



Инструкция по
эксплуатации

Встраиваемый электрический
духовой шкаф

EOB63100

Electrolux. Thinking of you.

Обменяйтесь с нами своими мыслями на
www.electrolux.com

Содержание

Сведения по технике безопасности	Что делать, если ...	22
	2 Охрана окружающей среды	23
Описание изделия	5 Установка	23
Ежедневное использование	5 РОССИЯ - Гарантия/сервисная служба	
Полезные советы	8	25
Уход и чистка	20 www.electrolux.com	26

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 прибор не предназначен для эксплуатации лицами (включая детей) с нарушенными физическими сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта или знаний. Они должны находиться под присмотром или получить инструкции от лица, ответственного за их безопасность.
- Держите все упаковочные материалы вне досягаемости детей. Существует опасность удушья или получения травм.
- Не подпускайте детей и мелких животных к электроприбору, когда открыта его дверца или когда он работает. Существует опасность получения травм или утраты трудоспособности.

- Если прибор оснащен функциями защиты от детей или блокировки кнопок, то используйте их. Это предотвратит случайное включение прибора детьми или мелкими 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 был 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, прави-

ла техники электро- и газобезопасности и т.д.), действующие в стране, на территории которой используется прибор!

- Перед установкой убедитесь, что духовой шкаф отключен от электросети.
- Прибор имеет большой вес. Будьте осторожны при его перемещении. Всегда используйте защитные перчатки. При перемещении прибора ни в коем случае не тяните его за ручку.
- Прибор должен быть снабжен электроустановкой, позволяющей отсоединять его от электросети так, чтобы расстояние между всеми разомкнутыми контактами было 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.
- Убедитесь, что прибор установлен в окружении безопасных объектов.
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами.
- Прибор нельзя устанавливать на подставке.
- Встраиваемые духовые шкафы и варочные панели оборудуются специальными системами для подключения к электрической сети. По соображениям безопасности следует объединять электроприборы только 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.
- Внутренняя камера прибора во время использования становится горячей. Существует опасность получения ожогов. Для установки или извлечения вспомогательных принадлежностей и кастрюль используйте защитные перчатки.
- Всегда держитесь в стороне от электроприбора, когда открыта его дверца или когда он работает. Может произойти высвобождение горячего пара. Существует опасность получения ожогов.

- Чтобы предупредить повреждения или изменения цвета эмали,
 - 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.
- Изменение цвета эмали не влияет на эффективность работы прибора.
- 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, 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.
- Держите прибор чистым. Скопление остатков жира или пищи может привести к возгоранию.
- Регулярная чистка способствует сохранности поверхности прибора.
- Чтобы обеспечить безопасность людей и имущества, применяйте для чистки только воду и мыло. Не используйте легковоспламеняющиеся вещества или вещества, вызывающие коррозию.
- Не применяйте для очистки устройства с использованием пара или высокого давления, предметы с острыми краями, абразивные чистящие вещества, губки с абразивным покрытием и пятновыводители.
- При использовании спрея для чистки духовых шкафов, соблюдайте указа-

ния изготовителя. Ни в коем случае не допускайте попадания брызг на жировой фильтр (если таковой имеется), на нагревательные элементы и на датчик термостата.

- Не следует чистить стеклянную дверцу абразивными чистящими средствами или металлическим скребком. Жаростойкая поверхность внутреннего стекла может нарушиться и расколоться.
- Поврежденные стеклянные панели дверцы становятся хрупкими и могут разрушиться. Необходима их замена. Обратитесь в сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца тяжелая!
- Не чистите каталитическую эмаль (если она имеется).

Лампа освещения духового шкафа

- Перед заменой лампы освещения духового шкафа извлеките вилку сетевого кабеля из розетки. Существует опасность поражения электрическим током!

Сервисный центр

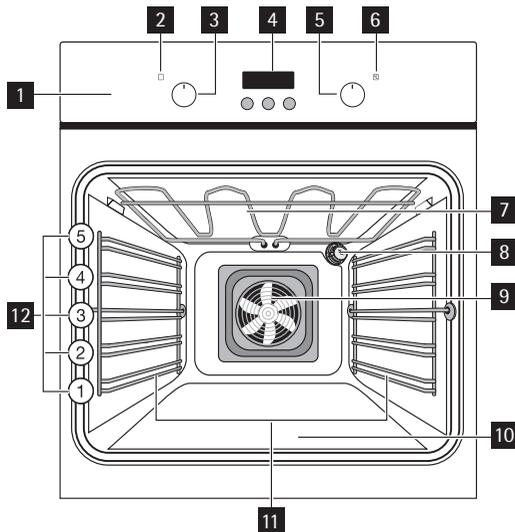
- Проводить работы по ремонту прибора разрешается только специалистам авторизованного сервисного центра. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Применяйте только оригинальные запасные части.

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** Индикатор включения
- 3** Ручка выбора режимов духового шкафа
- 4** Дисплей
- 5** Ручка термостата
- 6** Индикатор температуры
- 7** Нагревательный элемент
- 8** Лампа освещения духового шкафа
- 9** Вентилятор
- 10** Нижний нагрев
- 11** Съёмные направляющие полок духового шкафа

- 12** Положения полок

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.

Ежедневное использование

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

Первая чистка

- Извлеките все детали из прибора.
- Перед первым использованием почистите прибор.

ВАЖНО! См. главу «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 $\rightarrow|$ или Завершение $\rightarrow|$).

i Для использования духового шкафа нажмите на утапливаемую ручку. После этого ручка выйдет из панели.

Включение и выключение духового шкафа

1. Установите ручку выбора режима в режим духового шкафа.
2. Поворотом ручки термостата задайте нужную температуру. Во время работы духового шкафа горит индикатор включения. При повышении температуры духового шкафа включается индикатор температуры.
3. Чтобы отключить духовой шкаф, переведите переключатель функций духового шкафа в положение «Выкл».

