



*Thinking of you*  
**Electrolux**



EKK54501O

**RU** КУХОННАЯ ПЛИТА

ИНСТРУКЦИЯ ПО  
ЭКСПЛУАТАЦИИ

## СОДЕРЖАНИЕ

|                                                                      |    |
|----------------------------------------------------------------------|----|
| 1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ .....                            | 3  |
| 2. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ .....                                            | 6  |
| 3. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ .....                                 | 7  |
| 4. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ .....                  | 8  |
| 5. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ .....                           | 9  |
| 6. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - УХОД И ЧИСТКА .....                             | 10 |
| 7. ДУХОВОЙ ШКАФ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ .....                     | 10 |
| 8. ДУХОВОЙ ШКАФ - ФУНКЦИИ ЧАСОВ .....                                | 11 |
| 9. ДУХОВОЙ ШКАФ - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ ..... | 13 |
| 10. ДУХОВОЙ ШКАФ - ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ .....                             | 15 |
| 11. ДУХОВОЙ ШКАФ - УХОД И ЧИСТКА .....                               | 27 |
| 12. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ .....                                           | 31 |
| 13. УСТАНОВКА .....                                                  | 32 |
| 14. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ .....                                    | 35 |

## 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](http://www.electrolux.com)**



Зарегистрировать свое изделия для улучшения обслуживания:  
**[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)**



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

Данный прибор подходит для следующих рынков: **[RU]**

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

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

Всегда храните настоящую инструкцию вместе с прибором, даже если перевозите его на новое место или продаете.

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

## 1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Не допускайте лиц, включая детей, с ограниченной чувствительностью, умственными способностями или не обладающих необходимыми знаниями, к эксплуатации устройства. Они должны находиться под присмотром или получить инструкции от лица, ответственного за их безопасность.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей. Существует опасность удушья или получения травм.
- Не подпускайте детей и животных к прибору, когда открыта его дверца или когда он работает. Существует опасность получения травм или потери трудоспособности.
- Если прибор оснащен функцией защиты от детей или блокировки кнопок, не пренебрегайте ими. Это позволит предотвратить случайное включение прибора детьми или животными.

## 1.2 Общие правила техники безопасности

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

## 1.3 Установка

- Параметры настройки данного прибора приведены на наклейке или табличке с техническими данными.
- Установку и подключение должен выполнять только уполномоченным специалистом. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Это необходимо, чтобы предотвратить опасность повреждения конструкции прибора или получения травм.
- Убедитесь, что прибор не был поврежден при транспортировке. Не подключайте поврежденный прибор. При необходимости обратитесь к поставщику.
- Перед первым использованием прибора удалите с него все элементы упаковки, наклейки и пленку. Не удаляйте табличку с техническими данными. Это может привести к аннулированию гарантии.
- Неукоснительно соблюдайте законы, распоряжения, предписания и нормы (требования техники безопасности, правила и порядок утилизации, правила техники электро- и газобезопасности и т.д.), действующие в стране, на территории которой использует-ся прибор.
- Будьте осторожны при перемещении прибора. Прибор имеет большой вес. Всегда используйте защитные перчатки. При перемещении прибора не тяните его за ручку.
- Перед установкой убедитесь, что прибор отключен от электросети (если это применимо).
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.
- Не устанавливайте прибор на подставку.

## 1.4 Подключение к электросети

- Установку и подключение должен выполнять только уполномоченный электрик. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Это необходимо, чтобы предотвратить опасность повреждения конструкции прибора или получения травм.
- Прибор должен быть заземлен.
- Удостоверьтесь, что параметры электропитания, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют параметрам вашей электросети.

- Данные по напряжению питания приведены на табличке с техническими данными.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.
- При подключении электроприборов к розетке кабели не должны касаться или находиться рядом с горячей дверцей прибора.
- Не используйте разветвители, соединители и удлинители. Существует опасность пожара.
- Убедитесь, что сетевой кабель и (если имеется) вилка сетевого кабеля сзади прибора не пережаты и не имеют повреждений.
- После установки убедитесь в наличии доступа к месту подключения сетевого шнура.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за сетевой кабель. Всегда беритесь за саму вилку, если она имеется.
- Запрещается выполнять замену сетевого кабеля или использовать сетевой кабель другого типа. Обратитесь в сервисный центр.

## 1.5 Подключение к газовой магистрали

- Установку и подключение должен выполнять только газовщик с соответствующим допуском. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Это необходимо, чтобы предотвратить опасность повреждения конструкции прибора или получения травм.
- Обеспечьте хорошую циркуляцию воздуха вокруг прибора. Недостаточный приток воздуха может привести к нехватке кислорода в помещении.
- Перед установкой убедитесь, что настройки прибора соответствуют характеристикам сети газоснабжения (тип газа и давление в сети).
- Данные о подводе газа приведены на табличке с техническими данными.
- Данный прибор не соединяется с вытяжным устройством. Установка и подключение вытяжного устройства должны производиться в соответствии с действующими правилами. Особое внимание следует уделить соблюдению требований в отношении вентиляции.

- При использовании газового прибора для приготовления пищи в помещении, в котором он установлен, выделяются тепло и влага. Убедитесь, что в кухне имеется хорошая вентиляция: держите открытыми отверстия для естественной вентиляции или установите устройство механической вытяжки (вытяжной вентилятор).
- При необходимости, во время интенсивного и длительного использования прибора, обеспечьте дополнительную вентиляцию (например, откройте окно или установите более высокую мощность устройства механической вытяжки, если имеется).

## 1.6 Использование

- Используйте прибор только для приготовления пищи в домашних условиях. Не используйте его в коммерческих и промышленных целях. Это позволит избежать травм или повреждения имущества.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Всегда держитесь в стороне от прибора, когда открываете дверцу во время его работы. Может произойти высвобождение горячего пара. Существует опасность получения ожогов.
- Не используйте прибор, если на него попала вода. При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Во время использования варочная панель прибора становится горячей. Существует опасность получения ожогов. Не кладите на варочную панель металлические предметы, например, столовые приборы или крышки кастрюль, поскольку они могут нагреться.
- Во время работы прибора его внутренняя камера нагревается. Существует опасность получения ожогов. Для установки или извлечения дополнительных принадлежностей и посуды используйте защитные перчатки.
- Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте внимательны и не прикасайтесь к нагревательным элементам. Детям младшего возраста разрешается находиться рядом с прибором только при условии постоянного надзора взрослых.

- Открывайте дверцу с осторожностью. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь. Существует опасность пожара.
- Не подносите искры или открытое пламя к прибору при открывании дверцы.
- Не ставьте в прибор, на него или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы, а также предметы из легкоплавких материалов (из пластмассы или алюминия). Существует опасность взрыва или возгорания.
- После каждого использования выключайте конфорки.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды. Это может привести к повреждению посуды и поверхности варочной панели.
- Падение на варочную панель каких-либо предметов или посуды может повредить поверхность варочной панели.
- Не ставьте горячую посуду рядом с панелью управления: высокая температура может привести к повреждению прибора.
- Будьте осторожны, помещая или вынимая принадлежности из прибора, чтобы не повредить его эмалированные поверхности.
- Поверхность варочной панели можно поцарапать, передвигая по ней литую чугунную или алюминиевую посуду или посуду с поврежденным дном.
- Изменение цвета эмали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
  - не помещайте какие бы то ни было предметы непосредственно на дно прибора и не закрывайте его алюминиевой фольгой;
  - не подвергайте прибор прямому воздействию горячей воды;
  - не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не держите в отделении под духовым шкафом легковоспламеняющиеся материалы. Если оно имеется, храните в нем только жаростойкие принадлежности.

