



Инструкция по эксплуатации

Духовой шкаф

ЕОС 69400

We were thinking of you
when we made this product

Добро пожаловать в мир Electrolux

Вы выбрали первоклассный продукт от Electrolux, который, мы надеемся, доставит Вам много радости в будущем. Electrolux стремится предложить как можно более широкий ассортимент качественной продукции, который сможет сделать Вашу жизнь еще более удобной. Вы можете увидеть несколько экземпляров на обложке этой инструкции. Внимательно изучите данное руководство, чтобы правильно использовать Ваш новый прибор и наслаждаться его преимуществами. Мы гарантируем, что он сделает Вашу жизнь намного легче благодаря легкости в использовании. Удачи!

В данном руководстве по эксплуатации используются следующие символы:



Важная информация по обеспечению личной безопасности и предотвращению повреждений прибора.



Общая информация и рекомендации



Информация по защите окружающей среды

4 electrolux

Содержание

Инструкции по технике безопасности	5	Что делать, если...	60
Описание изделия	7	Охрана окружающей среды	62
Электронное управление духового шкафа	11	Установка	62
Эксплуатация	15	Гарантия/сервисная служба	67
Советы, таблицы и указания	27	ЕВРОПЕЙСКАЯ ГАРАНТИЯ	67
Чистка и техническое обслуживание	52	www.electrolux.com	68
		Обслуживание клиентов	70



Инструкции по технике безопасности

Электробезопасность

- Подключать прибор имеет право только **квалифицированный электрик**.
 - При обнаружении неисправностей или повреждений прибора: выкрутите предохранители или выключите прибор.
 - **Ремонт прибора должны проводить** только квалифицированные специалисты. Неквалифицированный ремонт может стать причиной серьезной опасности для пользователя. В случае необходимости провести ремонт обращайтесь в авторизованный сервисный центр.
- надзора или руководства со стороны ответственного лица.
 - Этот прибор предназначен исключительно для варки, жарки, выпекания пищевых продуктов в домашних условиях.
 - Соблюдайте осторожность при подключении электроприборов к розеткам, расположенным рядом с приборами. **Не допускайте загорания проводов** горячей дверью духового шкафа.
 - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность ожога!** Во время работы камера духового шкафа сильно нагревается.
 - Во время приготовления блюд с добавлением алкоголя в духовом шкафу может образоваться легко воспламеняющаяся смесь паров алкоголя с воздухом. В таком случае соблюдайте осторожность при открывании двери. Не манипулируйте при этом раскаленными материалами, искрами или огнем.

Безопасность детей

- Ни в коем случае не оставляйте без присмотра детей во время работы прибора.
- Для защиты от несанкционированного использования прибор оборудован блокировкой включения.

Безопасность во время использования

- Лица (в том числе и дети), которые по причине физических, сенсорных или психических ограничений или своей неопытности или неподготовленности не могут безопасно использовать данный прибор, не должны использовать его без



Указание по использованию акриламида

Согласно новейшим научным исследованиям, интенсивная обжарка пищевых продуктов, в особенности крахмалосодержащих, может представлять опасность для здоровья из-за образования акриламида.

Поэтому мы рекомендуем жарить продукты при минимальной возможной температуре и не обжаривать их до образования корочки интенсивного коричневого цвета.

Рекомендации по предотвращению повреждения прибора

- Не выстилайте духовой шкаф алюминиевой фольгой, и не ставьте на дно духового шкафа противни, кастрюли и т.п., иначе эмалевое покрытие духового шкафа будет повреждено из-за высокой концентрации тепла в этом месте.
- Капающие с противней фруктовые соки оставляют не поддающиеся удалению пятна. Для приготовления пирогов, в которых содержится много влаги, пользуйтесь глубоким противнем.
- Не прикладывайте нагрузку к открытой двери духового шкафа.
- Ни в коем случае не наливайте воду прямо в горячий духовой

шкаф. Это может привести к повреждению эмали и изменению цвета.

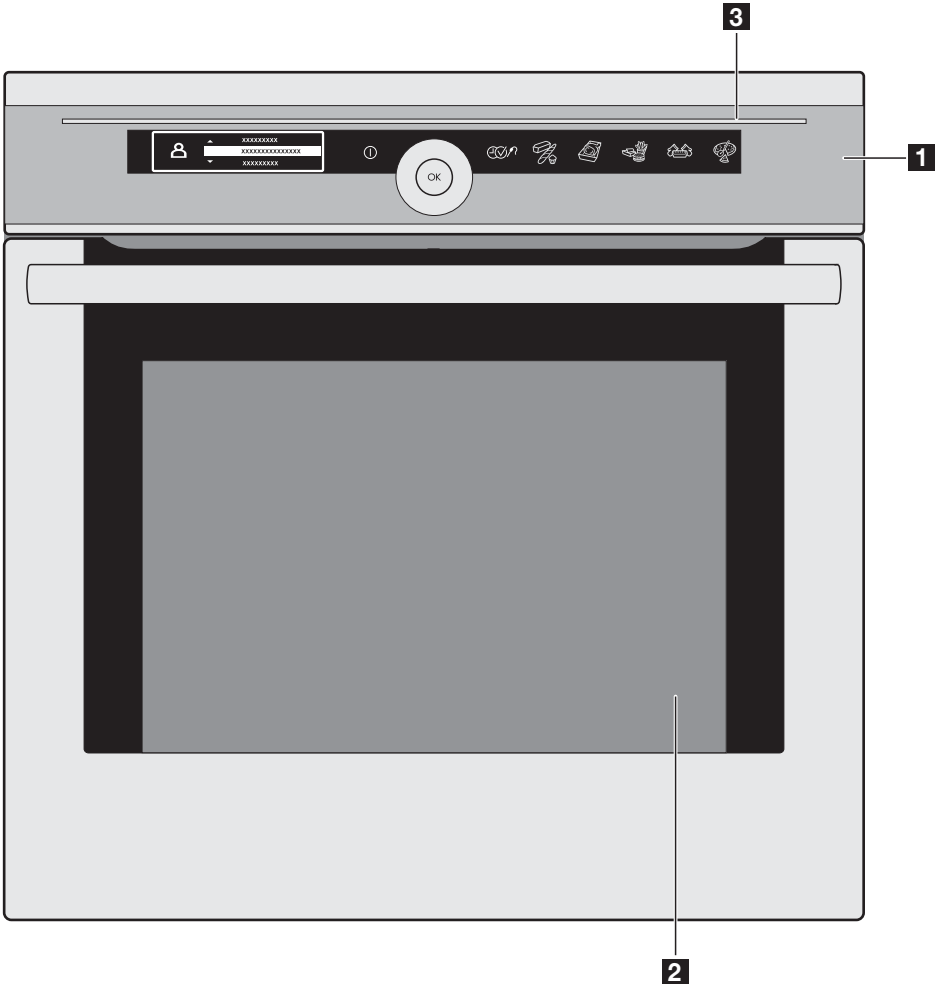
- При сильном надавливании на края переднего стекла оно может треснуть.
- Не храните в духовом шкафу горючие предметы. Они могут воспламениться при включении.
- Не храните в духовом шкафу продукты питания, в которых содержится влага. Они могут повредить эмаль духового шкафа.
- После отключения охлаждающего вентилятора не держите в духовом шкафу открытые блюда. В духовом шкафу или на стеклах двери может осаждаться конденсат, который может также попасть и на мебель.



Указание: Эмалевое покрытие. Изменение цвета эмалевого покрытия духового шкафа в ходе эксплуатации не оказывает негативного воздействия на функциональность прибора при его стандартном использовании по назначению. Поэтому это не является недостатком с точки зрения закона о гарантийных обязательствах.

Описание изделия

Общий вид



- 1** Панель управления
- 2** Дверь духового шкафа
- 3** Светящийся сегмент

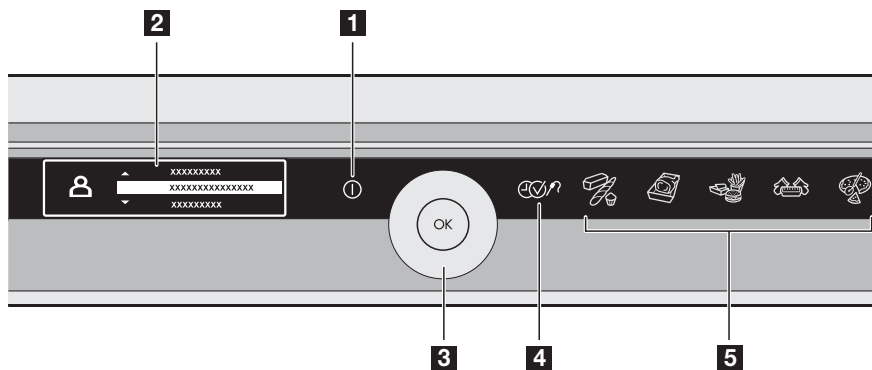


Прибор выключается через 2 минуты, если не выбрана ни одна функция и на приборе ничего не из-

менилось, светящийся сегмент, однако, остается включенным. Для того, чтобы отключить светящийся сегмент, надо еще раз включить и выключить прибор.

Панель управления

Обзор



- 1** ВКЛ/ВЫКЛ-Кнопку нажимать для включения дольше
- 2** Дисплей
- 3** Регулятор кнопки ОК для выбора пунктов меню
- 4** Кнопка дополнительных функций
- 5** Сенсорные кнопки для выбора категории варки

рабочего состояния духового шкафа.

В выключенном состоянии изображается время суток. Когда духовка еще горячая, на дисплее появляется сегмент, регистрирующий остаточное тепло в духовке. Во включенном состоянии дисплей духового шкафа показывает меню или информацию о фактическом режиме духового шкафа.

Дисплей

Информация, изображаемая на дисплее, отличается в зависимости от

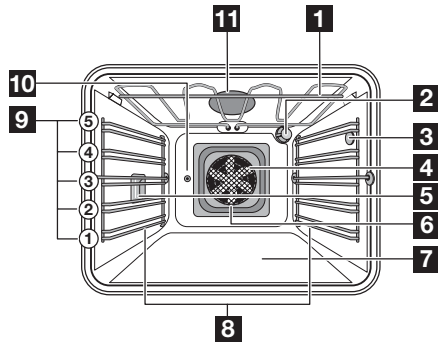
Символы

	Таймер-будильник
	Время суток

Символы	
→	Продолжительность
→	Окончание
→	Время выполнения
🔧	Температура духового шкафа
☑	Калькуляция
▬▬▬	Быстрый нагрев
▬▬▬	Индикатор температуры

Оснащение духового шкафа

- 1** Верхний нагрев и нагревательный элемент гриля
- 2** Лампа освещения камеры духового шкафа
- 3** Гнездо термощупа для мяса
- 4** Жировой фильтр
- 5** Лампа освещения камеры духового шкафа
- 6** Кольцевой нагревательный элемент, вентилятор
- 7** Нижний нагрев
- 8** Выдвижная решетка, съемная
- 9** Уровни духового шкафа
- 10** Привод вращающегося вертела
- 11** Запахопоглощающий фильтр



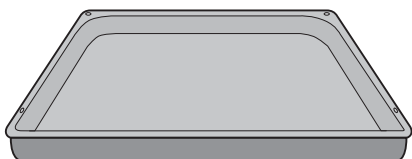
Принадлежности духового шкафа

Поддон для кексов



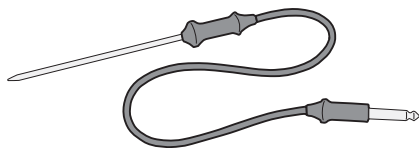
Для пирогов и выпечки.

Жировой поддон



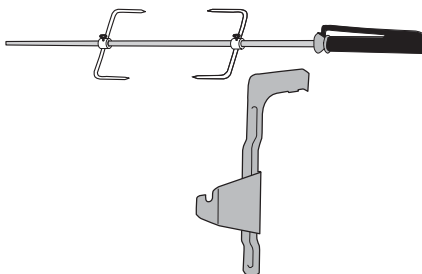
Для выпечки и жарки или в качестве сборной емкости для жира.

Термошуп для мяса



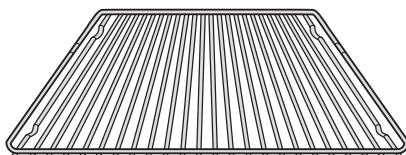
Для точного определения состояния готовности кусков мяса.

Поворотный вертел с опорой



Для жарки крупных кусков мяса и птицы.

Решетка



Для установки посуды, форм для выпечки, жаркого и готовки на гриле .