Охлаждающий вентилятор

Вентилятор охлаждения автоматически включается при начале работы прибора. При выключении прибора вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

Режимы духового шкафа

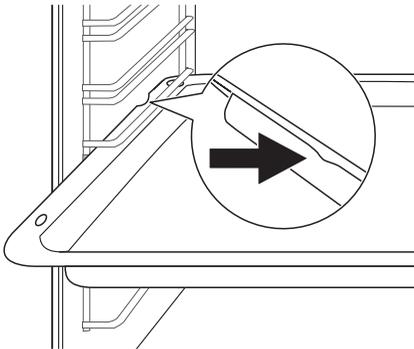
Режимы духового шкафа		Описание
	Свет	Используйте данную функцию для освещения камеры духового шкафа.
	Конвекционный нагрев кольцевым нагревательным элементом	Для одновременного выпекания максимум на трех уровнях духового шкафа. Следует уменьшить температуру (на 20-40 °C) по сравнению с режимом «Верх+Нижн Нагрев». А также для сушки продуктов.
	Пицца	Для выпекания на одном уровне духового шкафа блюд, которые требуют более интенсивного подрумянивания и хрустящей нижней корочки. Следует уменьшить температуру (на 20-40 °C) по сравнению с режимом «Верх+Нижн Нагрев».
	Верх+Нижн Нагрев	Для выпекания и жарения на одном уровне духового шкафа.
	Нижний нагрев	Для выпекания пирогов с хрустящей нижней корочкой и для консервирования продуктов.
	Размораживание	Для размораживания замороженных продуктов.
	Гриль	Для приготовления плоских продуктов в центре гриля и для приготовления тостов.
	Большой Гриль	Используется для приготовления на гриле большого количества плоских кусков продуктов, а также для тостов.

Режимы духового шкафа		Описание
	Конвекционный гриль	Для жарки крупных кусков мяса или птицы на одном уровне, а также для запекания до румяной корочки и обжаривания.

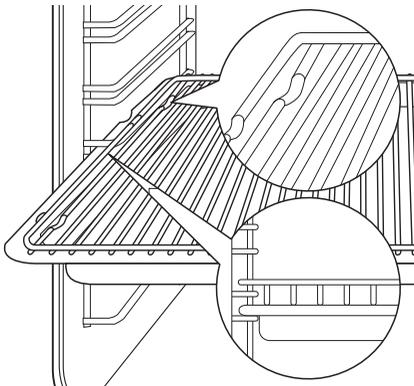
Установка принадлежностей духового шкафа

Вставьте выдвижные принадлежности таким образом, чтобы двухсторонние кромки были расположены в задней части духового шкафа по направлению вниз. Вставьте выдвижные принадлежности между направляющими одного из уровней духового шкафа.

i Противень и решетка духового шкафа имеют двухсторонние кромки. Эти кромки и форма направляющих предотвращают опрокидывание принадлежностей духового шкафа.

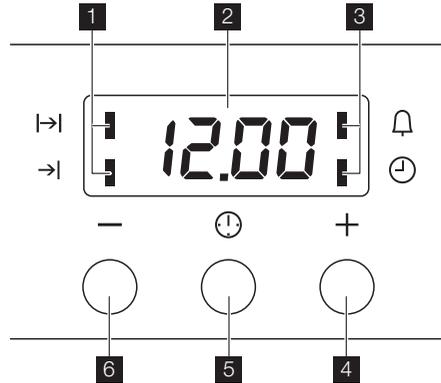


Установка полки духового шкафа вместе с сотейником



Уложите решетку духового шкафа на сотейник. Вставьте сотейник между направляющими одного из уровней духового шкафа.

Индикатор



- 1** Индикаторы режимов
- 2** Время
- 3** Индикаторы режимов
- 4** Кнопка " + "
- 5** Кнопка выбора режима
- 6** Кнопка " - "

Установка режимов часов

1.



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

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

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

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

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

Отмена функций часов

1. Нажимайте кнопку выбора функции до тех пор, пока на дисплее не начнет мигать индикатор нужной функции.
2. Нажмите и удерживайте кнопку "-" . Через несколько секунд соответствующая функция выключится.

Полезные советы

Информация об использовании акриламида

ВАЖНО! Согласно новейшим научным исследованиям обжаривание пищевых продуктов (в частности, крахмалосодержащих) может представлять опасность для здоровья из-за образования акриламида. Поэтому мы рекомендуем жарить продукты при минимально возможной температуре и не обжаривать их до образования корочки интенсивного коричневого цвета.

Выпекание

Общие рекомендации

- Выпекание и жарка в вашем новом духовом шкафу могут выполняться не так, как в ранее использовавшимся вами приборе. Поэтому следует привести применяемые ранее настройки

(температура, время приготовления) и уровни приготовления в соответствии с рекомендациями, представленными в нижеприведенных таблицах.

- При большой продолжительности выпекания можно выключить духовой шкаф примерно за 10 минут до окончания положенного времени приготовления для использования остаточного тепла.

При использовании замороженных продуктов противни в духовом шкафу во время выпекания могут деформироваться. Когда они остынут, деформация исчезнет.

Пояснения к таблицам по выпеканию

- Мы рекомендуем вначале использовать низкую температуру.
- Если вы не нашли данных для своего кулинарного рецепта, ориентируйтесь

на имеющийся рецепт, наиболее похожий на ваш.

- При выпекании пирогов сразу на нескольких уровнях духового шкафа время приготовления может увеличиться на 10-15 минут.
- Степень подрумянивания выпечки, приготавливаемой на разных уровнях

духового шкафа, в начале выпекания может быть неодинаковой. В этом случае не меняйте заданную температуру. В ходе дальнейшего выпекания такие различия сгладятся.

