

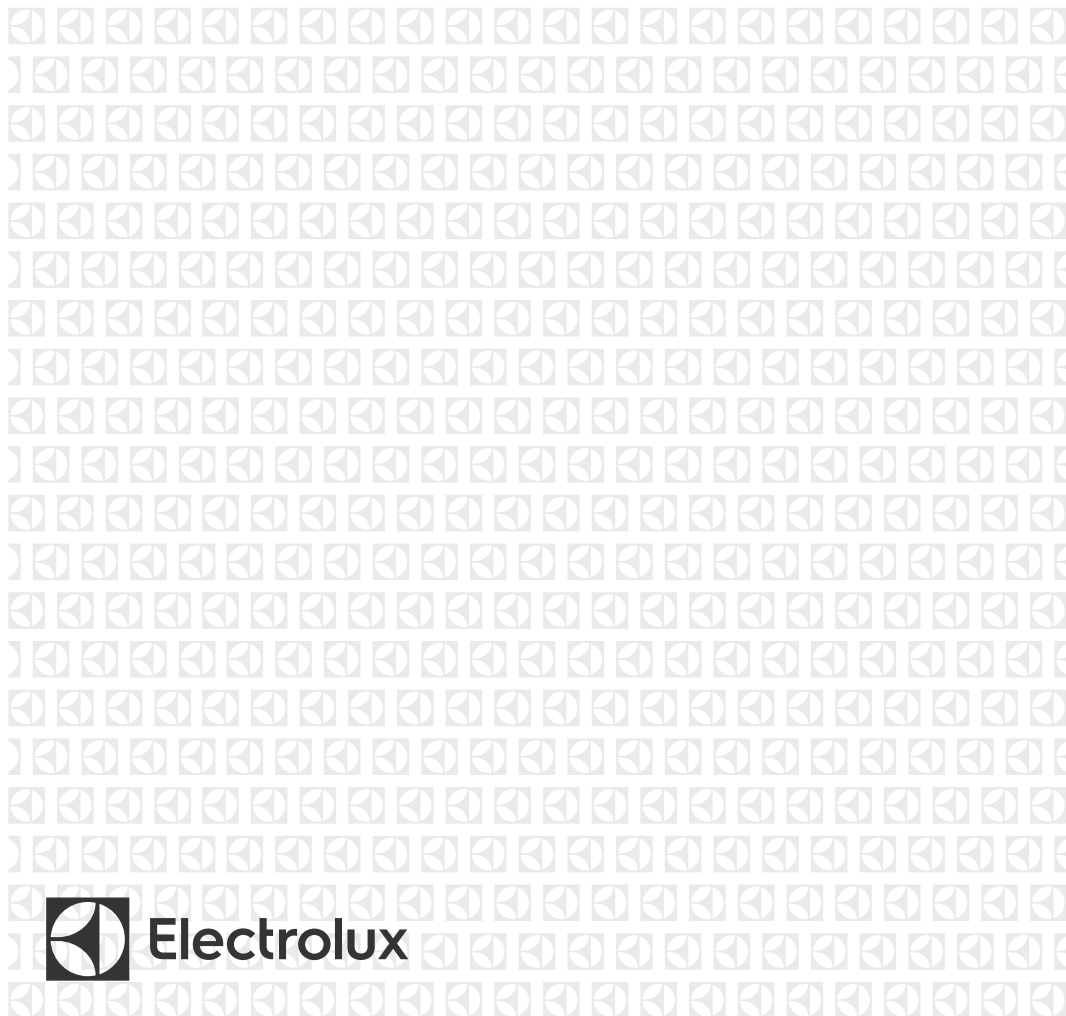


Electrolux Appliances AB, St. Goransgatan 143, 10545 Stockholm, Швеция.

Завод-изготовитель: Viale Bologna 298, 47122 Forli (FC), Италия.

РУС Духовка

Инструкция по эксплуатации



СОДЕРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ	3
2. ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	3
3. ОПИСАНИЕ ПРОДУКТВ	6
4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	6
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	7
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	7
7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ	9
8. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ	11
9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ	12
10. СОВЕТЫ И ПОДСКАЗКИ	12
11. УХОД И ЧИСТКА	20
12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	23
13. УСТАНОВКА	25
14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	26
15. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ	26
16. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	26

МЫ ДУМАЕМ О ВАС

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

Добро пожаловать в Electrolux.

На нашем веб-сайте вы сможете:



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



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



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

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию: модель, номер изделия, серийный номер.

Данная информация находится на табличке с техническими данными.



Внимание / Важные сведения по технике безопасности.



Общая информация и рекомендации.



Информация по охране окружающей среды.

Право на изменение сохраняется.

1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и использованием устройства внимательно прочтите данную инструкцию. Производитель не несет ответственности за любые травмы или повреждения, вызванные неправильной установкой или использованием продукта. Храните эту инструкцию в надежном и легкодоступном месте для дальнейшего использования.

1.1 Безопасность детей и людей с ограниченной подвижностью, сенсорными или умственными способностями.

- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните упаковку в недоступном для детей месте или утилизируйте ее надлежащим образом.
- Не допускайте детей и животных к работающему или остывающему оборудованию. Прибор при использовании сильно нагревается. Избегайте прикосновения к нагревательным элементам внутри духовки.
- Легкодоступные части устройства могут нагреваться во время использования.

1.2 Общие правила безопасности.

- Установку устройства и замену шнура питания может выполнять только специалист с соответствующей квалификацией.
- **ВНИМАНИЕ!** Доступные части могут нагреваться во время эксплуатации. Не допускайте близко к ним детей.
- Всегда используйте прихватки для духовки, чтобы снимать или ставить принадлежности или кухонную посуду.
- Перед выполнением любого обслуживания отключите устройство от источника питания.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампочки убедитесь, что прибор выключен.
- Не вводите прибор в эксплуатацию, пока он не будет установлен в корпусе.
- Не очищайте прибор парочистителями.
- Не используйте крупнозернистые абразивные чистящие средства или острые металлические предметы для очистки стекла дверцы, так как это может оцарапать поверхность и привести к повреждению стекла.
- Если шнур питания поврежден, его должен заменить производитель, авторизованный сервисный центр или лицо с аналогичной квалификацией, чтобы избежать риска поражения электрическим током.
- Чтобы разобрать металлические направляющие, сначала оттяните переднюю, а затем заднюю часть от боковых стенок. Установите направляющие пластины в обратном порядке.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

⚠ Установка должна осуществляться только квалифицированным человеком.

