



Инструкция по
эксплуатации

Духовой шкаф

EOB42100

Electrolux. Thinking of you.

Обменяйтесь с нами своими мыслями на
www.electrolux.com

СОДЕРЖАНИЕ

Сведения по технике безопасности	Уход и очистка	19
2	Что делать, если ...	21
Описание изделия	Технические данные	22
5	Охрана окружающей среды	22
Ежедневное использование	6	Установка
Полезные советы	10	23

Право на изменения сохраняется



СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

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

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

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Данный электроприбор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими или сенсорными способностями, с недостаточным опытом или знаниями только под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения от него соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор. Дети не должны играть с электроприбором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей. Неосторожное обращение с упаковочными материалами может стать причиной удущения или травмы.
- Не подпускайте детей и животных к электроприбору, когда открыта его дверца, или когда он работает. Суще-

ствует опасность получения травм или потери трудоспособности.

- Если прибор оснащен функцией защиты от детей или блокировки кнопок, то следует ее использовать. Это позволит предотвратить случайное включение прибора детьми или животными.

Общие правила техники безопасности

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

Установка

- Установку и подключение должен выполнять только электрик с соответствующим допуском. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Это необходимо, чтобы предотвратить опасность повреждения конструкции электроприбора или получения травм.
- Убедитесь, что электроприбор не поврежден при транспортировке. Не подключайте поврежденный электроприбор. 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.

- Перед установкой убедитесь, что электроприбор отключен от электросети.
 - Будьте осторожны при перемещении электроприбора. Он имеет большой вес. Всегда используйте защитные перчатки. При перемещении электроприбора не поднимайте его за ручку.
 - Электроприбор должен быть подключен к электросети через устройство, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать расстояние между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
 - Следует использовать подходящие устройства для изоляции: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.
 - Перед установкой убедитесь, что размеры ниши соответствуют размерам устанавливаемого электроприбора.
 - Убедитесь, что мебель под и рядом с электроприбором надежно закреплена.
 - Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами.
 - Электроприбор нельзя устанавливать на подставке.
 - Встраиваемые духовые шкафы и варочные панели оборудуются специальными системами для подключения к электрической сети. Чтобы исключить повреждение электроприбора, следует объединять только приборы от одного и того же производителя.
- Включайте электроприбор только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
 - Не используйте разветвители, соединители и удлинители. Существует опасность пожара.
 - 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 электроприбора не пережаты и не имеют повреждений.
 - Для отключения электроприбора от электросети не тяните за сетевой кабель. Всегда беритесь за саму вилку, если она имеется.

Использование

Подключение к электросети

- Электроприбор 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.
- Всегда держитесь в стороне от электроприбора, когда открыта его дверца или когда он работает. Может произойти высвобождение горячего пара. Существует опасность получения ожогов кожи.
- Предотвращение повреждения или обесцвечивание эмали:

- не помещайте какие бы то ни было предметы непосредственно на дно электроприбора и не накрывайте его алюминиевой фольгой;
- не подвергайте электроприбор прямому воздействию горячей воды;
- не храните влажную посуду и продукты в электроприборе после окончания приготовления пищи.
- Изменение цвета эмали духового шкафа не влияет на эффективность работы прибора, поэтому оно не является дефектом с точки зрения закона о гарантийных обязательствах.
- Не надавливайте на открытую дверцу электроприбора.
- Всегда закрывайте дверцу электроприбора при приготовлении пищи, даже когда готовите на гриле.
- При использовании распылителя для чистки духовых шкафов соблюдайте указания изготовителя.
- Не следует чистить стеклянную дверцу абразивными чистящими средствами или металлическим скребком. Жаростойкая поверхность внутреннего стекла может повредиться и расколоться.
- Поврежденные стеклянные панели дверцы становятся хрупкими и могут разрушиться. Необходимо их заменить. Обратитесь в сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с устройства. Дверца тяжелая!
- Не чистите каталитическую эмаль (если она имеется).