Советы по выпечке

Результат выпекания	Возможная причина	Способ устранения
Пирог не достаточно подрумянен снизу	Неверно выбран уровень	Поставьте пирог на более низкий уровень
Пирог опадает (становится липким, клейким, скользким)	Слишком высокая температура выпекания	Уменьшите температуру
Пирог опадает (становится липким, клейким, скользким)	Слишком малое время выпекания	Увеличьте время выпекания Не устанавливайте более высокую температуру для того, чтобы уменьшить время выпекания
Пирог опадает (становится липким, клейким, скользким)	Слишком много влаги в тесте	Используйте меньшее количество жидкости Соблюдайте продолжительность перемешивания, особенно при использовании миксеров
Пирог слишком сухой	Слишком низкая температура духового шкафа	Установите более высокую температуру
Пирог слишком сухой	Слишком большое время выпекания	Сократите время выпекания
Пирог подрумянивается неравномерно	Слишком высокая температура и слишком малое время выпекания	Уменьшите температуру духового шкафа и увеличьте время выпекания
Пирог подрумянивается неравномерно	Тесто распределено неравномерно	Равномерно выложите тесто на противне
Пирог не готов по истечении установленного времени	Слишком низкая температура	Установите чуть более высокую температуру выпекания

Выпекание на одном уровне – выпекание в формах

Вид выпечки	Режимы духового шкафа	Уровень	Температура (°C)	Время (ч:мин)
Кулич или бриошь	 Конвекционный нагрев кольцевым нагревательным элементом	1	150 - 160	0:50 - 1:10
Песочный торт/фруктовый торт	 Конвекционный нагрев кольцевым нагревательным элементом	1	140 - 160	1:10 - 1:30

Вид выпечки	Режимы духового шкафа	Уровень	Температура (°C)	Время (ч:мин)
Бисквитный торт	 Конвекционный нагрев кольцевым нагревательным элементом	1	140	0:25 - 0:40
Бисквитный торт	 Верх+Нижн Нагрев	1	160	0:25 - 0:40
Коржи для открытого пирога из песочного теста ¹⁾	 Конвекционный нагрев кольцевым нагревательным элементом	3	170-180	0:10 - 0:25
Коржи для торта из сдобного теста	 Конвекционный нагрев кольцевым нагревательным элементом	3	150 - 170	0:20 - 0:25
Яблочный пирог	 Верх+Нижн Нагрев	1	170 - 190	0:50 - 1:00
Яблочный пирог (2 формы, Ø 20 см, установленные по диагонали)	 Конвекционный нагрев кольцевым нагревательным элементом	1	160	1:10 - 1:30
Яблочный пирог (2 формы, Ø 20 см, установленные по диагонали)	 Верх+Нижн Нагрев	1	180	1:10 - 1:30
Пикантный пирог (например, «Киш лорен»)	 Конвекционный нагрев кольцевым нагревательным элементом	1	160 - 180	0:30 - 1:10
Творожный пирог	 Верх+Нижн Нагрев	1	170 - 190	1:00 - 1:30

1) Предварительный разогрев духового шкафа

Выпекание на одном уровне — пироги/выпечка/хлеб на противне

Вид выпечки	Режимы духового шкафа	Уровень	Температура (°C)	Время (ч:мин)
Батон-плетенка/батон-венок	 Верх+Нижн Нагрев	3	170 - 190	0:30 - 0:40
Рождественские коврижки ¹⁾	 Верх+Нижн Нагрев	3	160 - 180	0:40 - 1:00
Хлеб (ржаной)	 Верх+Нижн Нагрев	1		
— сначала ¹⁾			230	0:25
— потом			160 - 180	0:30 - 1:00

Вид выпечки	Режимы духового шкафа	Уровень	Температура (°C)	Время (ч:мин)	
Пирожные с взбитыми сливками/эклеры 1)	==	Верх+Нижн Нагрев	3	160 - 170	0:15 - 0:30
Бисквитный рулет 1)	==	Верх+Нижн Нагрев	3	180 - 200	0:10 - 0:20
Сладкий пирог с посыпкой, сухой	☉	Конвекционный нагрев кольцевым нагревательным элементом	3	150 - 160	0:20 - 0:40
Сливочный миндальный пирог/сахарные пирожные 1)	==	Верх+Нижн Нагрев	3	190 - 210	0:15 - 0:30
Фруктовые пироги из дрожжевого/сдобного теста 2)	☉	Конвекционный нагрев кольцевым нагревательным элементом	3	150	0:35 - 0:50
Фруктовые пироги из дрожжевого/сдобного теста 2)	==	Верх+Нижн Нагрев	3	170	0:35 - 0:50
Фруктовые пироги из песочного теста	☉	Конвекционный нагрев кольцевым нагревательным элементом	3	160 - 170	0:40 - 1:20
Дрожжевые пироги с деликатной начинкой (например, творогом, сливками, заварным кремом) 1)	==	Верх+Нижн Нагрев	3	160 - 180	0:40 - 1:20
Пицца (с большим количеством начинки) 1)2)	☉	Конвекционный нагрев кольцевым нагревательным элементом	1	180 - 200	0:30 - 1:00
Пицца (тонкая) 1)	☉	Конвекционный нагрев кольцевым нагревательным элементом	1	200 - 220	0:10 - 0:25
Пресный хлеб	☉	Конвекционный нагрев кольцевым нагревательным элементом	1	200 - 200	0:08 - 0:15

Вид выпечки	Режимы духового шкафа	Уровень	Температура (°C)	Время (ч:мин)
Открытые пироги по-швейцарски	 Конвекционный нагрев кольцевым нагревательным элементом	1	180 - 200	0:35 - 0:50

