Thinking of you
Electrolux

EOG92100

RU ДУХОВОЙ ШКАФ	ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	2
UK ДУХОВА ШАФА	ІНСТРУКЦІЯ	28

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ 3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ 4
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ 7
4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ 7
5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ 8
6. ФУНКЦИИ ЧАСОВ 10
7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ 10
8. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ 11
9. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ 11
10. УХОД И ОЧИСТКА 17
11. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ 19
12. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ 20
13. УСТАНОВКА 21

МЫ ДУМАЕМ О ВАС

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

Добро пожаловать в Electrolux!

На нашем веб-сайте Вы сможете:



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



Зарегистрировать свое изделия для улучшения обслуживания:
www.RegisterElectrolux.com



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

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.
При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию.
Данная информация находится на табличке с техническими данными. Модель, код изделия (PNC), серийный номер.

Внимание / Важные сведения по технике безопасности.

Общая информация и рекомендации

Информация по защите окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством. Производитель не несет ответственность за травмы и повреждения, полученные/вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Позаботьтесь о том, чтобы данное руководство было у Вас под рукой на протяжении всего срока службы прибора.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

⚠ **ВНИМАНИЕ!**
Существует риск удушья, получения травм или стойких нарушений нетрудоспособности.

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором. Запрещается оставлять детей в возрасте до 3 лет без присмотра вблизи прибора.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Если прибор оснащен функцией «Защита от детей», рекомендуется включить эту функцию.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

1.2 Общие правила техники безопасности

- Установка прибора и замена кабеля должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Во время работы прибора его внутренняя камера сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора. Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Перед выполнением операций о очистке и уходу отключите прибор от сети электропитания.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.
- В соответствии с правилами монтажа должен быть обеспечен метод разъединения цепи.
- В случае повреждения шнура питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с равнозначной квалификацией.
- Перед тем, как менять лампочку, убедитесь, что прибор отключен от электропитания, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.

2. ⚠ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Данный прибор подходит для следующих рынков: RU UA

2.1 Установка

⚠ **ВНИМАНИЕ!**
Установка прибора должна производиться только квалифицированным персоналом.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по установке.
- Прибор имеет большой вес: соблюдайте предосторожность при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Убедитесь, что мебель под прибором и рядом с ним надежно закреплена.
- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся по обе стороны прибора, должны иметь ту же высоту.

Подключение к электросети

ВНИМАНИЕ!
Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор необходимо заземлить.
- Убедитесь, что указанные на табличке с техническими данными параметры электропитания соответствуют параметрам электросети. В противном случае обратитесь к электрику.
- Для подключения прибора необходимо использовать установленную надлежащим образом электробезопасную розетку.
- Не используйте тройники и удлинители.
- Позаботьтесь о том, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь в сервисный центр или к электрику.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только по окончании установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке электропитания имеется свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Не тяните за кабель электропитания для отключения прибора от электросети. Всегда беритесь за вилку сетевого кабеля.
- Используйте только подходящие устройства для изоляции: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители, выкручивающиеся из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и замыкатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

Подключение к газовой магистрали

- Все газовые подключения должны производиться квалифицированным специалистом.
- Перед выполнением установки убедитесь, что параметры местной газораспределительной сети (тип и давление газа) совместимы с настройками прибора.
- Убедитесь, что вокруг прибора имеется достаточная вентиляция.
- Данные о подводе газа приведены на табличке с техническими данными.
- Данный прибор не соединяется с вытяжным устройством, удаляющим продукты горения. Удостоверьтесь, что подключение прибора производится в соответствии с действующими правилами. Уделите особое внимание обеспечению надлежащей вентиляции.

2.2 Использование

ВНИМАНИЕ!
Существует риск травмы, ожога, поражения электрическим током или взрыва.

- Используйте данный прибор в бытовых помещениях.
- Не вносите изменения в параметры данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия ничем не загорожены.
- Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками; не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не используйте прибор в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.
- При работе прибора его дверца должна быть закрыта.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. Использование ингредиентов,

содержащих алкоголь, может привести к образованию воздушно-спиртовой смеси.
- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Не помещайте на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся вещества или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.

ВНИМАНИЕ!
Существует риск повреждения прибора.

- Для того, чтобы избежать повреждения и изменения цвета эмали:

  – не помещайте посуду или другие предметы непосредственно на дно прибора.

  – не кладите алюминиевую фольгу непосредственно на дно прибора.

  – Не наливайте в нагретый прибор воду.

  – Не храните в приборе после окончания приготовления влажную посуду и продукты.

  – Соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали не влияет на производительность прибора. Оно не является дефектом с точки зрения закона о гарантийных обязательствах.
- Для приготовления тортов, содержащей большое количество влаги, используйте противень для жарки. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.
- Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.

2.3 Уход и очистка

ВНИМАНИЕ!
Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца имеет большой вес!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральное моющее средство. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.
- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.

2.4 Внутреннее освещение

- В приборе используется модуль подсветки или галогеновая лампа, предназначенная только для бытовых приборов. Не используйте их для освещения дома.

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность поражения электрическим током.

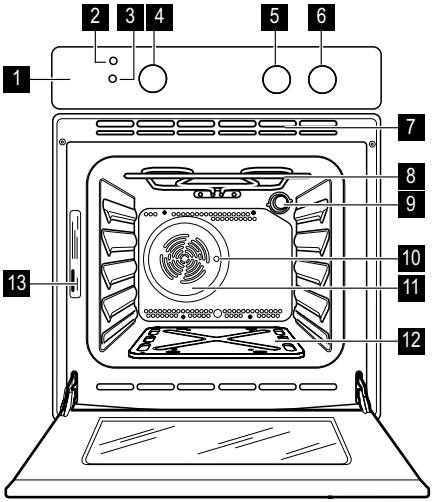
- Перед заменой лампы отключите электропитание прибора.
- Используйте только лампы той же спецификации.

2.5 Утилизация

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность травмы или удушья.

- Для получения информации о том, как надлежит утилизировать данный прибор, обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от электросети.
- Отрежьте и утилизируйте кабель электропитания.
- Расплющите наружные газовые трубы.
- Удалите защелку дверцы, чтобы предотвратить риск ее запирания при попадании внутрь прибора детей и домашних животных.

3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ



1 Панель управления
2 Индикатор мощности
3 Индикатор функции гриля
4 Ручка управления газовым духовым шкафом
5 Ручка выбора режима духового шкафа
6 Таймер
7 Вентиляционные отверстия для вентилятора охлаждения
8 Гриль
9 Лампа освещения духового шкафа
10 Отверстие для вертела
11 Вентилятор
12 Нижняя панель камеры духового шкафа
13 Табличка с техническими данными

3.1 Принадлежности для духового шкафа

- **Решетка**

  Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.

- **Противень для выпечки с алюминиевым покрытием**

  Для тортов и печенья.

- **Вертел**

  Жарка больших кусков мяса и птицы.

4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

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

4.1 Первая чистка

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

См. Главу «Уход и очистка».

4.2 Предварительный нагрев

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

1. Выберите режим и задайте максимальную температуру.
2. Дайте прибору поработать примерно 60—90 минут.
3. Выберите режим и задайте максимальную температуру.
4. Дайте прибору поработать примерно 5—10 минут.

Принадлежности при этом могут нагреться сильнее, чем при обычном использовании. Из прибора может появиться неприятный запах или дым. Это нормально. Убедитесь, что в помещении имеется достаточная циркуляция воздуха.

Дайте духовому шкафу остыть. Смочите мягкую тряпку теплой водой с мягким моющим средством и протрите камеру духового шкафа.

5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

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

5.1 Режимы духового шкафа

Режим духового шкафа		Применение
0	Положение «Выкл»	Прибор выключен.
	Лампа освещения духового шкафа	Включение лампы освещения духового шкафа без использования каких-либо режимов приготовления.
	Электрический гриль с вертелом	Приготовление мяса на гриле, включая приготовление шашлыка и некрупных кусков мяса.
	Диапазон изменения температуры	Регулировка температуры электрического гриля от минимума (примерно 50ºC) до максимума (примерно 200ºC).
	Выпекание в режиме «Горячий воздух»	Одновременное выпекание на более чем одном уровне духового шкафа. Также используется для подсушивания продуктов. Может использоваться в комбинации с горелкой духового шкафа.

5.2 Индикатор мощности

Индикатор включения загорается только при повороте ручки выбора режима газового духового шкафа.

5.3 Ручка управления газовым духовым шкафом

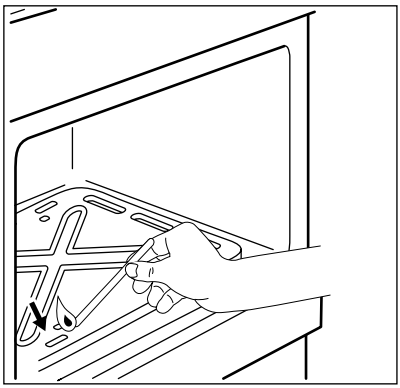
Символ	Функция
●	Горелка духового шкафа отключена
мин - 240	Диапазон изменения температуры.

5.4 Приготовление в газовом духовом шкафу

Розжиг газовой горелки духового шкафа

1. Откройте дверцу духового шкафа.
2. Нажмите на ручку управления и поверните ее в положение ✲ . Удерживайте ее нажатой в течение нескольких секунд, но не более 15 секунд. Не отпускайте ее, пока не появится пламя.

Ручной розжиг:



При временном отсутствии электропитания.

1. Откройте дверцу духового шкафа.
2. Поднесите пламя к отверстию в нижней части камеры духового шкафа.
3. Одновременно нажмите на регулятор управления газовым духовым шкафом и поверните его против часовой стрелки до значения максимальной температуры.
4. После появления пламени удерживайте ручку в нажатом положении около 15 секунд.

Следите за пламенем, выходящим из отверстия внизу камеры духового шкафа.

Если горелка духового шкафа не загорается или если она случайно погасла

1. Отпустите ручку управления и поверните ее в положение «Выкл».
2. Оставьте дверцу духового шкафа открытой.
3. Через одну минуту попробуйте зажечь горелку снова.

После розжига:

1. Отпустите ручку управления духового шкафа.
2. Закройте дверцу духового шкафа.
3. Поверните ручку управления газового духового шкафа до необходимой температуры.

Предохранительное устройство духового шкафа

Газовый духовой шкаф оснащен термопарой. Она прекращает подачу газа, если пламя гаснет.

Электрический гриль с вертелом (если имеется) нельзя использовать одновременно с газовым духовым шкафом.

5.5 Использование режима конвекции

ВНИМАНИЕ!
Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.

Газовая горелка нагревает воздух внутри духового шкафа. Вентилятор создает циркуляцию горячего воздуха, обеспечивая равномерную температуру.

1. Разожгите горелку газового духового шкафа (см. раздел «Использование газового духового шкафа»).
2. Когда горелка зажжется, поверните переключатель режимов духового шкафа в положение .

Вентилятор духового шкафа включится приблизительно через 10 минут после начала приготовления.

5.6 Малый гриль

1. Поверните ручку выбора режима духового шкафа по часовой стрелке на . Символ на ручке выбора режима отражает диапазон температур от минимальной (около 50ºC до максимальной (около 200°C).
2. Выбирайте уровень решетки и противня для гриля в соответствии с толщиной приготавливаемого куска Для сокращения времени приготовления кладите продукты ближе к верхнему нагревательному элементу гриля, а для увеличения этого времени - дальше от него.

– Большую часть продуктов следует помещать на решетку, установленную на противне гриля, чтобы обеспечить максимальную циркуляцию воздуха и обеспечить стекание жира и соков. Такие продукты, как рыбу, печень и почки можно при желании класть непосредственно на противень для гриля.

– Перед приготовлением на гриле продукты следует тщательно высушить для уменьшения брызг. Постное мясо и рыбу следует полить небольшим количеством растительного или расплавленного сливочного масла, чтобы обеспечить наличие в них влаги во время приготовления.
– При приготовлении мяса на гриле такие гарниры, как помидоры и грибы, можно положить под решетку.
– При приготовлении тостов следует использовать верхний уровень.
– При необходимости куски следует переворачивать.