- Не закрывайте отверстия для выхода пара из духового шкафа. Они находятся в задней части верхней поверхности (если имеются).
- Не кладите на варочную панель предметы, которые могут расплавиться.
- Во избежание случайного опрокидывания и разлива пользуйтесь только устойчивой посудой подходящей формы и диаметра. Существует опасность получения ожогов.

## 1.7 Крышка

- Не изменяйте параметры данной крышки.
- Регулярно очищайте крышку.
- Не открывайте крышку, когда на поверхности имеются брызги.
- Не закрывайте крышку до тех пор, пока варочная панель и духовой шкаф полностью не остынут.
- Стеклопанель крышки может расколоться при нагревании (если это применимо).



## 1.8 Уход и чистка

- Перед уходом и очисткой убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность получения ожогов. Стеклопанели могут разбиться.
- Всегда держите прибор в чистоте. Скопление остатков жира или пищи может привести к возгоранию.
- Регулярная чистка способствует сохранности поверхности прибора.
- Для обеспечения безопасности людей и имущества применяйте для чистки только воду и мыло. Не используйте легковоспламеняющиеся вещества или вещества, вызывающие коррозию.
- Не применяйте для очистки устройства с использованием пара или высокого давления, предметы с острыми краями, абразивные чистящие вещества, губки с абразивным покрытием и пятновыводители.
- При использовании распылителя для чистки духовых шкафов соблюдайте указания изготовителя. Не распыляйте что-либо на

нагревательные элементы и датчик термостата (если он имеется).

- Не следует чистить стеклянную дверцу абразивными чистящими средствами или металлическим скребком. Жаропрочная поверхность внутреннего стекла может треснуть и разбиться.
- При повреждении стеклянные панели дверцы становятся хрупкими и могут разрушиться. Необходима их замена. Обращайтесь в сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца имеет большой вес.
- В приборе используются специальные лампы, предназначенные только для бытовых приборов. Их нельзя применять для полного или частичного освещения жилых комнат.
- При необходимости замены используйте только лампы такой же мощности, специально предназначенные для бытовых приборов.
- Перед заменой лампы освещения духового шкафа извлеките вилку сетевого кабеля из розетки. Существует опасность поражения

электрическим током. Дайте прибору остыть. Существует опасность получения ожогов.

- Не следует чистить каталитическую эмаль.

## 1.9 Сервисный центр

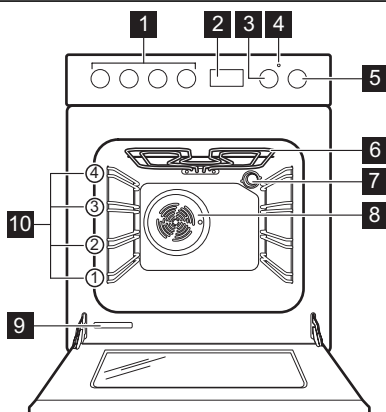
- Проводить работы по ремонту прибора разрешается только специалистам авторизованного сервисного центра. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Следует использовать только оригинальные запасные части.

## 1.10 Утилизация прибора

- Чтобы предотвратить риск получения травм или повреждения имущества, выполните следующие действия:
  - Отключите питание прибора.
  - Отрежьте и утилизируйте сетевой шнур.
  - Удалите замок дверцы. Это исключит риск запираания дверцы с находящимися внутри детьми или мелкими животными. Существует риск смерти от удушья.

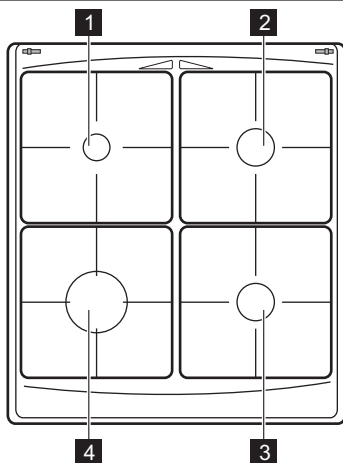
# 2. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

## 2.1 Общий обзор



- |    |                                     |
|----|-------------------------------------|
| 1  | Ручки управления варочной панелью   |
| 2  | Электронный программатор            |
| 3  | Ручка регулировки температуры       |
| 4  | Индикатор температуры               |
| 5  | Ручка выбора режимов духового шкафа |
| 6  | Нагревательный элемент              |
| 7  | Лампа освещения духового шкафа      |
| 8  | Вентилятор и нагревательный элемент |
| 9  | Табличка с техническими данными     |
| 10 | Положение противней                 |

## 2.2 Функциональные элементы варочной панели



- 1** Вспомогательная горелка
- 2** Горелка для ускоренного приготовления
- 3** Горелка для ускоренного приготовления
- 4** Горелка повышенной мощности

## 2.3 Принадлежности

### • Полка духового шкафа

Для установки посуды, форм для выпечки, размещения мяса для жаркого.

### • Плоский противень для выпечки

Для выпекания пирогов и печенья.

### • Сотейник

Для выпекания кондитерских изделий, жарки мяса или для использования в качестве противня для сбора жира.

### • Съемные телескопические направляющие

Для установки на них полок или противней.

### • Ящик для хранения принадлежностей

Под камерой духового шкафа находится ящик для принадлежностей

## 3. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



### ВНИМАНИЕ!

См. главу "Сведения по технике безопасности".



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Открывая дверцу духового шкафа, всегда беритесь за центральную часть ручки.



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не используйте для чистки абразивные моющие средства! Они могут привести к повреждению поверхности. См. раздел "Уход и чистка".

### 3.1 Предварительная чистка духового шкафа

- Выньте из духового шкафа все съемные элементы.
- Перед первым использованием вымойте духовой шкаф.



Духовой шкаф будет работать только после установки времени.

### 3.2 Установка времени



При первом включении прибора в сеть или при сбое электропитания автоматически начнет мигать дисплей.

Нажмите на кнопку выбора. Высветится символ работы таймера. Для установки текущего времени используйте кнопку «+» или «-».

Примерно через 5 секунд мигание прекратится и на дисплее отобразится установленное время суток.



При смене времени не допускается одновременная установка таких автоматических функций, как «Продолжительность» или «Окончание».

### 3.3 Предварительный разогрев

1. Задайте функцию  и максимальную температуру.
2. Дайте прибору поработать около часа. Не ставьте в него пищу.
3. Задайте функцию  и максимальную температуру.
4. Дайте прибору поработать около 10 минут. Не ставьте в него пищу.
5. Задайте функцию  и максимальную температуру.
6. Дайте прибору поработать около 10 минут. Не ставьте в него пищу.

Это необходимо, чтобы в приборе выгорели остатки. Принадлежности могут нагреться больше, чем обычно. При использовании предварительного разогрева прибора в первый раз могут появиться запахи и дым. Это обычное явление. Убедитесь, что есть достаточная циркуляция воздуха.

## 4. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



### ВНИМАНИЕ!

См. Главу "Сведения по технике безопасности".