1) Предварительный разогрев духового шкафа

2) Используйте сотейник

Выпекание на одном уровне — сухое печенье

Вид выпечки	Режимы духового шкафа	Уровень	Температура (°C)	Время (ч:мин)
Печенье из песочного теста	 Конвекционный нагрев кольцевым нагревательным элементом	3	150 - 160	0:06 - 0:20
Венское печенье	 Конвекционный нагрев кольцевым нагревательным элементом	3	140	0:20 - 0:30
Венское печенье ¹⁾	 Верх+Нижн Нагрев	3	160	0:20 - 0:30
Ароматное печенье из сдобного теста	 Конвекционный нагрев кольцевым нагревательным элементом	3	150 - 160	0:15 - 0:20
Безе	 Конвекционный нагрев кольцевым нагревательным элементом	3	80 - 100	2:00 - 2:30
Миндальные пирожные	 Конвекционный нагрев кольцевым нагревательным элементом	3	100 - 120	0:30 - 0:60
Лепешки из дрожжевого теста	 Конвекционный нагрев кольцевым нагревательным элементом	3	150 - 160	0:20 - 0:40
Изделия из слоеного теста ¹⁾	 Конвекционный нагрев кольцевым нагревательным элементом	3	170 - 180	0:20 - 0:30
Сладкие булочки ¹⁾	 Конвекционный нагрев кольцевым нагревательным элементом	3	160	0:20 - 0:35

Вид выпечки	Режимы духового шкафа	Уровень	Температура (°C)	Время (ч:мин)
Сладкие булочки ¹⁾	☐ Верх+Нижн Нагрев	3	180	0:20 - 0:35
Мелкое печенье (20 шт.. на противне) ¹⁾	☉ Конвекционный нагрев кольцевым нагревательным элементом	3	140	0:20 - 0:30
Мелкое печенье (20 шт.. на противне) ¹⁾	☐ Верх+Нижн Нагрев	3	170	0:20 - 0:30

1) Предварительный разогрев духового шкафа

Выпекание на нескольких уровнях — пироги/выпечка/хлеб на противнях

Вид выпечки	Конвекционный нагрев кольцевым нагревательным элементом 2 уровня	Конвекционный нагрев кольцевым нагревательным элементом 3 уровня	Температура (°C)	Время (ч:мин)
Пирожные с взбитыми сливками/эклеры ¹⁾	1 / 4	---	160 - 180	0:35 - 0:60
Пирог с посыпкой, сухой	1 / 3	---	140 - 160	0:30 - 0:60

1) Предварительный разогрев духового шкафа

Выпекание на нескольких уровнях — печенье/выпечка/булочки

Вид выпечки	Конвекционный нагрев кольцевым нагревательным элементом 2 уровня	Конвекционный нагрев кольцевым нагревательным элементом 3 уровня	Температура (°C)	Время (ч:мин)
Печенье из песочного теста	1 / 3	1 / 3 / 5	150 - 160	0:15 - 0:35
Венское печенье	1 / 3	1 / 3 / 5	140	0:20 - 0:60
Ароматное печенье из сдобного теста	1 / 3	---	160 - 170	0:25 - 0:40
Безе	1 / 3	---	80 - 100	2:10 - 2:50
Миндальные пирожные	1 / 3	---	100 - 120	0:40 - 1:20
Лепешки из дрожжевого теста	1 / 3	---	160 - 170	0:30 - 0:60
Изделия из слоеного теста ¹⁾	1 / 3	---	170 - 180	0:30 - 0:50
Сладкие булочки	1 / 4	---	160	0:30 - 0:45
Мелкое печенье (20 шт.. на противне) ¹⁾	1 / 4	---	140	0:25 - 0:40

1) Предварительный разогрев духового шкафа

Таблица по использованию функции "Пицца"

ске функций духового шкафа в главе "Повседневная эксплуатация".

 О том, какую функцию духового шкафа следует использовать, см. в спи-

Вид выпечки	Уровень полок	Температура (°C)	Время (мин.)
Пицца (тонкая) ¹⁾	1	180 - 200	20 - 30
Пицца (с большим количеством начинки)	1	180 - 200	20 - 30
Приготовления открытых пирогов	1	180 - 200	45 - 60
Пирог со шпинатом	1	160 - 180	45 - 60
Лотарингский пирог	1	170 - 190	40 - 50
Творожный пирог, круглый	1	140 - 160	60 - 90
Творожный пирог на противне	1	140 - 160	50 - 60
Яблочный пирог, закрытый	1	150 - 170	50 - 70
Овощной пирог	1	160 - 180	50 - 60
Пресный хлеб ¹⁾	1	250 - 270	10 - 20
Открытый слоеный пирог ¹⁾	1	160 - 180	40 - 50
Эльзасский пирог «Фламмухен» ¹⁾	1	250 - 270	12 - 20
Пирог (русские) ¹⁾	1	180 - 200	15 - 25

1) Предварительный разогрев духового шкафа

Таблица по приготовлению запеканок

Блюдо	Режимы духового шкафа	Уровень полок	Температура (°C)	Время, ч: Минимум
Пирог с пастой	 Верх+Нижн Нагрев	1	180-200	0:45-1:00
Лазанья	 Верх+Нижн Нагрев	1	180-200	0:25-0:40
Запеканка из овощей ¹⁾	 Конвекционный нагрев кольцевым нагревательным элементом	1	160-170	0:15-0:30
Багеты с плавленым сыром сверху ¹⁾	 Конвекционный нагрев кольцевым нагревательным элементом	1	160-170	0:15-0:30
Сладкие запеканки	 Верх+Нижн Нагрев	1	180-200	0:40-0:60
Рыбные запеканки	 Верх+Нижн Нагрев	1	180-200	0:30-1:00

Блюдо	Режимы духового шкафа		Уровень полок	Температура (°C)	Время, ч: Минимум
Фаршированные овощи		Конвекционный нагрев кольцевым нагревательным элементом	1	160-170	0:30-1:00

1) Предварительный разогрев духового шкафа

Готовые продукты

Приготавливаемый продукт	Режимы духового шкафа		Уровень полок	Температура (°C)	Время
Замороженная пицца	==	Верх+Нижн Нагрев	3	см. инструкции изготовителя	см. инструкции изготовителя
Картофель фри ¹⁾		Конвекционный нагрев кольцевым нагревательным элементом	3	200-220	см. инструкции изготовителя
Багеты	==	Верх+Нижн Нагрев	3	см. инструкции изготовителя	см. инструкции изготовителя
Открытые фруктовые пироги	==	Верх+Нижн Нагрев	3	см. инструкции изготовителя	см. инструкции изготовителя

1) Комментарий: Картофель фри во время приготовления следует 2-3 раза перевернуть

Жарка

Посуда для жарки

- Для жарки используйте жаропрочную посуду (см. инструкции изготовителя).
- Большие куски мяса можно жарить непосредственно в сотейнике или на решетке над сотейником. (Если имеется)
- Постные куски мяса жарьте в сотейнике под крышкой. Таким образом мясо будет более сочным.
- Для получения поджаристой корочки все виды мяса можно жарить в сотейнике без крышки.