Уход и чистка

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

Опасность возгорания

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

Лампа освещения духового шкафа

- В приборе используются специальные лампы, предназначенные только для бытовых приборов. Их нельзя применять для полного или частичного освещения жилых комнат.
- При необходимости замены используйте только лампы такой же мощности, специально предназначенные для бытовых приборов.
- Перед заменой лампы освещения духового шкафа извлеките вилку сетевого кабеля из розетки. Существует опасность поражения электрическим током.

Сервисный центр

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

- Применяйте только оригинальные запасные части.

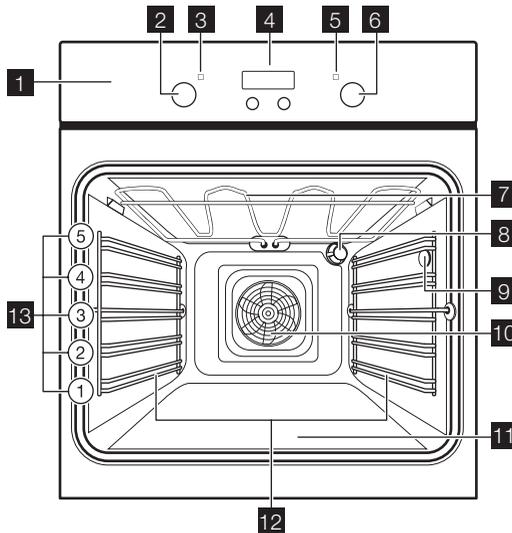
Утилизация прибора

- Для предотвращения риска получения травм или повреждения имущества выполните следующие действия:
 - Отключите питание прибора.

- Обрежьте сетевой кабель и выбросьте его в мусорный контейнер.
- Удалите защелку дверцы и выбросьте ее в мусорный контейнер. Тогда дети или мелкие животные не окажутся запертыми внутри прибора. Существует риск смерти от удушья.

ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Общий обзор



- 1** Панель управления
- 2** Ручка выбора режимов духового шкафа
- 3** Индикатор включения
- 4** Дисплей
- 5** Дисплей температуры
- 6** Ручка термостата
- 7** Нагревательный элемент
- 8** Лампа освещения духового шкафа
- 9** Гнездо термощупа для мяса
- 10** Вентилятор
- 11** Нижний нагрев

- 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.
- **Плоский противень для выпечки**
Для выпекания пирогов и печенья.
- **Термощуп для мяса**
Для определения степени готовности блюда.

ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

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

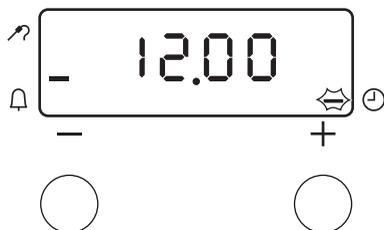
Первая чистка

- 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 в случае сбоя электропитания автоматически начинает мигать индикатор текущего времени. Перейдите к этапу 2.

1. Для изменения времени Одновременно нажмите и удерживайте кнопки "+" и "-", пока не замигает индикатор текущего времени.
2. Установите время при помощи кнопок "+" и "-".
3. Приблизительно через пять секунд мигание прекратится и на дисплее отобразится установленное время суток.

Режимы духового шкафа

Режимы духового шкафа		Описание
	Свет	Используйте данную функцию для освещения камеры духового шкафа.
	Конвекция	Для выпекания одновременно максимум на двух уровнях духового шкафа. Следует уменьшить температуру (на 20 - 40 C) по сравнению с режимом «Верх+Нижн Нагрев». Для сушки продуктов.
	«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.

i При включении любого режима, связанным с отсчетом времени, изменение текущего времени невозможно.

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

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».

Вентилятор охлаждения

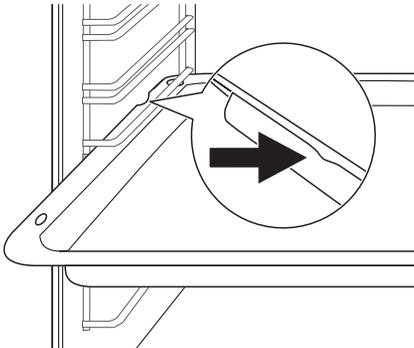
Этот вентилятор включается автоматически для охлаждения поверхностей прибора. После выключения духового шкафа вентилятор охлаждения продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

Режимы духового шкафа		Описание
	Большой гриль	Для приготовления на гриле большого количества плоских кусков продуктов, а также тостов.
	Конвекционный гриль	Для жарки крупных кусков мяса или птицы на одном уровне. Также для запекания до румяной корочки.