Если после нескольких попыток зажечь горелку не удалось, проверьте правильность положения рассекателя и крышки горелки.

### 4.1 Розжиг горелки



### ВНИМАНИЕ!

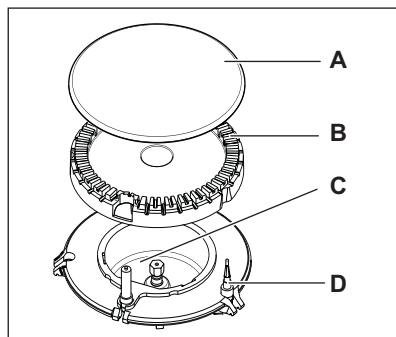
Будьте внимательны при использовании открытого огня на кухне. Изготовитель не несет ответственности в случае неправильного обращения с огнем



Всегда зажигайте горелку перед тем, как ставить на нее посуду.

Включение горелки:

1. Поверните ручку управления против часовой стрелки в положение максимума (   ) и нажмите на нее.
2. Удерживайте ручку управления нажатой приблизительно 5 секунд; это необходимо, чтобы термopара нагрелась. В противном случае подача газа будет прекращена.
3. Отрегулируйте пламя после того, как оно станет равномерным.



- A) Крышка горелки  
B) Рассекатель горелки  
C) Свеча зажигания  
D) Термopара



### ВНИМАНИЕ!

Не держите ручку управления нажатой более 15 секунд. Если розжига горелки не происходит через 15 секунд, отпустите ручку управления, поверните ее в положение «Выкл» и попытайтесь снова разжечь горелку, подождав по меньшей мере 1 минуту.



Зажечь горелку можно и без системы электророзжига (например, когда в электророзетках на кухне отсутствует питание). Для этого необходимо поднести пламя к горелке, нажать соответствующую ручку управления и повернуть ее против часовой стрелки, установив ее в положение максимальной подачи газа.



Если горелка случайно погаснет, установите соответствующую ручку управления в положение "Выкл" и попробуйте выполнить розжиг горелки снова как минимум через 1 минуту.



Электророзжиг может срабатывать автоматически при подаче электропитания на прибор после установки или восстановления электроснабжения. Это - нормальное явление.

## 4.2 Выключение горелки

Чтобы потушить пламя, поверните ручку на символ **0**.



### ВНИМАНИЕ!

Всегда уменьшайте или гасите пламя перед тем, как снимать посуду с конфорки.

## 5. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

### 5.1 Экономия энергии

- По возможности всегда накрывайте посуду крышками.
- Как только жидкость начинает закипать, уменьшайте пламя горелки до самого низкого уровня, достаточного для кипения жидкости.



### ВНИМАНИЕ!

Пользуйтесь посудой, дно которой подходит по размеру к используемой конфорке. Не пользуйтесь кухонной посудой, если ее дно выходит за края варочной панели.

| Горелка                       | Диаметры посуды |
|-------------------------------|-----------------|
| Повышенной мощности           | 160 - 220 мм    |
| Для ускоренного приготовления | 140 - 220 мм    |
| Вспомогательная               | 120 - 180 мм    |

Следует использовать посуду с как можно более толстым и плоским дном.

## 6. ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ - УХОД И ЧИСТКА



### ВНИМАНИЕ!

См. Главу "Сведения по технике безопасности".



### ВНИМАНИЕ!

Прежде чем приступать к чистке прибора, выключите его и дайте ему остыть.



### ВНИМАНИЕ!

Из соображений вашей безопасности запрещена очистка прибора от загрязнений с помощью пароструйных аппаратов или устройств мойки под давлением.



### ВНИМАНИЕ!

Никогда не используйте стальные губки, а также кислотные или абразивные средства, т.к. они могут повредить поверхности духового шкафа.

- Для того, чтобы очистить покрытые эмалью детали, крышку и рассекатель горелки, промойте их теплой водой с мылом.
- Детали из нержавеющей стали следует промыть водой и затем вытереть насухо мягкой тканью.
- Решетки конфорок **не рассчитаны** на мойку в посудомоечной машине. Их необходимо мыть **вручную**.
- Удостоверьтесь в правильности установки решеток конфорок после их очистки.
- Для правильной работы горелок проверьте, чтобы лапки решеток располагались по центру горелки.
- **Чтобы не повредить варочную панель, будьте внимательны при установке подставок для посуды.**

По завершении чистки следует протереть прибор насухо мягкой тканью.

## 7. ДУХОВОЙ ШКАФ - ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



### ВНИМАНИЕ!

См. Главу "Сведения по технике безопасности".

3. Чтобы отключить духовой шкаф, установите ручку выбора режима духового шкафа в положение «Выкл».

### 7.1 Включение и выключение духового шкафа

1. Установите ручку выбора режима духового шкафа на соответствующий режим.
2. Поворотом ручки термостата задайте нужную температуру.

При повышении температуры духового шкафа включается индикатор температуры.

### 7.2 Предохранительный термостат

Для предотвращения опасного перегрева из-за неправильного использования прибора или неисправности какого-либо компонента духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, отключающим электропитание при необходимости. При снижении температуры духовой шкаф автоматически включается снова.

### 7.3 Режимы духового шкафа

| Режим духового шкафа                                                                |                                | Применение                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------------------------|
| <b>0</b>                                                                            | Положение «Выкл»               | Прибор выключен.                                    |
|  | Лампа освещения духового шкафа | Загорается, даже если не задан режим приготовления. |

| Режим духового шкафа                                                              |                                | Применение                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Верхний + нижний нагрев        | Нагрев с использованием как верхнего, так и нижнего элементов. Выпекание и жарка на одном уровне духового шкафа.                                                                                                                                      |
|  | Нижний нагрев                  | Тепло поступает только снизу духового шкафа. Приготовление пирогов с хрустящей корочкой или основой.                                                                                                                                                  |
|  | Режим принудительной конвекции | Одновременное приготовление нескольких разных блюд. Приготовление фруктов в сиропе, а также подсушивание грибов и фруктов.                                                                                                                            |
|  | Горячий воздух                 | Одновременное выпекание или выпекание и жарка разных блюд, требующих одинаковой температуры приготовления, на разных уровнях без взаимопроникновения запахов.                                                                                         |
|  | Верхний нагрев с вентилятором  | Подрумянивание хлеба, пирогов и печенья, а также выпекание.                                                                                                                                                                                           |
|  | Турбо-гриль                    | Нагревательный элемент гриля и вентилятор духового шкафа работают поочередно и обеспечивают циркуляцию горячего воздуха вокруг приготавливаемого блюда. Жарка крупных кусков мяса. <b>Максимальная температура для этого режима составляет 210°C.</b> |
|  | Режим «Пицца»                  | Нижний нагревательный элемент обеспечивает непосредственный нагрев основы пиццы или пирогов, в то время как вентилятор обдувает горячим воздухом начинку пиццы или пирога.                                                                            |
|  | Размораживание                 | Размораживание замороженных продуктов. В этом режиме ручка термостата должна находиться в положении «Выкл».                                                                                                                                           |

## 8. ДУХОВОЙ ШКАФ - ФУНКЦИИ ЧАСОВ

### 8.1 Электронный программатор

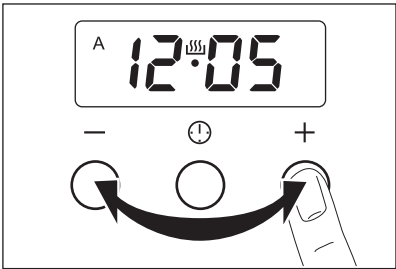


| Функция часов                                                                     |                   | Применение                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Таймер            | Задание времени обратного отсчета (от 1 мин до 23 час 59 мин).<br>После окончания заданного периода времени звучит звуковой сигнал.<br><b>Эта функция не влияет на работу духового шкафа.</b> |
| <b>dur</b>                                                                        | Продолжительность | Установка времени работы прибора (от 1 мин до 10 час).                                                                                                                                        |
| <b>End</b>                                                                        | Окончание         | Задание времени отключения духового шкафа (1 мин - 10 час).                                                                                                                                   |



Если необходимо, чтобы духовой шкаф автоматически включился и выключился в заданное время, можно одновременно использовать функции «Продолжительность» и «Окончание». В этом случае сначала установите «Продолжительность», а затем «Окончание».