 Данные в следующих далее таблицах являются ориентировочными величинами.

Указания к таблице по приготовлению жаркого

- Жарьте мясо и рыбу весом более 1 кг.

- Во избежание пригорания мясного сока или жира к посуде добавьте в сотейник немного воды.
- При необходимости переворачивайте жаркое (по истечении 1/2 - 2/3 времени приготовления).
- Для получения лучших результатов большие куски мяса и птицы во время приготовления следует несколько раз поливать соком, выделяющимся из жаркого.
- Выключите духовой шкаф приблизительно за 10 минут до завершения жарки, чтобы использовать остаточное тепло.

Говядина

Вид мяса	Количество	Режимы духового шкафа		Уровень полок	Температура (°C)	Время (ч:мин)
Свиное жаркое	1 - 1,5 кг		Верх+Нижн Нагрев	1	200 - 250	2:00 - 2:30
Ростбиф или филе						на каждый см высоты
— слабо прожаренный 1)	на каждый см высоты		Конвекционный гриль	1	190 - 200	0:05 - 0:06
— средне прожаренный	на каждый см высоты		Конвекционный гриль	1	180 - 190	0:06 - 0:08
— хорошо прожаренный	на каждый см высоты		Конвекционный гриль	1	170 - 180	0:08 - 0:10

1) Предварительный разогрев духового шкафа

Свинина

Вид мяса	Количество	Режимы духового шкафа		Уровень полок	Температура (°C)	Время (ч:мин)
Лопатка, ошеек, окорок	1 - 1,5 кг		Конвекционный гриль	1	160 - 180	1:30 - 2:00
Свиная отбивная, свиные ребрышки	1 - 1,5 кг		Конвекционный гриль	1	170 - 180	1:00 - 1:30
Мясной рулет	750 г - 1 кг		Конвекционный гриль	1	160 - 170	0:45 - 1:00
Свиная ножка (предварительно отваренная)	750 г - 1 кг		Конвекционный гриль	1	150 - 170	1:30 - 2:00

Телятина

Вид мяса	Количество	Режимы духового шкафа		Уровень полок	Температура (°C)	Время (ч:мин)
Жаркое из телятины	1 кг		Конвекционный гриль	1	160 - 180	1:30 - 2:00
Телячьи ножки	1,5 - 2 кг		Конвекционный гриль	1	160 - 180	2:00 - 2:30

Баранина

Вид мяса	Количество	Режимы духового шкафа		Уровень полок	Температура (°C)	Время (ч:мин)
Ножка барашка, жаркое из барашка	1 - 1,5 кг		Конвекционный гриль	1	150 - 170	1:15 - 2:00
Седло барашка	1 - 1,5 кг		Конвекционный гриль	1	160 - 180	1:00 - 1:30

Дичь

Вид мяса	Количество	Режимы духового шкафа		Уровень полок	Температура (°C)	Время (ч:мин)
Седло зайца, заячья нога ¹⁾	до 1 кг		Верх+Нижн Нагрев	3	220 - 250	0:25 - 0:40
Седло косули, оленя	1,5 - 2 кг		Верх+Нижн Нагрев	1	210 - 220	1:15 - 1:45
Окорок косули/оленя	1,5 - 2 кг		Верх+Нижн Нагрев	1	200 - 210	1:30 - 2:15

1) Предварительный разогрев духового шкафа

Птица

Вид мяса	Количество	Режимы духового шкафа		Уровень полок	Температура (°C)	Время (ч:мин)
Части птицы	по 200 - 250 г		Конвекционный гриль	1	200 - 220	0:35 - 0:50
Половина цыпленка	по 400 - 500 г		Конвекционный гриль	1	190 - 210	0:35 - 0:50
цыпленок, пулярка	1 - 1,5 кг		Конвекционный гриль	1	190 - 210	0:45 - 1:15
Утка	1,5 - 2 кг		Конвекционный гриль	1	180 - 200	1:15 - 1:45
Гусь	3,5 - 5 кг		Конвекционный гриль	1	160 - 180	2:30 - 3:30
Индейка	2,5 - 3,5 кг		Конвекционный гриль	1	160 - 180	1:45 - 2:30
Индейка	4 - 6 кг		Конвекционный гриль	1	140 - 160	2:30 - 4:00

Рыба (парная)

Вид мяса	Количество	Режимы духового шкафа		Уровень полок	Температура (°C)	Время (ч:мин)
Целая рыба	1 - 1,5 кг		Верх+Нижн Нагрев	1	210 - 220	0:45 - 1:15

Режим "Гриль"

При использовании гриля всегда устанавливайте максимальную температуру

ВАЖНО! Приготовление на гриле всегда следует вести при закрытой дверце духового шкафа

При использовании режима "Гриль" всегда предварительно разогревайте пустой духовой шкаф в течение 5 минут.

- Устанавливайте решетку на уровень, соответствующей таблице приготовления на гриле.
- Всегда устанавливайте на первый уровень противень для сбора жира.
- Готовьте на гриле только тонкие куски мяса и рыбы.

i Необходимые в каждом случае режимы приготовления см. в списке режимов духового шкафа, приведен-

ном в разделе "Ежедневное использование".