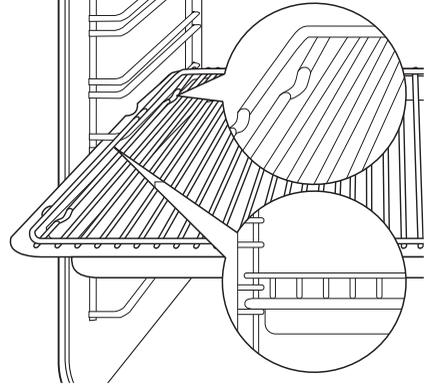
Установка принадлежностей духового шкафа

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.

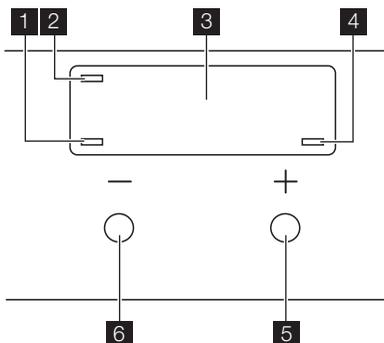


Установка полки духового шкафа вместе с сотейником



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

Дисплей



- 1** Индикатор таймера обратного отсчета
- 2** Индикатор термощупа для мяса
- 3** Дисплей времени
- 4** Индикатор часов
- 5** Кнопка « + »
- 6** Кнопка « - »

Функция таймера

i Эта функция не влияет на работу духового шкафа.

Установка функции таймера

1. Нажмите кнопку + или -.
2. Установите время с помощью кнопки + или -(максимальное время 2 часа 30 минут).
3. Через 5 секунд начнется обратный отсчет времени.
4. По истечении этого времени нажмите любую кнопку, чтобы выключить сигнал.

Термощуп для мяса

Термощуп служит для измерения температуры в середине куска мяса

Необходимо задать два значения температуры:

- температуру духового шкафа (см. таблицу "Жарка")
- и температуру внутри продукта (см. таблицу "Термощуп для мяса")

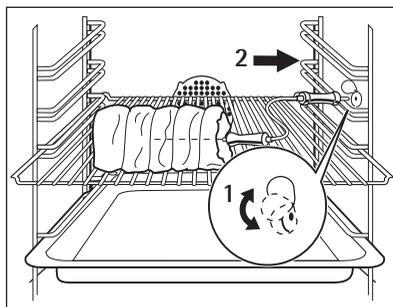
ВАЖНО! Используйте только термощуп для мяса, поставляемый в комплекте, или оригинальные запасные части.

! **ВНИМАНИЕ!** Термощуп для мяса сильно нагревается! Существует опасность получения ожогов! Будьте осторожны, вынимая наконечник и штекер термощупа.

Использование термощупа для мяса

1. Вставьте штекер термощупа для измерения температуры мяса в гнездо на боковой стенке духового шкафа
Индикатор термощупа для мяса  мигает.

2. Вставьте кончик термощупа в кусок мяса до упора



3. Используйте кнопки "+" или "-", чтобы задать температуру внутри продукта. Температуру можно задавать в диапазоне от 30 до 99°C. См. рекомендуемые значения в таблице.
4. С помощью ручек управления задайте режим духового шкафа и температуру приготовления.
5. Когда измеряемая термощупом температура достигает заданного значения, подается звуковой сигнал. Чтобы выключить его, нажмите любую кнопку.
6. Выключите духовой шкаф и извлеките термощуп для мяса.