Электронное управление духового шкафа

Меню и режимы

При помощи меню производится обслуживание духового шкафа. Главное меню содержит:

Главное меню
Автоматические программы
Режимы Нагрева
Меню Чистка
Основные Установки
Особые

Открытие главного меню

Для вызова главного меню нажмите кнопку Вкл/Выкл. Для предварительной настройки выбрана функция "Автоматические программы".

Открытие меню "Автоматические программы"

1. Нажмите сенсорную кнопку необходимой категории.
2. При помощи Регулятора выбрать необходимое блюдо или подкатегорию.
3. Следуйте указаниям на дисплее.

Выбор пунктов меню

- Поверните Регулятор по часовой стрелке, чтобы перейти на следующую функцию.
- Поверните Регулятор против часовой стрелки, чтобы вернуться на предыдущую функцию меню.

Выбор одного из пунктов меню

1. При помощи Регулятора выбрать нужный пункт меню.

2. Нажмите кнопку ОК, когда на дисплее появится необходимый пункт меню, чтобы вызвать его.



При помощи "Назад" в конце каждого меню можно выйти в предыдущее меню

Автоматические программы

Общие положения

Меню "Автоматические программы" подразделяется на пять категорий. С их помощью можно выбрать оптимальные настройки для множества блюд. Для этого нажмите соответствующую сенсорную кнопку. Категории подразделяются на различные подкатегории и блюда, которые затем подчиняются соответствующим настройками.

12 electrolux Электронное управление духового шкафа



Обзор всех категорий и блюд меню "Автоматические программы" можно найти в прилагаемом кратком руко-

водстве. Помощь при распределении блюд по различным категориям предлагается в прилагаемом обзоре по варке и выпечке.

Символ	Категория
	Выпечка
	Обжаривание
	Полуфабрикаты
	Тушение/Запекание
	Пицца

Принцип действия

При использовании "Автоматические программы" печь рассчитывает требуемое время для готовки блюда.

В отличие от прежнего приготовления здесь вам не надо устанавливать вид обогрева и время готовности, а вы просто выбираете желаемое блюдо из меню категорий.



"Автоматические программы" возможно только на одном уровне.

Жировой фильтр применяется только для жарки! В противном случае печь не может рассчитать оптимальное время!

Для достижения оптимального результата необходимо использовать рекомендуемую посуду и/или принадлежности. Дальнейшую информацию вы найдете в главе Советы , таблицы и указания.

Режимы Нагрева

Для ручной настройки Режимов Нагрева и температуры приготовления.

Режимы Нагрева	
Горячий воздух	Для одновременного выпекания сразу на трех уровнях. Температуры духового шкафа 20 – 40° устанавливать ниже, чем при Верхний+нижний нагрев

Режимы Нагрева	
Верхний и нижний нагрев	Для выпекания и жарки на одном уровне духового шкафа
Пицца	Для выпекания на одном уровне духового шкафа продуктов, которые требуют более интенсивного подрумянивания и получения поджаристой нижней корочки. Температуру духового шкафа 20 – 40° устанавливать ниже, чем при Верхний+нижний нагрев
Турбо гриль	Для жарки больших кусков мяса или птицы на одном уровне. Годится также для панировки и обжаривания.
Турбо гриль+вертел	
Малый гриль	Для готовки на гриле плоских продуктов, которые располагаются посередине готовки на гриле и для тостов.
Малый гриль+вертел	Для готовки на гриле одного цыпленка или небольшого мясного рулета
Большой гриль	Для готовки на гриле плоских продуктов в больших количествах и для тостов.
Большой гриль+вертел	Для готовки на гриле двух цыплят или мясного рулета
Нижний нагрев	Нижний нагрев для завершения выпекания пирогов с поджаристой нижней корочкой.
Низкие температуры	Для приготовления особенно нежного и сочного жаркого

14 electrolux Электронное управление духового шкафа

Особые

Для выбора дополнительных функций духового шкафа

Специальные функции
Размораживание
Высушивание
Поддержание Тепла
Консервирование
Подогрев тарелок

Основные Установки

Для изменения различных настроек в "Основные Установки" духового шкафа.

Основные настройки	
УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ СУТОК	Установка текущего времени суток
Индикация Времени	Вкл, время суток будет показываться во выключенном состоянии Выкл., дисплей полностью выключается
Контраст	Настройка показаний дисплея
Яркость Дисплея	Настройка показаний дисплея
Выбрать Язык	
Громкость Звук. Сигнала	
Тоны кнопок	Включить или выключить звук кнопок
Сигналы Тревоги/Ошибки	Включить или выключить аварийные звуковые сигналы
Запахопоглощ. Фильтр	Запахопоглощ. Фильтр включить или выключить
Установка параметров	Настройка к окружающей среде, напр, после переезда

Основные настройки

Сервис	Показывает версию программного обеспечения и конфигурации, срок службы
Заводские Установки	Возврат всех настроек на исходные заводские настройки


Меню Чистка

Пиролитическая очистка и дополнительные функции.

Меню чистки

Пиролиз	Очистка духового шкафа методом пиролиза
Помощь при Чистке	Напоминает о различных пунктах, которые надо учитывать перед пиролизом. Можно включить или выключить.
НАПОМИНАНИЕ О ЧИСТКЕ	Распознает, когда необходимо провести пиролиз и указывает на это. Можно включить или выключить.

Дополнительные функции

С помощью кнопки дополнительных функции  можно установить

имеющиеся дополнительные функции.

Меню дополнительных функций

Таймер
БЛОКИР. КНОПОК
Длительность/окончание
Термошуп для Мяса

Эксплуатация

Перед первым

ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



Перед использованием духового шкафа необходимо в первую очередь установить язык, затем контрастность дисплея, яркость и фактическое время суток.

Произвести необходимые настройки
Когда вы включаете духовой шкаф в первый раз, на дисплее через несколько секунд появляется "SET LANGUAGE".

1. Выберите при помощи Регулятор нужную настройку
2. Затем нажмите кнопку ОК, чтобы подтвердить вашу установку.

Затем произведите дальнейшие требуемые настройки.

Настройка к окружающей среде

Для получения оптимальных результатов, необходимо с помощью "Автоматические программы" настроить духовой шкаф к окружающей среде. Эта процедура называется Установка параметров и длится приблизительно 4 часа.



Если вы хотите использовать прибор только для обычной готовки, то его не надо калибровать.



Соблюдайте, пожалуйста, перед Установкой параметров следующие указания

- Установка параметров должна производиться при температуре помещения не выше 35°C .
- Печь установить для Установки параметров на месте ее постоянной работы.
- Затем подсоединить прибор для Установки параметров к сети.
- Перед Установкой параметров обязательно вынуть жировой фильтр.
- В случае, если имеющиеся в качестве специальных принадлежностей, противни монтируются позже, прибор необходимо заново калибровать со вставленными противнями.
- При изменении места установки, электроподключения или других перечисленных пунктов, прибор необходимо каждый раз калибровать снова, чтобы функция "Автоматические программы" давала оптимальные результаты.

Процедуру калибровки вы найдете в меню "Основные Установки", "Установка параметров".

После калибровки прибор готов к работе сразу после того, как он охладится.

Первичная чистка

Перед вводом в эксплуатацию прибор следует основательно почи-

стить. Для этого все части прибора и внутреннее пространство следует протереть раствором моющего средства.



Не пользоваться острыми, абразивными чистящими средствами! Это может привести к повреждению поверхности.

Включение и выключение

– Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ.



При выключенном состоянии изображается время суток. Когда духовка еще горячая, на дисплее появляется сегмент, регистрирующий остаточное тепло в духовке.

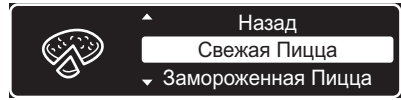
Автоматическая варка

1. Включите прибор.
2. Нажмите кнопку необходимой категории.
 - Будут показаны имеющиеся в распоряжении блюда или под-категории.
3. После этого выберите необходимую категорию или непосредственно блюдо.
4. Следуйте указаниям на дисплее.

Пример: Мороженая пицца Закрытая пицца

1. Включите прибор.
2. Нажмите кнопку Пицца.

– Будут отобраны четыре различных вида пиццы.



3. Выберите через Регулятор "Замороженная Пицца".
4. Затем нажмите кнопку ОК, чтобы вызвать подкатегории.
 - Вам будет предложено на выбор три различных вида мороженой пиццы.



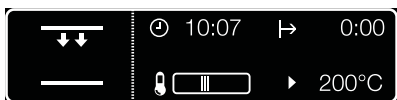
5. Выберите через Регулятор "Закрытая Пицца".
6. Затем нажмите кнопку ОК, чтобы вызвать подкатегории.
7. Следуйте указаниям на дисплее. По истечении установленного времени функцию прибора с установленной температуры в течение 5 минут можно увеличить на 20 минут, если результат к этому времени неудовлетворительный.

Обычное выпекание и жарка

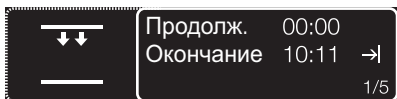
1. Включите прибор.
2. Выберите при помощи Регулятора и кнопки ОК "Режимы Нагрева".
 - Появляется список функций прибора.
3. Выберите желаемую функцию.

18 electrolux Эксплуатация

- На дисплее показывается предлагаемая температура.



4. При желании можно изменить температуру с помощью Регулятора .
5. Затем нажмите кнопку ОК, чтобы подтвердить температуру прибора.
6. Нажмите кнопку дополнительных функций.
 - На дисплее показывается время готовности.



7. Поверните Регулятор, чтобы установить время готовности.
8. Затем нажмите кнопку ОК, чтобы подтвердить время готовности.
 - Мигает индикатор времени окончания.
9. Поверните Регулятор, чтобы установить время окончания.
10. Затем нажмите кнопку ОК, чтобы подтвердить время окончания.
 - Печь начинает нагреваться или включается и выключается самостоятельно в установленное время.



По истечении установленного времени функцию прибора с установленной температурой в течение 5 минут можно увеличить на 20 минут, если результат к этому времени неудовлетворительный.

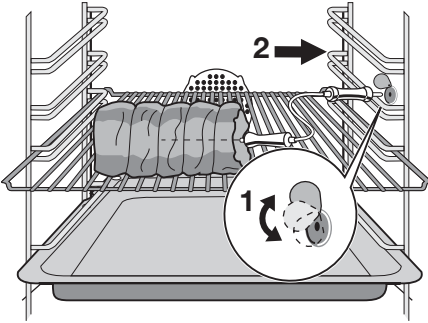
Термощуп для Мяса

При использовании термощупа Термощуп для Мяса печь выключается автоматически, если внутренняя температура мяса достигнута.

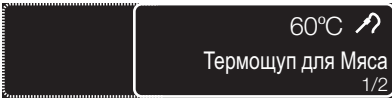


Внимание: Разрешается использовать только Термощуп для Мяса, который поставляется вместе с прибором ! При необходимости замены какой - либо детали используйте только оригинальную фирменную запчасть.

1. Включить печь.
2. Термощуп для Мяса воткнуть в мясо. Острие Термощупа для Мяса должно находиться в центре куска мяса.



3. Штекер Термощупа для Мяса включить до упора в розетку на боковой стене духового шкафа.
 - На дисплее высвечивается предлагаемая внутренняя температура.



4. С помощью Регулятора установить желаемую внутреннюю температуру.
5. После этого подтвердить температуру кнопкой ОК.
6. Установите функцию печи и нужную температуру духового шкафа.



Внутренняя температура начинает показываться с 30° С



В течение нескольких минут рассчитывается ориентировочное

время окончания, в течение которого должна быть достигнута установленная внутренняя температура. Это время постоянно рассчитывается заново и включается на индикаторе. Данная система требует, чтобы Термощуп для Мяса к началу процесса приготовления был введен внутрь продукта, и одновременно вставлен в разъем, и в процессе приготовления удалять его нельзя.

Периодически менять внутреннюю температуру

- Кнопку дополнительных функций нажимать до тех пор, пока на индикаторе не появится установленная внутренняя температура.
- Внутреннюю температуру менять с помощью Регулятора .

Установка Таймера

При помощи функции "Таймер" можно установить сигнал тревоги.

1. Нажимайте кнопку дополнительных функций до тех пор, пока на дисплее не покажется "таймер-будильник".



2. Поверните Регулятор, чтобы установить нужное время сигнала тревоги.
3. Затем нажмите кнопку ОК, начинается обратный отсчет времени.

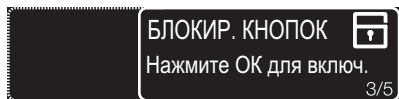


Нажмите кнопку ОК, чтобы выключить звуковой сигнал.

БЛОКИРОВКА КНОПОК

Кнопкой дополнительных функций можно включить и выключить БЛОКИР. КНОПОК. Включенная БЛОКИР. КНОПОК не позволяет случайно сбить настройки.