5.7 Индикатор функции гриля

Индикатор гриля (см. Раздел «Описание изделия») загорается при выборе) режима приготовления на гриле. Индикатор гаснет, когда духовой шкаф прогревается до заданной температуры. Затем он будет циклически гаснуть и загораться, указывая на поддержание заданной температуры.

6. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

6.1 Таймер

Используйте его, чтобы задать время обратного отсчета для выбранного Вами режима духового шкафа.

Эта функция не влияет на работу духового шкафа.

1. Поверните ручку таймера до упора, а затем установите ее на нужное значение времени.
2. По истечении заданного периода времени раздастся звуковой сигнал.

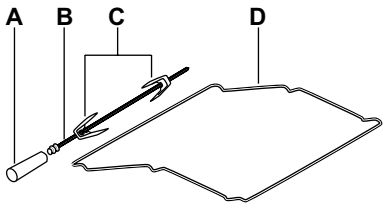
7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

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

7.1 Вертел

ВНИМАНИЕ!
Будьте осторожны при использовании вертела. Вилки и шпажка вертела имеют острые концы. Существует опасность получения травмы.

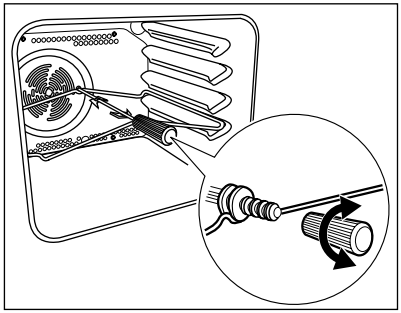
ВНИМАНИЕ!
При извлечении вертела используйте кухонные рукавицы. Вертел и гриль имеют высокую температуру. Существует опасность получения ожогов.



A) Рукоятка
B) Шпажка вертела
C) Вилки
D) Рама вертела

1. Вставьте ручку вертела в шпажку вертела.
2. На самый нижний уровень установите сотейник.

3. Вставьте раму вертела на второй уровень снизу.
4. Установите первую вилку на вертел, затем насадите мясо на вертел и установите вторую вилку.
5. Затяните вилки с помощью винтов.
6. Установите кончик вертела в отверстие для вертела. См. Раздел «Описание изделия».
7. Положите переднюю часть вертела на раму вертела.



8. Снимите рукоятку вертела.
9. Поверните ручку выбора режимов духового шкафа в положение . Вертел начнет вращаться.
10. Установите требуемую температуру. См. Таблицы для приготовления пищи.

8. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

8.1 Вентилятор охлаждения

Когда прибор включен, вентилятор включается автоматически, чтобы охлаждать поверхности прибора. При выключении прибора вентилятор продолжает работать до тех пор, пока температура внутри прибора не опустится.

8.2 Предохранительный термостат

Неправильная эксплуатация или неисправность какого-либо компонента может привести к опасному перегреву прибора. Для предотвращения этого духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, при необходимости отключающим электропитание. При снижении температуры духовой шкаф снова включается; включение происходит автоматически.

9. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- В приборе предусмотрено четыре уровня установки противней. Уровни установки противней отсчитываются от дна прибора.
- Прибор оснащен специальной системой для циркуляции воздуха и постоянной переработки пара. Эта система позволяет готовить под воздействием пара и получать хорошо прожаренные, хрустящие снаружи и мягкие внутри блюда. Она позволяет сократить время приготовления и потребление электроэнергии до минимума.
- Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы может конденсироваться влага. Это нормально. Всегда отходите от прибора при открывании дверцы во время приготовления. Для уменьшения конденсации прогрейте прибор в течение 10 минут перед началом приготовления.

- Всегда вытирайте влагу после каждого использования прибора.
- Запрещается помещать какие-либо предметы непосредственно на дно прибора и закрывать его компоненты алюминиевой фольгой во время приготовления. Это может изменить результаты приготовления и повредить эмалевое покрытие.

9.1 Приготовление выпечных блюд

- Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 времени приготовления.
- При одновременном использовании двух противней для выпекания оставляйте между ними пустой уровень.

9.2 Приготовление мяса и рыбы

- При приготовлении очень жирных блюд используйте противень для жарки во избежание образования пятен, удаление которых может оказаться невозможным.
- По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его – тогда оно останется сочным.
- Во избежание образования чрезмерного количества дыма при жарке мяса налейте немного воды в противень для жарки. Во избежание конденсации дыма доливайте воду в противень для сбора жира по мере испарения воды.

9.3 Время приготовления

Время приготовления зависит от типа приготовляемых продуктов, их консистенции и количества.
Приступая к использованию прибора, следите за ходом приготовления. Подберите оптимальные настройки (мощность нагрева, время приготовления и т.д.) для кухонной посуды, своих рецептов, количества продуктов.

9.4 Таблица выпечки и жарки

ПИРОГИ И ТОРТЫ

БЛЮДО	Режим конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]		
Изделия из взбитого теста	3	160	45 - 60	В форме для выпечки
Песочное тесто	3	160	20 - 30	В форме для выпечки
Сырный сливочный торт	1	160	70 - 80	В двух 26 см формах для выпечки на решетке
Яблочный торт (яблочный пирог)	2 (лев. +прав.)	160	80 - 100	В двух формах для выпечки диаметром 20 см на решетке 1)
Штрудель	2	150	60 - 80	В глубоком противне
Пирог с джемом	2 (лев. +прав.)	165	30 - 40	В форме для выпечки диаметром 26 см
Бисквит	2	160	50 - 60	В форме для выпечки диаметром 26 см
Рождественский торт / торт с большим количеством фруктов	2	150	90 - 120	В форме для выпечки диаметром 20 см 1)
Сливовый торт	2	160	50 - 60	В форме для хлеба 1)

БЛЮДО	Режим конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]		
Небольшие пирожные – в одном противне	3	140 - 150	20 - 30	В глубоком противне
Небольшие пирожные – на двух противнях	2 и 4	140 - 150	25 - 35	В глубоком противне
Бисквиты / полоски из теста – один противень	3	140 - 150	30 - 35	В глубоком противне
Бисквиты / полоски из теста – два противня	2 и 4	140 - 150	35 - 40	В глубоком противне
Безе	3	120	80 - 100	В глубоком противне
Булочки	3	180	15 - 20	В глубоком противне[1)]
Эклеры	3	170	25 - 35	В глубоком противне
Открытые пироги	2	170	45 - 70	В форме для выпечки диаметром 20 см
Торт из сочных фруктов	2	150	110 - 120	В форме для выпечки диаметром 24 см
Бисквитный торт	1	160	50 - 60	В форме для выпечки диаметром 20 см[1)]

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

ХЛЕБ И ПИЦЦА

БЛЮДО	Режим конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]		
Белый хлеб	1	190	60 - 70	1–2 шт. по 500 г/шт[1)]
Ржаной хлеб	1	180	30 - 45	В форме для хлеба
Пицца	1	230 - 250	10 - 20	В глубоком противне или в противне для жарки[1)]
Сконы (пшеничные или ячменные лепешки)	3	190	10 - 20	В глубоком противне[1)]

1) Предварительный прогрев 10 минут.

ФЛАНЫ (ОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА)

БЛЮДО	Режим конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]		
Открытый пирог с макаронными изделиями	2	180	40 - 50	В форме
Флан с овощами (открытый пирог с овощами)	2	175	45 - 60	В форме
Киш (открытый пикантный пирог с начинкой)	1	180	50 - 60	В форме[1)]
Лазанья	2	180 - 190	25 - 40	В форме[1)]
Каннелони	2	180 - 190	25 - 40	В форме[1)]

[1)] Предварительный прогрев 10 минут.

МЯСО

БЛЮДО	Режим конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]		
Говядина	2	190	50 - 70	На решетке
Свинина	2	180	90 - 120	На решетке
Телятина	2	175	90 - 120	На решетке
Английский ростбиф с кровью	2	200	50 - 60	На решетке
Английский ростбиф средней прожаренности	2	200	60 - 70	На решетке
Английский ростбиф, хорошо прожаренный	2	200	70 - 75	На решетке
Свиная лопатка	2	170	120 - 150	Со шкуркой
Свиная рулька	2	160	100 - 120	Две штуки
Баранина	2	175	110 - 130	Нога
Цыпленок	2	200	70 - 85	Целиком
Индейка	2	160	210 - 240	Целиком
Утка	2	220	120 - 150	Целиком
Гусь	1	160	150 - 200	Целиком
Кролик	2	175	60 - 80	Разрезанный на куски

БЛЮДО	Режим конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]		
Заяц	2	175	150 - 200	Разрезанный на куски
Фазан	2	175	90 - 120	Целиком

РЫБА

БЛЮДО	Режим конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]		
Форель / морской лещ	2	175	40 - 55	3-4 рыбы
Тунец / лосось	2	175	35 - 60	4-6 кусочков филе

9.5 Приготовление в газовом духовом шкафу

Время не включает период разогрева духового шкафа.
Всегда предварительно разогревайте пустой духовой шкаф в течение 10 минут.

Вес (кг)	БЛЮДО	Приготовление в газовом духовом шкафу		Продолжительность приготовления в минутах	Примечания
		Темп. (°C)	уровень		
	МЯСО И ПТИЦА				
1	Говядина с костями	мин.	2 или 3	40	
1	Говядина без костей	190	2 или 3	50	
1	Баранина	мин.	2 или 3	40 - 50	
1	Свинина	175	2 или 3	50	
1,2	Цыпленок/кролик	210	2 или 3	70 - 80	
1	Утенок	190	2 или 3	80	
1	Индейка	180	2 или 3	60	
0,5	Запеканки	мин.	2 или 3	150	
1	Запеченные овощи	мин.	2	—	изменяется в зависимости от вида овощей
	ВЫПЕЧКА				

Вес (кг)	БЛЮДО	Приготовление в газовом духовом шкафу		Продолжительность приготовления в минутах	Примечания
		Темп. (°C)	уровень		
	Французский фрукт. пирог	165	2	35	
	Фруктовый пирог	мин.	2 или 3	35	
	Сосиски в тесте	180	2 или 3	20	
	Заварные пирожные	190	2 или 3	25 - 30	
	Волованы	175	2 или 3	15	
	Пирог с джемом	180	2 или 3	30 - 40	в 26 см алюминиевой форме для выпечки на решетке
	ПУДИНГИ				
	Нежный омлет на водяной бане	мин.	2 или 3	60 - 75	
	ПИРОГИ И ТОРТЫ				
	Торт из сочных фруктов	мин.	2 или 3	150 - 170	в форме диаметром 20 см для выпечки на решетке
	Простой фруктовый пирог	мин.	2 или 3	150	
	Мадера	мин.	2 или 3	105 - 120	
	Небольшой торт	мин.	3	30 - 40	
	Имбирный кекс	мин.	3	35 - 45	
	ХЛЕБ				
0,5	Хлеб	190	2 или 3	40 - 50	в противне для выпечки (с алюминиевым покрытием)
1	Хлеб	190	2 или 3	50 - 60	в противне для выпечки (с алюминиевым покрытием)
	Рулеты и булочки	180	2 или 3	15 - 20	
	Печенье	180	2 или 3	25 - 35	

9.6 Малый гриль

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

	Количество		Малый гриль		Время приготовления [мин]	
БЛЮДО	Штук	[г]	Положение противня	Темп. [°C]	Первая сторона	Вторая сторона
Вырезка	4	800	4	макс.	12 - 15	12 - 14
Бифштекс	4	600	4	макс.	10 - 12	6 - 8
Сосиски	8	-	4	макс.	12 - 15	10 - 12
Свиные отбивные	4	600	4	макс.	12 - 16	12 - 14
Цыпленок (разрезанный пополам)	2	1000	4	макс.	30 - 35	25 - 30
Кебабы	4	-	4	макс.	10 - 15	10 - 12
Грудка цыпленка	4	400	4	макс.	12 - 15	12 - 14
Гамбургер	6	600	4	макс.	20 - 30	-
Куски рыбного филе	4	400	4	макс.	12 - 14	10 - 12
Поджаренные сэндвичи	4 - 6	-	4	макс.	5 - 7	-
Тосты	4 - 6	-	4	макс.	2 - 4	2 - 3

9.7 Вертел

Перед началом приготовления прогрейте пустой духовой шкаф в течение примерно 10 минут.