### 8.2 Установка функций часов



1. Нажимайте кнопку выбора до тех пор, пока не замигает символ нужной функции.
2. Для установки таймера  , режимов «Продолжительность» **dur** или «Окончание» **End**, воспользуйтесь кнопками «+» и «-».

Выведется значок соответствующей функции. При выборе функций «Окончание» и «Продолжительность» также высвечивается «**A**».

По завершении заданного периода времени индикатор соответствующей функции начинает мигать и на 2 минуты включается звуковой сигнал.



При использовании таких функций, как «Продолжительность» и «Окончание», духовой шкаф выключается автоматически.

3. Для отключения звукового сигнала нажмите на любую кнопку.

### 8.3 Отмена функций часов.

1. Нажимайте на кнопку выбора до тех пор, пока не высветится символ нужной функции.
2. Одновременно нажмите на кнопки «-» и «+».

Через несколько секунд соответствующий режим часов выключится.

### 8.4 Смена звукового сигнала

1. Для прослушивания установленного звукового сигнала нажмите и удерживайте кнопку «-».
2. Для изменения установки нажмите на кнопку «>» нужное количество раз.
3. Отпустите кнопку «>». Мелодия, прозвучавшая последней, будет новым установленным сигналом.

При отключении прибора от сети или после отключения электропитания устанавливается звуковой сигнал по умолчанию.

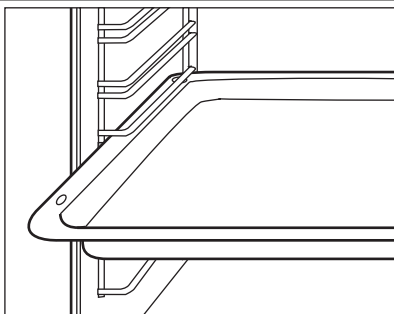
## 9. ДУХОВОЙ ШКАФ - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



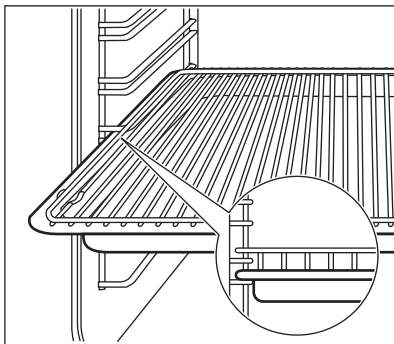
### ВНИМАНИЕ!

См. Главу "Сведения по технике безопасности".

### 9.1 Установка принадлежностей для духового шкафа



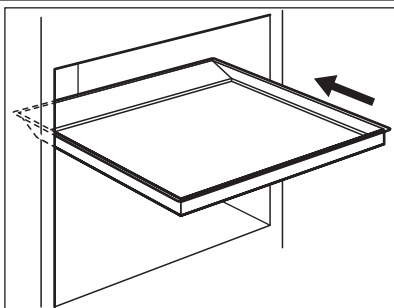
Вставляйте выдвижные принадлежности таким образом, чтобы двухсторонние кромки были расположены в задней части духового шкафа по направлению вниз. Вставляйте выдвижные принадлежности между направляющими одного из уровней духового шкафа.



#### Установка полки духового шкафа вместе с сотейником

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

## 9.2 Вставьте противень для выпечки



Поместите противень в центре камеры духового шкафа между передней и задней стенками. Это обеспечит свободную циркуляцию тепла спереди и сзади противня для выпечки. Противень обязательно следует расположить как показано на рисунке: скосом к задней стенке камеры духового шкафа.

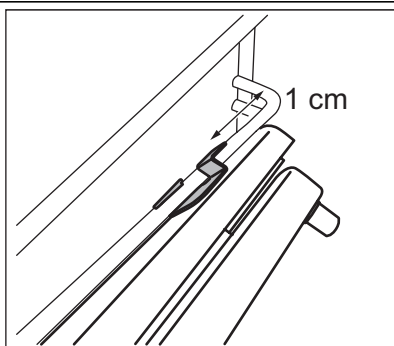


### ВНИМАНИЕ!

Не сдвигайте противень для выпечки к задней стенке камеры духового шкафа до упора. Это не позволит теплу свободно циркулировать вокруг противня. Продукты могут подгореть, особенно в задней части противня.

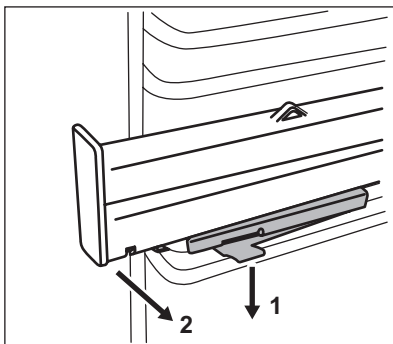
## 9.3 Телескопические направляющие

Их можно снимать и устанавливать на различных уровнях; исключение составляет уровень 4.



### Установка телескопических направляющих

1. Отверните телескопическую направляющую приблизительно на 90°.
2. Вставьте защелку на заднем конце телескопической направляющей в направляющую для противня. Телескопические направляющие можно установить на каждом уровне полок, за исключением уровня 4. Убедитесь, что направляющая установлена на нужной стороне духового шкафа.
3. Поверните направляющую в надлежащее положение. Стопоры на концах телескопической направляющей должны быть обращены вверх.
4. Вставьте направляющую вглубь до упора по направлению к задней стенке духового шкафа.
5. Нажмите передним концом телескопической направляющей на направляющую для противня. В случае правильной фиксации переднего конца направляющей раздастся щелчок.
6. Повторите те же действия для установки второй телескопической направляющей. Убедитесь, что две телескопические направляющие установлены на одном и том же уровне.



#### Снятие телескопических направляющих

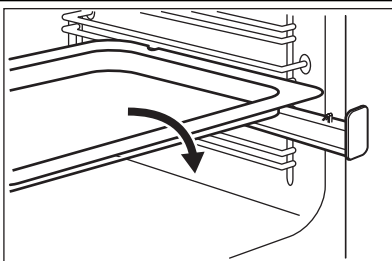
1. Нажмите и удерживайте защелку на переднем конце телескопической направляющей.
2. Потяните передний конец направляющей наружу от держателя полок.
3. Отверните телескопическую направляющую приблизительно на 90°.
4. Извлеките задний конец телескопической направляющей из держателя полок.
5. Повторите те же действия, чтобы снять вторую телескопическую направляющую.