- Удалите все компоненты.
- Не устанавливайте и не используйте поврежденный прибор.
- Следуйте инструкциям по установке, прилагаемым к устройству.
- Будьте осторожны при перемещении прибора, так как он тяжелый. Всегда надевайте защитные перчатки и защитную обувь.
- Никогда не тяните устройство за ручку.
- Установите устройство в подходящем и безопасном месте, отвечающем требованиям

установки.

- Соблюдайте минимальные расстояния до других устройств и мебели.
- Перед установкой прибора убедитесь, что дверца открывается без сопротивления.
- Устройство оснащено электрической системой охлаждения. Требуется электропитание.

2.2 Подключение к электросети.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!



Опасность поражения электрическим током.

- Все электрические соединения должны выполняться квалифицированным электриком.
- Устройство должно быть заземлено.
- Убедитесь, что параметры на паспортной табличке соответствуют параметрам источника питания.
- Используйте только правильно установленную розетку с электрическим соединением с заземлением.
- Не используйте несколько розеток или удлинителей.
- Будьте осторожны, чтобы не повредить вилку или шнур питания. Шнур питания можно заменить только в нашем авторизованном сервисном центре.
- Шнуры питания не должны касаться или проходить через дверцу прибора или нишу под прибором, особенно когда прибор работает и дверца очень горячая.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их невозможно было удалить без специальных инструментов.
- Не вставляйте вилку в электрическую розетку до тех пор, пока установка не завершена. Убедитесь, что вилка подключена после завершения установки прибора.
- Если электрическая розетка плохо закреплена, не вставляйте вилку.
- При отключении устройства от сети не тяните за шнур питания. Всегда тяните за сетевую вилку.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы.
- В электроустановке должно быть предусмотрено устройство отключения всех полюсов. Автоматический выключатель

должен иметь раскрытие контактов не менее 3 мм.

- Устройство оснащено шнуром питания и вилкой. Выбор поперечного сечения проводника должен производиться на основе общей мощности, указанной на паспортной табличке. Защитный провод (желто-зелёный) должен быть на 2 см длиннее фазного и нулевого проводов (синий и коричневый). Вы также можете воспользоваться информацией, содержащейся в таблице:

2.3 Правила пользования.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!



Опасность травм, ожогов, поражение электрическим током или взрыва.

- Прибор предназначен только для домашнего использования.
- Не изменяйте технические параметры устройства.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Не оставляйте включенное устройство без присмотра.
- Выключайте устройство после каждого использования.
- Когда прибор работает, будьте осторожны, открывая дверцу. Возможен выброс горячего воздуха.
- Не работайте с устройством мокрыми руками или при контакте с водой.
- Не опирайтесь на открытую дверцу прибора.
- Не используйте устройство в качестве рабочей поверхности или хранилища для предметов.
- Осторожно откройте дверцу прибора. Использование ингредиентов, содержащих спирт, может сделать смесь спирта и воздуха.
- Не допускайте искр или открытого огня рядом с прибором, когда открываете дверцу.
- Не размещайте легковоспламеняющиеся материалы внутри, на приборе или рядом с ним, а также вещества или предметы, пропитанные горючими веществами.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасность повреждения устройства.


- Чтобы предотвратить повреждение или обесцвечивание эмали:

- Не ставьте посуду или другие предметы прямо на дно прибора.
- Не кладите алюминиевую фольгу прямо на дно рабочей камеры.
- Не наливайте воду прямо в горячий прибор.
- Не оставляйте в приборе влажную посуду или продукты после приготовления.
- Будьте осторожны при снятии и установке аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на работу прибора.
- Используйте глубокую сковороду для выпечки влажных кексов. Сок из фруктов может навсегда окрасить эмаль.
- Прибор предназначен исключительно для приготовления пищи. Его нельзя использовать для других целей, например, для обогрева помещения.
- Держите дверцу духовки закрытой во время выпекания.
- Если устройство установлено за мебельной стенкой (например, за дверцей шкафа), не закрывайте дверцу во время работы устройства.

Сочетание высокой температуры и влаги внутри закрытой мебели может повредить устройство, мебель или пол. Не закрывайте дверцу шкафа, пока прибор полностью не остынет.

2.4 Техническое обслуживание и очистка.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

 Опасность травм, пожара или повреждение устройства.


- Перед проведением технического обслуживания выключите прибор и отсоедините шнур питания от розетки.
- Убедитесь, что устройство остыло. Существует опасность того, что стекла в дверце прибора разобьются.
- Если стекло разобьется, немедленно замените его. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы прибора. Дверь тяжелая!
- Во избежание повреждения поверхности устройства регулярно чистите его.
- Протрите устройство влажной тканью. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные материалы, губки для мытья посуды, раство-

рители или металлические предметы.

- При использовании спрея для духовки следуйте инструкциям по безопасности на его упаковке.
- Не чистите каталитическую эмаль моющими средствами.

2.5 Внутреннее освещение.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

 Опасность поражения электрическим током.

- Информация об освещении в устройстве и компонентах лампы (продаются отдельно в качестве запасных частей):
Используемые осветительные элементы предназначены для работы в предъявляющих высокие требования к физическим условиям (температура, вибрация, влажность) бытовых приборах или предназначены для сигнализации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для других целей и не подходят для освещения бытового помещения.
- Используйте только лампы одного типа.

2.6 Обслуживание.

- Для ремонта устройства обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Разрешается использовать только оригинальные запасные части.

2.7 Утилизация.

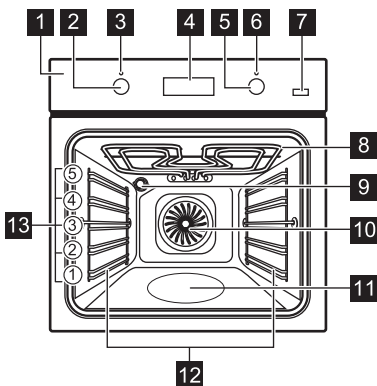
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

 Опасность травмы или удушья.

- Отключите устройство от источника питания.
- Отрежьте шнур питания рядом с устройством и утилизируйте его.
- Снимите дверную защелку, чтобы ребенок или домашнее животное не закрылись в приборе.

