бисквитный торт | 1 | 170 | 2 (лев. +прав.) | 160 | 50 - 60 | В форме для выпечки 20 см |

¹⁾ Предварительный прогрев 10 минут.

ХЛЕБ И ПИЦЦА

| БЛЮДО | Верхний + нижний нагрев | | Горячий воздух | | Время приготовления [мин] | Примечания |
|--|-------------------------|------------|--------------------|------------|---------------------------|--|
| | Положение противня | Темп. [°С] | Положение противня | Темп. [°С] | | |
| Белый хлеб | 1 | 190 | 1 | 190 | 60 - 70 | 1-2 шт. по 500 г/шт ¹⁾ |
| Ржаной хлеб | 1 | 190 | 1 | 180 | 30 - 45 | В форме для хлеба |
| Хлеб/Булочки | 2 | 190 | 2 (2 и 4) | 180 | 25 - 40 | 6-8 штук в глубоком противне ¹⁾ |
| Пицца | 1 | 230 - 250 | 1 | 230 - 250 | 10 - 20 | В глубоком противне или в противне для жарки ¹⁾ |
| Сконы (пшеничные или ячменные лепешки) | 3 | 200 | 3 | 190 | 10 - 20 | В глубоком противне ¹⁾ |

1) Предварительный прогрев 10 минут.

ОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ

| БЛЮДО | Верхний + нижний нагрев | | Горячий воздух | | Время приготовления [мин] | Примечания |
|---|-------------------------|------------|--------------------|------------|---------------------------|-----------------------|
| | Положение противня | Темп. [°C] | Положение противня | Темп. [°C] | | |
| Открытый пирог с макаронными изделиями | 2 | 200 | 2 | 180 | 40 - 50 | В форме |
| Флан с овощами (открытый пирог с овощами) | 2 | 200 | 2 | 175 | 45 - 60 | В форме |
| Киш (пирог с заварным кремом и начинкой) | 1 | 180 | 1 | 180 | 50 - 60 | В форме ¹⁾ |
| Лазанья | 2 | 180 - 190 | 2 | 180 - 190 | 25 - 40 | В форме ¹⁾ |
| Каннелони | 2 | 180 - 190 | 2 | 180 - 190 | 25 - 40 | В форме ¹⁾ |

1) Предварительный прогрев 10 минут.

МЯСО

| БЛЮДО | Верхний + нижний нагрев | | Горячий воздух | | Время приготовления [мин] | Примечания |
|--|-------------------------|------------|--------------------|------------|---------------------------|------------|
| | Положение противня | Темп. [°C] | Положение противня | Темп. [°C] | | |
| Говядина | 2 | 200 | 2 | 190 | 50 - 70 | На решетке |
| Свинина | 2 | 180 | 2 | 180 | 90 - 120 | На решетке |
| Телятина | 2 | 190 | 2 | 175 | 90 - 120 | На решетке |
| Английский ростбиф с кровью | 2 | 210 | 2 | 200 | 50 - 60 | На решетке |
| Английский ростбиф средней прожаренности | 2 | 210 | 2 | 200 | 60 - 70 | На решетке |
| Английский ростбиф, хорошо прожаренный | 2 | 210 | 2 | 200 | 70 - 75 | На решетке |

| БЛЮДО | Верхний + нижний нагрев | | Горячий воздух | | Время приготовления [мин] | Примечания |
|----------------|-------------------------|------------|--------------------|------------|---------------------------|--------------------------|
| | Положение противня | Темп. [°C] | Положение противня | Темп. [°C] | | |
| Свиная лопатка | 2 | 180 | 2 | 170 | 120 - 150 | Со шкуркой |
| Свиная рулька | 2 | 180 | 2 | 160 | 100 - 120 | 2 чайная ложка без горки |
| Баранина | 2 | 190 | 2 | 175 | 110 - 130 | Нога |
| Цыпленок | 2 | 220 | 2 | 200 | 70 - 85 | Целиком |
| Индейка | 2 | 180 | 2 | 160 | 210 - 240 | Целиком |
| Утка | 2 | 175 | 2 | 220 | 120 - 150 | Целиком |
| Гусь | 2 | 175 | 1 | 160 | 150 - 200 | Целиком |
| Кролик | 2 | 190 | 2 | 175 | 60 - 80 | Разрезанный на куски |
| Заяц | 2 | 190 | 2 | 175 | 150 - 200 | Разрезанный на куски |
| Фазан | 2 | 190 | 2 | 175 | 90 - 120 | Целиком |