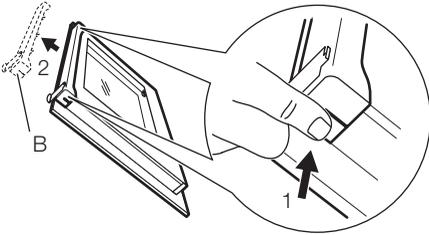
Если вас не устроила степень прожаренности мяса, снова выполните вышеперечисленные шаги и установите более высокую температуру внутри продукта.

Механический предохранитель дверцы

Прибор поставляется с отключенной блокировкой дверцы.

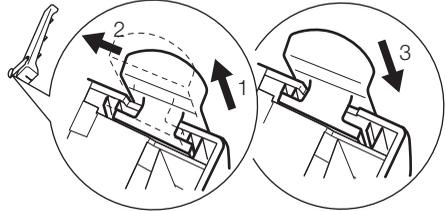
Установка и снятие блокировки дверцы

1. Возьмитесь с двух сторон за кромку дверцы (В) на верхней части дверцы и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку. Затем выньте дверную планку вверх.

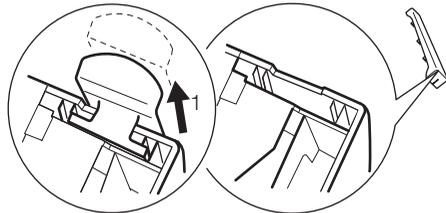


2. Для установки блокировки выполните шаг а, для ее снятия - шаг б.

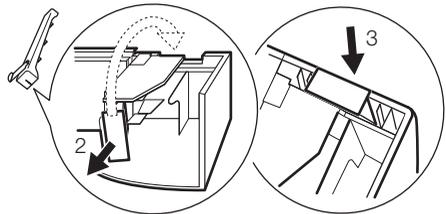
- а) **Установка** блокировки дверцы: Выньте рычаг (1), переместите его на 4 мм влево (2) и снова вставьте (3).



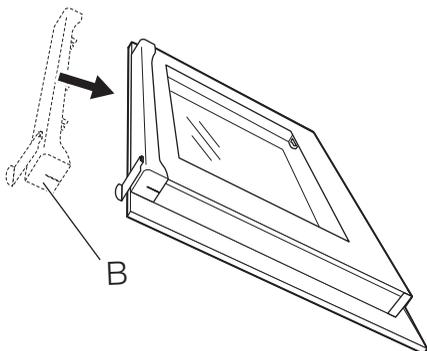
- б) **Снятие** блокировки дверцы: Демонтируйте рычаг: Выньте рычаг (1).



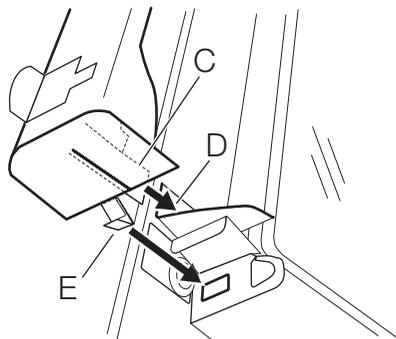
- Выньте прокладку (2) из нижней части дверной планки (В) и вставьте эту планку (3).



3. Возьмитесь с двух сторон за кромку дверцы (В) на верхней части дверцы, установите ее на внутреннюю сторону дверцы и наденьте кромку дверцы (В) на верхний край дверцы.

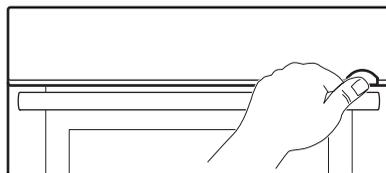


ВАЖНО! На открытой стороне кромки дверцы (В) имеется направляющая (С). Ее необходимо вставить между внешней панелью дверцы и направляющим уголком (D). Защелка (Е) должна зафиксироваться.



Чтобы открыть дверцу духового шкафа.

1. Нажмите на рычаг и удерживайте его.
2. Откройте дверцу.



Чтобы закрыть дверцу духового шкафа

Закройте дверцу, не нажимая на рычаг.

Снятие блокировки дверцы

Чтобы снять блокировку дверцы дверцы снова переставьте рычаг направо. Затем действуйте, как указано выше.