1. Нажимайте кнопку дополнительных функций до тех пор, пока на дисплее не покажется "БЛОКИР. КНОПОК".



2. Следуйте указаниям на дисплее.

Блокировка включения

При помощи функции "Блокировка включения" можно заблокировать прибор. Так, напр, можно предотвратить нечаянное включение прибора детьми.

Включение/выключение блокировки включения

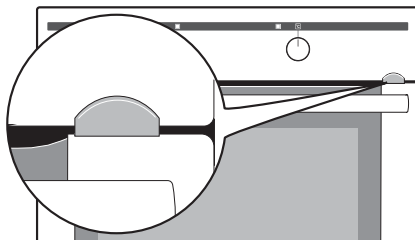
Не должна быть задана ни одна функция духового шкафа.

- "Выпечка" 🌀 и "Пицца" 🍕 одновременно нажимать до тех пор, пока не зазвучит сигнал. В заблокированном положении на дисплее изображено "Прибор заблокирован".

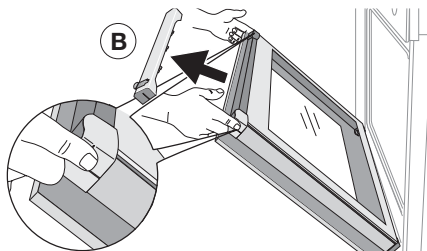
Механическая блокировка дверей

При поставке прибора Блокировка дверей выключена

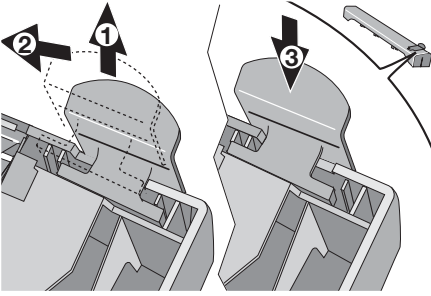
Включение блокировки дверей



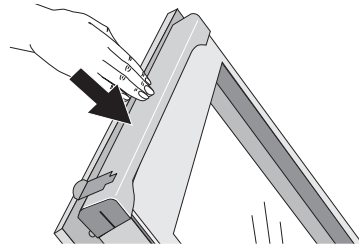
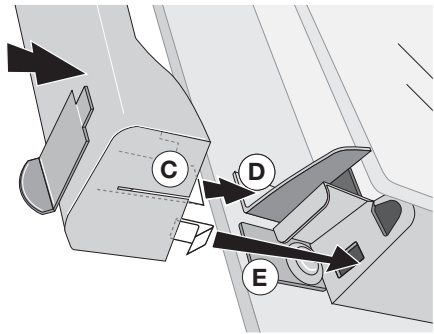
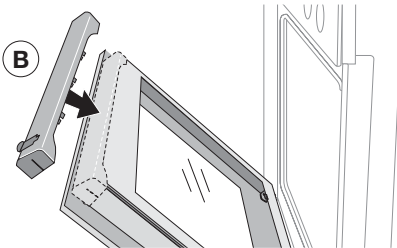
1. Перекрытие двери (B) взять за верхний край с обеих сторон и нажать вниз, чтобы отпустить зажимной замок. Затем потянуть вверх и снять дверное перекрытие.



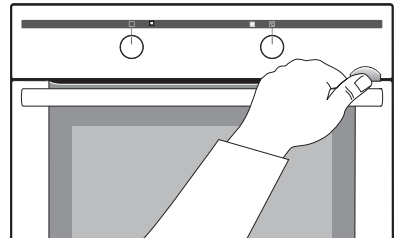
2. Включение рычага: Снять рычаг (1) и переставив на 4мм влево (2), установить, снова (3).



3. Взять с боковых сторон дверное перекрытие (B), приложить к внутренней стороне дверного канта и насадить дверное перекрытие (B) на верхний дверной кант.



Открытие двери духового шкафа.



На открытой стороне дверного перекрытия (B) находится направляющая (C). Ее необходимо задвинуть между наружной створкой и углом направляющей (D). Зажимной замок (E) должен защелкнуться.

1. Держать рычаг нажатым.
2. Открыть дверь.

Закрытие двери духового шкафа

Закрывать дверь, не нажимая на рычаг.

Отключение блокировки дверей.

Для того, чтобы отключить блокировку дверей, рычаг

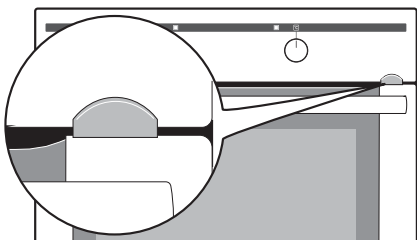
22 electrolux Эксплуатация

необходимо снова переставить вправо. Последовательность действий такая же, как описано выше.

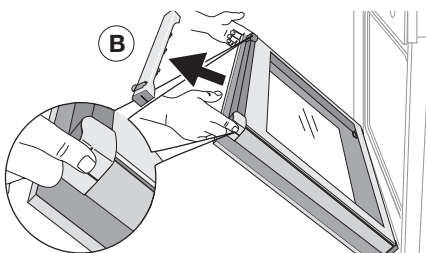


При выключении прибора механическая блокировка дверей не снимается.

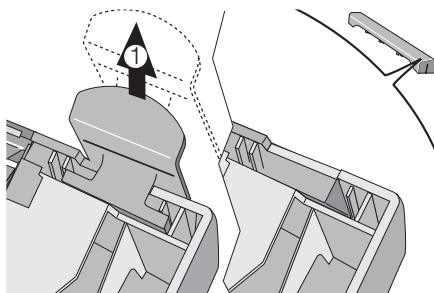
Демонтаж блокировки дверей



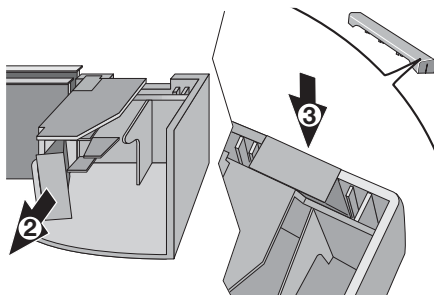
1. Перекрытие двери (В) взять за верхний край с обеих сторон и нажать внутрь, чтобы отпустить зажимной замок. Затем потянуть вверх и снять дверное перекрытие.



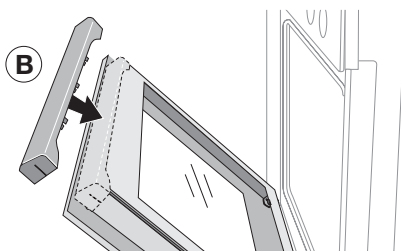
2. Демонтаж рычага: Снять рычаг (1).



3. Перекрытие вынуть (2) из нижней стороны дверного перекрытия (В) и задвинуть (3).

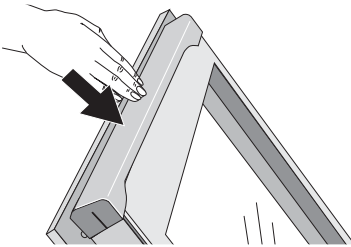
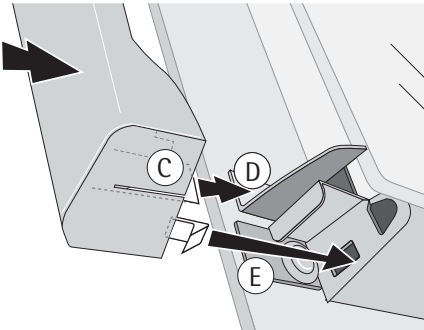


4. Взять с боковых сторон дверное перекрытие (В), приложить к внутренней стороне дверного канта и насадить дверное перекрытие (В) на верхний дверной кант.

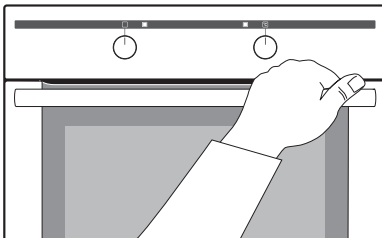




На открытой стороне дверного пере-
крытия (B) находится направляю-
щая (C). Ее необходимо задвинуть
между наружной створкой и углом
направляющей (D).. Зажимной за-
мок (E) должен защелкнуться.



5. Закрытие дверцы духового
шкафа.



Автоматическое отключение духового шкафа



Если пользователь не выключает
духовой шкаф или не меняет его
температуру в течение
определенного времени, то духовой
шкаф отключается автоматически.
Духовой шкаф отключается автома-
тически при рабочей температуре
порядка:

- 30 - 120°C через 12,5 часа
- 120 -200°C через 8,5 часа
- 200 -250°C через 5,5 часа
- 250 - max°C через 3,0 часа

Ввод в эксплуатацию после
Автоматического отключения.
Кнопку ОК нажать на Регулятор

Запахопоглощающий Фильтр

Функция Запахопоглощ. Фильтр
включается в меню "Основные
Установки". При включении Запахо-
поглощ. Фильтра он срабатывает ав-
томатически при процессах выпечки
или жарки. После того, как соответ-
ствующий процесс закончен, Запа-
хопоглощ. опять выключается ав-
томатически.



При поставке с завода фильтр выключен.

При включенном Запахопоглот. Фильтре духовой шкаф потребляет Фильтре энергии. При выключенном Запахопоглот. Фильтре он также, как при выпечке или жарке, срабатывает для самоочистки каждые 100 часов эксплуатации.

Во время пиролизической очистки духового шкафа Запахопоглот. Фильтр действует также в случае, если он практически отключен.

1. Выберите "Основные Установки" из главного меню.
2. После этого нажмите кнопку ОК, чтобы вызвать это меню.
3. Выбрать при помощи Регулятора "Запахопоглот. Фильтр".
4. После этого нажмите кнопку ОК, чтобы произвести изменения.
5. С помощью Регулятора фильтр включить (AN) или выключить (AUS).
6. Подтвердить установки кнопкой ОК.

Установка изменена.

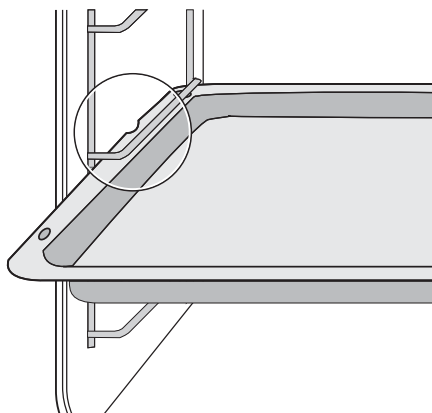
Установка решетки, противня и жирового поддона



Защита при извлечении и устойчивость против опрокидывания

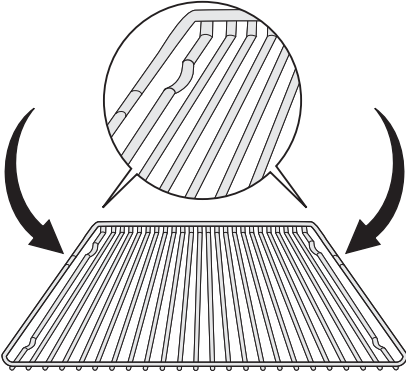
Для защиты при извлечении все выдвижные элементы с правого и левого края имеют небольшой выступ, направленный вниз.

Выдвижные элементы следует всегда вставлять так, чтобы этот выступ находился в задней части камеры духового шкафа. Этот выступ также обеспечивает устойчивость выдвижных элементов против опрокидывания.



Противень или жировой поддон, установка:

Противень или жировой поддон вставьте между направляющими планками выбранного уровня.



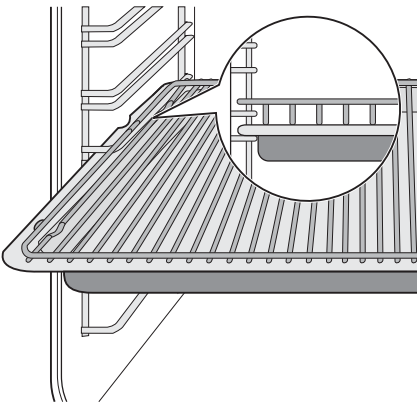
Установка решетки:

установите решетку таким образом, чтобы ее ножки были направлены вниз.

Вставьте решетку между направляющими планками выбранного уровня.



Благодаря ограждению решетки посуда дополнительно защищена от соскальзывания.

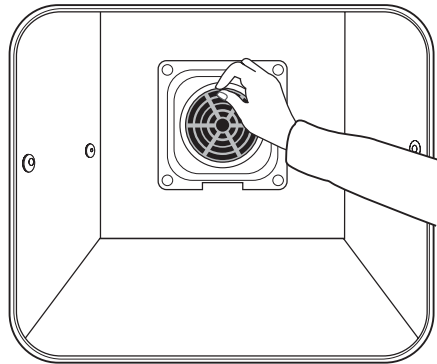


Совместная установка решетки и жирового поддона:

Положить решетку на жировой поддон. Жировой поддон вставьте между направляющими планками выбранного уровня.