3. ОПИСАНИЕ ПРОДУКТОВ

3.1 Общий обзор



- 1** Панель управления
- 2** Ручка функций нагрева
- 3** Индикатор питания/символ
- 4** Дисплей
- 5** Ручка управления (для температуры)
- 6** Индикатор/символ температуры
- 7** Плюс пар
- 8** Нагревательный элемент
- 9** Лампа
- 10** Вентилятор
- 11** Тиснение полости
- 12** Полкодержатель, съемный
- 13** Места для полок

3.2 Аксессуары

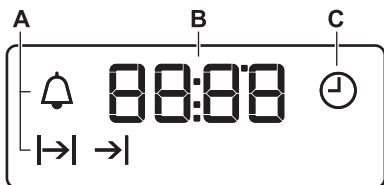
- Решётка.
Для размещения посуды, форм для кексов и мяса для запекания.
- Телескопические направляющие.
Телескопические направляющие позволяют легко вставлять и снимать аксессуары.
- Глубокий поднос.
Для запекания мяса или теста, а также для сбора стекающего жира.
- Противень.
Для выпечки тортов и пирожных.

4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

4.1 Кнопки

Сенсорное поле/кнопка	Функция	Описание
—	МИНУС	Чтобы установить время
⌚	ЧАСЫ	Для установки функции часов
+	ПЛЮС	Чтобы установить время
☁	PLUS STEAM	Включение режима True Fan Cooking PLUS



4.2 Дисплей



- A. Функции часов
- B. Таймер
- C. Часы

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

ВНИМАНИЕ!


-  См. главы по технике безопасности
-  Для установки времени суток см. главу «Функции часов»

5.1 Начальная очистка






Выньте из печи все принадлежности и съемные опоры для полок. См. главу «Уход и очистка». Очистите духовку и принадлежности перед первым использованием. Верните принадлежности и съемные опоры полок в исходное положение.

5.2 Предварительный нагрев

Разогрейте пустую духовку перед первым использованием.

-  Информация о функции: True Fan Cooking PLUS см. в главе «Ежедневное использование».


Настройка функции «True Fan Cooking PLUS»:

1. Установите функцию . Установите максимальную температуру.
2. Дайте духовке поработать 1 час.
3. Установите функцию . Установите максимальную температуру.
4. Дайте духовке поработать 15 минут.
5. Установите функцию  , нажмите: плюс. Готовить на пару . Установите максимальную температуру.
6. Дайте духовке поработать 15 минут.
7. Выключите духовку и дайте ей остыть.

Аксессуары могут нагреваться сильнее, чем обычно. Печь может издавать запах и дым. Убедитесь, что поток воздуха в помещении достаточен.

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

-  См. главы по технике безопасности


6.1 Выдвижные ручки

Чтобы использовать прибор, нажмите на ручку. Ручка выходит.

6.2 Настройка функции нагрева

1. Поверните ручку функций нагрева, чтобы выбрать функцию нагрева.
2. Поверните ручку управления, чтобы выбрать температуру. Лампа загорается, когда духовка работает.
3. Чтобы выключить духовку, поверните ручку функций нагрева в положение «выключено»

6.3 Функции обогрева

0	Духовка выключена .
	Освещение. Для включения света.



Выпечка на трех уровнях одновременно и сушка продуктов.

Установите температуру на 20–40С ниже, чем для обычной кулинарии.

Для добавления влаги во время приготовления.







Для получения нужного цвета и хрустящей корочки во время запекания.

Для придания большей сочности во время разогрева.



Эта функция **экономит энергию**.


Во время приготовления дверца духового шкафа должна быть закрыта, чтобы духовой шкаф работал с максимально возможной энергоэффективностью. При использовании этой функции t° в камере может отличаться от установленной t°. Вы можете уменьшить мощность нагрева.

	Режим для выпечки тортов на песочной основе. Нижний нагреватель для пастеризации натур продуктов.
	Для разморозки продуктов (овощи и фрукты). Время разморозки зависит от количества и толщины замороженных продуктов.
	Для приготовления на гриле тонких порций продуктов в больших количествах и подрумянивания хлеба.
	Турбо гриль. Для выпечки больших кусков мяса или птицы с костью на одном уровне. Для приготовления решеток и подрумянивания.
	Чтобы испечь пиццу. Для интенсивного подрумянивания и хрустящей корочки.
	Верхний/нижний обогреватель. Для запекания продуктов на одном уровне духового шкафа.



6.4 Настройка функции True Fan Cooking PLUS



Эта функция увеличивает влажность во время приготовления.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!


-  Опасность ожогов и повреждение прибора.

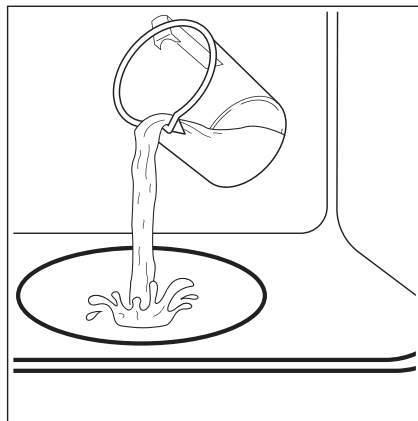
Выделившаяся влага может вызвать ожоги. Не открывайте дверцу духовки, когда функция работает. После остановки функции осторожно откройте дверцу.

1. Заполните тиснение полости водопроводной водой.
2. Поместите продукты в духовку и закройте дверцу духовки. См. главу «Советы и подсказки».
3. Установите функцию  .

4. Нажмите Плюс пар .
- Работает только с функцией True Fan Cooking PLUS.
- Индикатор включается.
5. Поверните ручку управления, чтобы установить температуру.
6. Поверните ручку нагрева функции в выключенное положение, нажмите  Plus Steam, чтобы выключить духовку. Индикатор выключается.
7. Удалите воду из тиснения полости.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!


-  Убедитесь, что духовка остыла, прежде чем удалять остатки воды из тиснения полости.



Максимальный объем тиснения полости 250 мл.






Заполняйте полость тиснения водой только тогда, когда духовка остыла.

ОСТОРОЖНО!








-  Не заполняйте полость тиснения во время приготовления или когда духовка горячая.







7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.

7.1 Функции часов.

Функция часов	Применение
 ВРЕМЯ СУТОК	Установка, изменение или контроль времени суток.
 ДЛИТЕЛЬНОСТЬ	Установка продолжительности работы прибора.
 ОКОНЧАНИЕ	Установка времени окончания работы прибора.
 ОТСРОЧКА ПУСКА	Включение и выключение функций «ДЛИТЕЛЬНОСТЬ» и «ОКОНЧАНИЕ».
 ТАЙМЕР	Установите время обратного отсчета. Функция не влияет на работу устройства. Вы можете установить ТАЙМЕР в любое время, даже когда прибор выключен.

8.1 Как установить: функции часов.