БЛЮДО	[г]	Положение противня	Темп. [°C]	Время приготовления [мин]
Птица	1000	2	макс.	50 – 60
Жаркое	800	2	макс.	50 – 60

10. УХОД И ОЧИСТКА

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

- Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной теплой водой с моющим средством.
- Для очистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Камеру духового шкафа следует очищать после каждого использования. Накопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию. При приготовлении на сковороде-гриль этот риск увеличивается.
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования все принадлежности для духового шкафа следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с моющим средством.

- Если у вас есть принадлежности с антипригарным покрытием, для их чистки не следует использовать агрессивные средства, предметы с острыми краями или посудомоечную машину. Они разрушают антипригарное покрытие.

Модели из нержавеющей стали или алюминия:
Очистку дверцы духового шкафа можно производить только влажной губкой. Протрите ее насухо мягкой тряпкой.
Никогда не используйте абразивные средства, металлические губки или средства, содержащие кислоты, т.к. они могут повредить поверхность духового шкафа. Выполняйте чистку панели управления духового шкафа с соблюдением аналогичных предосторожностей.

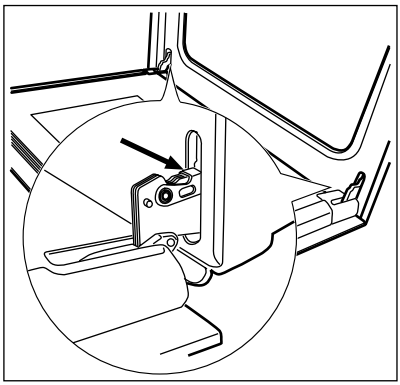
10.1 Почистите уплотнение дверцы

- Регулярно проверяйте состояние уплотнения дверцы. Уплотнение дверцы проходит по периметру рамки камеры духового шкафа. В случае повреждения уплотнения дверцы не используйте прибор. Обращайтесь в сервисный центр.
- Для очистки уплотнения дверцы ознакомьтесь с общей информацией о чистке прибора.

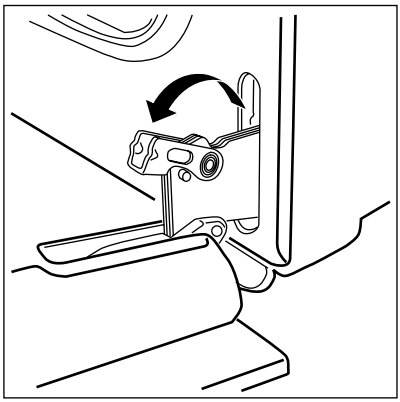
10.2 Очистка дверцы духового шкафа

Дверца духового шкафа снимается для чистки.

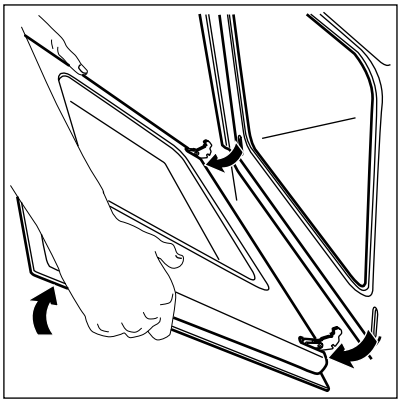
Снятие дверцы духового шкафа



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



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



3. Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (наполовину). Затем вытяните дверцу вперед из ее гнезда. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань.

Вымойте дверцу духового шкафа водой с мылом. Тщательно вытрите дверцу духового шкафа.
Завершив чистку, установите дверцу духового шкафа на место. Для установки дверцы духового шкафа повторите описанные выше действия в обратной последовательности.

10.3 Лампа освещения духового шкафа

ВНИМАНИЕ!
При замене лампы освещения духового шкафа будьте осторожны. Существует опасность поражения электрическим током.

Прежде чем заменять лампу освещения духового шкафа:

- Выключите духовой шкаф.
- Извлеките предохранители из электрощита или отключите рубильник.

Положите ткань на дно духового шкафа для предотвращения повреждения лампы освещения и плафона.

1. Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.
2. Очистите стеклянный плафон от грязи.
3. Замените лампу освещения духового шкафа подходящей лампой с жаростойкостью 300°C.

   Используйте лампу освещения духового шкафа того же типа.
4. Установите плафон.

11. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ...

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

Неисправность	Возможная причина	Решение
Прибор не работает.	Прибор не включен.	Включите прибор. См. Главу «Ежедневное использование».

Неисправность	Возможная причина	Решение
Прибор не работает.	Сработал автоматический прерыватель на электрощите.	Проверьте предохранитель. В случае повторного срабатывания предохранителя обратитесь к квалифицированному электрику.
Не работает освещение духового шкафа.	Лампа освещения духового шкафа неисправна.	Замените лампу освещения духового шкафа.
На продуктах и внутри камеры духового шкафа образуются пар и конденсат.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	По окончании приготовления не держите блюда в духовом шкафу более 15-20 минут.
Пламя гаснет сразу после розжига.	Термопара недостаточно нагрелась.	После появления пламени подержите ручку нажатой около 15 секунд.

Если самостоятельно справиться с проблемой не удается, обратитесь к продавцу или в сервисный центр.
Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке внутренней камеры прибора.

Рекомендуем записать их здесь:

Модель (MOD.) .....

Код изделия (PNC) .....

Серийный номер (S.N.) .....

12. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Полная мощность

Электроэнергия:	1,7 кВт
Газ:	G20 (2H) 20 мбар = 2,7 кВт
	G30/G31 (3 B/P) 30/30 мбар = 2,5 кВт
	G20 (2H) 13 мбар = 2,5 кВт (только для России)
Электропитание:	230 В ~ 50 Гц
Категория:	II2H3B/P
Подвод газа:	G20 (2H) 20 мбар
Прибор класса	3

12.1 Горелка газового духового шкафа

Тип газа	Отметка форсунки	Номинальная мощность газовой горелки	Номинальный расход газа	Пониженная мощность газовой горелки	Диаметр обводного клапана	Номинальное давление газа
	1/100 мм	кВт	г/час	кВт	(1/100 мм)	мбар
Природный газ	114	2,7	-	1,0	Станд.	20
Сжиженный газ (G30/ G31)	078	2,5	182	1,0	52	30/30
Природный газ (G20) (только для России)	124	2,5	-	1,0	Станд.	13

13. УСТАНОВКА

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

13.1 Меры безопасности при установке

Представленные инструкции по установке предназначены только для сертифицированных специалистов!

ВНИМАНИЕ!
Установка, подключение и обслуживание прибора должны проводиться только квалифицированными специалистами по электро- и газоснабжению. Если Вы не воспользуетесь услугами таких специалистов, в случае выхода прибора из строя гарантия будет недействительной. Соблюдайте приведенные в данном руководстве пользователя последовательности действий и инструкции по эксплуатации и обслуживанию газовых и электрических приборов.

ВНИМАНИЕ!
Перед выполнением установки убедитесь, что параметры местной газораспределительной сети (тип и давление газа) совместимы с настройками прибора.

ВНИМАНИЕ!
Параметры настройки данного прибора указаны на наклейке или табличке с техническими данными.

ВНИМАНИЕ!
Изготовитель снимает с себя всякую ответственность в случае проведения установки с нарушением инструкций, приведенных в настоящем руководстве.

Среда установки:

- Данный прибор не соединяется с вытяжным устройством.
- Установка прибора разрешена только в помещении с достаточной вентиляцией.
- Держите открытыми отверстия для естественной вентиляции или установите подвесную вытяжку.
- В мебели, куда встраивается прибор, должна быть предусмотрена прорезь площадью не менее 130 см².

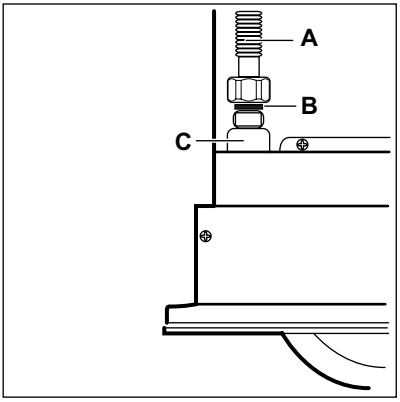
Использование газового прибора для приготовления пищи приводит к выделению тепла и влаги в помещении, в котором он установлен. Обеспечьте надлежащую вентиляцию кухни: держите открытыми отверстия для естественной вентиляции или установите устройство механической вытяжки (вытяжной вентилятор). При продолжительной и интенсивной эксплуатации прибора необходима дополнительная вентиляция (например, открытое окно или переключение механической вытяжки, если она имеется, на более более высокий уровень мощности).

13.2 Подключение к газовой магистрали

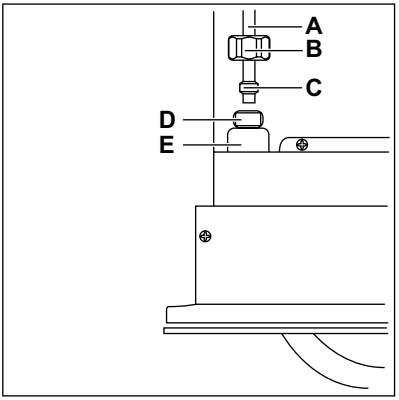
Линия подвода газа находится на задней стороне панели управления.

ВНИМАНИЕ!
Не используйте гибкие резиновые подводки!

ВНИМАНИЕ!
Перед подключением газа необходимо отключить вилку шнура питания от розетки питания либо отключить предохранитель на электрощите. Закройте основной вентиль линии подвода газа.



A) Гибкая металлическая подводка
B) Прокладка
C) Подвод газа



A) Жесткая металлическая подводка
B) Гайка
C) Уплотнительная линза
D) Штуцер/муфта с внутренней резьбой
E) Подвод газа

1. Не задвигайте духовой шкаф на его место во встроенной мебели до отказа (оставьте около 30 см).

   Существует два вида подключения.

   a) Подключение гибкой металлической подводкой (не более 2 м):
   - Поместите прокладку из комплекта поставки между подводкой и трубой подачи газа.
   - Подключите подводку к трубе подвода газа диаметром 1/2 дюйма.

   b) Подключение жесткой металлической подводкой (мягкая медь, диаметр не менее 8 мм):

- Наверните муфту и уплотнительную линзу на трубу подачи газа при помощи входящего штуцера/муфты с внутренней резьбой (в комплект не входит).
- Подключите подводку к трубе подачи газа.

2. Для затягивания гаек используйте гаечный ключ на 22 мм.

   Не гните трубы подачи газа. Не прикладывайте силу к элементам системы подачи газа.

ВНИМАНИЕ!
Не используйте пламя для обнаружения утечек!

3. Полностью задвиньте духовой шкаф на его место во встроенной мебели. Соблюдайте указания из Раздела «Встраивание прибора».
4. Как следует загерметизируйте место подключения. Для проверки используйте прибор для обнаружения утечек.

ВНИМАНИЕ!
Не прижимайте трубу подачи газа и подводку при задвигании духового шкафа на его место во встроенной мебели.

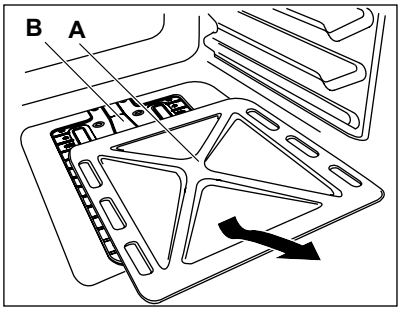
ВНИМАНИЕ!
Только для России: данный прибор работает на природном газе G20 20 мбар. Перед подключением газа важно произвести настройку на подходящий тип газа (G20 13 мбар). Обратитесь к разделу инструкции «Переоборудование на различные типы газа».