РЫБА

| БЛЮДО | Верхний + нижний нагрев | | Горячий воздух | | Время приготовления [мин] | Примечания |
|--------------------|-------------------------|------------|--------------------|------------|---------------------------|-------------------|
| | Положение противня | Темп. [°C] | Положение противня | Темп. [°C] | | |
| Форель/морской лещ | 2 | 190 | 2 | 175 | 40 - 55 | 3-4 рыбины |
| Тунец/лосось | 2 | 190 | 2 | 175 | 35 - 60 | 4-6 кусочков филе |

9.5 Малый гриль



Перед началом приготовления прогрейте пустой духовой шкаф в течение примерно 3 минут.

| БЛЮДО | Количество | | Малый гриль | | Время приготовления [мин] | |
|----------|------------|-----|--------------------|------------|---------------------------|----------------|
| | Штук | [г] | Положение противня | 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 |

| БЛЮДО | Количество | | Малый гриль | | Время приготовления [мин] | |
|--------------------------------|------------|------|--------------------|------------|---------------------------|----------------|
| | Штук | [г] | Положение противня | Темп. [°C] | Первая сторона | Вторая сторона |
| Свинные отбивные | 4 | 600 | 4 | макс. | 12 - 16 | 12 - 14 |
| Цыпленок (разрезанный 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 |

9.6 Турбо-гриль

Говядина

| БЛЮДО | Количество | Положение противня | Температура [°C] | Время [мин] |
|--|---------------|--------------------|-------------------------|-------------|
| Ростбиф или филе с кровью | на см толщины | 1 или 2 | 190 - 200 ¹⁾ | 5 - 6 |
| Ростбиф или филе средней прожаренности | на см толщины | 1 или 2 | 180 - 190 ¹⁾ | 6 - 8 |
| Ростбиф или филе, хорошо прожаренные | на см толщины | 1 или 2 | 170 - 180 ¹⁾ | 8 - 10 |

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Свинина

| БЛЮДО | Количество | Положение противня | Температура [°C] | Время [мин] |
|---|---------------|--------------------|------------------|-------------|
| Лопатка, ошеек, окорок | 1 кг – 1,5 кг | 1 или 2 | 160 - 180 | 90 - 120 |
| Свиная отбивная, свиные ребрышки | 1 кг – 1,5 кг | 1 или 2 | 170 - 180 | 60 - 90 |
| Мясной рулет | 750 г – 1 кг | 1 или 2 | 160 - 170 | 50 - 60 |
| Свиная ножка, предварительно отваренная | 750 г – 1 кг | 1 или 2 | 150 - 170 | 90 - 120 |

Телятина

| БЛЮДО | Количество | Положение противня | Температура [°C] | Время [мин] |
|------------------|---------------|--------------------|------------------|-------------|
| Жареная телятина | 1 кг | 1 или 2 | 160 - 180 | 90 - 120 |
| Телячья рулька | 1,5 кг - 2 кг | 1 или 2 | 160 - 180 | 120 - 150 |

Баранина

| БЛЮДО | Количество | Положение противня | Температура [°C] | Время [мин] |
|--------------------------------|---------------|--------------------|------------------|-------------|
| Ножка ягненка, жареный ягненок | 1 кг – 1,5 кг | 1 или 2 | 150 - 170 | 100 - 120 |
| Седло барашка | 1 кг - 1,5 кг | 1 или 2 | 160 - 180 | 40 - 60 |

Птица

| БЛЮДО | Количество | Положение противня | Температура [°C] | Время [мин] |
|--------------------|------------------|--------------------|------------------|-------------|
| Части птицы | по 200 г - 250 г | 1 или 2 | 200 - 220 | 30 - 50 |
| Половинка цыпленка | по 400 г - 500 г | 1 или 2 | 190 - 210 | 35 - 50 |
| Цыпленок, курица | 1 кг - 1,5 кг | 1 или 2 | 190 - 210 | 50 - 70 |
| Утка | 1,5 кг - 2 кг | 1 или 2 | 180 - 200 | 80 - 100 |
| Гусь | 3,5 кг - 5 кг | 1 или 2 | 160 - 180 | 120 - 180 |
| Индейка | 2,5 кг - 3,5 кг | 1 или 2 | 160 - 180 | 120 - 150 |
| Индейка | 4 кг - 6 кг | 1 или 2 | 140 - 160 | 150 - 240 |

Рыба (на пару)

| БЛЮДО | Количество | Положение противня | Температура [°C] | Время [мин] |
|---------------|---------------|--------------------|------------------|-------------|
| Рыба, целиком | 1 кг - 1,5 кг | 1 или 2 | 210 - 220 | 40 - 60 |