Как изменить: Текущее время.	
 - мигает, когда печь подключена к сети, после отключения электроэнергии или когда часы не настроены.	
ШАГ 1	 - нажать несколько раз,  начнет мигать.
ШАГ 2	 ,  - нажмите, чтобы установить время. Примерно через 5 секунд мигание прекратится, и на дисплее отобразится текущее время.
 - нажмите несколько раз, чтобы изменить текущее время.  - Начнет мигать.	

Как установить: Длительность.	
ШАГ 1	Установите функцию духовки и температуру.
ШАГ 2	 - нажать несколько раз,  - начнет мигать.
ШАГ 3	 ,  - нажмите, чтобы установить время. На дисплее отображается:  .  - начнет мигать по истечении установленного времени. Звучит сигнал духовка выключится.
ШАГ 4	Нажмите любую кнопку, чтобы установить звуковой сигнал.
ШАГ 5	Поверните ручки в выключенное положение.

Как установить: Окончание.	
ШАГ 1	Установите функцию духовки и температуру.
ШАГ 2	⌚ - нажать несколько раз, → - начнет мигать.
ШАГ 3	+ , — - нажмите, чтобы установить время. На дисплее отображается: → . → - начнет мигать по истечении установленного времени. Звучит сигнал духовка выключится.
ШАГ 4	Нажмите любую кнопку, чтобы остановить звуковой сигнал.
ШАГ 5	Поверните ручки в выключенное положение.

Как установить: Время задержки.	
ШАГ 1	Установите функцию духовки и температуру.
ШАГ 2	⌚ - нажать несколько раз, → - начнет мигать.
ШАГ 3	+ , — - нажмите, чтобы установить время для функции: Продолжительность.
ШАГ 4	Нажмите ⌚ .
ШАГ 5	+ , — - нажмите, чтобы установить время для функции: Окончание.
ШАГ 6	Нажать: ⌚ . В установленное время раздается звуковой сигнал, и духовка выключается.
ШАГ 7	Нажмите любую кнопку, чтобы остановить звуковой сигнал.
ШАГ 8	Поверните ручки в выключенное положение.

Как установить: Таймер обратного отсчета.	
ШАГ 1	⌚ - нажать несколько раз, пока не начнет мигать 🔔 .
ШАГ 2	+ , — - нажмите, чтобы установить время. Через 5 секунд функция запустится автоматически. По истечении установленного времени раздается звуковой сигнал.
ШАГ 3	Нажмите любую кнопку, чтобы остановить звуковой сигнал.
ШАГ 4	Поверните ручки в выключенное положение.

Как отменить: функция часов.	
ШАГ 1	⌚ - нажмите несколько раз, пока символ функций часов не начнет мигать.
ШАГ 2	Нажмите и удерживайте: — . Функция часов отключится через несколько секунд.

8. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

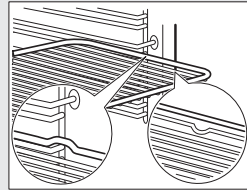
Смотрите главу о безопасности.

8.1 Установка принадлежностей

Небольшой выступ вверху служит для большей безопасности. Ушки также служат для защиты от выпадения. Высокий бортик вокруг полки предотвращает соскальзывание посуды с полки.

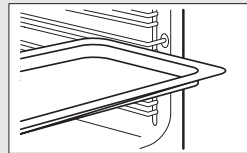
Решётка:

Вставьте проволочную полку между направляющими одного из уровней полок и убедитесь, что ножки направлены вниз. Высокий бортик вокруг полки предотвращает соскальзывание посуды с полки.



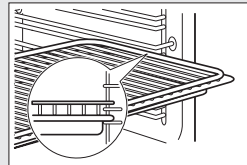
Противень/глубокий противень:

Вставьте пластину между направляющими пластины.



Решётка, противень/глубокий противень:

Вставьте лоток между направляющими на лотке и решетку между направляющими на верхний уровень.



8.2 Телескопические полозья



Сохраните инструкции по установке телескопических направляющих на будущее.

Телескопические направляющие облегчают установку и снятие полок

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!



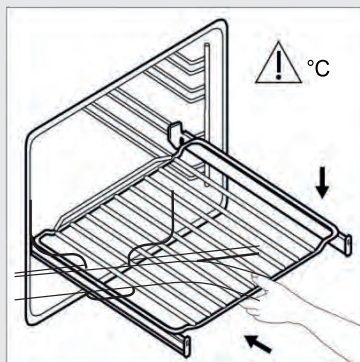
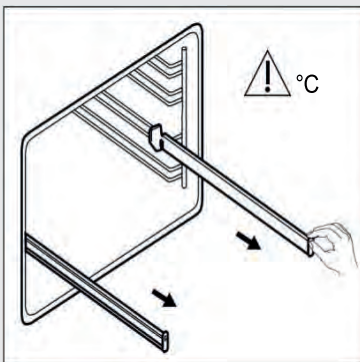
Не мойте телескопические направляющие в посудомоечной машине.
Не смазывайте телескопические направляющие.

ШАГ 1:

Вытяните правую и левую телескопические направляющие

ШАГ 2:

Установите решетку на телескопические направляющие и осторожно задвиньте их в духовку



Убедитесь, что полностью отодвинули телескопические направляющие в духовке, прежде чем закрывать дверцу духовки.

9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

9.1 Охлаждающий вентилятор

Когда духовка работает, охлаждающий вентилятор включается автоматически, чтобы охлаждать поверхности духовки. После выключения печи охлаждающий вентилятор может продолжать работать до тех пор, пока печь не остынет.

9.2 Предохранительный термостат

Аномальная активность печи или поврежденный компонент могут привести к опасному перегреву устройства. Чтобы предотвратить это, духовка оснащена защитным термостатом, отключающим питание при необходимости. Духовой шкаф снова включается автоматически при понижении температуры.

10. СОВЕТЫ И ПОДСКАЗКИ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!



Смотрите главы, содержащие сведения по технике безопасности.

10.1 Рекомендации по выпечке

Ваша новая духовка может выпекать не так, как та, которую вы используете. В таблице ниже показаны стандартные настройки температуры, времени приготовления и положения противня. Если нет настроек для особого рецепта, найдите настройки для похожего блюда. Духовка оснащена специальной системой циркуляции воздуха и постоянной рециркуляцией пара. Эта система, благодаря наличию пара, позволяет приготовить нежные блюда с хрустящей корочкой. Это также позволяет сократить время выпечки, снизить потребление энергии.

10.2 Режим True Fan Cooking PLUS. Торты/выпечка/хлеб

Выпечка тортов.