13.3 Переоборудование на различные типы газа

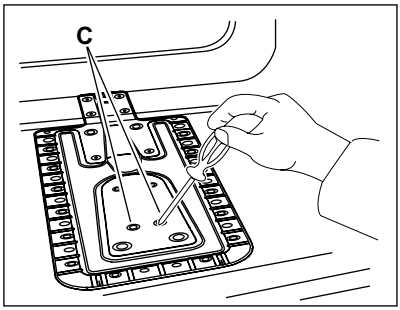
ВНИМАНИЕ!
Переоборудование на другие типы газа должно выполняться только специалистом авторизованного сервисного центра.

Этот прибор предназначен для работы на природном газе G20 20 мбар. Допускается использование другого типа газа при условии установки соответствующих инжекторов (см. Главу «Технические данные горелки газового духового шкафа»).
Расход газа регулируется в соответствии с потребностями.

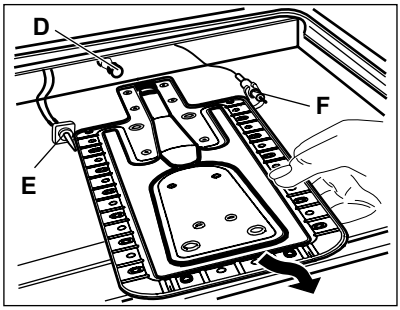
Замена инжектора горелки газового духового шкафа:



1. Снимите нижнюю панель камеры духового шкафа (**A**), чтобы открыть доступ к горелке (**B**).



2. Отвинтите два винта (**C**), которые удерживают газовую горелку духового шкафа.



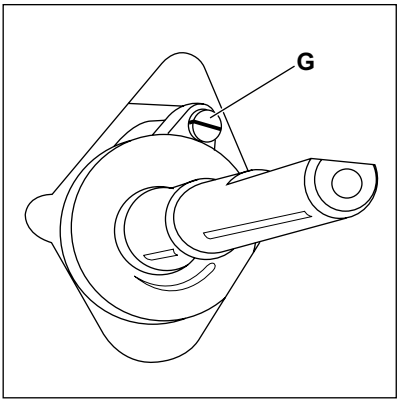
3. Осторожно снимите горелку духового шкафа с держателя инжектора (**D**).

   Плавно переместите ее влево. Убедитесь, что втулка горелки духового шкафа находится в сопле горелки. Не прилагайте усилия к проводу, идущему к разъему свечи зажигания (**F**) и к проводу термопары (**E**).
4. Выверните инжектор газовой горелки (**D**) с помощью торцевого ключа на 7 мм и извлеките его. Замените инжектор на другой (См. Таблицу «Технические данные горелки газового духового шкафа»).
5. Соберите газовую горелку духового шкафа в обратной последовательности.
6. Замените идентификационную наклейку типа газа, расположенную рядом с трубой подачи газа, на наклейку, соответствующую новому типу используемого газа (поставляется вместе с комплектом инжекторов).

ВНИМАНИЕ!
Горелка духового шкафа не требует регулировки подачи первичного воздуха.

Регулировка минимального уровня пламени газовой горелки духового шкафа

1. Выньте вилку сетевого кабеля из розетки.
2. Поверните ручку в положение, соответствующее минимальному пламени, и снимите ее.
3. Отрегулируйте положение регулировочного винта **G**) с помощью тонкой отвертки.



Изменение типа газа	Регулировка положения регулировочного винта
с природного газа на сжиженный газ	завинтите регулировочный винт до упора
со сжиженного газа на природный газ	поверните регулировочный винт против часовой стрелки примерно на 1/2 оборота.

Только для России:

с жидкого газа на природный газ 13 мбар	поверните регулировочный винт против часовой стрелки примерно на 3/4 оборота.
с природного газа 20 мбар на природный газ 13 мбар	поверните регулировочный винт против часовой стрелки примерно на 1/4 оборота.

4. Установите ручку управления газовым духовым шкафом.
5. Вставьте вилку шнура питания в розетку сети электропитания.

ВНИМАНИЕ!
Вставлять вилку шнура питания в розетку следует только после установки всех деталей на свои места.

6. Зажгите горелку газового духового шкафа (см. Раздел «Приготовление блюд в газовом духовом шкафу – розжиг горелки газового духового шкафа»).
7. Поверните ручку управления газовым духовым шкафом в положение «240» и дайте духовому шкафу прогреться не менее 10 минут.
8. Поверните ручку управления газовым духовым шкафом из положения «240» в минимальное положение.

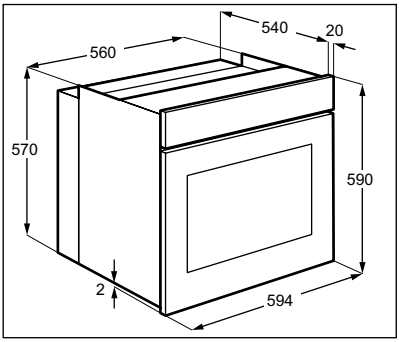
Регулировка пламени. Если пламя погасло, повторите действия с 1 по 8. Над рассекателем горелки духового шкафа должно быть небольшое равномерное пламя.

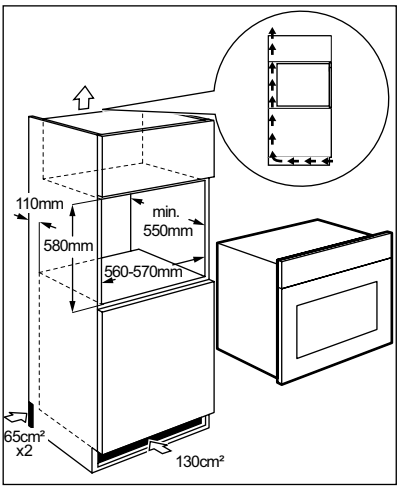
Производитель не несет ответственность за любой ущерб, возникший при нарушении данных правил техники безопасности.

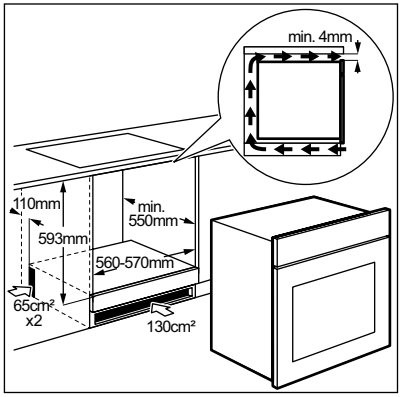
13.4 Встраивание прибора

Условия встраивания:

- Устанавливайте прибор только в кухне или в кухне-столовой.
- Не устанавливайте прибор в ванной или в спальне.
- Прибор можно устанавливать как внутрь мебели, так и под ее элементы.





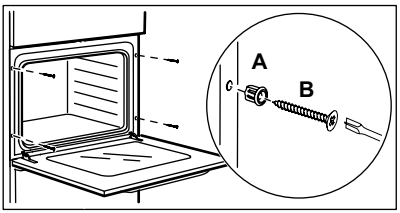


- На рисунках приведены необходимые размеры духового шкафа и мебели, в которую встраивается духовой шкаф.
- Мебель, в которую встраивается духовой шкаф, должна удовлетворять приведенным на рисункам требованиям.
- Между прибором и внутренней стороной верхней плоскости мебели должен быть минимальный зазор 4 мм.
- При установке прибора под мебелью (под варочной панелью) установите варочную панель до установки духового шкафа.
- Материалы должны быть устойчивыми к температуре, как минимум на 60°C выше температуры окружающей среды.
- Необходимо непрерывное поступление воздуха к духовому шкафу во избежание его перегрева.
- Для обеспечения правильного порядка эксплуатации прибора кухонная мебель, в которую встроен духовой шкаф, должна иметь просвет площадью не менее 130 см² спереди или с боков (не менее 65 см² с каждой стороны). Производитель рекомендует использовать просвет площадью в 130 см² спереди в случае использования в кирпичной ниши или 65 см² по бокам при использовании деревянной кухонной мебели.
- При установке варочной поверхности над духовым шкафом обеспечьте разные точки подключения для варочной поверхности и духового шкафа.

  Производите подключение только кабелями, соответствующими подводимой мощности.

Позаботьтесь о том, чтобы после установки обслуживающий специалист мог получить легкий доступ к духовому шкафу в случае необходимости профилактического обслуживания или ремонта.

Крепление прибора к мебели:



13.5 Электрическое подключение

ВНИМАНИЕ!
Электрическое подключение должно выполняться квалифицированным специалистом.

Производитель не несет ответственности, в случае несоблюдения потребителем мер предосторожности, приведенных в Главе «Сведения по технике безопасности».

Данный прибор поставляется без сетевого шнура или вилки.

13.6 Сетевой кабель

Типы кабелей, пригодные для установки или замены: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.
При выборе сечения кабеля используйте значение полной мощности (см. табличку с техническими данными) и эту таблицу:

Полная мощность	Сечение сетевого кабеля
максимум 1380 Вт	3 x 0,75 мм²
максимум 2300 Вт	3 x 1 мм²
максимум 3680 Вт	3 x 1,5 мм²

Провод заземления (желто-зеленого цвета) должен быть на 2 см длиннее проводов фазы и нейтрали (синий и коричневый провода).

14. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом ♺ следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья.
Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.

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

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ 29
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ 30
3. ОПИС ВИРОБУ 33
4. ПЕРЕД ПЕРШИМ КОРИСТУВАННЯМ 33
5. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ 34
6. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА 36
7. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДЯ 36
8. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ 37
9. КОРИСНІ ПОРАДИ 37
10. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА 43
11. ЩО РОБИТИ, КОЛИ 45
12. ТЕХНІЧНІ ДАНІ 46
13. УСТАНОВКА 46

МИ ПРО ВАС ДУМАЄМО

Дякуємо за покупку приладу Electrolux. Ви обрали продукт, який втілює в собі десятки років професійного досвіду та інновацій. Оригінальний та стильний, він був розроблений з думкою про вас. Тому щоразу, коли ви ним користуєтесь, ви можете бути впевнені в отриманні гарних результатів.

Ласкаво просимо в світ Electrolux.

Звертайтеся на наш веб-сайт:

Поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, сервісна інформація:
www.electrolux.com

Зареєструйте виріб, щоб отримати покращене обслуговування:
www.RegisterElectrolux.com

Придбання приладдя, витратних матеріалів та оригінальних запчастин для вашого приладу:
www.electrolux.com/shop

РОБОТА З КЛІЄНТАМИ ТА СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Рекомендується використовувати оригінальні запчастини.
При звертанні до сервісного центру необхідно мати наступну інформацію.
Її можна знайти на табличці з технічними даними. Модель, номер виробу, серійний номер.

Увага! Важлива інформація з техніки безпеки.

Загальна інформація та рекомендації

Екологічна інформація

Може змінитися без оповіщення.

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за пошкодження, що виникли через неправильне встановлення або експлуатацію. Інструкції з користування приладом слід зберігати з метою користування в майбутньому.

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

⚠ **Попередження!**
Існує ризик задушення, ушкоджень чи втрати працездатності.

- Цей прилад можуть використовувати діти віком від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або недостатнім досвідом і знаннями, якщо такі особи перебувають під наглядом відповідальної за їх безпеку людини.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Не слід залишати дітей до трьох років без нагляду поблизу приладу.
- Пакувальні матеріали слід тримати в недоступному для дітей місці.
- Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його роботи чи охолодження. Доступні частини гарячі.
- Якщо прилад оснащено захистом від доступу дітей, рекомендується його увімкнути.
- Не можна доручати чищення або технічне обслуговування дітям без відповідного нагляду.