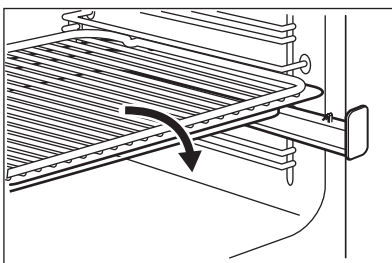
#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

### 9.4 Телескопические направляющие – установка принадлежностей для духового шкафа



Установите плоский противень для выпечки или сотейник на телескопические направляющие.



#### Установка полки духового шкафа вместе с сотейником

Уложите полку духового шкафа на сотейник. Установите полку духового шкафа и сотейник на телескопические направляющие.



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Обязательно полностью задвиньте телескопические направляющие внутрь прибора перед тем, как закрыть дверцу.

## 10. ДУХОВОЙ ШКАФ - ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Для очень влажных пирогов используйте глубокий противень. Фруктовые соки могут оставить на эмали невысушиваемые пятна.

- В приборе предусмотрено четыре уровня установки полок. Уровни установки полок отсчитываются от дна духового шкафа.

- Одновременно можно готовить разные блюда на двух уровнях. Поместите полки на уровни 1 и 3.
- В устройстве или на стеклянной дверце может конденсироваться влага. Это нормально. Всегда отходите от прибора при открытии 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 накрывать его компоненты алюминиевой фольгой во время приготовления. Это может изменить результаты приготовления и повредить эмалевое покрытие.

10.1 Приготовление выпечных блюд

- Перед началом приготовления выпечных блюд прогрейте духовой шкаф в течение примерно 10 минут.
- Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 времени приготовления.
- При одновременном использовании двух противней для выпекания оставляйте между ними пустой уровень.

10.2 Приготовление мяса и рыбы

- Не рекомендуется готовить мясо куском менее 1 кг. При приготовлении слишком

мало количества мяса блюдо получается сухим.

- При приготовлении очень жирных блюд используйте противень для сбора жира 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 сбора жира. Во избежание конденсации дыма, доливайте воду в противень для сбора жира по мере испарения воды.

10.3 Продолжительность приготовления

Продолжительность приготовления зависит от вида продукта, его консистенции и объема. Вначале, следите за готовностью пищи во время приготовления. В процессе эксплуатации прибора опытным путем найдите оптимальные параметры (уровень мощности нагрева, продолжительность приготовления и т.д.) для используемых вами посуды, рецептов блюд и количества продуктов.

10.4 Верхний + нижний нагрев 

| Продукты                          | Тип и положение противня            | Время предварительного прогрева (в минутах) | Температура (°C) | Время приготовления / выпекания (в минутах) |
|-----------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------------|------------------|---------------------------------------------|
| Полоски из теста (250 г)          | эмалированный противень на уровне 3 | -                                           | 150              | 25 - 30                                     |
| Плоский пирог (1 кг)              | эмалированный противень на уровне 2 | 10                                          | 160 - 170        | 30 - 35                                     |
| Дрожжевой пирог с яблоками (2 кг) | эмалированный противень на уровне 3 | -                                           | 170 - 190        | 40 - 50                                     |

| Продукты                                 | Тип и положение противня                                                 | Время предварительного прогрева (в минутах) | Температура (°C) | Время приготовления / выпекания (в минутах) |
|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|------------------|---------------------------------------------|
| Яблочный пирог (1,2 кг + 1,2 кг)         | 2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 1  | 15                                          | 180 - 200        | 50 - 60                                     |
| Маленькие пирожные (500 г)               | эмалированный противень на уровне 2                                      | 10                                          | 160 - 180        | 25 - 30                                     |
| Нежирный бисквитный пирог (350 г)        | 1 круглый противень с алюминиевым покрытием (диаметр: 26 см) на уровне 1 | 10                                          | 160 - 170        | 25 - 30                                     |
| Пирог на противне (1,5 кг)               | эмалированный противень на уровне 2                                      | -                                           | 160 - 170        | 45 - 55 <sup>1)</sup>                       |
| Цыпленок, целиком (1,35 кг)              | полка духового шкафа на 2 уровне, глубокий противень на 1 уровне         | -                                           | 200 - 220        | 60 - 70                                     |
| Цыпленок, половинка (1,3 кг)             | полка духового шкафа на 3 уровне, глубокий противень на 1 уровне         | -                                           | 190 - 210        | 30 - 35                                     |
| Свинные жареные отбивные котлеты (600 г) | полка духового шкафа на 3 уровне, глубокий противень на 1 уровне         | -                                           | 190 - 210        | 30 - 35                                     |
| Открытый пирог (800 г)                   | эмалированный противень на уровне 2                                      | 20                                          | 230 - 250        | 10 - 15                                     |
| Дрожжевой пирог с начинкой (1,2 кг)      | эмалированный противень на уровне 2                                      | 10 - 15                                     | 170 - 180        | 25 - 35                                     |
| Пицца (1 кг)                             | эмалированный противень на уровне 2                                      | 10 - 15                                     | 200 - 220        | 30 - 40                                     |

| Продукты                                         | Тип и положение противня                                                | Время предварительного прогрева (в минутах) | Температура (°C) | Время приготовления / выпекания (в минутах) |
|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|------------------|---------------------------------------------|
| Сырный торт (чизкейк) (2,6 кг)                   | эмалированный противень на уровне 2                                     | -                                           | 170 - 190        | 60 - 70                                     |
| Швейцарский яблочный открытый пирог (1,9 кг)     | эмалированный противень на уровне 1                                     | 10 - 15                                     | 200 - 220        | 30 - 40                                     |
| Рождественский пирог (2,4 кг)                    | эмалированный противень на уровне 2                                     | 10 - 15                                     | 170 - 180        | 55 - 65 <sup>2)</sup>                       |
| Открытый пирог «Киш Лорен» (1 кг)                | 1 круглый противень (диаметр: 26 см) на уровне 1                        | 10 - 15                                     | 220 - 230        | 40 - 50                                     |
| Крестьянский хлеб (750 г + 750 г)                | 2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 1 | 18 <sup>3)</sup>                            | 180 - 200        | 60 - 70                                     |
| Румынский бисквит (600 г + 600 г)                | 2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 25 см) на уровне 2 | 10                                          | 160 - 170        | 40 - 50                                     |
| Румынский бисквит – традиционный (600 г + 600 г) | 2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 2 | -                                           | 160 - 170        | 30 - 40                                     |
| Булочки из дрожжевого теста (800 г)              | эмалированный противень на уровне 2                                     | 10 - 15                                     | 200 - 210        | 10 - 15                                     |
| Швейцарский рулет (500 г)                        | эмалированный противень на уровне 1                                     | 10                                          | 150 - 170        | 15 - 20                                     |
| Безе (400 г)                                     | эмалированный противень на уровне 2                                     | -                                           | 100 - 120        | 40 - 50                                     |
| Пирог с обсыпкой (1,5 кг)                        | эмалированный противень на уровне 3                                     | 10 - 15                                     | 180 - 190        | 25 - 35                                     |

| Продукты                 | Тип и положение противня            | Время предварительного прогрева (в минутах) | Температура (°C) | Время приготовления / выпекания (в минутах) |
|--------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------------|------------------|---------------------------------------------|
| Бисквитный пирог (600 г) | эмалированный противень на уровне 3 | 10                                          | 160 - 170        | 25 - 35                                     |
| Сливочный пирог (600 г)  | эмалированный противень на уровне 2 | 10                                          | 180 - 200        | 20 - 25                                     |

- 1) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 7 минут.
- 2) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 10 минут.
- 3) Установите температуру 250°C для предварительного прогрева.