Не открывайте дверцу духовки, пока не истечет не менее 3/4 установленного времени приготовления. Если одновременно используются два противня, оставьте один пустой уровень между ними.

Жарка мяса и рыбы.






Для запекания очень жирных блюд используйте глубокую сковороду, чтобы не допускать постоянного загрязнения духовки. После приготовления мяса подождите около 15 минут, прежде чем его резать, чтобы не вытекли соки. Чтобы при выпечке в духовке не было слишком много дыма, в глубокий противень налейте немного воды. Чтобы предотвратить накопление дыма, добавляйте воду каждый раз, когда она испаряется.


Время выпечки.

Время выпечки зависит от типа продукта, его консистенции и количества.






Результаты выпечки следует контролировать на начальном этапе. Это позволит вам найти наилучшие настройки (мощность нагрева, время выпекания и т. д.) для вашей посуды, рецепты и количество продуктов для приготовления.

Ваша новая духовка может выпекать не так, как та, которую вы используете. В таблице ниже показаны стандартные настройки температуры, времени приготовления и положения противня. Если нет настроек для особого рецепта, найдите настройки для похожего блюда. Духовка оснащена специальной системой циркуляции воздуха и постоянной рециркуляцией






	Верхний/нижний нагреватель				МИН.	Ø CM
	t°  (°C)	Уровень 	t°  (°C)	Уровень 		
 ТЕСТО						
Тесто	170	2	160	2 (1 или 3)	45-60	Форма для тортов
Песочное печенье	170	2	160	2 (1 или 3)	24-34	Форма для тортов
Чизкейк	170	1	160	2	60-80	Форма для тортов, Ø 26
Штрудель	175	2	150	2	60-80	Лист для выпечки
Тарт с джемом	170	2	160	2	30-40	Форма для тортов, Ø 26
Фруктовый торт	170	2	155	2	60-70	Форма для тортов, Ø 26
Торт/Торт с фруктами	170	2	160	2	50-60	Форма для тортов, Ø 20
Сливовый пирог	170	2	160	2	50-60	Форма для хлеба
Печенье	150	3	150	3	20-30	Лист для выпечки
Безе	100	3	100	3	90-120	Лист для выпечки
Булочки	190	3	180	3	15-20	Лист для выпечки
Слоёное тесто	190	3	180	3	25-35	Лист для выпечки

	Верхний/нижний нагреватель				МИН.	Ø CM
	t°	Уровень	t°	Уровень		
 ТЕСТО	 (°C)		 (°C)			
Плоские тарталетки	180	3	170	2	45-70	Форма для тортов, Ø 20
Королевский бисквит	180	1 или 2	170	2	40-55	Форма для тортов, Ø 20







Разогрейте пустую духовку перед приготовлением блюд: Сливовый пирог, Королевский бисквит.

	Верхний/нижний нагреватель				МИН.	Ø CM
	t°	Уровень	t°	Уровень		
 ХЛЕБ И ПИЦЦА	 (°C)		 (°C)			
Белый хлеб, 1-2 шт. по 0,5 кг	190	1	190	1	60-70	-
Ржаной хлеб	190	1	180	1	30-45	Форма для хлеба
Роллы, 6-8 шт.	190	2	180	2 (1 или 3)	25-40	Лист для выпечки
Пицца	195	1	190	1	20-30	Глубокий противень
Булочки	200	3	190	2	10-20	Лист для выпечки

Не нужно разогревать пустую духовку перед приготовлением блюд: Ржаной хлеб.

	Верхний/нижний нагреватель				МИН.
	t°	Уровень	t°	Уровень	
 ТАРТ	 (°C)		 (°C)		
Тарт с макаронами	180	2	180	2	40-50
Овощная запеканка	200	2	175	2	45-60
Киш	190	1	190	1	40-50
Лазанья	200	2	200	2	25-40
Каннелони	200	2	190	2	25-40
Йоркширский пудинг	220	2	210	2	20-30





Разогрейте пустую духовку перед приготовлением блюд: Йоркширский пудинг. Воспользуйтесь 6 формочками для пудинга. Используйте второй уровень духовки. Используйте решётку.

 МЯСО	Верхний/нижний нагреватель				 МИН.
	t°	Уровень	t°	Уровень	
	 (°C)		 (°C)		
Говядина	200	-	190	-	50-70
Свинина	180	-	180	-	90-120
Телятина	190	-	175	-	90-120
Английский ростбиф, низкой прожарки	210	-	200	-	44-50
Английский ростбиф, средней прожарки	210	-	200	-	51-55
Английский ростбиф, высокой прожарки	210	-	200	-	55-60
Свиная лопатка	180	2	170	2	120-150
Свиная рулька, 2 порции	180	2	160	2	100-120
Баранья нога	190	2	190	2	110-130
Вся курица	200	2	200	2	70-85
Вся индейка	180	1	160	1	210-240
Вся утка	175	2	160	2	120-150
Целый гусь	175	1	160	1	150-200
Кролик, порезанный на кусочки	190	2	175	2	60-80
Заяц, порезанный на кусочки	190	2	175	2	150-200
Целый фазан	190	2	175	2	90-120

 РЫБА	Верхний/нижний нагреватель				 МИН.
	t°	Уровень	t°	Уровень	
	 (°C)		 (°C)		
Форель/Дорада, 3-4 рыбы	190	2	175	2 (1 или 3)	40-55
Тунец/лосось, 4-6 филе	190	2	175	2 (1 или 3)	35-60





10.3 Гриль.

Разогрейте пустую духовку.
Используйте третий уровень духовки.
Установите температуру 250°C.






 ГРИЛЬ	 КГ	 МИН. 1 сторона	 МИН. 2 сторона
Стейки, 4 шт.	0,8	12-15	12-14
Стейк из говядины, 4 шт.	0,6	10-12	6-8
Колбаса, 8 шт.	-	12-15	10-12
Свиные отбивные, 4 шт.	0,6	12-16	12-14
Курица, половинка, 2 шт.	1	30-35	25-30
Шашлык, 4 шт.	-	10-15	10-12
Куриная грудка, 4 шт.	0,4	12-15	12-14
Бургер, 6 шт.	0,6	20-30	-
Филе рыбы, 4 шт.	0,4	12-14	10-12
Запеченные бутерброды, 4-6 шт.	-	5-7	-
Тост, 4-6 шт.	-	2-4	2-3

10.4 Турбо гриль.

Разогрейте пустую духовку. Установите температуру 200°C.
Используйте третий уровень духовки.