1.2 Загальні правила безпеки

- Встановлювати цей пристрій і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- Під час роботи прилад нагрівається зсередини. Не торкайтеся до нагрівальних елементів приладу. Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте і вставляєте приладдя чи деко.
- Не використовуйте пароочищувач для чищення приладу.

- Вимикайте прилад, перш ніж виконувати технічне обслуговування.
- Не використовуйте для чищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби та металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи на склі тріщин.
- Засоби для роз'єднання мають бути вбудовані в стаціонарну електропроводку відповідно до правил електромонтажу.
- У разі пошкодження кабелю живлення зверніться для його заміни до виробника, авторизованого сервісного центру чи іншої кваліфікованої особи. Робити це самостійно небезпечно.
- Щоб уникнути електричного удару, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад виключений.

2. ⚠ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Цей прилад придатний для використання на наступних ринках: RU UA

2.1 Установка

⚠ **Попередження!**
Встановлювати цей пристрій повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте і не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій з установки, що входять у комплект разом із приладом.
- Прилад важкий, тому будьте обережні, пересуваючи його. Обов'язково одягайте захисні рукавички.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Переконайтеся, що конструкції, під якими і біля яких установлено прилад, є стійкими і безпечними.
- Висота сторін приладів або інших об'єктів, біля яких стоїть прилад, повинна відповідати висоті сторін приладу.

Підключення до електромережі

⚠ **Попередження!**
Існує небезпека пожежі й ураження електричним струмом.

- Всі роботи з підключення до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад має бути заземлений.
- Переконайтеся, що електричні параметри на табличці з технічними даними відповідають параметрам електромережі. У разі невідповідності слід звернутися до електрика.
- Завжди користуйтеся правильно встановленою протиударною розеткою.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Під час встановлення приладу пильнуйте, щоб не пошкодити кабель живлення і штепсель. Для заміни пошкодженого кабелю слід звернутися до сервісного центру або до електрика.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався дверцят приладу, особливо коли дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути зафік-

совані так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.

- Вставляйте штепсельну вилку у розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтесь, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка хитається.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад від електромережі. Тягніть тільки за штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю і контактори.
- Електричне підключення повинно передбачати наявність ізолюючого пристрою для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.

Газове підключення

- Усі роботи з підключення до газової мережі мають виконуватися кваліфікованим фахівцем.
- Перш ніж встановлювати прилад, переконайтеся, що місцеві умови газопостачання (тип газу та тиск) сумісні з налаштуваннями приладу.
- Подбайте про те, щоб повітря могло вільно циркулювати навколо приладу.
- Інформацію стосовно подачі газу див. на табличці з технічними даними.
- Цей прилад не підключений до пристрою для виведення продуктів згорання. Підключіть прилад, керуючись діючими правилами встановлення. Дотримуйтеся вимог щодо належної вентиляції.

2.2 Експлуатація

Попередження!
Існує небезпека травмування, опіків, ураження електричним струмом та вибуху.

- Цей прилад призначено для побутового застосування.
- Не змінюйте технічні характеристики приладу.
- Переконайтеся, що вентиляційні отвори не заблоковані.
- Не залишайте прилад без нагляду під час користування ним.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Будьте обережні, коли відкриваєте дверцята працюючого приладу. Можливий вихід гарячого повітря.
- Під час роботи з приладом руки не повинні бути мокрими або вологими. Не користуйтеся приладом, якщо він контактує з водою.
- Не тисніть на відкриті дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Під час роботи приладу завжди тримайте дверцята зачиненими.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів із спиртом може спричинити утворення суміші спирту і повітря.
- При відкриванні дверцят слідкуйте, аби поблизу не було джерел іскріння або відкритого вогню.
- Не кладіть займисті речовини чи предмети, змочені в займистих речовинах, усередину приладу, поряд з ним або на нього.



Попередження!
Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб уникнути пошкодження й знебарвлення емалі:

  – не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу.

  – не кладіть фольгу безпосередньо на дно приладу.

  – не ставте воду безпосередньо в гарячий прилад.

  – після приготування не залишайте в приладі страви і продукти з високим вмістом вологи.

  – будьте обережні, знімаючи або встановлюючи приладдя.
- Знебарвлення емалі не впливає на робочі якості приладу. Це не є недоліком з точки зору закону про гарантійні зобов'язання
- Для випікання тістечок із великим вмістом вологи слід використовувати глибоку жаровню. Сік, який виділяється з фруктів, може залишати постійні плями на емалевому покритті.
- Цей прилад призначений виключно для приготування їжі. Його не слід використову-

вати для інших цілей, наприклад, опалення приміщень.
- Під час готування дверцята духовки завжди повинні бути зачиненими.

2.3 Догляд та чистка

Попередження!
Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, вимкніть прилад і вийміть вилку з розетки.
- Дайте приладу охолонути. Є ризик, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей їх слід одразу замінити. Зверніться у сервісний центр.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі!
- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти погіршенню матеріалу поверхні.
- Жир або їжа, що залишаються у приладі, можуть стати причиною пожежі.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не застосовуйте абразивні засоби, абразивні серветки, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, обов'язково дотримуйтеся інструкцій, наведених на упаковці.
- Не очищуйте каталітичну емаль (якщо застосовується) жодними миючими засобами.

2.4 Внутрішнє освітлення

- Електрична або галогенова лампочка, що використовується в цьому приладі, призначена лише для побутових приладів. Не використовуйте її для освітлення оселі.

Попередження!
Існує небезпека ураження електричним струмом!

- Перед заміною лампочки відключить прилад від електроживлення.
- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками.

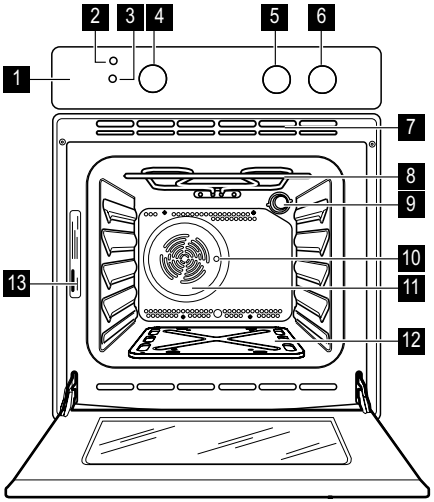
2.5 Утилізація

Попередження!
Існує небезпека травмування або задушення.

- Щоб отримати інформацію про належну утилізацію приладу, слід звернутися до органів муніципальної влади.
- Відключіть прилад від електромережі.
- Відріжте кабель живлення і викиньте його.
- Сплющте зовнішні газові труби.
- Зніміть дверний замок, щоб уникнути запирання дітей і домашніх тварин у приладі

Цей продукт по змісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінета Міністрів України №1057 від 3 грудня 2008р.)

3. ОПИС ВИРОБУ



1 Панель керування
2 Індикатор живлення
3 Індикатор гриля
4 Ручка керування функціями духовки
5 Перемикач функцій духовки
6 Таймер
7 Вентиляційні отвори для охолоджувального вентилятора
8 Гриль
9 Лампочка духовки
10 Отвір для рожна
11 Вентилятор
12 Днище внутрішньої камери духовки
13 Табличка з технічними даними

3.1 Приладдя духовки

- **Комбінована решітка**

  Для розміщення посуду і форм для випічки, а також для смаження.
- **Алюмінієве деко для випікання**

  Для випікання пирогів і печива.
- **Вертел**

  Для смаження великих шматків м'яса чи птиці.

4. ПЕРЕД ПЕРШИМ КОРИСТУВАННЯМ

Попередження!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

4.1 Перше чищення приладу

- Вийміть усе приладдя і знімні опорні рейки (за наявності).
- Перед першим користуванням почистіть прилад.

Див. розділ «Догляд та чистка».

4.2 Попереднє прогрівання

Попередньо прогрійте прилад, щоб випалились залишки змащувальних матеріалів.

1. Встановіть функцію і максимальну температуру
2. Дайте приладу попрацювати 60 – 90 хвилин.
3. Встановіть функцію і максимальну температуру.
4. Дайте приладу попрацювати 5 – 10 хвилин.

Додаткове приладдя може нагрітися до вищої, ніж при звичайному користуванні, температури. У приладі може з'являтися запах та дим. Це нормальне явище. Подбайте про достатнє провітрювання.

Дайте духовці охолонути. Протріть духовку всередині м'якою ганчіркою, змоченою у теплій воді з додаванням невеликої кількості м'якого рідкого миючого засобу.

5. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

Попередження!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Функції духовки

Функція духовки		Призначення
0	Вимкнено	Прилад вимкнено.
	Лампочка духовки	Увімкнення лампочки духової шафи. Не є функцією готування.
	Електричний гриль з рожном	Для смаження на грилі м'яса, в тому числі шашликів, або для смаження менших шматків м'яса.
	Регулювання діапазону температур	Налаштування температури електричного гриля (від мінімальної близько 50ºC до максимальної близько 200ºC).
	Вентилятор	Для одночасного випікання більше ніж на одному рівні. Для сушіння продуктів. Для використання в поєднанні з пальником газової духовки

5.2 Індикатор живлення

Індикатор живлення вмикається лише при обертанні ручки керування функціями духовки.

5.3 Перемикач функцій газової духовки

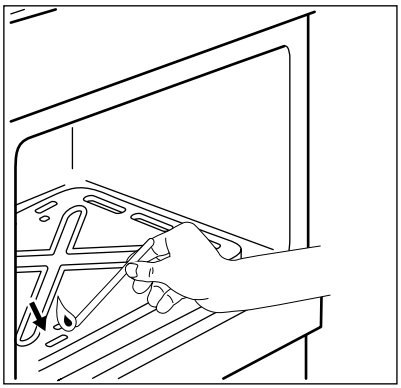
Символ	Функція
●	Пальник духовки вимкнений
мін. — 240	Регулювання діапазону температур.

5.4 Готування в газовій духовій шафі

Запалювання газового пальника духової шафи:

1. Відчиніть дверцята духової шафи.
2. Натисніть ручку керування функціями духової шафи і поверніть її в положення ✲. Утримуйте ручку натиснутою певний час, але не довше 15 секунд. Не відпускайте ручку до появи полум'я.

Запалювання вручну



Якщо в мережі тимчасово відсутнє живлення.

1. Відчиніть дверцята духової шафи.
2. Тримайте вогонь поблизу отвору в днищі камери духової шафи.
3. Одночасно натисніть ручку керування газовою духовою шафою і поверніть її проти годинникової стрілки в положення максимальної температури.
4. Не відпускайте перемикач функцій газової духової шафи протягом приблизно 15 секунд після того, як з'явиться полум'я.

Полум'я можна перевіряти через отвори в днищі духової шафи.

Якщо газовий пальник духової шафи не запалюється або випадково згас, виконайте такі дії:

1. Відпустіть перемикач функцій газової духової шафи і поверніть його в положення «вимкнено».
2. Залиште дверцята відчиненими.
3. Через одну хвилину спробуйте запалити газовий пальник духової шафи ще раз.

Після запалювання виконайте нижченаведені дії.

1. Відпустіть ручку керування газовою духовою шафою.
2. Зачиніть дверцята духової шафи.
3. Встановіть перемикач функції газової духової шафи на потрібну температуру.

Пристрій безпеки духової шафи:
Газова духова шафа оснащена термопарою. Вона припиняє подачу газу в разі згасання полум'я.

Користуватися одночасно газовою духовою шафою і електричним грилем з рожном (за наявності) не можна.

5.5 Щоб користуватися газовою духовою шафою з вентилятором

Попередження!
Під час готування дверцята духовки завжди повинні бути зачиненими.

Газовий пальник нагріває повітря всередині печі. Вентилятор перемішує гаряче повітря, щоб підтримувати рівномірну температуру.

1. Запаліть пальник духовки (див. розділ «Готування в газовій духовій шафі»).
2. Після запалення встановіть ручку керування функціями духовки в положення .

Вентилятор духовки починає працювати приблизно через 10 хвилин після початку готування.