Установка/снятие жирового фильтра

Устанавливайте жировой фильтр только при жарке, чтобы защитить нагревательные элементы задней стенки от брызг жира.



Установка жирового фильтра

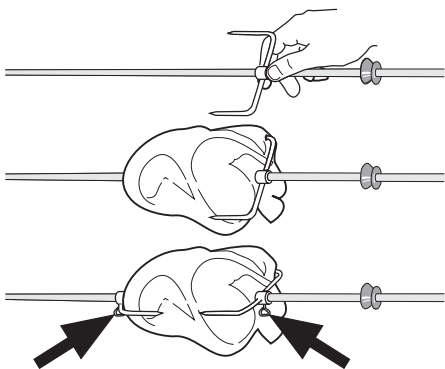
Возьмите фильтр для задержания жира за ручку и вставьте оба держателя сверху вниз в отверстие на задней стенке камеры духового шкафа (вентиляционное отверстие).

Извлеките фильтр для задержания жира

Возьмитесь за ручку фильтра для задержания жира и потяните его вверх.

Вращающийся вертел

Укрепите продукты для гриля



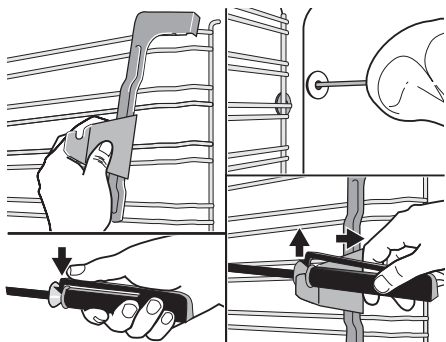
1. Насадите вилку на вращающийся вертел.
2. Продукты для гриля и вторую вилку наденьте на вертел.



Распределите продукты для гриля по центру.

3. Завинтите вилки.

Установка вращающегося вертела

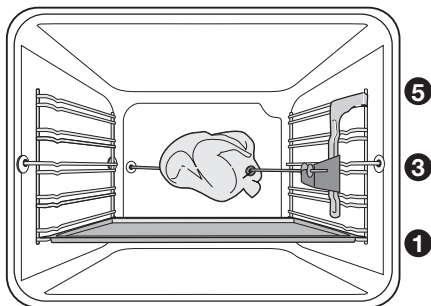


1. Установите жировой поддон на самый нижний уровень духового шкафа.
2. Накладку вертела установите спереди справа на 5 уровне снизу.
3. Надеть рукоятку и прижать бугель вниз.



Для того, чтобы рукоятка плотно сидела на вращающемся вертеле, бугель необходимо прижимать.

4. Конец вертела вставить в приводной разъем на левой стороне задней стенки духового шкафа.
5. Бороздку перед рукояткой положить на предусмотренное углубление на накладке вращающегося вертела.
6. Снимите рукоятку.
7. Функцию нагрева и необходимую температуру установить в соответствии с данными в таблице для вращающегося вертела.





Следите за тем, чтобы вертел вращался.

Извлечение вращающегося вертела



По окончании процесса приготовления вращающийся вертел очень

горячий. При извлечении существует опасность ожога!

1. Выключение печи.

Советы, таблицы и указания

Автоматическая варка

Для достижения оптимальных результатов вам необходимо использовать рекомендованную посуду или принадлежности.

из таких материалов, обращайтесь внимание на то, чтобы они были жаростойкими!



При использовании посуды из искусственных материалов или с ручками

Выпечка, Домашний хлеб

Бисквит

Вид	Посуда	Принадлежности	Примечания
-	Разъемная форма	Гриль	Яичное тесто без или с небольшим содержанием жира
Плоские бисквиты, бисквитный рулет			обычные

Дрожжевой Пирог с Медом

Вид	Посуда	Принадлежности	Примечания
-	-	Поддон для кексов	1 штука

Пирог

Вид	Посуда	Принадлежности	Примечания
-	-	Поддон для кексов	Полностью заполненный противень, без жирового поддона

Кекс

Вид	Посуда	Принадлежности	Примечания
-	Форма выпечки	Гриль	различные формы пирогов, выпекаемые в форме.
Основы из песочного теста			обычные

Дрожжевой Пирог с Медом

Вид	Посуда	Принадлежности	Примечания
-	-	Поддон для кексов	Полностью заполненный противень, без жирового поддона

Открытый Пирог

Вид	Посуда	Принадлежности	Примечания
	форма торта Разъемная форма	Гриль	Пироги с небольшим количеством начинки, напр, повидло

Пирог

Вид	Посуда	Принадлежности	Примечания
-	Форма пирога, запеканки Разъемная форма форма торта	Гриль	

Штрудель

Вид	Посуда	Принадлежности	Примечания
-	-	Поддон для кексов	1 штука Штрудель: Тесто с влажной начинкой. Рождественский кекс: Тесто с сухофруктами

Фруктовый хлеб

Вид	Посуда	Принадлежности	Примечания
-	Форма коробки Разъемная форма	Гриль	с сухофруктами

Выпечка

Вид	Посуда	Принадлежности	Примечания
Сладкий	-	Поддон для кексов	несколько штук
Постный, несладкий	-	Поддон для кексов	несколько штук



Оладьи и кексы выпекать обычным способом!

Хлеб

Вид	Посуда	Принадлежности	Примечания
В форме	Форма для хлеба	Гриль	1 форма
На противне	-	Поддон для кексов	1 форма
Тонкий Хлеб	-	Поддон для кексов	1 или 2 штуки (напр., багеты)

Булочки

Вид	Посуда	Принадлежности	Примечания
Постный, несладкий	-	Поддон для кексов	несколько небольших штук
Сладкий	-	Поддон для кексов	несколько небольших поддонов, напр., сладкие дрожжевые булочки

Кекс Особый

Вид	Посуда	Принадлежности	Примечания
Английский бисквит	-	-	Английские блюда

Обжаривание

При жарке обязательно устанавливайте жировой поддон, так вы уменьшите загрязнение печи!

Говядина/Баранина/Дичь

Вид	Посуда	Принадлежности	Примечания
Ростбиф/филе	Форма для жарки	-	выберите необходимую степень готовности (английский, средний или прожаренный)
Говядина по-скандинавски	Форма для жарки	-	выберите необходимую степень готовности (английский, средний или прожаренный)
Ростбиф	Форма для жарки	-	Установка веса
Седло ягненка, среднее	Форма для жарки	-	-
Жареный Ягненок	Форма для жарки	-	Установка веса
Седло косули	Форма для жарки	-	-
Седло косули	Форма для жарки	-	Установка веса

Птица/Рыба

Вид	Посуда	Принадлежности	Примечания
Куриное Филе	Форма для жарки	-	-
Цыпленок, целиком	Форма для жарки	-	Установка веса
Индейка, целиком	Форма для жарки	-	Установка веса
Утка, целиком	Форма для жарки	-	Установка веса
Гусь, целиком	Форма для жарки	-	Установка веса
Рыба, целиком	Форма для жарки	-	-

Свинина/Телятина

Вид	Посуда	Принадлежности	Примечания
Свиная спина	Форма для жарки	-	-
Жареная Свинина	Форма для жарки	-	Установка веса
Телячья спина	Форма для жарки	-	-
Жареная Телятина	Форма для жарки	-	Установка веса

Полуфабрикаты**Замороженный Картофель**

Вид	Посуда	Принадлежности	Примечания
-	-	Поддон для кексов	различные готовые продукты из картофеля, фри, крокеты...

Замороженная выпечка

Вид	Посуда	Принадлежности	Примечания
Сладкий	-	Поддон для кексов	несколько небольших штук
Постный, несладкий	-	Поддон для кексов	несколько небольших штук

Охлажденная выпечка

Вид	Посуда	Принадлежности	Примечания
Сладкий	-	Поддон для кексов	несколько небольших штук
Постный, несладкий	-	Поддон для кексов	несколько небольших штук

Булочки/Багеты

Вид	Посуда	Принадлежности	Примечания
Замороженный	-	Поддон для кексов	несколько небольших штук
Незамороженный	-	Поддон для кексов	-

Замороженная Рыба/Мясо

Вид	Посуда	Принадлежности	Примечания
Рыбная Запеканка	Жаростойкая форма	Гриль	-
Рыба/мясо в панировке	-	Поддон для кексов	несколько небольших штук, напр. Рыбные палочки, Cordon Bleu

Замороженный Пирог

Вид	Посуда	Принадлежности	Примечания
-	-	Поддон для кексов	-

Блюда из Картофеля

Вид	Посуда	Принадлежности	Примечания
Замороженный	Жаростойкая форма	Гриль	-
Охлажденный	Жаростойкая форма	Гриль	-

Паста

Вид	Посуда	Принадлежности	Примечания
Замороженный	Жаростойкая форма	Гриль	-

Вид	Посуда	Принадлежности	Примечания
Охлажденный	Жаростойкая форма	Гриль	-

Блюда из Риса

Вид	Посуда	Принадлежности	Примечания
Замороженный	Жаростойкая форма	Гриль	проваренный рис
Охлажденный	Жаростойкая форма	Гриль	проваренный рис

Овощная запеканка

Вид	Посуда	Принадлежности	Примечания
Замороженный	Жаростойкая форма	Гриль	-
Охлажденный	Жаростойкая форма	Гриль	-

Замороженный Штрудель

Вид	Посуда	Принадлежности	Примечания
-	-	Поддон для кексов	1 или 2 штуки

Закуска

Вид	Посуда	Принадлежности	Примечания
-	-	Поддон для кексов	несколько небольших штук

Тушение/Запекание домашнего приготовления**Рыбная Запеканка**

Вид	Посуда	Принадлежности	Примечания
Высокая Запеканка	Жаростойкая форма	Гриль	> 4 см

Вид	Посуда	Принадлежности	Примечания
Тонкая Запеканка	Жаростойкая форма	Гриль	< 4 см

Блюда из Картофеля

Вид	Посуда	Принадлежности	Примечания
-	Жаростойкая форма	Гриль	-

Паста

Вид	Посуда	Принадлежности	Примечания
-	Жаростойкая форма	Гриль	Перед окончанием выпекания посыпать сыром пармезан

Овощная запеканка

Вид	Посуда	Принадлежности	Примечания
-	Жаростойкая форма	Гриль	-

Блюда из Риса

Вид	Посуда	Принадлежности	Примечания
-	Жаростойкая форма	Гриль	проваренный рис

Сладкие запеканки

Вид	Посуда	Принадлежности	Примечания
-	Жаростойкая форма	Гриль	-

Суфле

Вид	Посуда	Принадлежности	Примечания
Большая форма	Жаростойкая форма	Гриль	-

Вид	Посуда	Принадлежности	Примечания
Маленькие формы	Небольшими формами	Гриль	несколько форм

Обжаривание

Вид	Посуда	Принадлежности	Примечания
-	Жаростойкая форма	Гриль	Перед окончанием выпекания посыпать сыром пармезан

Пицца**Свежая Пицца**

Вид	Посуда	Принадлежности	Примечания
Толстая	-	Поддон для кексов	Толстое дно, много начинки (американский стиль)
Тонкая	-	Поддон для кексов	Тонкое дно, мало начинки (итальянский стиль)
Закрытая Пицца	-	Поддон для кексов	

Замороженная Пицца

Вид	Посуда	Принадлежности	Примечания
Готовая	-	Поддон для кексов	Частично пропеченная основа пиццы, без дополнительной начинки
Сырая	-	Поддон для кексов	без дополнительной начинки

Вид	Посуда	Принадлежности	Примечания
Закрытая Пицца	-	Поддон для кексов	-

Охлажденная пицца

Вид	Посуда	Принадлежности	Примечания
-	-	Поддон для кексов	-

Пицца порционная

Вид	Посуда	Принадлежности	Примечания
-	-	Поддон для кексов	-

Обычная выпечка и жарка

Если вы хотите готовить блюда с ручными настройками, то в следующих таблицах и советах найдете полезные указания. В таблицах вы найдете выбор блюд с подходящими для них настройками.