 ГРИЛЬ	 КГ	 МИН. 1 сторона	 МИН. 2 сторона
Жареный рулет из индейки	1	30-4	20-30
Курица, половинка, 2 шт.	1	25-30	20-30
Куриные ножки, 6 шт.	-	15-20	15-18
Перепела, 4 шт.	0,5	25-30	20-25
Овощная запеканка	-	20-25	-
Гребешки	-	15-20	-
Скумбрия, 2-4 шт.	-	15-20	10-15
Рыба, нарезанная колокольчиками, 4-6 шт.	0,8	12-15	8-10

10.5 Разморозка.

	 КГ	 МИН. 1 сторона	 МИН. 2 сторона	
Курица	1	100-140	20-30	Положите курицу вниз на перевернутом блюде и положите на большой тарелке. Повернуть после половины времени.
Мясо	1	100-140	20-30	Повернуть после половины времени.
	0,5	90-120		
Крем	2 x 0,2	80-100	10-15	После разморозки взбить
Форель	0,15	25-35	10-15	-
Клубника	0,3	30-40	10-20	-
Сливочное масло	0,25	30-40	10-15	-
Торт	1,4	60	60	-

10.6 Влажная выпечка с конвекцией – рекомендуемые аксессуары.






Используйте посуду и ёмкости тёмного цвета или с матовой поверхностью. Они лучше поглощают тепло, чем светлая посуда с блестящей поверхностью.

			
Поднос для пиццы	Форма для выпечки	Рамилетс	Форма для тарталеток
В тёмном цвете, матовый Ø 28 см	В тёмном цвете, матовый Ø 26 см	Керамический Ø 8 см, ↑ 5 см	В тёмном цвете, матовый Ø 28 см

10.7 Приготовление пищи с вентилятором.








Для достижения наилучших результатов следуйте рекомендациям, приведенным в таблице ниже.

		 (°C)		 МИН. 2 сторона
Сладкие булочки, 12 шт.	лист для выпечки пирожных или кастрюля	180	2	35-40
Роллы, 9 шт.	лист для выпечки пирожных или кастрюля	180	2	35-40
Пицца (замороженная), 0,35 кг	решётка	220	2	35-40
Рулет из бисквита	лист для выпечки пирожных или кастрюля	170	2	30-40
Брауни	лист для выпечки пирожных или кастрюля	180	2	30-40
Суфле, 6 шт.	керамические формочки на решётке	200	3	30-40
Бисквит для пирога	форма для тарталеток на решётке	170	2	20-30
Королевский бисквит	форма для выпечки на решётке	170	2	35-45
Вареная рыба, 0,3 кг	лист для выпечки пирожных или кастрюля	180	3	35-45
Целая рыба, 0,2 кг	лист для выпечки пирожных или кастрюля	180	3	35-45
Филе рыбы, 0,3 кг	лист для выпечки	180	3	35-45
Мясо, 0,25 кг	лист для выпечки пирожных или кастрюля	200	3	40-50
Шашлык, 0,5 кг	лист для выпечки пирожных или кастрюля	200	3	25-35
Печенье, 16 шт.	лист для выпечки пирожных или кастрюля	180	2	20-30
Миндальное печенье, 20 шт.	лист для выпечки пирожных или кастрюля	170	2	40-45
Кексы, 12 шт.	лист для выпечки пирожных или кастрюля	170	2	30-40

		 (°C)		 МИН. 2 сторона
Солёное тесто, 16 шт.	лист для выпечки пирожных или кастрюля	170	2	35-45
Песочное печенье, 20 шт.	лист для выпечки пирожных или кастрюля	150	2	40-50
Кексы, 8 шт.	лист для выпечки пирожных или кастрюля	170	2	20-30
Овощи, говядина, 0,4 кг	лист для выпечки пирожных или кастрюля	180	3	35-40
Овощной омлет	лист для выпечки	200	3	30-45
Овощи средние, 0,7 кг	керамические формочки на решётке	180	4	35-40

10.8 Информация для испытательных институтов.

Испытания в соответствии с IEC 60350-1.

			 (°C)		 МИН. 2 сторона	
Маленькое печенье, 20 шт. кусочки на листовой металл	Верхний/ нижн. обогреватель	Листовой металл	170	3	20-30	-
Шарлотка, Ø 20 см	Верхний/ нижн. обогреватель	Решётка	170	1	80-120	-
Бисквит, Ø 26 см	Верхний/ нижн. обогреватель	Решётка	170	2	35-45	-
Печенье с маслом	Верхний/ нижн. обогреватель	Листовой металл	150	3	20-35	Разогреть предварительно выпечку за 10 мин.
Тост, 4-6 шт.	Гриль	Решётка	макс.	3	1 сторона: 2-4 минуты 2 сторона: 2-3 минуты	Разогреть предварительно выпечка за 3 мин.
бургер говядина, 6 шт, 0,6 кг	Гриль	Натереть и осушить	макс.	3	20-30	Поместить решётку на третий, а мясо на второй уровни. Перевернуть блюда в середине времени готовки. Разогреть предварительно за 3 мин.

11. ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Смотрите главу о безопасности

11.1 Примечания по очистке.



Очистка
салфеткой

Очистите переднюю часть духовки мягкой тканью, смоченной тёплой водой и мягким моющим средством. Очистите и проверьте уплотнение дверцы вокруг рамы полости.

Используйте чистящий раствор для очистки металлических поверхностей.

Удалите пятна мягким моющим средством. Не используйте его на каталитическом покрытии.



Каждый день
пользования

Очищайте камеру после каждого использования. Скопление жира или другой грязи может привести к возгоранию.

Конденсат может образовываться внутри печи или на стекле дверцы. Чтобы уменьшить образование конденсата, используйте духовку за 10 минут до начала приготовления.

Не оставляйте готовые блюда в духовке более чем на 20 минут. После каждого использования протирайте камеру мягкой тканью.



Аксессуары

После каждого использования аксессуаров очищайте их и дайте им высохнуть. Для очистки используйте мягкую ткань, смоченную теплой водой и мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.

Не используйте абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями для чистки аксессуаров с антипригарным покрытием.

11.2 Способ снятия: Направляющие из листового металла/ каталитические панели

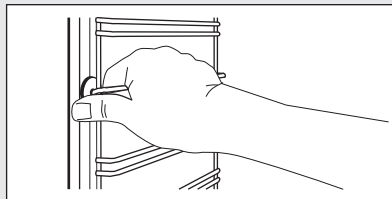
Снимите направляющие для полок/ каталитические панели, чтобы очистить духовку.

ШАГ 1

Выключите духовку и подождите, пока она остынет.