Продукты для гриля	Уровень полок	Время	
		Первая сторона	2-я сторона
Плоский рубленый бифштекс	4	8-10 мин	6 - 8 мин
Свиное филе	4	10-12 мин.	6 -10 мин
Сосиски	4	8 -10 мин	6 - 8 мин
Стейки из говяжьего филе, стейки из телятины	4	6-7 мин.	5 - 6 мин
Говяжье филе, ростбиф (приблизительно 1 кг)	3	10-12 мин.	10-12 мин.
Тосты ¹⁾	3	4 - 6 мин	3-5 мин.
Тосты с начинкой	3	6 - 8 мин	-----

1) Предварительно не разогревайте

Консервирование

- Для консервирования следует использовать только одинаковые по размерам стеклянные банки.
- Не используйте стеклянные банки с откручивающимися или навинчивающимися крышками, а также металлические банки.
- Используйте первый уровень снизу.
- Используйте противень для выпечки. На него можно установить максимум шесть 1-литровых банок.
- Заполните все банки на одном уровне и закупорьте их надлежащим образом.
- Разместите банки на решетке так, чтобы они не касались друг друга.

- Вылейте на низкий противень для выпечки примерно 0,5 л воды, чтобы в камере духового шкафа поддерживался достаточный уровень влажности.
- Когда жидкость в первых банках начнет закипать, (если банки 1-литровые, это произойдет приблизительно через 35-60 минут), выключите духовой шкаф или снизьте температуру до 100° С (см. таблицу).

i Необходимые в каждом случае режимы приготовления см. в списке режимов духового шкафа, приведенном в разделе "Ежедневное использование".

Ягоды

Варенье	Температура в °С	Время до закипания в мин	Продолжение кипячения при 100°С, мин.
Клубника, черника, малина, спелый крыжовник	160 - 170	35 - 45	---
Незрелый крыжовник	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Фрукты с косточками

Варенье	Температура в °С	Время до закипания в мин	Продолжение кипячения при 100°С, мин.
Груши, айва, сливы	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Овощи

Варенье	Температура в °С	Время до закипания в мин	Продолжение кипячения при 100°С, мин.
Морковь ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Огурцы	160 - 170	50 - 60	---
Овощное ассорти	160 - 170	50 - 60	15
Кольраби, горох, спаржа	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Оставьте в выключенном духовом шкафу

Сушка

- Накройте решетки духового шкафа кулинарной бумагой.

режимов духового шкафа, приведенном в разделе "Ежедневное использование".

i Необходимые в каждом случае режимы приготовления см. в списке ре-

Овощи

Продукты для сушки	Температура в °С	Уровень полок		Время в часах (ориентировочное)
		1 уровень	2 уровня	
Бобы	60 - 70	3	1 / 4	6 - 8
Сладкий перец (полосками)	60 - 70	3	1 / 4	5 - 6
Овощи для супа	60 - 70	3	1 / 4	5 - 6
Грибы	50 - 70	3	1 / 4	6 - 8
Приправы	40 - 50	3	1 / 4	2 - 3

Фрукты

Продукты для сушки	Температура в °С	Уровень полок		Время в часах (ориентировочное)
		1 уровень	2 уровня	
Сливы	60 - 70	3	1 / 4	8 - 10
Абрикосы	60 - 70	3	1 / 4	8 - 10
Яблоки дольками	60 - 70	3	1 / 4	6 - 8
Груши	60 - 70	3	1 / 4	6 - 9

Размораживание

- Установите тарелку с распакованными продуктами на решётку духового шкафа.
- Не накрывайте их тарелкой или чашкой. В противном случае время размораживания может существенно увеличиться.

- Установите решетку на первый уровень снизу.

i Необходимые в каждом случае режимы приготовления см. в списке режимов духового шкафа, приведенном в разделе "Ежедневное использование".

Блюдо	Время размораживания (мин)	Время остаточного оттаивания (мин)	Комментарии
Цыпленок, 1000 г	100-140	20-30	Положите цыпленка на перевернутое блюдце в большую тарелку. По истечении половины заданного времени переверните
Мясо, 1000 г	100-140	20-30	Переверните по истечении половины времени
Мясо, 500 г	90-120	20-30	Переверните по истечении половины времени
Форель, 150 г	25-35	10-15	-----
Земляника, 300 г	30-40	10-20	-----
Масло, 250 г	30-40	10-15	-----
Сливки, 2 x 200 г	80-100	10-15	Сливки хорошо взбиваются даже при наличии остатков льда
Торт, 1400 г	60	60	-----

Уход и чистка

! **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

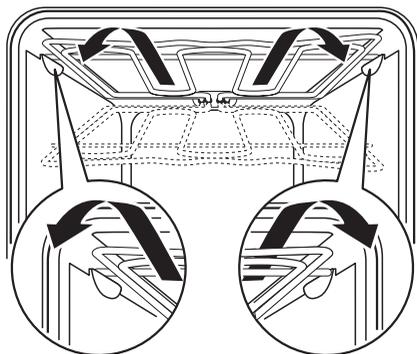
случае возможно повреждение антипригарного покрытия!

Потолок духового шкафа

Чтобы облегчить чистку потолка духового шкафа, нагревательный элемент на потолке духового шкафа откидывается вниз.

Как откинуть нагревательный элемент

1. Снимите направляющие для противня.



2. Возьмитесь за нагревательный элемент спереди обеими руками

3. Потяните его вперед, преодолевая действие пружины, и наружу вдоль опоры с обеих сторон.
4. Нагревательный элемент откинется вниз.
Теперь можно чистить потолок духового шкафа.

Установка нагревательного элемента

1. Установите нагревательный элемент в обратной последовательности.