ВАЖНО! Отключение духового шкафа не отключает механический предохранитель дверцы.

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.

Выпекание на одном уровне — выпекание в формах

Вид выпечки	Режимы духового шкафа	Уровень	Температура (°C)	Время (час:мин)
Кольцевой пирог или бриошь	 Конвекция	1	150 - 160	0:50 - 1:10
Бисквит "Мадера"/фруктовый кекс	 Конвекция	1	140 - 160	1:10 - 1:30
Бисквит	 Конвекция	1	140	0:25 - 0:40
Бисквит	 Верх+Нижн Нагрев	1	160	0:25 - 0:40
Коржи для открытого пирога из песочного теста ¹⁾	 Конвекция	3	170-180	0:10 - 0:25
Коржи для торта из сдобного теста	 Конвекция	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)	 Конвекция	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»)	 Верх+Нижн Нагрев	1	180 - 200	0:30 - 1:10
Творожный пирог	 Верх+Нижн Нагрев	1	170 - 190	1:00 - 1:30

1) Предварительный разогрев духового шкафа

- 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.

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

Вид выпечки	Режимы духового шкафа	Уровень	Температура (°C)	Время (час: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⁾				250	0:25
— потом				160 - 180	0:30 - 1:00
Пирожные со взбитыми сливками/эклеры ¹⁾	==	Верх+Нижн Нагрев	3	160 - 170	0:15 - 0:30
Швейцарский рулет ¹⁾	==	Верх+Нижн Нагрев	3	180 - 200	0:10 - 0:20
Сладкий пирог с посыпкой (сухой)	⌘	Конвекция	3	150 - 160	0:20 - 0:40
Сливочный миндальный торт/сахарные пирожные ¹⁾	==	Верх+Нижн Нагрев	3	190 - 210	0:15 - 0:30
Фруктовые пироги из дрожжевого/сдобного теста ²⁾	⌘	Конвекция	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	==	Верх+Нижн Нагрев	3	170 - 190	0:40 - 1:20
Дрожжевые пироги с деликатной начинкой (например, творогом, сливками, заварным кремом) ¹⁾	==	Верх+Нижн Нагрев	3	190 - 210	0:40 - 1:20
Пицца (с большим количеством начинки) ¹⁾²⁾	==	Верх+Нижн Нагрев	1	190 - 210	0:30 - 1:00
Пицца (на тонкой основе) ¹⁾	==	Верх+Нижн Нагрев	1	230 - 250	0:10 - 0:25
Пресный хлеб	==	Верх+Нижн Нагрев	1	250 - 270	0:08 - 0:15
Открытые пироги	==	Верх+Нижн Нагрев	1	200- 220	0:35 - 0:50

1) Предварительный разогрев духового шкафа

2) Используйте сетейник

Печенье

Вид выпечки	Режимы духового шкафа	Уровень	Температура (°C)	Время (час:мин)
Печенье из песочного теста	 Конвекция	3	150 - 160	0:06 - 0:20
Печенье из песочного теста	 Конвекция	1/3	150 - 160	0:06 - 0:20
Венское печенье	 Конвекция	3	140	0:20 - 0:30
Венское печенье	 Конвекция	1/3	140	0:25 - 0:40
Венское печенье ¹⁾	 Верх+Нижн Нагрев	3	160	0:20 - 0:30
Ароматное печенье из сдобного теста	 Конвекция	3	150 - 160	0:15 - 0:20
Ароматное печенье из сдобного теста	 Конвекция	1/3	150 - 160	0:15 - 0:20
Печенье с яичными белками, безе	 Конвекция	3	80 - 100	2:00 - 2:30
Миндальные пирожные	 Конвекция	3	100 - 120	0:30 - 0:60
Лепешки из дрожжевого теста	 Конвекция	3	150 - 160	0:20 - 0:40
Булочки из слоеного теста ¹⁾	 Конвекция	3	170 - 180	0:20 - 0:30
Сладкие булочки ¹⁾	 Конвекция	3	160	0:20 - 0:35
Сладкие булочки ¹⁾	 Верх+Нижн Нагрев	3	180	0:20 - 0:35
Мелкое печенье (20 шт. на противне) ¹⁾	 Конвекция	3	140	0:20 - 0:30
Мелкое печенье (20 шт. на противне) ¹⁾	 Конвекция	1/4	140	0:25 - 0:40
Мелкое печенье (20 шт. на противне) ¹⁾	 Верх+Нижн Нагрев	3	170	0:20 - 0:30