9.7 Консервирование – нижний нагрев**Ягоды**

| ВИД КОНСЕРВОВ | Температура [°C] | Время до начала медленного кипения [мин] | Время выдержки при 100°C [мин] |
|---|------------------|--|--------------------------------|
| Клубника, черника, малина, спелый крыжовник | 160 – 170 | 35 – 45 | – |

Фрукты с косточками

| ВИД КОНСЕРВОВ | Температура [°C] | Время до начала медленного кипения [мин] | Время выдержки при 100°C [мин] |
|--------------------|------------------|--|--------------------------------|
| Груша, айва, слива | 160 – 170 | 35 – 45 | 10 – 15 |

Овощи

| ВИД КОНСЕРВОВ | Температура [°C] | Время до начала медленного кипения [мин] | Время выдержки при 100°C [мин] |
|-------------------------|------------------|--|--------------------------------|
| Морковь ¹⁾ | 160 – 170 | 50 – 60 | 5 – 10 |
| Огурцы | 160 – 170 | 50 – 60 | – |
| Овощное ассорти | 160 – 170 | 50 – 60 | 5 – 10 |
| Кольраби, горох, спаржа | 160 – 170 | 50 – 60 | 15 – 20 |

¹⁾ После выключения прибора оставьте консервируемые продукты в духовом шкафу.

9.8 Высушивание – приготовление в режиме конвекции

Накройте решетки духового шкафа бумагой для выпечки.

ОВОЩИ

| БЛЮДО | Положение противня | | Температура [°C] | Время [час] |
|----------------|--------------------|----------|------------------|-------------|
| | 1 уровень | 2 уровня | | |
| Фасоль | 3 | 1/4 | 60 - 70 | 6 - 8 |
| Перец | 3 | 1/4 | 60 - 70 | 5 - 6 |
| Овощи для супа | 3 | 1/4 | 60 - 70 | 5 - 6 |
| Грибы | 3 | 1/4 | 50 - 60 | 6 - 8 |
| Зелень | 3 | 1/4 | 40 - 50 | 2 - 3 |

ФРУКТЫ

| БЛЮДО | Положение противня | | Температура [°C] | Время [час] |
|-------------------|--------------------|----------|------------------|-------------|
| | 1 уровень | 2 уровня | | |
| Сливы | 3 | 1/4 | 60 - 70 | 8 - 10 |
| Абрикосы | 3 | 1/4 | 60 - 70 | 8 - 10 |
| Яблоки, дольки-ми | 3 | 1/4 | 60 - 70 | 6 - 8 |
| Груши | 3 | 1/4 | 60 - 70 | 6 - 9 |

9.9 Таблица термощупа для мяса

| БЛЮДО | Температура внутри продукта [°C] |
|--|----------------------------------|
| Жареная телятина | 75 - 80 |
| Телячья ножка | 85 - 90 |
| Английский ростбиф с кровью | 45 - 50 |
| Английский ростбиф средней прожаренности | 60 - 65 |
| Английский ростбиф, хорошо прожаренный | 70 - 75 |
| Свиная лопатка | 80 - 82 |
| Свиная рулька | 75 - 80 |
| Баранина | 70 - 75 |
| Цыпленок | 98 |
| Заяц | 70 - 75 |
| Форель / морской лещ | 65 - 70 |
| Тунец / лосось | 65 - 70 |

10. УХОД И ОЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. главу «Сведения по технике безопасности».

- Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной теплой водой с моющим средством.
- Для очистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Камеру духового шкафа следует очищать после каждого использования. Так загрязнения легче удалить и они не будут пригорать.
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования все принадлежности для духового шкафа следует очистить 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.

моечную 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

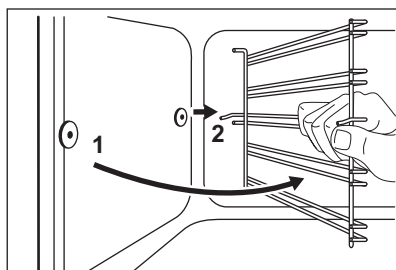
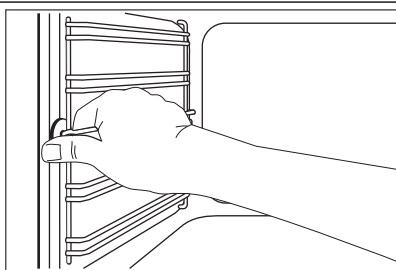
- Регулярно проверяйте состояние уплотнения дверцы. Уплотнение дверцы проходит по периметру рамки камеры духового шкафа. В случае повреждения уплотнения дверцы не используйте прибор. Обращайтесь в сервисный центр.