Приготовление выпечки

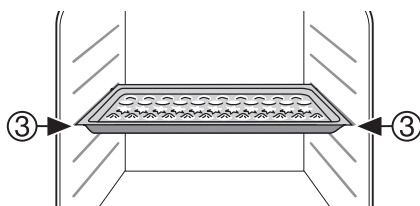
Функция печи: Готовка/выпечка с верхним/нижним нагревом или горячим воздухом (конвекционная готовка)

Уровни духового шкафа

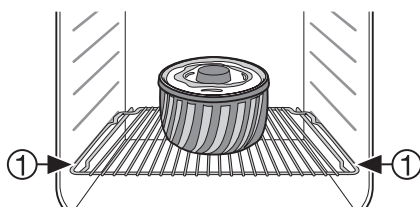
- Выпечка верхним/нижним нагревом возможна только на одном уровне.
- При выпечке горячим воздухом в печь можно ставить до трех противней одновременно:

1 противень:

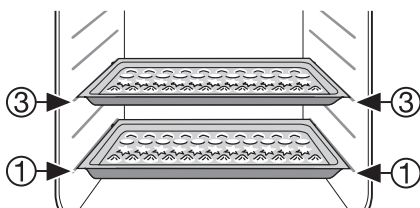
например, на уровне 3



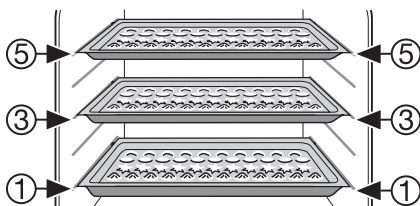
1 пирог в форме:
например, на уровне 1



2 противня:
напр., уровни 1 и 3



3 противня:
уровни 1, 3 и 5



Формы для выпечки

- Для выпечки верхним/нижним нагревом подходят выпечные формы из темного металла с тефлоновым покрытием.
- Для выпечки горячим воздухом подходят также формы из блестящего светлого металла.

Общие рекомендации

- Вставляйте противень в духовой шкаф скошенными кромками вперед.
- При выпечке верхним/нижним нагревом и горячим воздухом можно ставить две формы для выпекания рядом на одном уровне. Это существенно не влияет на время выпекания.



Если на противни кладут глубоко замороженные продукты, они могут деформироваться во время готовки. Это происходит из-за большого перепада температур между замороженными продуктами и температурой в печи. После охлаждения противни восстанавливают форму.

Рекомендации к таблицам по приготовлению выпечных изделий
В следующих далее таблицах Вы найдете перечень основных блюд с соответствующими температурными параметрами, данными о времени приготовления и уровнях размещения противней.

- Параметры температуры и времени выпекания являются ориентировочными, поскольку зависят от состава теста, его количества и применяемой выпечной формы.
- Мы рекомендуем во время первого приготовления устанавливать меньшие температуры и лишь по необходимости, напр., если вы хотите получить более поджаристую корочку или выпекание идет слишком долго, устанавливать более высокую температуру.
- Ориентируйтесь на аналогичный продукт, если вы не находите конкретных данных для определенного рецепта.

- При выпекании пирогов на противнях или в формах на нескольких уровнях время выпечки может увеличиться на 10-15 минут.
- Рецепты с влажными составляющими, как, напр., пицца или фруктовые торты, выпекаются на одном уровне.
- Размещение выпечки на разных уровнях может привести к образованию корочки с разной интенсивностью потемнения. В этом случае нет необходимости изменять установленную температуру. Разница в потемнении поверхности сглаживается в процессе приготовления.
- По сравнению с вашей прежней духовкой время выпекания и жарки в вашем новом духовом шкафу могут отличаться. Поэтому вам следует использованные до этого обычные установки (температура, время приготовления и т.д.) и уровни согласовать с рекомендациями, приведенными в следующих таблицах.

Если не оговорено иначе, данные таблицы действительны для продуктов, помещаемых в холодный духовой шкаф.

Таблица "Выпечка"

Выпечка на одном уровне

Вид выпечки	Функция печи:	Уровень	Температура (°C)	Время (час:мин)
Выпечка в формах				
баба или бриошь (сдобная булочка)	Горячий воздух	1	150 - 160	0:50 - 1:10
Песочные пирожные/фруктовые пирожные	Горячий воздух	1	150 - 160	1:10 - 1:30
Бисквит	Горячий воздух	1	140	1:10 - 1:30
Бисквит	Традиционный режим приготовления	1	160	1:10 - 1:30
Коржи для торта из песочного теста	Горячий воздух	3	170-180 ¹⁾	0:10 - 0:25

Вид выпечки	Функция печи:	Уровень	Температура (°C)	Время (час:мин)
Коржи для торта из сдобного теста	Горячий воздух	3	150 - 170	0:20 - 0:25
Закрытый яблочный пирог	Традиционный режим приготовления	1	170 - 190	0:50 - 1:00
Закрытый яблочный торт (2 формы, Ш 20 см, диагональный)	Горячий воздух	1	160	1:10 - 1:30
Закрытый яблочный торт (2 формы, Ш 20 см, диагональный)	Традиционный режим приготовления	1	180	1:30 - 1:30
Пикантный торт (напр., яблочный)	Горячий воздух	1	160 - 180	0:30 - 1:10
Сырный пирог	Традиционный режим приготовления	1	170 - 190	1:00 - 1:30
Выпечка и противни				
Плетенка из теста/крендель	Традиционный режим приготовления	3	170 - 190	0:30 - 0:40
Рождественские коврижки	Традиционный режим приготовления	3	160 - 180 ¹⁾	0:30 - 0:40
Хлеб (ржаной) -в начале -затем	Традиционный режим приготовления	1	230 ¹⁾ 160 - 180	0:25 0:30 - 1:00

Вид выпечки	Функция печи:	Уровень	Температура (°C)	Время (час:мин)
Пирожное со взбитыми сливками/эклеры	Традиционный режим приготовления	3	160 - 170 ¹⁾	0:15 - 0:30
Бисквитный рулет	Традиционный режим приготовления	3	180 - 200 ¹⁾	0:10 - 0:20
Посыпанный пирог, сухой	Горячий воздух	3	150 - 160	0:20 - 0:40
Масляный-/сахарный пирог	Традиционный режим приготовления	3	190 - 210 ¹⁾	0:15 - 0:30
Фруктовый пирог с дрожжевым/тестом для кекса ²⁾	Горячий воздух	3	150	0:35 - 0:50
Фруктовый пирог с дрожжевым/тестом для кекса ²⁾	Традиционный режим приготовления	3	170	0:35 - 0:50
Фруктовые пироги с песочным тестом	Горячий воздух	3	160 - 170	0:40 - 1:20
Дрожжевые пироги с нежной начинкой (напр., творог, сметана, пудинг)	Традиционный режим приготовления	3	160 - 180 ¹⁾	0:40 - 1:20
Пицца (с обильной начинкой) ²⁾	Горячий воздух	1	180 - 200 ¹⁾	0:30 - 1:00
Пицца (тонкая)	Горячий воздух	1	200 - 220 ¹⁾	0:10 - 0:25
Лепешка	Горячий воздух	1	200 - 220	0:08 - 0:15

42 electrolux **Советы, таблицы и указания**

Вид выпечки	Функция печи:	Уровень	Температура (°C)	Время (час:мин)
Булочки	Горячий воздух	1	180 - 200	0:35 - 0:50
Бисквиты				
Бисквиты	Горячий воздух	3	150 - 160	0:06 - 0:20
Пикантное печенье	Горячий воздух	3	140	0:20 - 0:30
Пикантное печенье	Традиционный режим приготовления	3	160 ¹⁾	0:20 - 0:30
Ароматное печенье из сдобного теста	Горячий воздух	3	150 - 160	0:15 - 0:20
Безе	Горячий воздух	3	80 - 100	2:00 - 2:30
Миндальные пирожные	Горячий воздух	3	100 - 120	0:30 - 0:60
Мелкоштучные хлебобулочные изделия из дрожжевого теста	Горячий воздух	3	150 - 160	0:20 - 0:40
Мелкоштучные хлебобулочные изделия из слоеного теста	Горячий воздух	3	170 - 180 ¹⁾	0:20 - 0:30
Булочки	Горячий воздух	3	160 ¹⁾	0:20 - 0:35
Булочки	Традиционный режим приготовления	3	180 ¹⁾	0:20 - 0:35
Блинчики (20 на противень)	Горячий воздух	3	140 ¹⁾	0:20 - 0:30

Вид выпечки	Функция печи:	Уровень	Температура (°C)	Время (час:мин)
Блинчики (20 на противень)	Традиционный режим приготовления	3	170 ¹⁾	0:20 - 0:30

1) Предварительный разогрев духового шкафа

2) Использование противня для жарки с поддоном

Выпекание на нескольких уровнях

Вид выпечки	Горячий воздух		Температура (°C)	Время (час:мин)
	2 уровня	3 уровня		
Выпечка и противни				
Пирожное со взбитым и сливкам и/ эклеры	1 / 4	---	160 - 180 ¹⁾	0:35 - 0:60
Посыпанный пирог, сухой	1 / 3	---	140 - 160	0:30 - 0:60
Бисквитное тесто/мелкие пирожные/печенье/булочки				
Круглое печенье из песочного теста	1 / 3	1 / 3 / 5	150 - 160	0:15 - 0:35
Пикантное печенье	1 / 3	1 / 3 / 5	140	0:20 - 0:60

44 electrolux **Советы, таблицы и указания**

Вид выпечки	Горячий воздух		Температура (°C)	Время (час:мин)
	2 уровня	3 уровня		
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
Мелкоштучные хлебобулочные изделия из дрожжевого теста	1 / 3	---	160 - 170	0:30 - 0:60
Мелкоштучные хлебобулочные изделия из слоеного теста	1 / 3	---	160 - 180	0:30 - 0:50
Булочки	1 / 4	---	160	0:30 - 0:55

Вид выпечки	Горячий воздух		Температура (°C)	Время (час:мин)
	2 уровня	3 уровня		
Блинчик и (20 на противень)	1 / 4	---	140 ¹⁾	0:25 - 0:40

1) Предварительный разогрев духового шкафа

Советы по выпечке

Результат выпекания	Возможная причина	Способ устранения
Пирог снизу слишком светлый	Неверно выбран уровень	
Пирог оседает (становится скользким, комковатым, бесформенным)	Слишком высокая температура выпекания	
	Слишком короткое время выпекания	
	Слишком много жидкости в тесте	
Пирог слишком сухой	Слишком низкая температура	Установите более высокую температуру выпекания.
	Слишком большое время выпекания	Сократите время выпекания
Неравномерное потемнение пирога	Слишком высокая температура и слишком короткое время выпекания	Установите более низкую температуру и увеличьте время выпекания
	Тесто распределено неравномерно	Равномерно распределите тесто по противню
	Вставлен фильтр для задержания жира	Извлеките фильтр для задержания жира

Результат выпекания	Возможная причина	Способ устранения
Пирог не пропекается в течение заданного времени	Слишком низкая температура	Установите чуть более высокую температуру выпекания
	Вставлен фильтр для задержания жира	Извлеките фильтр для задержания жира

Жаркое

Функция духового шкафа:Верхний +нижний нагрев или Горячий воздух

Перед началом жарки установите фильтр для задержания жира!

Посуда для жарки

- Для жарки подходит любая жаропрочная посуда (соблюдайте указания производителя!).
- Большое жаркое вы можете жарить прямо **в поддоне для жира или на решетке с подставленным под нее поддоном.**
- Нежирные сорта мяса мы рекомендуем жарить в **кастрюле для жарки с крышкой.** Таким образом мясо получится более сочным.
- Все сорта мяса, которые должны быть с корочкой, можно жарить в **кастрюле для жарки без крышки.**

Данные следующей таблицы являются рекомендательными.

- Мы рекомендуем мясо и рыбу жарить **в духовке, начиная с 1 кг.**
- Для предотвращения пригорания выступающего мясного сока или жира мы рекомендуем добавлять в посуду для жарки небольшое количество воды.
- При необходимости перевернуть жаркое через 1/2 - 2/3 времени приготовления.
- Большие порции жаркого и птицы во время приготовления следует несколько раз поливать соком, выделяющимся из жаркого. Благодаря этому достигается лучший результат при жарке.