1) Предварительный разогрев духового шкафа

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

Результат выпекания	Возможная причина	Способ устранения
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

Жарка

Посуда для жарки

- Для жарки используйте жаропрочную посуду (см. инструкции изготовителя).
- Большие куски мяса можно жарить непосредственно в сотейнике или на полке духового шкафа над сотейником (только для отдельных моделей).
- 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.

i Данные в следующих далее таблицах являются ориентировочными величинами.

Указания к таблице по приготовлению жаркого

- Жарьте мясо и рыбу весом более 1 кг.

Говядина

Вид мяса	Количество	Режимы духового шкафа		Уровень полки	Температура (°C)	Время (ч:мин)
Свиное жаркое	1 - 1,5 кг	==	Верх+Ниж Нагрев	1	200 - 250	2:00 - 2:30
Ростбиф или филе						на каждый см высоты

- 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.

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

Термошуп для мяса

 Необходимые в каждом случае режимы приготовления см. в списке

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

Говядина

Приготавливаемое блюдо	Температура внутри мяса в °C
Грудинка или вырезка слабо прожаренная	45 - 50

Приготавливаемое блюдо	Температура внутри мяса в °С
Грудинка или вырезка умеренно прожаренная	60 - 65
Грудинка или вырезка хорошо прожаренная	75 - 80

Свинина

Приготавливаемое блюдо	Температура внутри мяса в °С
Лопатка, окорок, шейная часть	80 - 82
Отбивная (седловая часть), копченая корейка	75 - 80
Мясной рулет	75 - 80

Телятина

Приготавливаемое блюдо	Температура внутри мяса в °С
Жаренная телятина	75 - 80
Телячья рулька	85 - 90

Баранина / мясо ягненка

Приготавливаемое блюдо	Температура внутри мяса в °С
Баранья нога	80 - 85
Седло барашка	80 - 85
Жареное мясо ягненка, нога ягненка	75 - 80

Дичь

Приготавливаемое блюдо	Температура внутри мяса в °С
Седло зайца	70 - 75
Нога зайца	70 - 75
Заяц целиком	70 - 75
Седло оленины	70 - 75
Оленья нога	70 - 75

Режим "Гриль"

При использовании гриля всегда устанавливайте максимальную температуру

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

i 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, приведенном 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).

 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

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

УХОД И ОЧИСТКА

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

- Протирайте переднюю панель прибора мягкой тряпкой, смоченной в теплом растворе моющего средства.
- Для чистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Чистите камеру духового шкафа после каждого применения. Это облег-

чает 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!

Лампа освещения духового шкафа

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

Прежде чем заменять лампу освещения духового шкафа:

- Выключите духовой шкаф.
- Извлеките предохранители или отключите рубильник на электрощите.

i Положите ткань на дно духового шкафа, чтобы не разбить лампу освещения и плафон.

1. Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.
2. Очистите стеклянный плафон.
3. Замените лампу освещения духового шкафа аналогичной лампой с жаростойкостью 300 °С. Используйте лампу аналогичного типа.
4. Установите стеклянный плафон.

Потолок духового шкафа

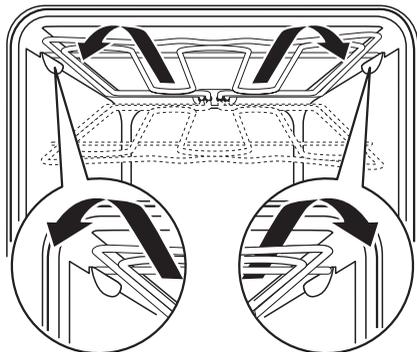
Нагревательный элемент на потолке духового шкафа откидывается вниз для облегчения чистки потолка духового шкафа.