## 10.5 Режим конвекции

| Продукты                                 | Тип и положение противня                                                     | Время предварительного прогрева (в минутах) | Температура (°C) | Время приготовления / выпекания (в минутах) |
|------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|------------------|---------------------------------------------|
| Полоски из теста (250 г)                 | эмалированный противень на уровне 3                                          | 10                                          | 150 - 160        | 20 - 30                                     |
| Полоски из теста (250 г + 250 г)         | эмалированный противень на уровнях 1 и 3                                     | 10                                          | 140 - 150        | 25 - 30                                     |
| Полоски из теста (250 г + 250 г + 250 г) | эмалированный противень на уровнях 1, 2 и 4                                  | 10                                          | 150 - 160        | 30 - 35                                     |
| Плоский пирог (1 кг)                     | эмалированный противень на уровне 2                                          | 10                                          | 150 - 160        | 30 - 40                                     |
| Плоский пирог (1 кг + 1 кг)              | эмалированный противень на уровнях 1 и 3                                     | 10                                          | 140 - 150        | 45 - 55                                     |
| Плоский пирог (1 кг + 1 кг + 1 кг)       | эмалированный противень на уровнях 1, 2 и 4                                  | 10                                          | 140 - 150        | 55 - 65                                     |
| Дрожжевой пирог с яблоками (2 кг)        | эмалированный противень на уровне 3                                          | 10                                          | 170 - 180        | 40 - 50                                     |
| Яблочный пирог (1,2 кг + 1,2 кг)         | 2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровнях 2 и 3 | 10                                          | 170 - 180        | 50 - 60                                     |
| Маленькие пирожные (500 г)               | эмалированный противень на уровне 3                                          | 10                                          | 140 - 150        | 30 - 35                                     |

| Продукты                                     | Тип и положение противня                                                 | Время предварительного прогрева (в минутах) | Температура (°C) | Время приготовления / выпекания (в минутах) |
|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|------------------|---------------------------------------------|
| Маленькие пирожные (500 г + 500 г)           | эмалированный противень на уровнях 1 и 3                                 | 10                                          | 140 - 150        | 25 - 30                                     |
| Маленькие пирожные (500 г + 500 г + 500 г)   | эмалированный противень на уровнях 1, 2 и 4                              | 10                                          | 150 - 160        | 25 - 30                                     |
| Нежирный бисквитный пирог (350 г)            | 1 круглый противень с алюминиевым покрытием (диаметр: 26 см) на уровне 3 | 10                                          | 150 - 160        | 30 - 40                                     |
| Пирог на противне (1,2 кг)                   | эмалированный противень на уровне 3                                      | -                                           | 150 - 160        | 40 - 50 <sup>1)</sup>                       |
| Цыпленок, целиком (1,4 кг)                   | полка духового шкафа на 2 уровне, глубокий противень на 1 уровне         | -                                           | 170 - 190        | 50 - 60                                     |
| Свинные жареные отбивные котлеты (600 г)     | полка духового шкафа на 3 уровне, глубокий противень на 1 уровне         | -                                           | 180 - 200        | 30 - 40                                     |
| Открытый пирог (800 г)                       | эмалированный противень на уровне 2                                      | 15                                          | 230 - 250        | 10 - 15                                     |
| Дрожжевой пирог с начинкой (1,2 кг)          | эмалированный противень на уровне 3                                      | 20 - 30                                     | 160 - 170        | 20 - 30                                     |
| Пицца (1 кг + 1 кг)                          | эмалированный противень на уровнях 1 и 3                                 | -                                           | 180 - 200        | 50 - 60                                     |
| Сырный торт (чизкейк) (2,6 кг)               | эмалированный противень на уровне 2                                      | -                                           | 150 - 170        | 60 - 70                                     |
| Швейцарский яблочный открытый пирог (1,9 кг) | эмалированный противень на уровне 3                                      | 15                                          | 180 - 200        | 30 - 40                                     |
| Рождественский пирог (2,4 кг)                | эмалированный противень на уровне 3                                      | 10                                          | 150 - 170        | 50 - 60 <sup>2)</sup>                       |
| Открытый пирог «Киш Лорен» (1 кг)            | 1 круглый противень (диаметр: 26 см) на уровне 2                         | 15                                          | 210 - 230        | 35 - 45                                     |
| Крестьянский хлеб (750 г + 750 г)            | 2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 3  | 15 <sup>3)</sup>                            | 180 - 190        | 50 - 60                                     |

| Продукты                                         | Тип и положение противня                                                | Время предварительного прогрева (в минутах) | Температура (°C) | Время приготовления / выпекания (в минутах) |
|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|------------------|---------------------------------------------|
| Румынский бисквит (600 г + 600 г)                | 2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 25 см) на уровне 2 | 10                                          | 150 - 170        | 40 - 50                                     |
| Румынский бисквит – традиционный (600 г + 600 г) | 2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 2 | -                                           | 160 - 170        | 30 - 40                                     |
| Булочки из дрожжевого теста (800 г)              | эмалированный противень на уровне 3                                     | 10                                          | 180 - 200        | 10 - 15                                     |
| Булочки из дрожжевого теста (800 г + 800 г)      | эмалированный противень на уровнях 1 и 3                                | 10                                          | 180 - 200        | 15 - 20                                     |
| Швейцарский рулет (500 г)                        | эмалированный противень на уровне 3                                     | 10                                          | 150 - 170        | 10 - 15                                     |
| Безе (400 г)                                     | эмалированный противень на уровне 2                                     | -                                           | 100 - 120        | 50 - 60                                     |
| Безе (400 г + 400 г)                             | эмалированный противень на уровнях 1 и 3                                | -                                           | 100 - 120        | 55 - 65                                     |
| Безе (400 г + 400 г + 400 г)                     | эмалированный противень на уровнях 1, 2 и 4                             | -                                           | 115 - 125        | 65 - 75                                     |
| Пирог с обсыпкой (1,5 кг)                        | эмалированный противень на уровне 2                                     | 10                                          | 170 - 180        | 20 - 30                                     |
| Бисквитный пирог (600 г)                         | эмалированный противень на уровне 2                                     | 10                                          | 150 - 170        | 20 - 30                                     |
| Сливочный пирог (600 г + 600 г)                  | эмалированный противень на уровнях 1 и 3                                | 10                                          | 150 - 170        | 20 - 30                                     |

1) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 7 минут.

2) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 10 минут.

3) Установите температуру 230°C для предварительного прогрева.