Указания к таблице по приготовлению жаркого

Таблица "Жарка"

Сорт рыбы	Количество	Функция печи:	Уровень	Температура (°C)	Время (час:мин)
Говядина					
Тушеное жаркое	1 - 1,5 кг	Верхний/нижний нагрев	1	200 - 250	2:00 - 2:30
Ростбиф или филе					на см высоты
- внутри красное	на см высоты	Горячий воздух	1	190 - 200 ¹⁾	0:05 - 0:06
- внутри розовое	на см высоты	Горячий воздух	1	180 - 190	0:06 - 0:08
- прожаренное	на см высоты	Горячий воздух	1	170 - 180	0:08 - 0:10
Свинина					
Плечо, шея, кусок грудинки	1 - 1,5 кг	Горячий воздух	1	160 - 180	1:30 - 2:00
Бифштекс	1 - 1,5 кг	Горячий воздух	1	170 - 180	1:00 - 1:30
Мясной хлеб	750 г - 1 кг	Горячий воздух	1	160 - 170	0:45 - 1:00
Свиная ножка (проваренная)	750 г - 1 кг	Горячий воздух	1	150 - 170	1:30 - 2:00
Телятина					
Жаркое из телятины	1 кг	Горячий воздух	1	160 - 180	1:30 - 2:00
Телячья ножка	1,5 - 1,3 кг	Горячий воздух	1	160 - 180	2:00 - 2:30
Барашек					

48 electrolux **Советы, таблицы и указания**

Сорт рыбы	Количество	Функция печи:	Уровень	Температура (°C)	Время (час:мин)
Баранье жаркое, бараний кострец	1 - 1,5 кг	Горячий воздух	1	150 - 170	1:15 - 2:00
Спина барашка	1 - 1,5 кг	Горячий воздух	1	160 - 180	1:00 - 1:30
Дичь					
Заячья спинка, заячий кострец	до 1 кг	Верхний/нижний нагрев	3	220 - 250 ¹⁾	0:25 - 0:40
Спинка косули/оленя	1,5 - 2 кг	Верхний/нижний нагрев	1	210 - 220	1:15 - 1:45
Кострец косули/оленя	1,5 - 2 кг	Верхний/нижний нагрев	1	200 - 210	1:30 - 2:15
Птица					
Части птицы	по 200-250 г	Горячий воздух	1	200 - 220	0:35 - 0:50
Половинка цыпленка	по 400-250 г	Горячий воздух	1	190 - 210	0:35 - 0:50
Цыплята, пулярка	1 - 1,5 кг	Горячий воздух	1	190 - 210	0:45 - 1:15
Утка	1,5 - 2 кг	Горячий воздух	1	180 - 200	1:15 - 1:45
Гусь	3,5 - 1,5 кг	Горячий воздух	1	160 - 180	2:30 - 3:30
Индюк/индейка	2,5 - 1,5 кг	Горячий воздух	1	160 - 180	1:45 - 2:30
Индюк/индейка	4 - 1,5 кг	Горячий воздух	1	140 - 160	2:30 - 4:00

Сорт рыбы	Количество	Функция печи:	Уровень	Температура (°C)	Время (час:мин)
Рыба (мелкая)					
Рыба, целиком	1 - 1,5 кг	Верхний/нижний нагрев	1	210 - 220	0:45 - 1:15

1) Предварительный разогрев духового шкафа

Таблица Термощуп для Мяса

Приготавливаемый продукт	Внутренняя температура
Говядина	
Ростбиф или жаркое из филе, внутри красное (английское)	45 - 50 °C
внутри розовое (среднее)	60 - 65 °C
внутри прожаренное	75 - 80 °C
Свинина	
Свиное плечо, кусок грудинки, затылок	80 - 82 °C
Штучные котлеты (спинная часть)	75 - 80 °C
Мясной хлеб	75 - 80 °C
Телятина	
Жаркое из телятины	75- 80 °C
Телячья ножка	85 - 90 °C
Барашек	
Баранья нога	80 - 85 °C
Баранья спинка	80 - 85 °C
Баранье жаркое, бараний костец	75 - 80 °C
Дичь	
Заячья спинка	70 - 75 °C
Заячьи лапы, костец	70 - 75 °C
Заяц целиком	70 - 75 °C

Приготавливаемый продукт	Внутренняя температура
Спина косули, оленя	70 - 75 °С
Кострец косули/оленя	70 - 75 °С

Приготовление на гриле

Функция духового шкафа: Малый гриль или Большой гриль с максимальной установкой температуры



Внимание: Приготовление на гриле всегда выполняйте при закрытой двери духового шкафа!



Пустой духовой шкаф с функциями гриля необходимо всегда прогревать в течение 5 минут.

- Для приготовления гриль установить на рекомендуемый уровень.
- Улавливающий противень всегда ставить на 1 уровень снизу.
- Время приготовления на гриле является ориентировочным значением.
- Гриль особенно подходит для приготовления плоских кусков рыбы и мяса.

Таблица "Гриль"

Продукт для гриля	Уровень	Время приготовления на гриле	
		1. сторона	2. сторона
Фрикадельки	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 говяжьей вырезки, стейки из телятины	4	6-7 мин.	5- 6Min.
Говяжья вырезка, ростбиф (ок. 1 кг)	3	10-12 мин.	10-12 мин.
Тосты из хлеба	3	4-6 мин.	3-5 мин.
Тосты с бутербродной начинкой	3	6-8 мин	---

Вращающийся вертел

Блюдо	Количество кг	Функция кг	Температура °С	Время приготовления на гриле Час:мин.
1 цыпленок	ок. 1 кг	Гриль + вертел	240	1:00 - 1:10
2 цыпленок	по 1 кг	Большой гриль+вертел	240	1:15 - 1:20
1 утка	1,5 - 2 кг	Гриль + вертел	240	1:20 - 1:40
Жареный свиной рулет	1	Гриль + вертел	240	1:45 - 2:15
Рубленая свинина (1/2 часа проваренная)	1 - 1,3 кг	Гриль + вертел	240	2:00 - 2:30

Тушение при сниженной температуре

Функция духового шкафа: Низкие температуры

С помощью функции Низкие температуры жаркое будет особенно нежным и сочным.

Мы рекомендуем эту функцию для нежных, постных кусков мяса, а также для рыбы.

Низкие температуры не предназначены для напр., тушения или жирного жаркого, из свинины., 120°C рекомендуется для средних кусков мяса, напр., для стейков.

150°C рекомендуется для крупных кусков мяса, напр., для говяжьего филе.

Внимание:

Перед началом жарки установите фильтр для задержания жира!



С помощью функции Низкие температуры всегда готовить в открытом виде без крышки.

1. Мясо обжарить на сковороде с двух сторон 1-2 мин. при очень высокой температуре.

52 electrolux Чистка и техническое обслуживание

2. Положите продукт в сотейник или прямо на решетку, подставив под низ противень для сбора жира. температуры. Затем выбрать вращающейся кнопкой 150°C и довести до готовности (см.таблицу).
3. Поставить в духовку. Выбрать функцию духовки Низкие

Таблица Низкие температуры

Приготавливаемый продукт	Вес (г)	Настройка	Уровень	Общее время приготовления (минуты)
Ростбиф	1000 - 1500	150 °C	1	90 - 110
Говяжья вырезка	1000 - 1500	150 °C	3	90 - 110
Жаркое из телятины	1000 - 1500	150 °C	1	100 - 120
Стейки	200 - 300	120 °C	3	20 - 30

Чистка и техническое обслуживание



Для чистки прибор необходимо выключить и дать ему остыть.



Из соображений безопасности запрещается чистить прибор струей пара или под высоким давлением.



ОСТОРОЖНО:

Не использовать для чистки абразивные средства, острые предметы или устройства для промывания.

Нельзя чистить стеклянную дверь духового шкафа абразивными средствами или металлическими скребками, это может поцарапать поверхность. Стекло может из-за этого лопнуть.

Прибор снаружи

- Переднюю поверхность прибора протирать мягкой тканью, смоченной в теплом моющем растворе.
 - Для металлических поверхностей используйте обычные бытовые чистящие средства.
 - Не используйте абразивные чистящие средства и губки.
- Выполняйте чистку прибора после каждого использования. Таким

образом загрязнения удаляются легче всего, а не пригорают к поверхности.

Прибор снаружи

1. При открывании двери лампа духового шкафа автоматически загорается.
2. После каждого использования протирайте духовой шкаф раствором моющего средства, а затем просушивайте его.



Особо стойкие загрязнения удаляйте специальными средствами для духовых шкафов.



Внимание: При использовании чистящей аэрозоли для духовых шкафов обязательно соблюдайте инструкции производителя.

Принадлежности

После каждого использования чистите и просушивайте принадлежности духового шкафа (решетки, противни, поддон для жира и т.д.). Замачивайте части, чтобы облегчить чистку.

Жировой фильтр

1. Жировые фильтры чистите в горячем растворе моющего средства или в посудомоечной машине.

2. Сильные прожоги на фильтрах можно удалить кипячением фильтра в небольшом количестве воды с добавлением 2-3 ст.л. моющего средства для посудомоечных машин.

Пиролиз

Функцией "Пиролиз" можно очистить духовой шкаф пиролизом. Выбор функции в меню "Меню Чистка".



Во время Пиролиза духовой шкаф очень сильно нагревается! При достижении определенной температуры дверь духового шкафа автоматически блокируется.



Не открывайте дверь во время нагрева, так как это приведет к прерыванию процедуры. Как только определенная температура будет достигнута, дверь духового шкафа автоматически блокируется.

Помощь при Чистке

Когда функция "Помощь при Чистке" в меню "Меню Чистка" включена и вы начинаете функцию Пиролиз, на дисплее появляются сообщения, которые предупреждают о том, на что следует обращать внимание перед стартом функции Пиролиз.

Напоминание о чистке

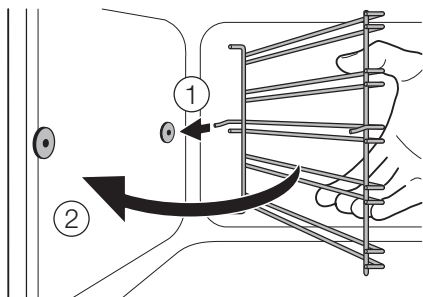
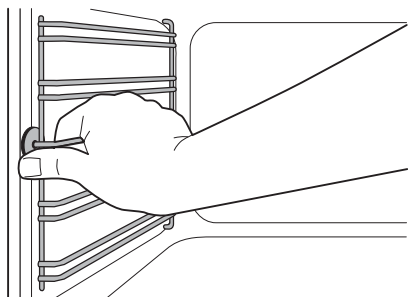
Когда функция "НАПОМИНАНИЕ О ЧИСТКЕ" в меню "Меню Чистка" включена, на дисплее появляется соответствующее сообщение о том, когда следует почистить духовой шкаф.

Выдвижная решетка

Выдвижные решетки на правой и левой внутренних сторонах духового шкафа можно вынимать для чистки боковых стен.

Извлечение съемных решеток

Сначала вытащить решетки спереди от стенки духового шкафа (1) и после этого снять сзади (2).

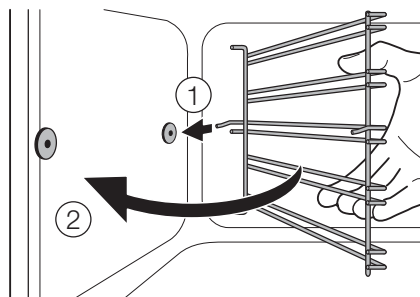
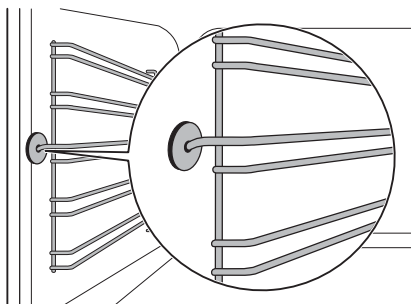


Установите на место съемную решетку



Внимание! Закругленные концы направляющих планок должны быть направлены вперед!

Для установки решетки сначала закрепите ее сзади (1), а затем вставьте и вдавите ее спереди (2).



Освещение камеры духового шкафа



Опасность поражения током! Перед заменой лампы освещения камеры духового шкафа:

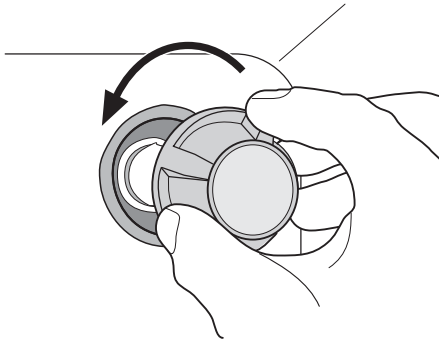
– Выключите духовой шкаф!

- Выкрутить предохранители в распределительном щите или выключите предохранительный выключатель.



Для защиты лампы освещения камеры духового шкафа и плафона уложите на дно камеры духового шкафа салфетку.

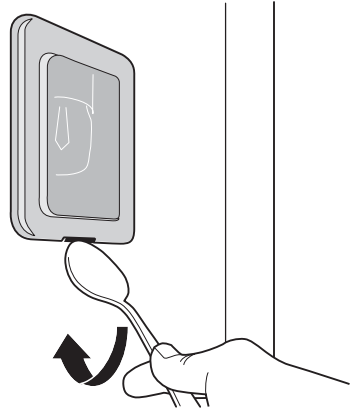
Замена лампы духового шкафа/ чистка стеклянного плафона



1. Снять плафон, повернув его влево и почистить.
2. При необходимости:
Лампа духового шкафа 40 ватт, 230 В, 300 °С жаропрочная, замена.
3. Установите на место плафон лампы.