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

10.2 Держатели решетки

Для очистки боковых стенок духового шкафа направляющие для противня можно снять.

Снятие направляющих для противня



1. Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону, противоположную боковой стенке.
2. Вытяните заднюю часть направляющей для противня из боковой стенки и снимите ее.

Установка направляющих для противня

Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.



Закругленные концы направляющих для противня должны быть направлены вперед.

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 электроцита или отключите рубильник.



Положите ткань на дно духового шкафа для предотвращения повреждения лампы освещения и плафона. Всегда держите галогеновую лампу в перчатках или тканью, чтобы не оставить на лампе жировые следы, которые могут выгореть и оставить пятна.

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.

10.4 Очистка дверцы духового шкафа

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

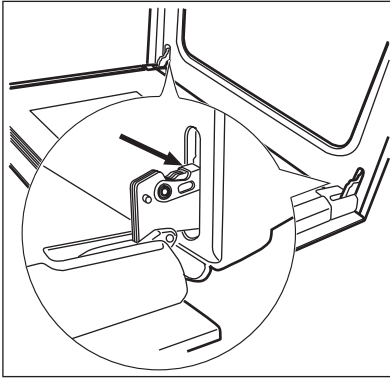
**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Не используйте прибор без стеклянной панели.

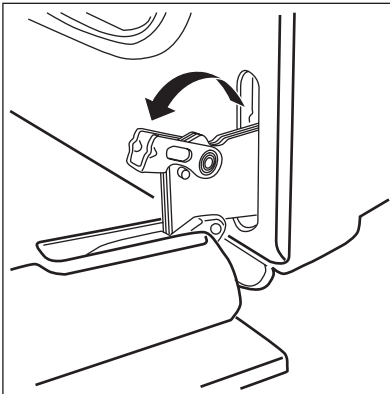


Дверца духового шкафа может захлопнуться при попытке извлечь внутреннюю стеклянную панель, если предварительно не снять дверцу.

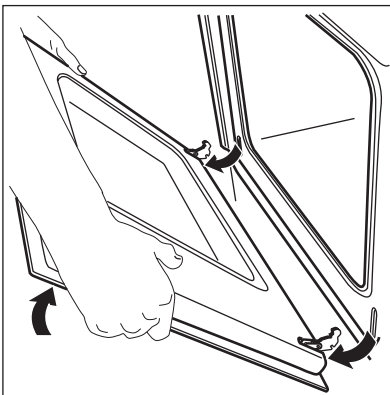
Снятие дверцы духового шкафа и стеклянной панели



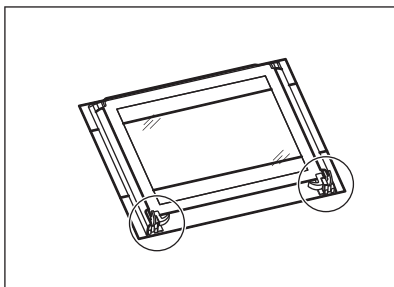
1. Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



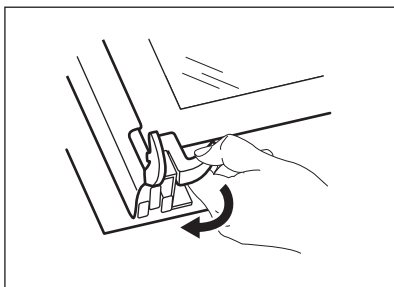
2. Поднимите и поверните рычажки, расположенные в обеих петлях.



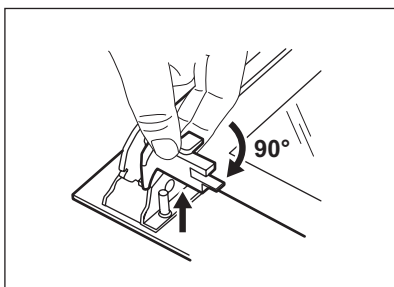
3. Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (наполовину). Затем вытяните дверцу вперед из ее гнезда.



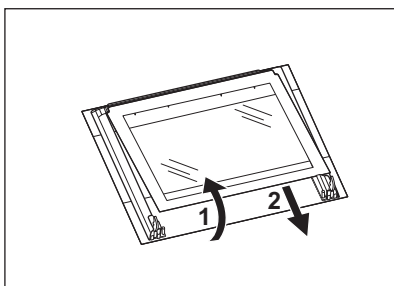
4. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань.