## 10.6 Режим принудительной конвекции

| Продукты                                   | Тип и положение противня                                                | Время предварительного прогрева (в минутах) | Температура (°C) | Время приготовления / выпекания (в минутах) |
|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|------------------|---------------------------------------------|
| Полоски из теста (250 г)                   | эмалированный противень на уровне 3                                     | 10                                          | 140 - 150        | 20 - 30                                     |
| Полоски из теста (250 г + 250 г)           | эмалированный противень на уровнях 1 и 3                                | 10                                          | 140 - 150        | 25 - 30                                     |
| Полоски из теста (250 г + 250 г + 250 г)   | эмалированный противень на уровнях 1, 2 и 3                             | 10                                          | 150 - 160        | 30 - 40                                     |
| Низкий пирог (500 г)                       | эмалированный противень на уровне 2                                     | 10                                          | 150 - 160        | 30 - 35                                     |
| Низкий пирог (500 г + 500 г)               | эмалированный противень на уровнях 1 и 3                                | 10                                          | 150 - 160        | 35 - 45                                     |
| Низкий пирог (500 г + 500 г + 500 г)       | эмалированный противень на уровнях 1, 2 и 4 1)                          | 10                                          | 155 - 165        | 40 - 50                                     |
| Дрожжевой пирог с яблоками (2 кг)          | эмалированный противень на уровне 3                                     | -                                           | 170 - 180        | 40 - 50                                     |
| Яблочный пирог (1,2 кг + 1,2 кг)           | 2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 2 | -                                           | 165 - 175        | 50 - 60                                     |
| Маленькие пирожные (500 г)                 | эмалированный противень на уровне 2                                     | 10                                          | 150 - 160        | 20 - 30                                     |
| Маленькие пирожные (500 г + 500 г)         | эмалированный противень на уровнях 1 и 3                                | 10                                          | 150 - 160        | 30 - 40                                     |
| Маленькие пирожные (500 г + 500 г + 500 г) | эмалированный противень на уровнях 1, 2 и 4 1)                          | 10                                          | 150 - 160        | 35 - 45                                     |

| Продукты                                     | Тип и положение противня                                                 | Время предварительного прогрева (в минутах) | Температура (°C) | Время приготовления / выпекания (в минутах) |
|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|------------------|---------------------------------------------|
| Нежирный бисквитный пирог (350 г)            | 1 круглый противень с алюминиевым покрытием (диаметр: 26 см) на уровне 1 | 10                                          | 150 - 160        | 20 - 30                                     |
| Пирог на противне (1,2 кг)                   | эмалированный противень на уровне 2                                      | -                                           | 150 - 160        | 30 - 35 <sup>2)</sup>                       |
| Цыпленок, целиком (1,3 кг)                   | полка духового шкафа на 2 уровне, глубокий противень на 1 уровне         | -                                           | 170 - 180        | 40 - 50                                     |
| Жареная свинина (800 г)                      | полка духового шкафа на 2 уровне, глубокий противень на 1 уровне         | -                                           | 170 - 180        | 45 - 50                                     |
| Дрожжевой пирог с начинкой (1,2 кг)          | эмалированный противень на уровне 2                                      | 20 - 30                                     | 150 - 160        | 20 - 30                                     |
| Пицца (1 кг + 1 кг)                          | эмалированный противень на уровнях 1 и 3                                 | -                                           | 180 - 200        | 30 - 40                                     |
| Пицца (1 кг)                                 | эмалированный противень на уровне 2                                      | -                                           | 190 - 200        | 25 - 35                                     |
| Сырный торт (чизкейк) (2,6 кг)               | эмалированный противень на уровне 1                                      | -                                           | 160 - 170        | 40 - 50                                     |
| Швейцарский открытый яблочный пирог (1,9 кг) | эмалированный противень на уровне 2                                      | 10 - 15                                     | 180 - 200        | 30 - 40                                     |
| Рождественский пирог (2,4 кг)                | эмалированный противень на уровне 2                                      | 10                                          | 150 - 160        | 35 - 40 <sup>2)</sup>                       |
| Открытый пирог «Киш Лорен» (1 кг)            | 1 круглый противень (диаметр: 26 см) на уровне 2                         | 10 - 15                                     | 190 - 210        | 30 - 40                                     |

| Продукты                                         | Тип и положение противня                                                | Время предварительного прогрева (в минутах) | Температура (°C) | Время приготовления / выпекания (в минутах) |
|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|------------------|---------------------------------------------|
| Крестьянский хлеб (750 г + 750 г)                | 2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 1 | 15 - 20 <sup>3)</sup>                       | 160 - 170        | 40 - 50                                     |
| Румынский бисквит (600 г + 600 г)                | 2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 25 см) на уровне 2 | 10 - 15                                     | 155 - 165        | 40 - 50                                     |
| Румынский бисквит – традиционный (600 г + 600 г) | 2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 2 | -                                           | 150 - 160        | 30 - 40                                     |
| Булочки из дрожжевого теста (800 г)              | эмалированный противень на уровне 3                                     | 15                                          | 180 - 200        | 10 - 15                                     |
| Булочки из дрожжевого теста (800 г + 800 г)      | эмалированный противень на уровнях 1 и 3                                | 15                                          | 180 - 200        | 15 - 20                                     |
| Швейцарский рулет (500 г)                        | эмалированный противень на уровне 3                                     | 10                                          | 150 - 160        | 15 - 25                                     |
| Безе (400 г)                                     | эмалированный противень на уровне 2                                     | -                                           | 110 - 120        | 30 - 40                                     |
| Безе (400 г + 400 г)                             | эмалированный противень на уровнях 1 и 3                                | -                                           | 110 - 120        | 45 - 55                                     |
| Безе (400 г + 400 г + 400 г)                     | эмалированный противень на уровнях 1, 2 и 4 <sup>1)</sup>               | -                                           | 115 - 125        | 55 - 65                                     |
| Пирог с обсыпкой (1,5 кг)                        | эмалированный противень на уровне 3                                     | -                                           | 160 - 170        | 25 - 35                                     |
| Бисквитный пирог (600 г)                         | эмалированный противень на уровне 2                                     | 10                                          | 150 - 160        | 25 - 35                                     |

| Продукты                        | Тип и положение противня                 | Время предварительного прогрева (в минутах) | Температура (°C) | Время приготовления / выпекания (в минутах) |
|---------------------------------|------------------------------------------|---------------------------------------------|------------------|---------------------------------------------|
| Сливочный пирог (600 г + 600 г) | эмалированный противень на уровнях 1 и 3 | 10                                          | 160 - 170        | 25 - 35                                     |

- 1) После того, как пирог на уровне 4 готов, выньте его и поставьте пирог с уровня 1. Выпекайте еще 10 минут.
- 2) После выключения прибора оставьте пирог в духовом шкафу на 7 минут.
- 3) Установите температуру 250°C для предварительного прогрева.