ШАГ 2

Оттяните переднюю часть направляющих пластин от боковой стенки. Удерживайте заднюю часть направляющих пластин и каталитическую панель на месте. Каталитические панели не крепятся к стенкам печи. Они могут выпасть при снятии направляющих противня.

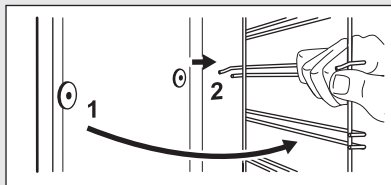


ШАГ 3

Оттяните заднюю часть направляющих пластин от боковой стенки и выньте их.

ШАГ 4

Установите направляющие в обратном порядке. Установочные штифты на телескопических направляющих должны указывать вперед.

**11.3 Очистка тиснения полости**

Процедура очистки удаляет остатки известняка из тиснения полости после обработки паром.

i Для функции True Fan Cooking PLUS мы рекомендуем выполнять процедуру очистки как минимум через каждые 5-10 циклов приготовления.

1. Налейте 250 мл белого уксуса в углубление на дне духовки. Используйте не более 6% уксуса без каких-либо добавок.
2. Дайте уксусу растворить остатки известняка при температуре окружающей среды в течение 30 минут.
3. Очистите полость теплой водой и мягкой тканью.

11.4 Работа устройства: Каталитическая очистка.

В камере есть каталитические панели. Он поглощает жир в процессе катализа.

Пятна или обесцвечивание каталитического покрытия не влияют на функцию очистки.


До каталитической очистки

Выключите духовку и подождите, пока он остынет.

Снимите все аксессуары.

Очистите дно духовки и внутреннее стекло дверцы мягкой тканью, смоченной водой и мягким моющим средством.

Очистка духовки с помощью функции каталитической очистки**ШАГ 1**

Активируйте функцию . Установите температуру 250°C и оставьте духовку включенной на 1 час.

ШАГ 2

Выключите духовку.

ШАГ 3

Когда духовка остынет, очистите камеру мягкой влажной тканью.

11.5 Способ разборки и сборки: Замок.

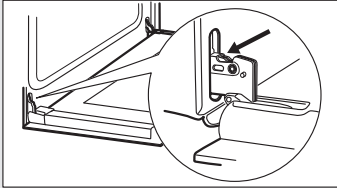
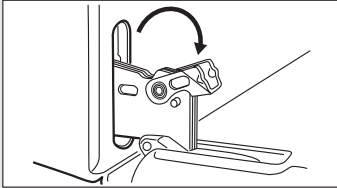
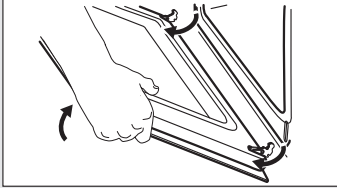
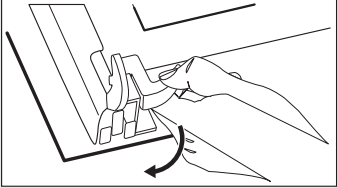
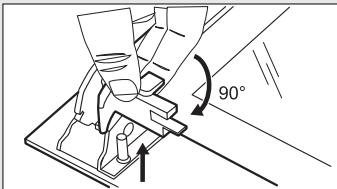
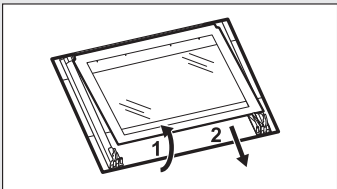
В дверце духовки два стекла. Дверцу духовки и внутренние стеклянные панели можно снять для очистки.

Чтобы разобрать стекло, прочтите инструкцию «Снятие и установка двери».

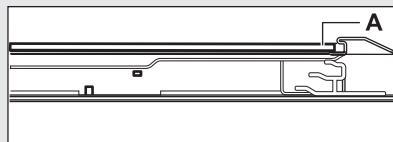
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!



Не используйте печь без стеклянных панелей.

<p style="text-align: center;">ШАГ 1</p> <p>Полностью откройте дверь и возьмитесь за обе петли.</p>	<p style="text-align: center;">ШАГ 2</p> <p>Полностью поднимите и поверните рычаги на обеих петлях.</p>
<p style="text-align: center;">ШАГ 3</p>  <p>Закройте дверцу духовки наполовину до первого открытого положения. Затем снимите дверь с держателя, подняв дверь и потянув ее на себя.</p>	<p style="text-align: center;">ШАГ 4</p>  <p>Установите дверь на устойчивую покрытую мягкой тканью поверхность и разблокируйте запорный механизм, чтобы снять внутреннее стекло.</p>
<p style="text-align: center;">ШАГ 5</p>  <p>Поверните крепления на 90° и снимите их с розетки.</p>	<p style="text-align: center;">ШАГ 6</p>  <p>Аккуратно поднимите стекло вверх и наружу.</p>
<p style="text-align: center;">ШАГ 7</p>  <p>Очистите стёкла водой и моющим средством. Тщательно протрите стёкла насухо. Не мойте стёкла в посудомоечной машине.</p>	<p style="text-align: center;">ШАГ 8</p>  <p>После очистки установите стекло и дверцу духовки.</p>

Установите обивку двери правильно (она должна защелкнуться). Убедитесь, что внутреннее стекло правильно установлено в креплении.



11.6 Замена лампы.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

⚠ Опасность поражения электрическим током. Лампа может быть горячей.

ШАГ 1	ШАГ 2	ШАГ 3
Выключить духовой шкаф. Подождать, пока остынет.	Отключить духовой шкаф от электросети.	Положите ткань на дне духовки.

Заднее освещение.

ШАГ 1	Поверните стеклянную крышку, чтобы снять ее.
ШАГ 2	Очистите стеклянную крышку.
ШАГ 3	Заменить лампочку на новую, подходящую для духовки и выдерживающую температуру до 300°C.
ШАГ 4	Установите диффузор.

12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИПРАВНОСТИ.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

⚠ Смотрите главу о безопасности

12.1 Что делать, если...

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф выключен.	Включите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается.	Текущее время не установлено.	Установите текущее время.
Духовой шкаф не нагревается.	Необходимые настройки не выполнены.	Убедитесь, что настройки правильные.
Духовой шкаф не нагревается.	Перегорел предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель продолжает перегорать, обратитесь к специалисту.