Замена лампы духового шкафа/ чистка стеклянного плафона

1. Снимите левую съемную решетку.



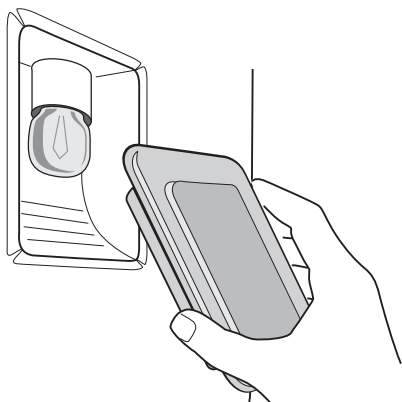
2. Снять плафон с помощью узкого, тупого предмета (напр., чайной ложки) и почистить.

3. При необходимости: Замена галогеновой лампы духового шкафа.

Лампу для замены необходимо заказывать через сервисную службу (см. Раздел "Сервис/обслуживание клиентов")



Галогеновые лампы брать только обернув тряпкой, во избежание жировых ожогов.

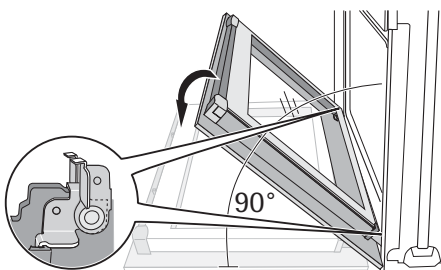


4. Установите на место плафон лампы.
5. Установите на место съемную решетку.

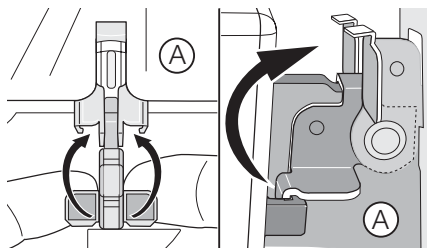
Дверца духового шкафа

Для упрощения чистки внутренней поверхности духового шкафа дверь духовки можно снять.

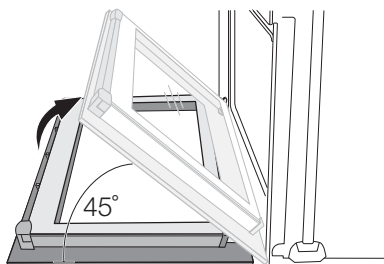
Снятие двери духового шкафа



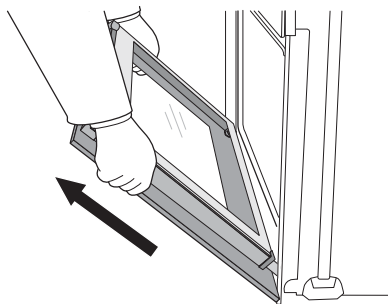
1. Откройте дверь печи как можно шире.



2. Полностью отпустите зажимные рычаги на обоих шарнирах двери (А).



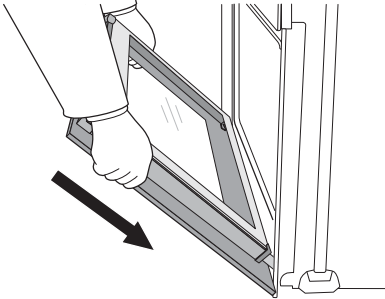
3. Распахните дверь печи до первого открытого положения (примерно 45°).



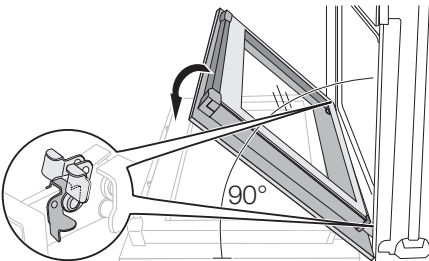
4. Возьмитесь обеими руками за ручьятку двери духового шкафа с каждой стороны и снимите дверь с печи косо вверх (**Осторожно:** дверь тяжелая).



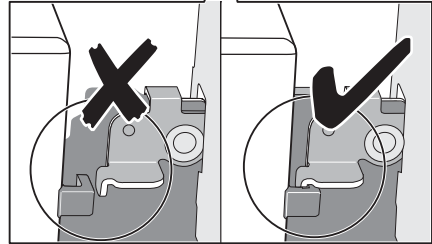
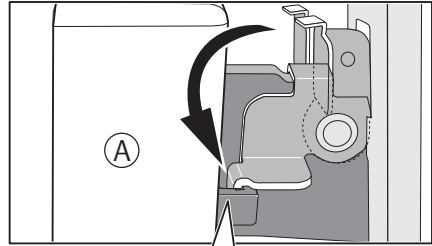
Положите дверь печи наружной стороной вниз на мягкую и плоскую поверхность (напр., шерстяное одеяло), чтобы избежать царапин. Подвешивание двери духового шкафа



1. Возьмите дверь печи обеими руками с каждой стороны и держите ее под углом примерно 45°. Совместите оба углубления на нижней стороне двери духового шкафа с шарнирами на духовом шкафу и постепенно опускайте дверь как можно дальше.



2. Откройте дверь печи как можно шире.



3. Прочно зафиксируйте зажимной рычаг на обоих дверных шарнирах (A) в их прежней позиции.
4. Закройте дверь духового шкафа.

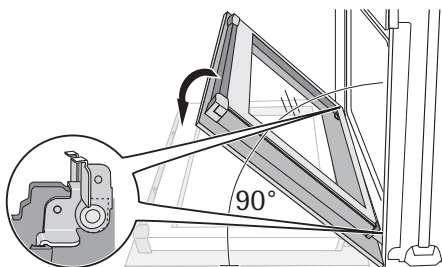
Дверное стекло духового шкафа

Дверь печи имеет четыре стекла, стоящих одно за другим. Внутренние стекла можно снимать для чистки.

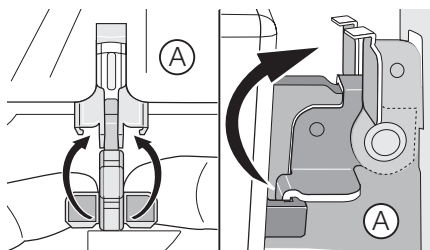


Внимание: При сильном надавливании на края переднего стекла оно может треснуть.

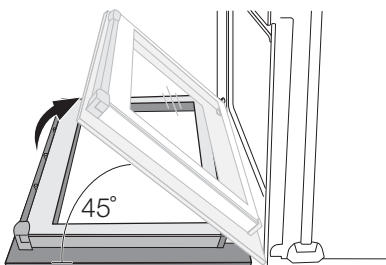
Вынимание дверных стекол



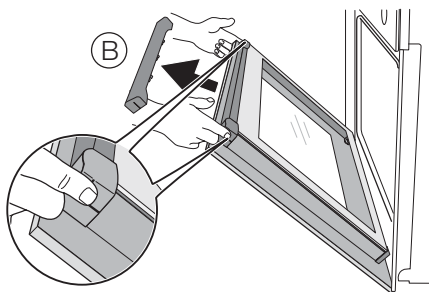
1. Откройте дверь печи как можно шире.



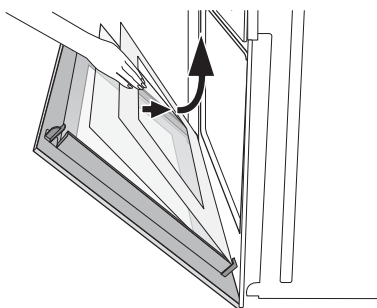
2. Полностью отпустите зажимные рычаги на обоих дверных шарнирах (A).



3. Распахните дверь печи до первого открытого положения (примерно 45°).



4. Возьмите дверную планку (B) на верхней стороне двери духовки за обе стороны и прижмите ее внутрь, чтобы отпустить уплотнительные клеммы. Затем снимите дверную планку наверх.

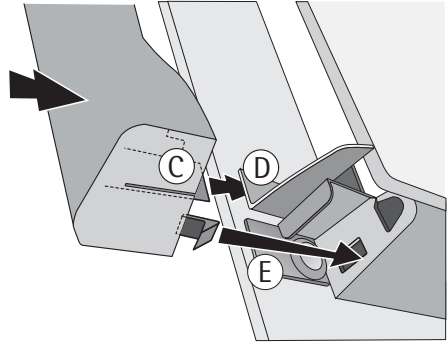
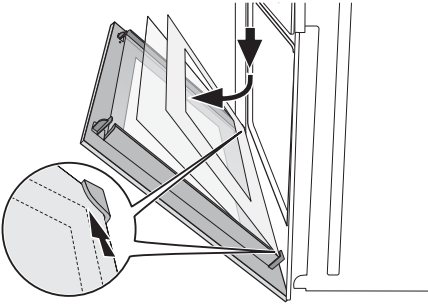


5. Возьмите стекла с верхней стороны и снимайте их поочередно с креплений наверх.

Чистка дверных стекол

Тщательно почистите дверные стекла раствором моющего средства для посуды. После этого тщательно просушите.

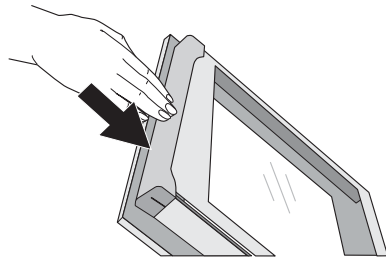
Установка дверных стекол



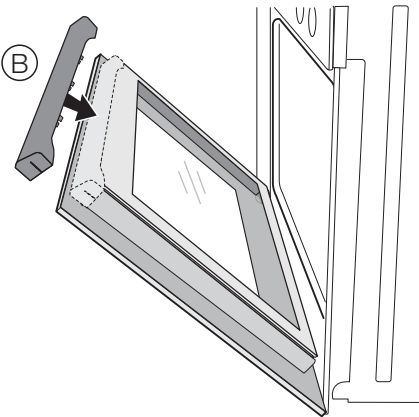
1. Задвиньте дверные стекла поочередно сверху с наклоном в держатели и опустите стекла.



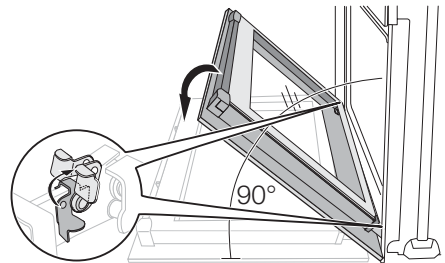
Сначала необходимо поставить оба маленьких и затем большое стекло.



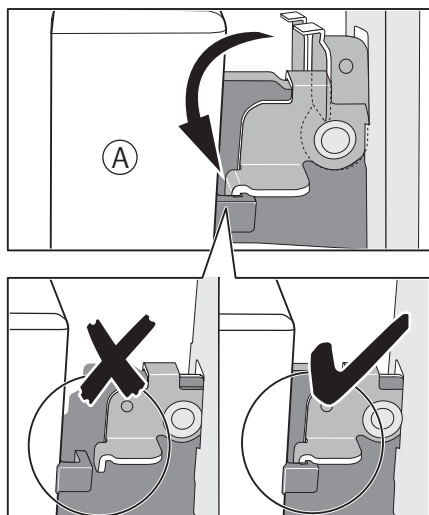
На открытой стороне дверного перекрытия (B) находится направляющая (C). Она должна быть вдавлена между наружной стороной двери и углом (D). Уплотнение зажима (E) должно громко щелкнуть.



2. Возьмите планку двери (B) за обе стороны, совместите ее с внутренним кантом двери и вдавите дверную планку (B) в верхний кант двери.



3. Откройте дверь печи как можно шире.



4. Прочно зафиксируйте зажимной рычаг на обоих дверных шарнирах (А) в их прежней позиции.
5. Закройте дверь духового шкафа.

Что делать, если...

Проблема	Возможная причина	способ устранения
Духовой шкаф не нагревается	Духовой шкаф не включен	Включите духовой шкаф
	Не выполнены необходимые настройки	Включите духовой шкаф
	Предохранитель домашней проводки перегорел	Проверить предохранитель. Если предохранители срабатывают многократно, вызовите квалифицированного электромонтера
Не работает освещение духовки	Неисправна лампа духовки	Заменить лампу

Проблема	Возможная причина	способ устранения
На индикаторе времени появляется F11	В термощупе произошло короткое замыкание или штекер мясного термощупа не прочно сидит в разъеме	Штекер термощупа вставить до упора в разъем боковой стенки духового шкафа
На индикаторе времени появляется непременный код ошибки	Неисправности в электронике	Прибор через домашний предохранитель или через предохранительный выключатель на электрощите выключить и включить снова. Обратитесь в сервисную службу, если неисправность регистрируется снова.