⚠ ВНИМАНИЕ! Прежде чем откидывать вниз нагревательный элемент, выключите прибор. Убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность получения ожогов!

Как откинуть нагревательный элемент

1. Снимите направляющие.
2. Возьмитесь за нагревательный элемент спереди обеими руками.
3. Потяните его вперед, преодолевая действие пружины, и наружу вдоль направляющих с обеих сторон.

4. Нагревательный элемент откинется вниз. Теперь можно чистить потолок духового шкафа.



Установка нагревательного элемента

1. Верните нагревательный элемент обратно, действуя в обратной последовательности.

ВАЖНО! Как следует установите нагревательный элемент с обеих сторон над опорой на внутренней стенке духового шкафа.

2. Установите направляющие.

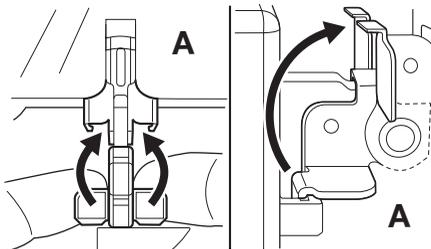
Дверца духового шкафа и стеклянные панели

Чтобы почистить дверцу духового шкафа, снимите ее.

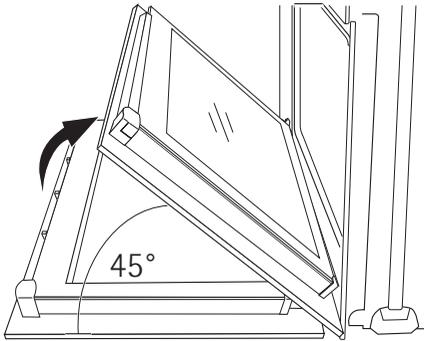
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца тяжелая!

Снятие дверцы духового шкафа

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



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



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

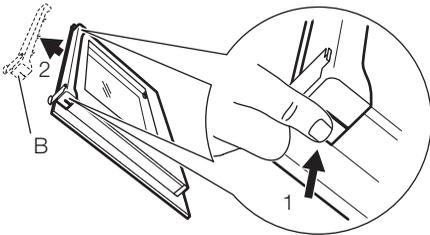
i Чтобы не поцарапать дверцу духового шкафа, положите ее внешней стороной вниз на мягкую и ровную поверхность.

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

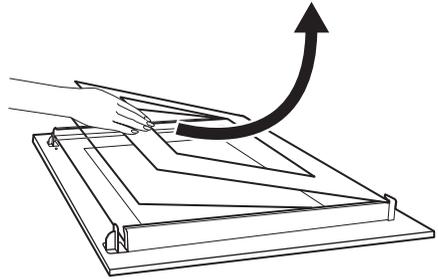
i Дверца духового шкафа имеет 2, 3 или 4 стеклянные панели (в зависимости от модели).

Снятие и чистка стекол дверцы

1. Возьмитесь за дверную планку (В) 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».

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Духовой шкаф не нагревается	Духовой шкаф не включен	Включите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается	Не установлено время на часах	Установите время.
Духовой шкаф не нагревается	Не заданы необходимые настройки	Проверьте настройки
Духовой шкаф не нагревается	Перегорел предохранитель на распределительном щите.	Проверьте предохранитель. Если предохранитель опять перегорел, то обратитесь к квалифицированному электрику.
Лампа освещения духового шкафа не работает	Лампа освещения духового шкафа перегорела	Замените лампу освещения духового шкафа
На табло времени появилась индикация F11	Произошло короткое замыкание термощупа для мяса или же штекер термощупа вставлен в гнездо не плотно	Вставьте штекер термощупа для мяса до упора в гнездо на боковой стенке духового шкафа.

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь к продавцу или в сервисный центр.

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими дан-

Рекомендуем записать их здесь:

Название модели (MOD.)

.....

Номер изделия (PNC)

.....

Серийный номер (S.N.)

.....