5.6 Гриль

1. Поверніть ручку керування функціями духовки за часовою стрілкою у положення . Символ на ручці керування показує діапазон температур. (від мінімального значення у приблизно 50 ºC до максимального значення у приблизно 200 °C)
2. Відрегулюйте гриль і положення напрямних решітки дека для гриля відповідно товщини продуктів. Для швидшого приготування розташовуйте продукти ближче до верхнього елемента, для повільнішого — далі від нього.

– Більшість продуктів слід класти на решітку у деці для гриля, завдяки чому досягається максимальна циркуляція повітря і можливість того, що жир і соки будуть скапувати зі страви. Якщо потрібно, можна розмістити такі продукти, як рибу, печінку чи нирки, безпосередньо на деко для гриля.
– Щоб звезти розбризкування до мінімуму, слід ретельно просушити продукти, перш ніж смажити їх на грилі. Нежирне м'ясо та рибу трохи намастіть олією чи розтопленим

маслом, щоб вони не були надто сухими під час готування.
– Під решітку із м'ясом можна покласти гарнір, наприклад, помідори або гриби.
– Для приготування грінок слід використовувати верхній рівень.
– В процесі приготування страву треба перевертати.

5.7 Індикатор гриля

Індикатор гриля (див. розділ «Опис виробу») загоряється, коли обрано функцію приготування на грилі. Він гасне, коли досягається вказана температура. Після цього він вмикається і вимикається, показуючи, що підтримується задана температура.

6. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

6.1 Таймер

Використовується для встановлення зворотного відліку часу для функції духової шафи.

Ця функція не впливає на роботу духової шафи.

1. Поверніть перемикач таймера до упору, а потім поверніть його на потрібний проміжок часу.
2. Після закінчення заданого періоду лунає звуковий сигнал.

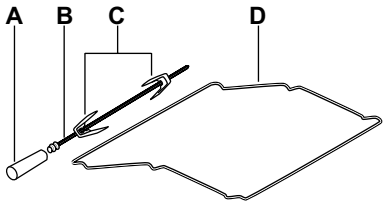
7. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДЯ

Попередження!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

7.1 Рожен

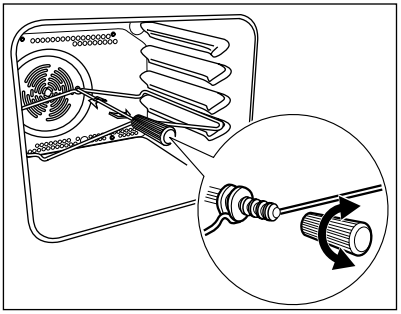
Попередження!
Будьте обережні, користуючись рожном. Захвати і сам рожен гострі. Існує ризик отримання травм.

Попередження!
Для виймання рожна одягайте кухонні рукавиці. Рожен і гриль гарячі. Існує ризик отримання опіку.



A) Ручка
B) Рожен
C) Захвати
D) Рама рожна

1. Вставте ручку рожна в рожен.
2. Встановіть жаровню на найнижчому рівні.
3. Встановіть рамку рожна в положення другої полички знизу.
4. Встановіть перший захват на рожен, насадіть м'ясо і встановіть другий захват.
5. За допомогою гвинтів затягніть захвати.
6. Вставте кінчик рожна в отвір для рожна. Див. розділ «Опис виробу».
7. Помістіть передню частину рожна на раму рожна.



8. Зніміть ручку рожна.
9. Поверніть перемикач функцій духової шафи в положення . Рожен почне обертатися.
10. Встановіть потрібну температуру. Див. таблиці приготування їжі.

8. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

8.1 Охолоджувальний вентилятор

Під час роботи приладу вентилятор охолодження автоматично вмикається для підтримки поверхонь приладу прохолодними. Якщо вимкнути прилад, вентилятор продовжуватиме працювати, доки температура в приладі не спаде.

8.2 Запобіжний термостат

Неправильна робота приладу чи пошкоджені компоненти можуть спричинити небезпечне перегрівання. Щоб запобігти цьому, духова шафа обладнана термостатом, який припиняє подачу живлення. Духова шафа вмикається автоматично, коли температура знизиться.

9. КОРИСНІ ПОРАДИ

- Прилад має чотири рівні для встановлення поличок. Нумерація рівнів починається з днища приладу.
- Прилад оснащений спеціальною системою, яка забезпечує циркуляцію повітря та постійну рециркуляцію пари. Завдяки цій системі можна готувати страви в середовищі, насиченому парою, щоб вони залишалися м'якими всередині і вкривалися хрусткою скоринкою ззовні. Крім того, час приготування та споживання електроенергії зменшуються до мінімуму.
- Всередині приладу або на скляній панелі дверцят може утворюватися конденсат. Це нормальне явище. Відкриваючи дверцята під час готування, тримайтеся подалі від приладу. Щоб зменшити конденсацію, попередньо прогрійте порожній прилад упродовж 10 хвилин.
- Витирайте вологу після кожного використання приладу.
- Не кладіть продукти безпосередньо на дно приладу і не розміщуйте на деталях приладу алюмінієву фольгу під час готування. Це може призвести до погіршення результатів випікання та пошкодити емалеве покриття.

9.1 Випікання пирогів/тортів

- Не відкривайте дверцята, поки не сплине 3/4 встановленого часу випікання.
- Якщо ви готуєте одночасно на двох деках, залишайте один рівень між ними порожнім.

9.2 Готування м'яса і риби

- Якщо страва дуже жирна, встановіть піддон, щоб уникнути утворення плям, які буде важко видалити.
- Після приготування зачекайте приблизно 15 хвилин, перш ніж розрізати м'ясо — так воно не втратить сік.
- Щоб уникнути утворення надмірної кількості диму в духовій шафі під час смаження, налийте у піддон трохи води. Щоб уникнути конденсації диму, завжди додавайте воду після того, як вона випарується.

9.3 Тривалість приготування

Тривалість приготування залежить від типу страви, її консистенції та кількості.

На початку стежте за процесом приготування страв. Визначте найкращі параметри (температуру, тривалість готування тощо) для ваших рецептів страв, кількості, кухонного посуду.

9.4 Таблиця випікання та смаження

ПИРОГИ/ТОРТИ

СТРАВА	Готування з конвекцією		Тривалість готування (хв.)	Примітки
	Рівень полички	Темп. (°C)		
Збиті суміші	3	160	45 - 60	У формі для випікання
Вироби з пісочного тіста	3	160	20 - 30	У формі для випікання
Сирний пиріг із маслянкою	1	160	70 - 80	У 26-сантиметровій формі для випікання на комбінованій решітці
Яблучний пиріг	2 (ліворуч і праворуч)	160	80 - 100	У двох 20-сантиметрових формах для випікання на комбінованій решітці[1)]
Штрудель	2	150	60 - 80	На деці для випікання
Пиріг із варенням	2 (ліворуч і праворуч)	165	30 - 40	У 26-сантиметровій формі для пирогів
Бісквіт	2	160	50 - 60	У 26-сантиметровій формі для пирогів
Різдвяний кекс / фруктовий пиріг	2	150	90 - 120	У 20-сантиметровій формі для пирогів[1)]
Кекс із родзинками	2	160	50 - 60	У формі для випікання хліба [1)]
Тістечка – один рівень	3	140 - 150	20 - 30	На деці для випікання
Тістечка – два рівні	2 і 4	140 - 150	25 - 35	На деці для випікання
Бісквіти / пісочні хлібобулочні вироби – один рівень	3	140 - 150	30 - 35	На деці для випікання
Бісквіти / пісочні хлібобулочні вироби – два рівні	2 і 4	140 - 150	35 - 40	На деці для випікання
Безе	3	120	80 - 100	На деці для випікання
Здобні булочки	3	180	15 - 20	На деці для випікання[1)]
Еклери	3	170	25 - 35	На деці для випікання

СТРАВА	Готування з конвекцією		Тривалість готування (хв.)	Примітки
	Рівень полички	Темп. (°C)		
Пироги з начинкою	2	170	45 - 70	У 20-сантиметровій формі для пирогів
Фруктовий пиріг	2	150	110 - 120	У 24-сантиметровій формі для пирогів
Сендвіч «Вікторія»	1	160	50 - 60	У 20-сантиметровій формі для пирогів 1)

1) Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.

ХЛІБ І ПІЦА

СТРАВА	Готування з конвекцією		Тривалість готування (хв.)	Примітки
	Рівень полички	Темп. (°C)		
Білий хліб	1	190	60 - 70	1-2 буханці, 500 г кожен 1)
Житній хліб	1	180	30 - 45	У формі для випікання хліба
Піца	1	230 - 250	10 - 20	На деці для випікання або в глибокій жаровні 1)
Коржики	3	190	10 - 20	На деці для випікання 1)

1) Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.

ВІДКРИТІ ПИРОГИ

СТРАВА	Готування з конвекцією		Тривалість готування (хв.)	Примітки
	Рівень полички	Темп. (°C)		
Відкритий пиріг із макаронними виробами	2	180	40 - 50	У формі
Овочевий пиріг	2	175	45 - 60	У формі
Кіш (пиріг із заварним кремом і начинкою)	1	180	50 - 60	У формі 1)
Лазанья	2	180 - 190	25 - 40	У формі 1)
Каннеллоні	2	180 - 190	25 - 40	У формі 1)

1) Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.

М'ЯСО

СТРАВА	Готування з конвекцією		Тривалість готування (хв.)	Примітки
	Рівень полички	Темп. (°C)		
Яловичина	2	190	50 - 70	На комбінованій решітці
Свинина	2	180	90 - 120	На комбінованій решітці
Телятина	2	175	90 - 120	На комбінованій решітці
Англійський ростбіф (із кров'ю)	2	200	50 - 60	На комбінованій решітці
Англійський ростбіф (помірно просмажений)	2	200	60 - 70	На комбінованій решітці
Англійський ростбіф (добре просмажений)	2	200	70 - 75	На комбінованій решітці
Свинина, лопатка	2	170	120 - 150	Зі шкіркою
Свинина, гомілка	2	160	100 - 120	Два шматки
Баранина	2	175	110 - 130	Ніжка
Курка	2	200	70 - 85	Ціла
Індичка	2	160	210 - 240	Ціла
Качка	2	220	120 - 150	Ціла
Гуска	1	160	150 - 200	Ціла
Кролик	2	175	60 - 80	Нарізаними шматками
Заєць	2	175	150 - 200	Нарізаними шматками
Фазан	2	175	90 - 120	Цілий

РИБА

СТРАВА	Готування з конвекцією		Тривалість готування (хв.)	Примітки
	Рівень полички	Темп. (°C)		
Форель / морський лящ	2	175	40 - 55	3-4 рибини
Тунець/лосось	2	175	35 - 60	4-6 шматочків філе

9.5 Готування у газовій духовій шафі

Час не включає попереднє прогрівання.
Завжди попередньо прогрівайте порожню духовку впродовж 10 хвилин.

Вага (кг)	СТРАВА	Готування у газовій духовій шафі		Час готування у хвилинах	Примітки
		Темп. (°C)	рівень		
	М'ЯСО ТА ПТИЦЯ				
1	Яловичина з кістками	мін.	2 або 3	40	
1	Яловичина без кісток	190	2 або 3	50	
1	Баранина	мін.	2 або 3	40 - 50	
1	Свинина	175	2 або 3	50	
1,2	Курча/кролик	210	2 або 3	70 - 80	
1	Каченя	190	2 або 3	80	
1	Індичка	180	2 або 3	60	
0,5	Запіканка	мін.	2 або 3	150	
1	Печені овочі	мін.	2	—	залежить від типу овочів
	ВИПІЧКА				
	Фруктове тістечко	165	2	35	
	Пиріг із фруктами	мін.	2 або 3	35	
	Сосиски в тісті	180	2 або 3	20	
	Тістечка з кремом	190	2 або 3	25 - 30	
	Волован	175	2 або 3	15	
	Пиріг з варенням	180	2 або 3	30 - 40	у 26-сантиметровій алюмінієвій формі для випікання на комбінованій решітці
	ПУДИНГИ				
	Яєчний заварний крем у пароварці	мін.	2 або 3	60 - 75	
	ПИРОГИ				
	Пиріг із великою кількістю фруктів	мін.	2 або 3	150 - 170	у 20-сантиметровій формі для випікання на комбінованій решітці
	Звичайний фруктовий пиріг	мін.	2 або 3	150	
	Бісквіт «Мадера»	мін.	2 або 3	105 - 120	
	Тістечко	мін.	3	30 - 40	

Вага (кг)	СТРАВА	Готування у газовій духовій шафі		Час готування у хвилинах	Примітки
		Темп. (°C)	рівень		
	Імбирний кекс	мін.	3	35 - 45	
	ХЛІБ				
0,5	Буханець хліба	190	2 або 3	40 - 50	на алюмінієвому пласкому деку
1	Буханець хліба	190	2 або 3	50 - 60	на алюмінієвому пласкому деку
	Рогалики та булочки	180	2 або 3	15 - 20	
	Дрібна випічка	180	2 або 3	25 - 35	

9.6 Гриль

Попередньо прогрійте порожню духовку протягом 3 хвилин, перш ніж готувати.