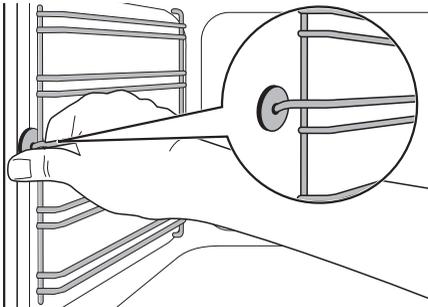
ВАЖНО! Установите нагревательный элемент правильно с обеих сторон над опорой на внутренней стенке духового шкафа.

2. Установите направляющие для противня.

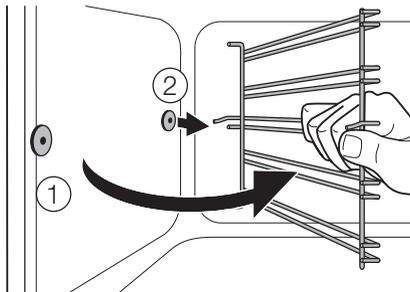
Направляющие для противней

Снятие направляющих

1. Вытяните переднюю часть направляющей для противня из боковой стенки.



2. Вытяните заднюю часть направляющей для противня из боковой стенки и снимите ее.



Установка направляющих

Установка направляющих производится в обратном порядке.

- i** Закругленные концы направляющих должны быть направлены вперед.

Лампочка освещения духового шкафа

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

Перед заменой лампочки освещения духового шкафа:

- Выключите духовой шкаф.
- Выньте предохранитель или отключите автоматический предохранитель в домашнем электрощите.

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

Замена лампы освещения духового шкафа/чистка плафона

1. Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.
2. Почистите стеклянный плафон.
3. Замените лампу освещения духового шкафа аналогичной лампой с жаростойкостью 300°C.
4. Установите стеклянный плафон.

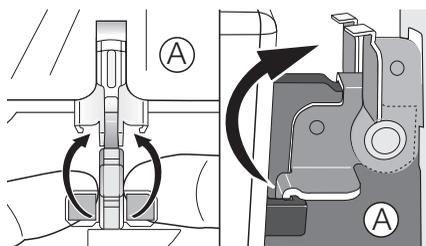
Дверца духового шкафа и стеклянные панели

Чтобы почистить дверцу духового шкафа, снимите ее.

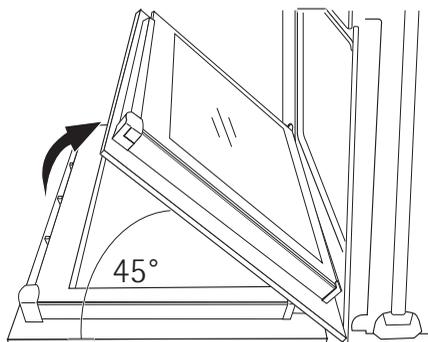
- !** **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца тяжелая!

Снятие дверцы духового шкафа

1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. Поднимите стопорные рычаги (A) на двух петлях дверцы до упора.



3. Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (угол приibl.. 45°).



4. Возьмитесь за дверцу духового шкафа с обеих сторон и потяните ее под углом вверх от духового шкафа.

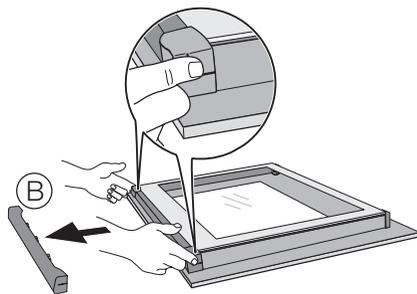
i Чтобы не поцарапать дверцу духового шкафа, положите ее внешней стороной вниз на мягкую и ровную поверхность.

5. Теперь можно снимать внутренние стеклянные панели и чистить их. Чтобы установить дверцу, выполните эту процедуру в обратном порядке.

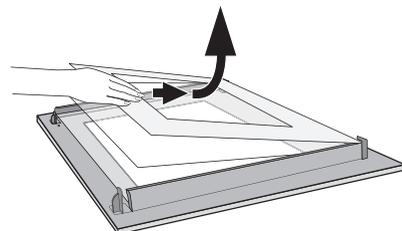
i Дверца духового шкафа имеет 2, 3 или 4 стеклянные панели (в зависимости от модели).

Снятие и чистка стекол дверцы

1. Возьмитесь за дверную планку (B) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.



2. Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.



3. Возьмитесь за верхний край стеклянных панелей и вытащите их по одной по направлению вверх.

4. Почистите стекла дверцы духового шкафа. Чтобы установить панели, выполните процедуру в обратном порядке. Вставьте сначала меньшую панель, а затем большую.

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.

Неполадка	Возможная причина	Способ устранения
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.
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 удастся, обратитесь к продавцу или в сервисный центр. Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными.

Рекомендуем записать их здесь:

Название модели (MOD.)

Номер изделия (PNC)

Серийный номер (S.N.)

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

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 сможете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об

утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.



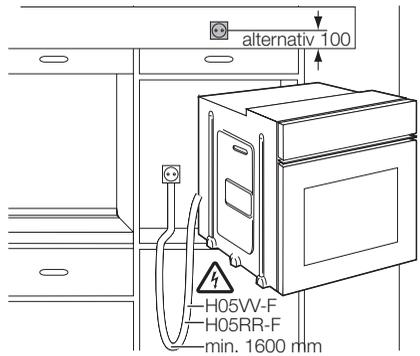
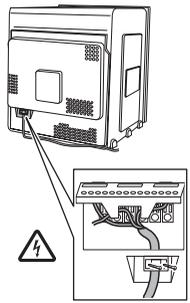
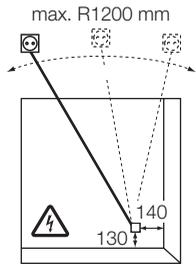
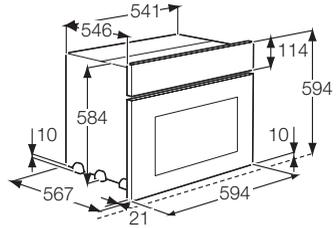
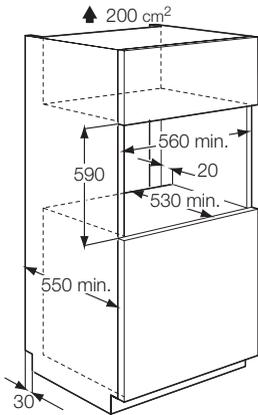
Упаковочные материалы
Упаковочные материалы безвредны для окружающей среды и пригодны для вторичной переработке. Пластмассовые детали обозначены международными аббревиатурами, такими как PE, PS и т.д. Упаковочные материалы следует складывать в соответствующие контейнеры местных служб по утилизации отходов.