Включите прибор посредством выкручивания и вкручивания предохранителя или Выключение и включение предохранительного выключателя на электрощите. Обратитесь в сервисную службу, если неисправность регистрируется снова.



При неправильном обращении посещение техника сервисной службы или торгового представителя возможно придется оплачивать даже при действующей гарантии.




Ремонт прибора имеют право проводить только квалифицированные специалисты. Неквалифицированный ремонт может стать причиной образования серьезных опасностей для пользователя.



Рекомендация по использованию прибора с металлической передней частью:

Прохладная передняя поверхность прибора может послужить, после открытия двери во время или вскоре после выпечки или жарки, причиной повреждения внутреннего дверного стекла.

Охрана окружающей среды

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



Упаковочные материалы

Упаковочные материалы экологически нейтральны и пригодны для вторичного использования. Части из искусственных материалов обозначены международными обозначениями, как напр., >PE <, >PS< и т.д. Выбрасывайте упаковочный материал в предназначенные для этого контейнеры муниципальной службы по уборке мусора.



Чтобы свести к нулю опасности, исходящие от прибора, перед его утилизацией, необходимо привести его в нерабочее состояние., Для этого извлеките сетевой шнур из розетки и отрежьте сетевой шнур от прибора.

Установка



Внимание
Установку и подключение нового прибора имеет право выполнять

только квалифицированный специалист.

Соблюдайте данное указание, так как в противном случае при повреждении прибора гарантийное обслуживание не предоставляется.

Указания по безопасности для монтажника

- В электропроводке прибора имеется прерывающее устройство с зазором между контактами не менее 3 мм, позволяющее отключать прибор с размыканием всех полюсов.

Отвечающими требованиям разделительными устройствами признаны, напр., LS-выключатели, предохранители (вывинчивающиеся предохранители необходимо вынимать из патрона), FI-выключатели и защита.

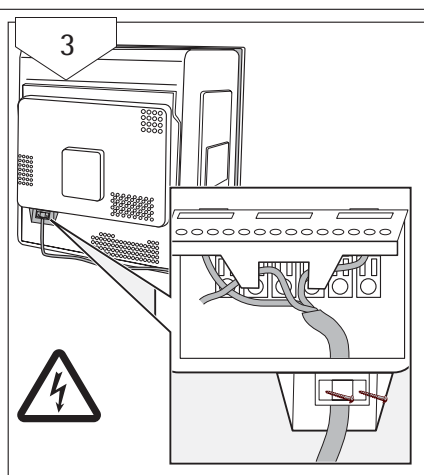
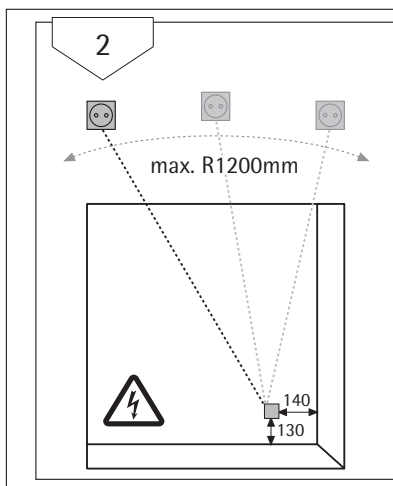
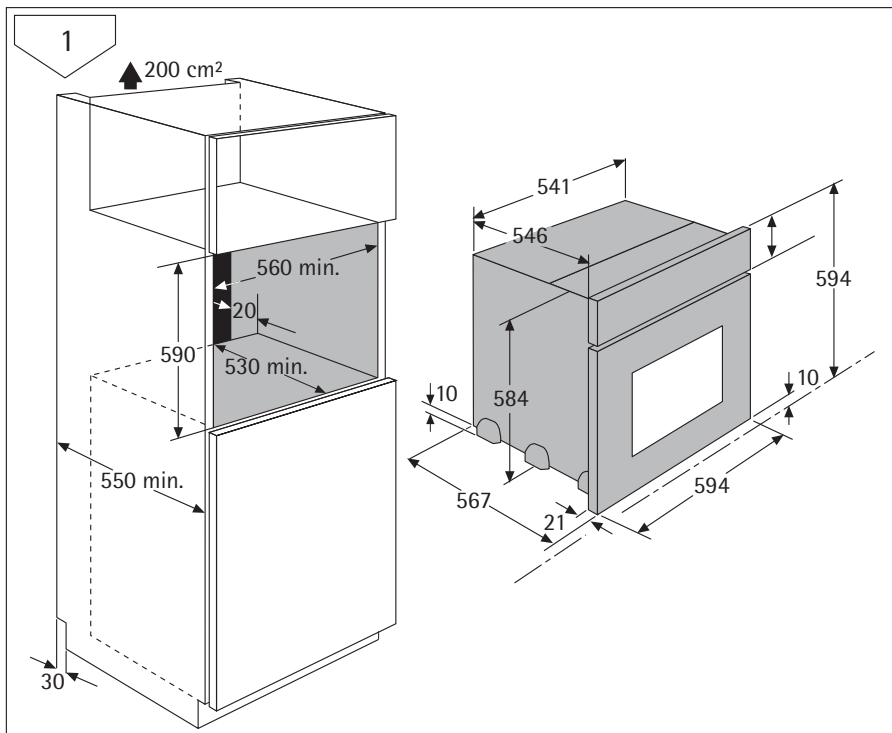
- Защита от прикосновения должна быть выполнена при установке.
- Запас устойчивости встроенного духового шкафа должен соответствовать стандарту DIN 68930.

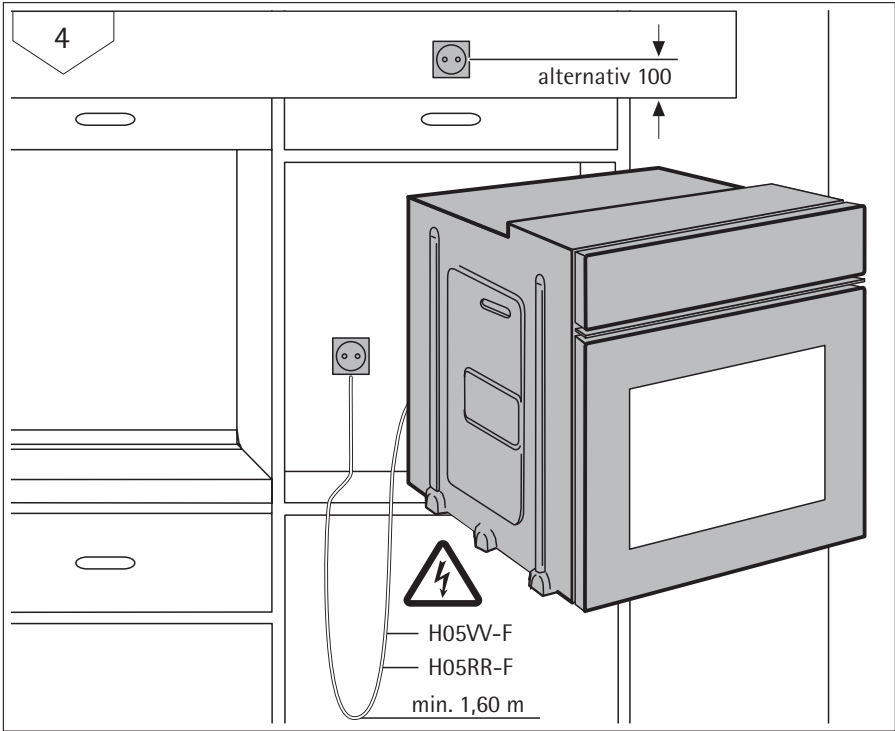
- Встраиваемые печи и встраиваемые варочные поверхности оборудованы специальными системами разъемов. Их необходимо из соображений безопасности комбинировать только с приборами одного и того же производителя.

Применение теплозащитных планок запрещено для использования в печах и духовках с пиролизической очисткой, если ниша обустроена задней стенкой и закрытым специальным полом.

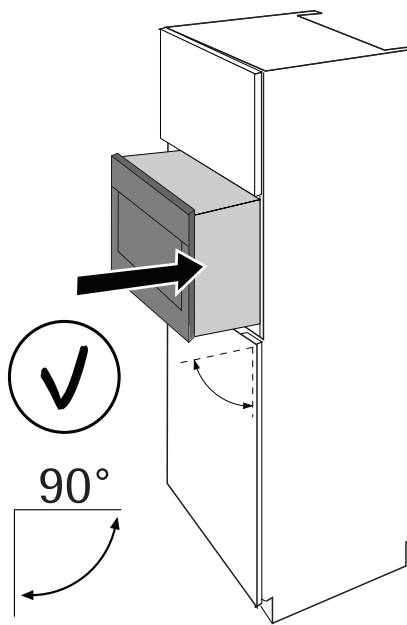
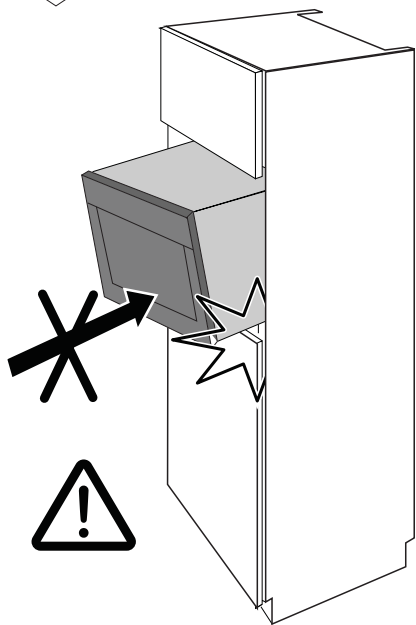
Однако, со специальным полом, учтенным минимум на 20мм, и при цокольной вентиляции в одном поперечном разрезе, встраивание все же возможно.

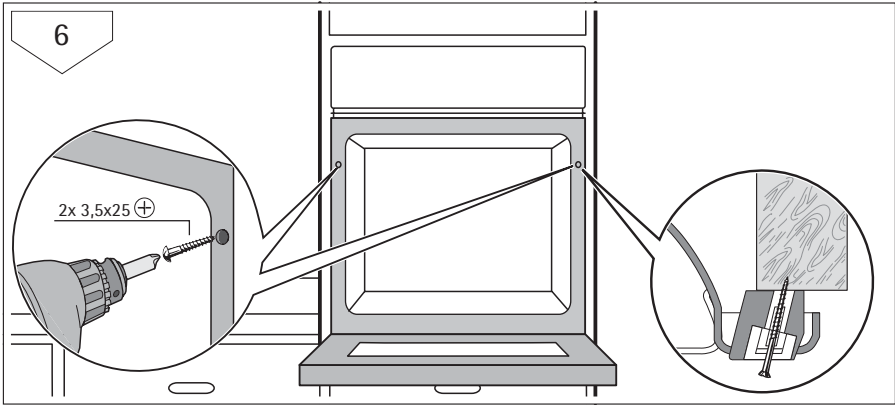
64 electrolux Установка





5





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 прилагается). 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.

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 ус-

ловии соблюдения следующих требований:

- Гарантия на устройство начинает действовать с даты, когда вы впервые приобрели это устройство, подтверждением которой будет служить предъявление 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 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 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	www.electrolux.fr	

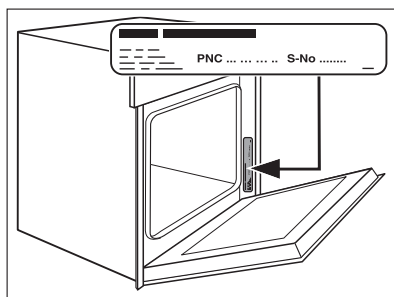
		
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	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 - Edifício Gonçalves 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 2 43 33 43 22	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	Tarlabası caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"

Обслуживание клиентов

В случае технических ошибок необходимо прежде всего проверить, возможно ли решить проблему, пользуясь рекомендациями раздела "Что делать, если..."

Обратитесь в отделение сервисной службы или к одному из авторизованных дилеров, если вы не можете устранить проблему самостоятельно.



Для того, чтобы мы могли вам быстро помочь, нам необходима следующая информация:

- Технические характеристики

- Номер изделия (PNC)
- Номер серии
(См.номера на типовой табличке)
- Тип неисправности
- сообщение о неисправности, отображаемое на дисплее прибора.

Запишите соответствующие номера вашего прибора здесь, чтобы они всегда были у вас под рукой:

Техническое
характеристики

...

Изд.-№

(PNC):

Серийный №:



www.electrolux.com

www.electrolux.ru