	Кількість		Гриль		Тривалість готування (хв.)	
СТРАВА	Шматків	(г)	Рівень полички	Температура (°C)	1-й бік	2-й бік
Стейки з філе	4	800	4	макс.	12–15	12–14
Біфштекс	4	600	4	макс.	10–12	6–8
Ковбаски/сосиски	8	–	4	макс.	12–15	10–12
Відбивні зі свинини	4	600	4	макс.	12–16	12–14
Курка (розділена на 2 частини)	2	1000	4	макс.	30–35	25–30
Кебаб	4	–	4	макс.	10–15	10–12
Куряча грудинка	4	400	4	макс.	12–15	12–14
Гамбургер	6	600	4	макс.	20–30	–
Рибне філе	4	400	4	макс.	12–14	10–12
Грінки з бутербродною начинкою	4–6	–	4	макс.	5–7	–
Грінки	4–6	–	4	макс.	2–4	2–3

9.7 Рожен

Попередньо прогрійте порожню духовку протягом 10 хвилин, перш ніж готувати.

СТРАВА	(г)	Рівень полички	Температура (°C)	Тривалість готування (хв.)
Домашня птиця	1000	2	макс.	50 – 60
Смажене м'ясо	800	2	макс.	50 – 60

10. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА

Попередження!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

- Помийте лицьову панель приладу м'якою ганчіркою, використовуючи теплу воду із засобом для чищення.
- Чистити металеві поверхні слід за допомогою звичайного засобу для чищення.
- Після кожного використання мийте внутрішню частину духової шафи. Накопичення жиру й інших залишків їжі може призвести до загоряння. Для піддону гриля цей ризик іще вищий.
- Для видалення стійких забруднень використовуйте спеціальний очисник для духових шаф.
- Після кожного використання мийте та просушуйте приладдя духової шафи. Використовуйте м'яку ганчірку та теплу воду із засобом для чищення.
- Приладдя з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів, а також у посудомийній машині. Це може призвести до руйнування антипригарного покриття.

Прилади з алюмінію або іржостійкої сталі:
Дверцята духовки слід чистити лише вологою губкою. Протріть їх насухо м'якою тканиною.
Не використовуйте сталеві губки, кислоти чи абразивні матеріали, оскільки вони можуть пошкодити поверхню духової шафи. Для чищення панелі керування духової шафи діють ті самі, що і вищезазначені, попередження.

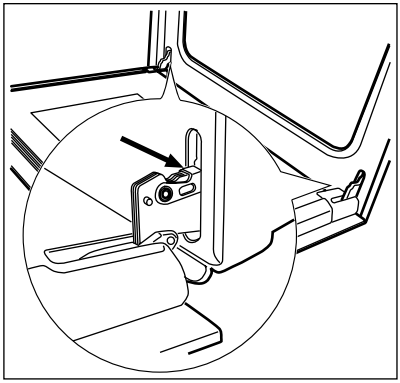
10.1 Чищення ущільнювача дверцят

- Регулярно перевіряйте ущільнювач дверцят. Ущільнювач дверцят розташований навколо рами камери духовки. Не користуйтеся приладом у разі пошкодження ущільнювача дверцят. Зверніться у сервісний центр.
- Перш ніж починати очищення ущільнювача дверцят, ознайомтесь із загальною інформацією про чищення приладу.

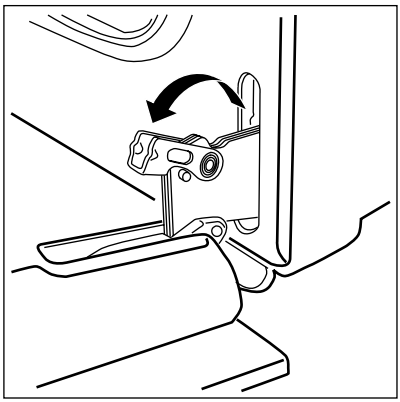
10.2 Чищення дверцят духової шафи

Дверцята духової шафи можна знімати для чищення.

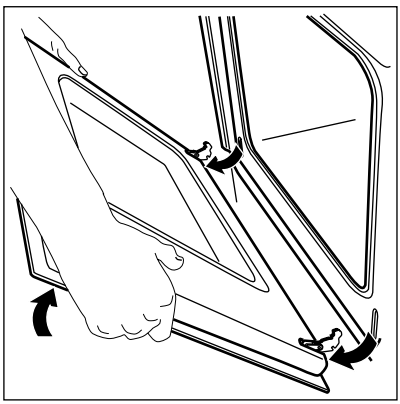
Знімання дверцят духової шафи



1. Повністю відчиніть дверцята й утримуйте обидві завіси.



2. Підніміть та поверніть важелі на обох завісах.



3. Закрийте дверцята духової шафи до першого фіксованого положення (наполовину). Потягніть дверцята уперед, виймаючи їх із гнізд. Покладіть дверцята на стійку поверхню, вкриту м'якою тканиною.

Помийте дверцята духової шафи теплою водою з милом. Обережно витріть дверцята духової шафи.
Після чищення встановіть дверцята духової шафи на місце. Щоб вставити дверцята духової шафи, виконайте описані вище дії в зворотній послідовності.

10.3 Лампочка духовки

Попередження!
Будьте обережні, замінюючи лампочку духовки. Існує ризик ураження електричним струмом.

Перш ніж замінювати лампочку духовки, виконайте такі дії.

- Вимкніть духову шафу.
- Вийміть пробки на електрощиті або вимкніть автоматичний вимикач.

Щоб не пошкодити лампу та плафон, підстеліть тканину на дно духової шафи.

1. Поверніть скляний плафон проти годинникової стрілки і зніміть його.
2. Помийте скляний плафон.
3. Замініть лампочку духової шафи належною жаростійкою лампочкою для духової шафи, яка витримує нагрівання до 300 °C.

   Використовуйте такий самий тип лампочок для духовок.
4. Установіть скляний плафон.

11. ЩО РОБИТИ, КОЛИ ...

Попередження!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Несправність	Можлива причина	Спосіб усунення
Прилад не працює.	Прилад не увімкнено.	Увімкніть прилад. Див. розділ «Щоденне користування».
Прилад не працює.	Спрацював запобіжник на електрощиті.	Перевірте запобіжник. Якщо запобіжник спрацював декілька раз, викличте кваліфікованого електрика.
Лампочка духовки не працює.	Лампочка перегоріла.	Замініть лампочку духовки.
На страві й на внутрішній поверхні духовки осідає пара або конденсат.	Страва залишалася у духовці надто довго.	Після приготування не залишайте готові страви в духовій шафі довше 15–20 хвилин.
Полум'я згасає одразу після запалювання.	Термопара недостатньо нагрівається.	Після запалювання утримуйте ручку натиснутою приблизно 15 секунд.

Якщо не вдається усунути проблему самостійно, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до сервісного центру.
Дані, необхідні для сервісного центру, вказано на табличці з технічними даними. Ця табличка розташована на передній рамі камери приладу.

Рекомендуємо записати ці дані у нижченаведених полях:	
Модель (MOD.)	.....
Номер виробу (PNC)	.....
Серійний номер (S.N.)	.....

12. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Загальна потужність

Електрична:	1,7 кВт
Газова:	G20 (2H) 20 мбар = 2,7 кВт
	G30/G31 (3 B/P) 30/30 мбар = 2,5 кВт
	G20 (2H) 13 мбар = 2,5 кВт (лише для Росії)
Електроживлення:	230 В ~ 50 Гц
Категорія	II2H3B/P
Подача газу:	G20 (2H) 20 мбар
Клас приладу	3

12.1 Дані пальника газової духовки

Тип газу	Діаметр форсунки	Номінальна газова потужність	Номінальна подача газу	Зменшена газова потужність	Обвідний клапан	Номінальний тиск газу
	1/100 мм	кВт	г/год	кВт	(1/100 мм)	мбар
Природний газ (G20)	114	2,7	-	1,0	Рег.	20
Скраплений газ (G30/G31)	078	2,5	182	1,0	52	30/30
Природний газ (G20) (лише для Росії)	124	2,5	-	1,0	Рег.	13

13. УСТАНОВКА

Попередження!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

13.1 Техніка безпеки при встановленні

Ці інструкції призначені тільки для уповноважених осіб!

Попередження!
Установку, підключення та технічне обслуговування обладнання дозволяється робити тільки уповноваженим особам (фахівцям у галузі газового та електричного обладнання). Якщо цю умову буде порушено, у разі пошкодження приладу гарантія не діятиме. Дотримуйтесь правильних процедур та інструкцій у цьому посібнику користувача під час встановлення, експлуатації та технічного обслуговування газових та електричних приладів.

Попередження!
Перед встановленням переконайтеся, що налаштування приладу відповідають параметрам газопостачання (тип газу та його тиск) у вашій місцевості.

Попередження!
Показники приладу зазначені на етикетці або на табличці з технічними даними.

Попередження!
Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну під час встановлення, якщо інструкції, що містяться в цьому посібнику, не були виконані належним чином.

Середовище для встановлення:

- Цей прилад не підключено до пристрою виведення продуктів згорання.
- Встановлюйте прилад лише у приміщенні з достатньою вентиляцією.
- Звичайні вентиляційні отвори мають бути відкритими; в іншому разі встановіть витяжку.
- У вбудованій шафі має бути отвір не менш ніж 130 см².

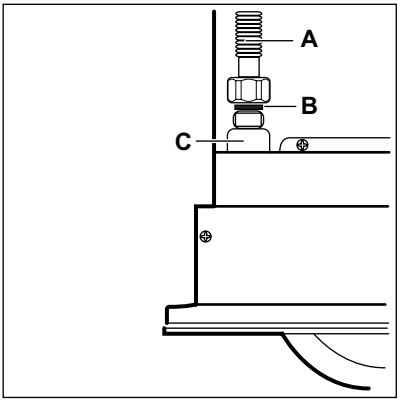
Користування газовою плитою призводить до підвищення температури і вологості у приміщенні, в якому вона встановлена. Необхідно забезпечити достатню вентиляцію кухні: звичайні вентиляційні отвори мають бути відкритими; в іншому разі встановіть механічний вентиляційний пристрій (механічну витяжку). У разі тривалого інтенсивного користування приладом може виникнути потреба у додатковій вентиляції, наприклад, відкрити вікно, або ефективнішій вентиляції, наприклад, підвищення рівня механічної вентиляції.

13.2 Газове підключення

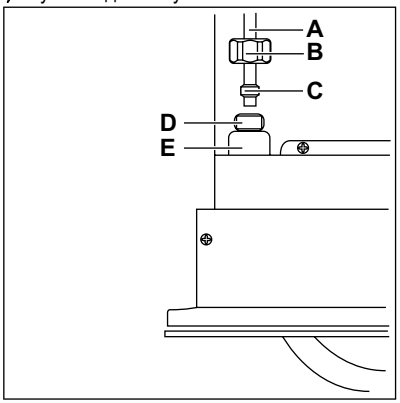
Вузол подачі газу розташовано на зворотному боці панелі керування.