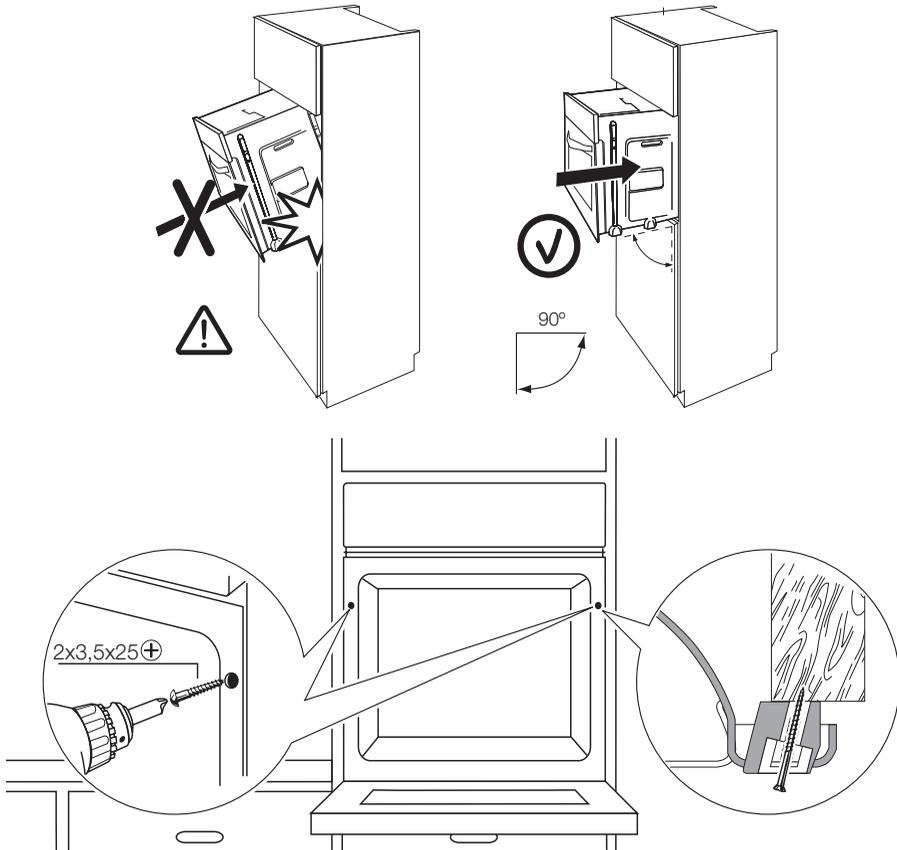
Установка



ВНИМАНИЕ! См. «Сведения по технике безопасности».

ВАЖНО! Запас устойчивости мебели, куда встраивается духовой шкаф, должен соответствовать стандарту DIN 68930





RU РОССИЯ - Гарантия/сервисная служба

Сервисное обслуживание и запасные части

В случае необходимости ремонта прибора, или если Вы хотите приобрести запасные части, обращайтесь в наш ближайший авторизованный сервисный центр (список сервисных центров прила-

гается). Если у вас возникли вопросы по использованию прибора или Вы хотите узнать о других приборах концерна ELECTROLUX, звоните на нашу информационную линию по телефону (495) 937 78 37 или (495) 956 29 17.

RU Европейская Гарантия: Данное устройство поддерживается гарантией Electrolux в каждой из стран, перечисленных на обороте этого руководства, в течение срока, указанного в гарантии на устройство или в ином определенном законом порядке. В случае вашего перемещения из одной из этих стран в любую

другую из нижеперечисленных стран, гарантия на устройство переместится вместе с вами при условии соблюдения следующих требований:

- Гарантия на устройство начинает действовать с даты, когда вы впервые приобрели это устройство, подтверждением которой будет служить пред-

- явление действительного удостоверяющего покупку документа, выданного продавцом устройства.
- Гарантия на устройство действует в течение того же срока и в пределах того же объема работ и конструктивных частей, какие действуют в новой стране вашего проживания применительно к данной конкретной модели или серии устройств.
 - Гарантия на устройство является персональной для первоначального покупателя этого устройства и не может быть передана другому пользователю.
 - Устройство установлено и используется в соответствии с инструкциями, изданными Electrolux, только в пределах домашнего хозяйства, т.е. не используется в коммерческих целях.
 - Устройство установлено в соответствии со всеми применимыми нормативными документами, действующими в новой стране вашего проживания.
- Положения настоящей Европейской Гарантии не нарушают никаких предоставленных вам по закону прав.

www.electrolux.com

		
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 261302111	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Fürther Str. 246, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	08 44 62 26 53	www.electrolux.fr
Great Britain	+44 8445 616 616	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+371 67313626	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 278 06 03	Ozo 10a, LT-08200 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn

		
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edificio Gonçaves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Gerbičeva ulica 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 (02) 32141334	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberíniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabaşı caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпий- ский проспект, 16, БЦ "Олим- пик"
Україна	+380 44 586 20 60	04074 Київ, вул.Автозаводсь- ка, 2а, БЦ "Алкон"



www.electrolux.com

www.electrolux.ru