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Напряжение	230 В
Частота	50 Гц

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

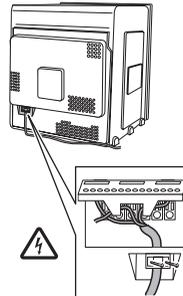
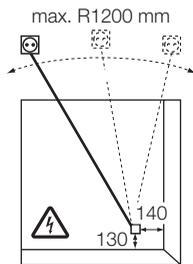
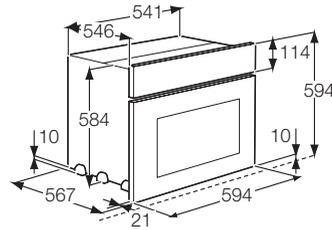
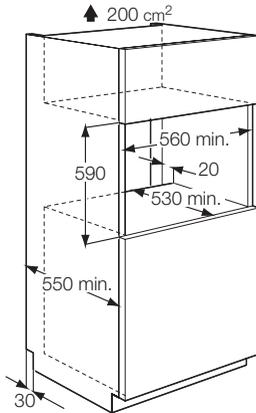
международными аббревиатурами, такими как PE, PS и т.д. Упаковочные материалы следует складывать в соответствующие контейнеры местных служб по утилизации отходов.

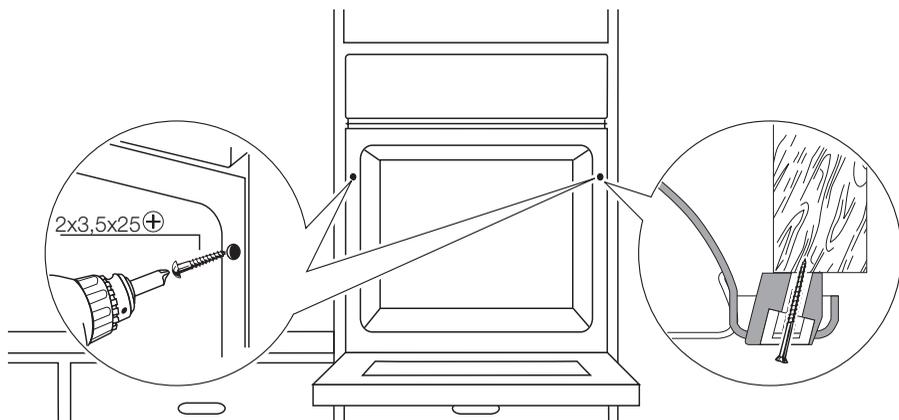
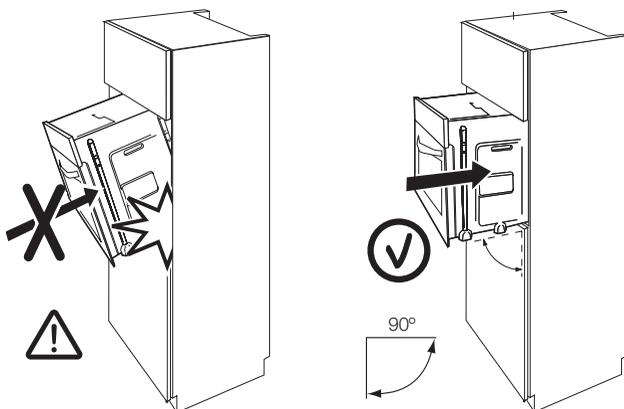
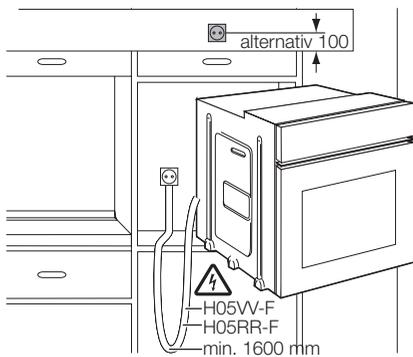
УСТАНОВКА

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

должен соответствовать стандарту DIN 68930

ВАЖНО! Запас устойчивости мебели, куда встраивается духовой шкаф,







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



www.electrolux.com/shop