Попередження!
Не використовуйте гумові гнучкі труби!

Попередження!
Перш ніж підключати газ, вийміть вилку з електричної розетки або вимкніть запобіжник на електрощиті. Перекрийте головний вентиль подачі газу.



A) Гнучка металева труба
B) Прокладка
C) Вузол подачі газу



A) Негнучка металева труба
B) Гайка
C) Обтискне кільце
D) Штекерно-гніздовий адаптер
E) Вузол подачі газу

1. Не розміщуйте духову шафу у шафі для вбудовування впритул (залиште близько 30 см).

   Існує два способи підключення:

   a) Підключення за допомогою гнучкої металевої труби (максимальна довжина: 2 м):
      - Встановіть прокладку, що постачається у комплекті, між трубою та вузлом подачі газу.
      - Прикрутіть трубу до вузла подачі газу з різьбленням 1/2 дюйми.

   b) Підключення за допомогою негнучкої металевої труби (з м'якої міді, діаметр: 8 мм):
      - Для встановлення гайки і обтискного кільця на вузол подачі газу використайте штекерно-гніздовий адаптер (не входить у комплект постачання).
      - Встановіть трубу у вузол подачі газу.

2. Затягніть гайки за допомогою ключа на 22 мм.

   Простежте, аби вузол подачі газу знаходився у правильному положенні. Не прикладайте зусилля до системи подачі газу.

Попередження!
Не використовуйте полум'я для виявлення витоку газу!

3. Повністю вставте духову шафу у шафу для вбудовування. Дотримуйтеся інструкцій, наведених у розділі «Вбудовування приладу»
4. Забезпечте належну герметичність підключення. Перевірте, чи немає витку газу.

Попередження!
Встановлюючи духову шафу у шафу для вбудовування, стежте, аби вузол подачі газу і труба не були перетиснуті.

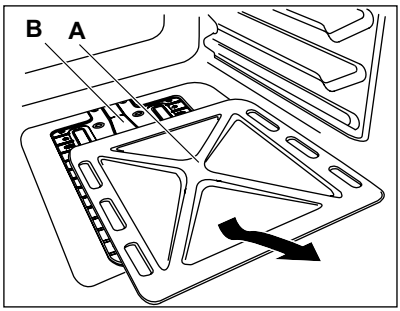
Попередження!
Лише для Росії: цей прилад працює на природному газі G20 20 мбар. Перш ніж здійснювати газове підключення, важливо переобладнати прилад для роботи на відповідному типі газу (G20 13 мбар). Див. інструкції у розділі «Переобладнання на інші типи газу».

13.3 Переобладнання на інші типи газу

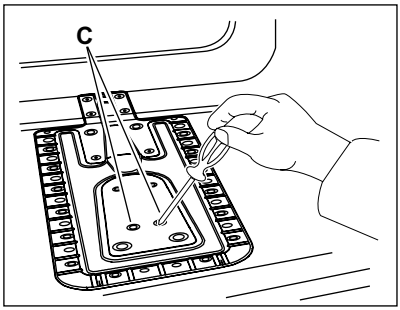
Попередження!
Переобладнувати прилад на інші типи газу дозволяється тільки сертифікованим спеціалістам.

Прилад призначений для роботи на природному газі G20 20 мбар.
З належними форсунками він також може працювати на газі іншого типу (див. «Дані пальника газової духової шафи»).
Норма подачі газу відповідно змінюється.

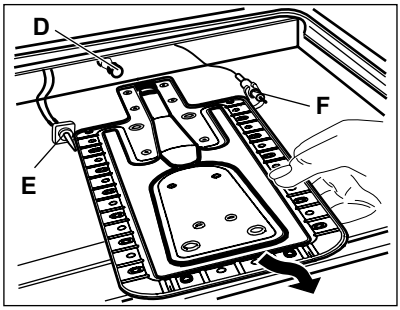
Заміна пальника конфорки газової духової шафи:



1. Зніміть днище камери духової шафи (**A**), щоб отримати доступ до пальника газової духової шафи (**B**).



2. Відкрутіть два гвинти (**C**), які тримають пальник газової духової шафи.



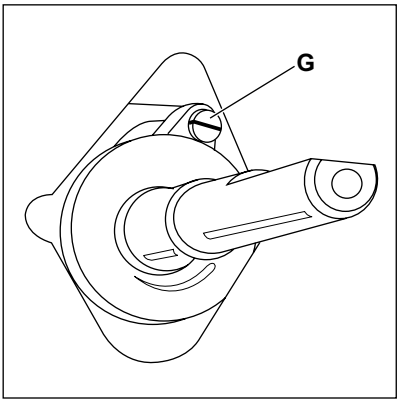
3. Обережно зніміть пальник газової духової шафи з тримача форсунки (**D**).

   Повільно зсуньте його ліворуч. Упевніться, що втулка пальника газової духової шафи залишилась у правильному положенні всередині пальника. Уникайте натягнення проводів, що йдуть до свічки запалювання (**F**) і термопари (**E**).
4. Відкрутіть форсунку газового пальника (**D**) торцевим ключем на 7 мм і зніміть її. Замініть її на потрібну (див. таблицю «Дані пальника газової духової шафи»).
5. Зберіть пальник газової духової шафи, повторивши процедуру в зворотній послідовності.
6. Замініть наклейку з інформацією про тип газу (міститься біля газової магістралі на приладі) на нову, яка відповідає новому типу газу, що використовується (постачається разом із набором для форсунки).

Попередження!
Коригування подачі повітря для пальника газової духової шафи не потрібне.

Регулювання мінімального рівня пальника газової духової шафи:

1. Витягніть вилку з розетки.
2. Поверніть ручку керування в мінімальне положення і зніміть її.
3. Відрегулюйте регулювальний гвинт (**G**) викруткою з тонким лезом.



Зміна типу газу	Настройка регулювального гвинта
з природного газу на скраплений газ	повністю закрутіть регулювальний гвинт
зі скрапленого газу на природний газ	відкрутіть регулювальний гвинт приблизно на 1/2 оберту

Тільки для Росії:

з рідкого газу на природний газ 13 мбар	відкрутіть регулювальний гвинт приблизно на 3/4 оберту
з природного газу 20 мбар на природний газ 13 мбар	відкрутіть регулювальний гвинт приблизно на 1/4 оберту

4. Встановіть перемикач функцій газової духової шафи.
5. Вставте вилку в розетку.

Попередження!
Вставляйте вилку в розетку лише після повернення усіх компонентів приладу в початкове положення.

6. Запаліть пальник газової духової шафи (див. розділ «Готування в газовій духовій шафі — запалювання пальника газової духової шафи»).
7. Встановіть перемикач функцій газової духової шафи в положення 240 і прогрійте духову шафу протягом принаймні 10 хвилин.
8. Поверніть перемикач функцій газової духової шафи з положення 240 в мінімальне положення.

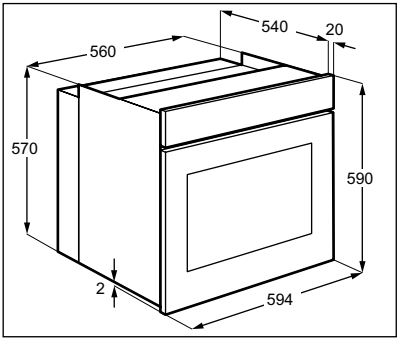
Перевірте полум'я. Якщо полум'я згасає, повторіть дії 1-8. Полум'я пальника газової духової шафи повинне бути рівномірним і невисоким.

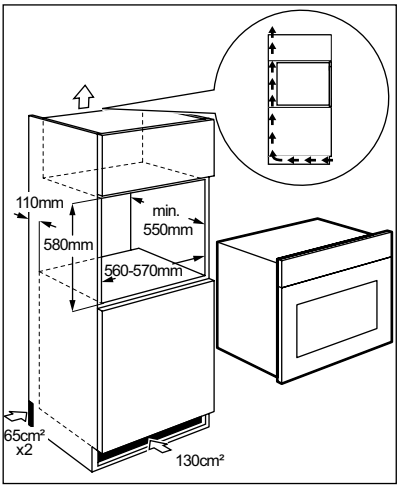
Виробник не несе жодної відповідальності за проблеми, які можуть виникнути через недотримання цих заходів безпеки.

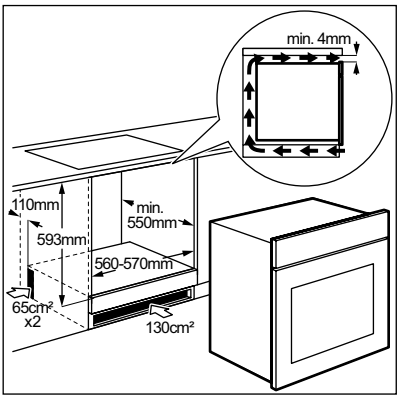
13.4 Вбудовування приладу

Умови, яких слід дотримуватися щодо вбудовування:

- Встановлюйте прилад лише на кухні або на кухні-їдальні.
- Не встановлюйте прилад у ванній кімнаті або у спальні.
- Можливе як секційне вбудовування, так і вбудовування під поверхню:







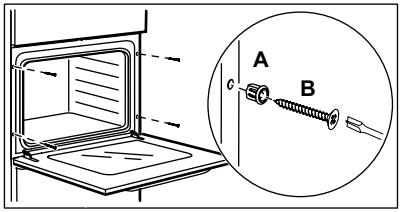
- На відповідних ілюстраціях показані належні розміри духової шафи і шафи для вбудовування (в міліметрах).

- Розміри шафи для вбудовування повинні відповідати розмірам, вказаним на відповідних зображеннях.
- Зазор між верхньою поверхнею приладу та внутрішньою поверхнею шафи повинен становити щонайменше 4 мм.
- У разі встановлення під варильною поверхнею, спершу слід встановити варильну поверхню, а потім — саму духову шафу.
- Матеріали повинні витримувати збільшення температури як мінімум на 60 °C порівняно з навколишньою температурою.
- Навколо духової шафи потрібно забезпечити постійний доступ повітря, щоб духова шафа не нагрівалась надміру.
- Щоб забезпечити належну роботу, секція, у яку вбудовується духова шафа, повинна мати пройми площею щонайменше 130 см² спереду або з боків (щонайменше по 65 см² з кожного боку). Виробник радить забезпечити пройму площею 130 см² в нижній передній частині секції, а також пройми площею 65 см² кожна з обох боків дерев'яної шафи.
- Встановивши варильну поверхню над духовою шафою, забезпечте окреме електричне підключення для варильної поверхні та для духової шафи.

  Встановлюючи електричне підключення, використовуйте належні кабелі, розраховані на відповідну потужність.

Переконайтеся, що після встановлення фахівець зможе мати вільний доступ до духової шафи для проведення ремонту чи техобслуговування.

Закріплення приладу у шафі:



13.5 Підключення до електромережі

Попередження!
Підключення приладу до електромережі повинен виконувати лише кваліфікований спеціаліст.

Виробник не несе відповідальності у разі порушення користувачем правил техніки безпеки, викладених у розділі «Інформація з техніки безпеки».

Прилад постачається без електричного кабелю та штекера.

13.6 Кабель

Типи кабелів для встановлення або заміни: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.
Щодо перетину кабелю, дивіться загальну потужність (на табличці з технічними даними) і нижченаведену таблицю:

Загальна потужність	Перетин кабелю
максимум 1380 Вт	3 x 0,75 мм²
максимум 2300 Вт	3 x 1 мм²
максимум 3680 Вт	3 x 1,5 мм²

Жовтий/зелений кабель заземлення має бути на 2 см довший, ніж кабель фази і нульовий провід (синій та коричневий).

14. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом ♺.

Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини.
Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і

забезпечити вторинну переробку електричних і електронних приладів. Не викидайте прилади, позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.

www.electrolux.com/shop



397329201-A-402013