5. Отожмите стопоры, чтобы снять внутреннюю стеклянную панель.



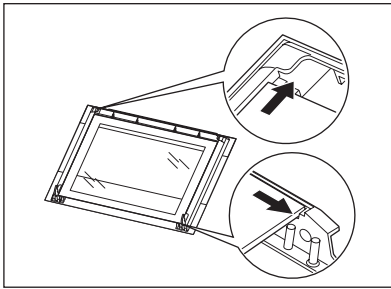
6. Поверните два фиксатора на 90° и извлеките их из своих гнезд.



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

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

Установка дверцы духового шкафа и стеклянной панели



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

Сторона с надписями должна быть обращена к внутренней стороне дверцы. 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.

11. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ...



ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».

| Неисправность | Возможная причина | Решение |
|--|---|---|
| Духовой шкаф не нагревается. | Прибор выключен. | Включите прибор. |
| Духовой шкаф не нагревается. | Не установлено время на часах. | Установите часы. |
| Духовой шкаф не нагревается. | Не заданы необходимые настройки. | Убедитесь, что выставлены правильные настройки. |
| Духовой шкаф не нагревается. | Сработал автоматический прерыватель на электрощите. | Проверьте предохранитель. В случае повторного срабатывания прерывателя обратитесь к квалифицированному электрику. |
| Лампа освещения духового шкафа не работает. | Лампа освещения духового шкафа неисправна. | Замените лампу освещения духового шкафа. |
| На дисплее отображается «F11». | Произошло короткое замыкание термосенсора для мяса, или штекер термосенсора для мяса был не до конца вставлен в гнездо. | Вставьте штекер термосенсора для мяса до упора в гнездо, расположенное спереди прибора. |
| На продуктах и внутренней поверхности духового шкафа осаждаются пар и конденсат. | Блюда находились в духовом шкафу слишком долго. | По окончании приготовления не держите блюда в духовом шкафу более 15-20 минут. |

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 с техническими данными находится на передней рамке внутренней камеры прибора.

Рекомендуем записать их здесь:

Модель (MOD.)

Код изделия (PNC)

Серийный номер (S.N.)

12. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

| | |
|------------|-------|
| Напряжение | 230 В |
| Частота | 50 Гц |

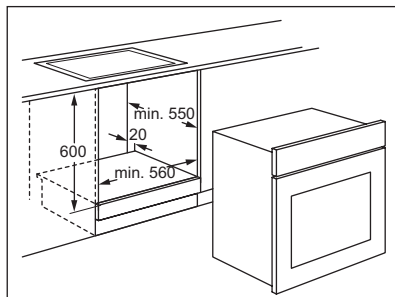
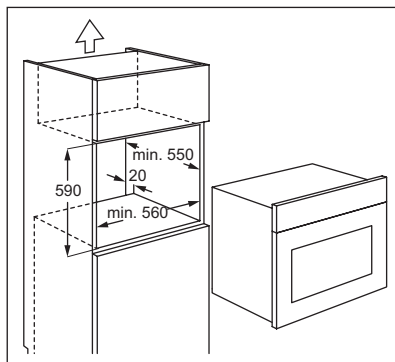
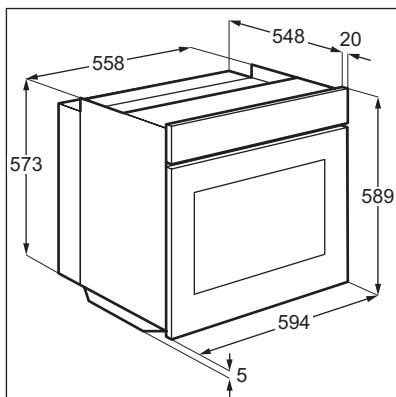
13. УСТАНОВКА

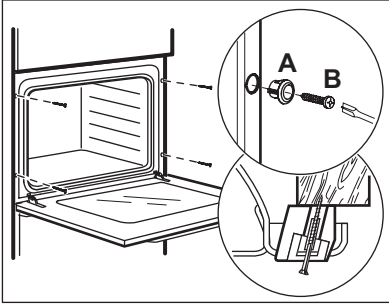


ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».

13.1 Встраивание





Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилок.

13.3 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 BV-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).

13.2 Электрическое подключение




ВНИМАНИЕ!


Электрическое подключение должно выполняться квалифицированным специалистом.



Производитель не несет ответственности, если пользователь не соблюдает меры предосторожности, приведенные в Главе «Сведения по технике безопасности».

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



ERC



397327601-A-392013