		тесь к квалифицированному электрику.
Освещение не работает.	Лампочка перегорела.	Замените лампочку.
Дисплей показывает «12.00».	Отключение электроэнергии.	Установите часы снова.
Конденсат и пар оседают на продуктах и в рабочей камере.	Продукты слишком долго находились в духовке.	После окончания процесса приготовления продукты нельзя оставлять в духовке более чем на 15-20 минут.
Нет хорошего приготовления	Вы не включили производительность, используя функцию: Приготовление True Fan Cooking PLUS	См. «Активация функции: True Fan Cooking PLUS»
Использование функции True Fan Cooking PLUS не дает хороших результатов приготовления	Вы неправильно включили функцию True Fan Cooking PLUS с помощью кнопки Plus Steam	См. «Активация функции: True Fan Cooking PLUS»
Использование функции True Fan Cooking PLUS не дает хороших результатов приготовления	Вы не заполнили тиснение полости водой	См. «Активация функции: True Fan Cooking PLUS»
Вы хотите активировать функцию True Fan Cooking, но горит индикатор кнопки Plus Steam	Работает функция True Fan Cooking PLUS	Нажмите Plus Steam, чтобы остановить функцию True Fan Cooking PLUS
Вода в углублении полости не кипит	Температура слишком низкая	Установите температуру на минимум 110С. См. главу «Советы и подсказки»
Вода выходит из полости тиснения	Слишком много воды в тиснении полости	Выключите духовой шкаф и убедитесь, что прибор остыл. Вытрите воду тряпкой или губкой. Добавьте нужное количество воды в тиснение полости. Обратитесь к специальной процедуре

12.2 Служебная информация.

Если вы не можете решить проблему самостоятельно, пожалуйста, обратитесь к продавцу или в авторизованный сервисный центр.

Данные, необходимые для обслуживания, можно найти на паспортной табличке. Фирменная табличка расположена на передней раме рабочей камеры.

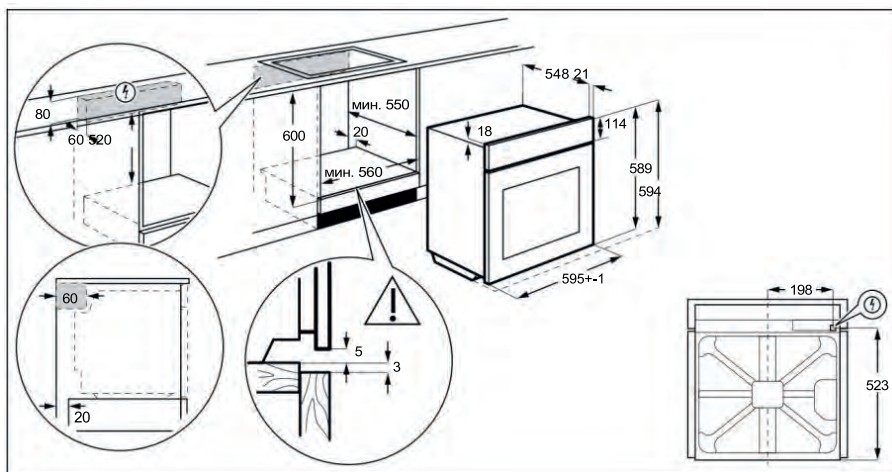
Снимите заводскую табличку с рабочей камеры.

Рекомендуем ввести данные здесь:	
Модель (МОД.)
Номер продукта (PNC)
Серийный номер (SN)

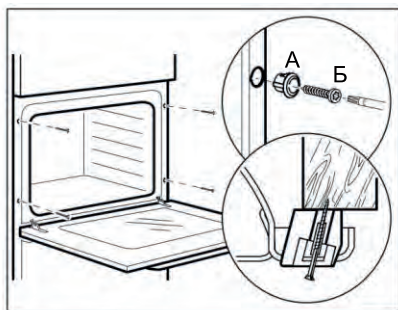
13. УСТАНОВКА

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Смотрите главу о безопасности

13.1 Встраивание



13.2 Крепление прибора к шкафу



13.3 Электрический монтаж

i Производитель не несет ответственности, если вы не соблюдаете меры предосторожности, описанные в главах по технике безопасности.

Этот прибор поставляется с сетевой вилкой и с сетевым кабелем.

13.4 Кабель

Типы кабелей, подходящие для установки или замены:

H07 RN-7, Y05 RN-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F Сечение кабеля см. в соответствии с общей мощностью на заводской табличке. Вы также можете обратиться к таблице:

Суммарная мощность (Вт)	Сечение кабеля (мм ²)
Макс 1380	3 x 0,75
Макс 2300	3 x 1
Макс 3680	3 x 1,5

Кабель заземления (зеленый/желтый кабель) должен быть на 2 см длиннее, чем фазный и нулевой кабели (синий и коричневый кабели).

14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

14.2 Технические данные

Напряжение	220 - 240 В
Частота	50/60 Гц

15. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

15.1 Энергосбережение



Печь оборудована включением функций энергосбережения во время повседневной выпечки.

Когда духовка работает, убедитесь, что дверца плотно закрыта. Не открывайте дверцу духовки слишком часто во время приготовления. Держите дверной уплотнитель чистым и на месте.

Использование металлической посуды позволяет экономить электроэнергию.

Если в этом нет необходимости, не разогревайте духовку перед выпечкой.

При приготовлении нескольких блюд максимально сокращайте интервалы между приготовлением.

Выпечка горячим воздухом. Если возможно, используйте функцию конвекции

для экономии энергии.

Остаточное тепло.

При выпечке более 30 минут уменьшите температуру духовки до минимума за 3-10 минут до окончания выпечки. Остаточное тепло в духовке позволит вам закончить выпечку.

Используйте остаточное тепло для разогрева других продуктов.


Сохранение еды теплой.


Выберите минимально возможную настройку температуры, чтобы использовать остаточное тепло и сохранить пищу теплой.

Приготовление пищи с вентилятором.

Эта функция позволяет экономить электроэнергию во время приготовления.

16. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.

Перерабатывайте материалы, отмеченные символом . Поместите упаковку устройства в подходящий контейнер для переработки. Позаботьтесь о переработке отходов электрического и электронного оборудования, чтобы защитить окружающую среду и здоровье человека.

Нельзя выбрасывать приборы, отмеченные символом , вместе с бытовыми отходами. Верните изделие в местный пункт утилизации или обратитесь в соответствующие муниципальные органы.

Дата изготовления изделия указана в его серийном номере, где первая цифра номера соответствует последней цифре года изготовления, а вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 84512345 означает, что изделие изготовлено на сорок пятой неделе 2018 года.

Импортер: ООО «Электросервис и Ко», Республика Беларусь, 220105, г. Минск, пр. Независимости, 179, пом. 17-1.

www.electrolux.com/shop