## 10.7 Верхний нагрев с вентилятором

| Продукты                   | Тип и положение противня            | Время предварительного прогрева (в минутах) | Температура (°C) | Время приготовления / выпекания (в минутах) |
|----------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------------|------------------|---------------------------------------------|
| Полоски из теста (250 г)   | эмалированный противень на уровне 2 | 20 <sup>1)</sup>                            | 150 - 160        | 20 - 25                                     |
| Плоский пирог (500 г)      | эмалированный противень на уровне 2 | 20 <sup>1)</sup>                            | 160 - 170        | 30 - 35                                     |
| Пицца (1 кг)               | эмалированный противень на уровне 2 | 20 <sup>1)</sup>                            | 200 - 210        | 30 - 40                                     |
| Швейцарский рулет (500 г)  | эмалированный противень на уровне 2 | 20 <sup>1)</sup>                            | 160 - 170        | 20 - 30                                     |
| Безе (400 г)               | эмалированный противень на уровне 2 | 10 <sup>1)</sup>                            | 110 - 120        | 50 - 60                                     |
| Бисквитный пирог (600 г)   | эмалированный противень на уровне 2 | 20 <sup>1)</sup>                            | 160 - 170        | 25 - 30                                     |
| Сливочный пирог (600 г)    | эмалированный противень на уровне 2 | 20 <sup>1)</sup>                            | 160 - 170        | 25 - 30                                     |
| Цыпленок, целиком (1,2 кг) | эмалированный противень на уровне 2 | -                                           | 220 - 230        | 45 - 55                                     |

- 1) Поворотом ручки термостата задайте температуру 250°C.

## 10.8 Турбо-гриль

| Продукты                                | Уровень полки | Время предварительного прогрева (в минутах) | Температура (°C) | Время приготовления / выпекания (в минутах) |
|-----------------------------------------|---------------|---------------------------------------------|------------------|---------------------------------------------|
| Тосты (500 г)                           | 3             | 10                                          | 230              | 3 - 5                                       |
| Цыпленок, половинка (1200 г)            | 2             | -                                           | 200              | 25 + 25                                     |
| Свиные жареные отбивные котлеты (500 г) | 2             | -                                           | 230              | 20 + 20                                     |

## 10.9 Режим «Пицца»

| Продукты                            | Тип и положение противня                                                                     | Время предварительного прогрева (в минутах) | Температура (°C) | Время приготовления / выпекания (в минутах) |
|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|------------------|---------------------------------------------|
| Яблочный пирог (1200 г + 1200 г)    | 2 круглых противня с алюминиевым покрытием (диаметр: 20 см) на уровне 2                      | -                                           | 170 - 180        | 50 - 60                                     |
| Цыпленок, целиком (1400 г)          | уровень 2                                                                                    | -                                           | 165 - 175        | 55 - 65                                     |
| Цыпленок, половинка (1350 г)        | уровень 2                                                                                    | -                                           | 165 - 175        | 30 - 35                                     |
| Пицца (1000 г + 1000 г)             | эмалированный противень или противень с алюминиевым покрытием на уровнях 1 и 2 <sup>1)</sup> | -                                           | 180 - 200        | 30                                          |
| Пицца (1000 г)                      | эмалированный противень на уровне 2                                                          | -                                           | 190 - 200        | 25 - 35                                     |
| Открытый пирог «Киш Лорен» (1000 г) | уровень 2                                                                                    | 10 - 15                                     | 210 - 220        | 20 - 30                                     |

<sup>1)</sup> После 20 минут приготовления поменяйте противни местами на полках.

### Информация об акриламидах

**ВАЖНО!** Согласно самым последним научным исследованиям жарка пищевых продуктов (в частности, крахмалосодержащих) может представлять

опасность для здоровья из-за образования акриламидов. Поэтому мы рекомендуем жарить продукты при минимально возможной температуре и не обжаривать их до образования корочки интенсивного коричневого цвета.

## 11. ДУХОВОЙ ШКАФ - УХОД И ЧИСТКА



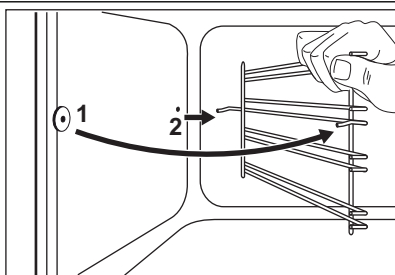
### ВНИМАНИЕ!

См. Главу "Сведения по технике безопасности".

- Протирайте переднюю панель прибора мягкой тряпкой, смоченной в теплом растворе моющего средства.
- Для чистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Чистите камеру духового шкафа после каждого применения. Это облегчает удаление загрязнений и предотвращает их пригорание.
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.

- После каждого использования протирайте все принадлежности духового шкафа (мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде с добавлением моющего средства) и затем дайте им высохнуть.
- При наличии принадлежностей с антипригарным покрытием не используйте для их чистки агрессивные средства, острые предметы и не мойте их в посудомоечной машине. В противном случае возможно повреждение антипригарного покрытия!

### 11.1 Снятие направляющих для противня



Для очистки боковых стенок духового шкафа направляющие для противня можно снять.

1. Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону, противоположную боковой стенке.
2. Вытяните заднюю часть направляющей для противня из боковой стенки и снимите ее.

Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.



Закругленные концы направляющих для противня должны быть направлены вперед.

- Установите температуру духового шкафа на 250°C и дайте ему поработать в течение 1 часа.
- Очистите камеру духового шкафа мягкой влажной губкой.

### 11.2 Стенки и потолок с каталитическим покрытием

Стенки и потолок с каталитическим покрытием очищаются самостоятельно. Они поглощают жир, который собирается на стенках во время работы духового шкафа.

**Для поддержания процесса самоочистки регулярно нагревайте духовой шкаф без продуктов.**

- Включите освещение духового шкафа.
- Извлеките принадлежности из духового шкафа.
- Выберите режим духового шкафа.



### ВНИМАНИЕ!

Не следует чистить каталитические панели с помощью аэрозолей для духовых шкафов, абразивных чистящих средств, мыла и прочих чистящих средств. Это может повредить каталитические панели.



Изменение цвета каталитических панелей не влияет на его свойства.

### 11.3 Очистка дверцы духового шкафа

В дверце духового шкафа имеются две стеклянные панели, установленные одна за дру-

гой. Чтобы облегчить их очистку, снимите дверцу духового шкафа.



### ВНИМАНИЕ!

Если попытаться извлечь внутреннюю стеклянную панель, предварительно не сняв дверцу, то дверца духового шкафа может захлопнуться.



### ВНИМАНИЕ!

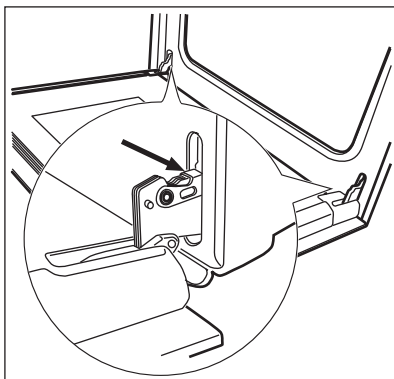
Перед очисткой стеклянных панелей убедитесь, что они остыли. Существует опасность, что стекло треснет.



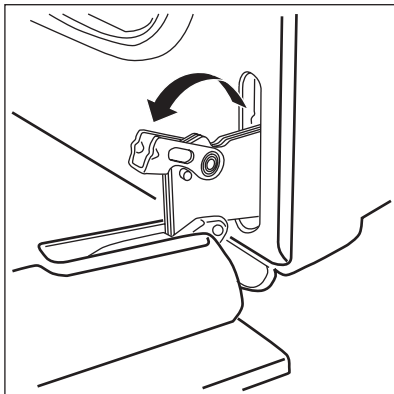
### ВНИМАНИЕ!

Стеклянные панели дверцы, имеющие повреждения или царапины, становятся хрупкими и могут треснуть. Во избежание этого их необходимо заменить. Для получения более подробных указаний обратитесь в местный сервисный центр.

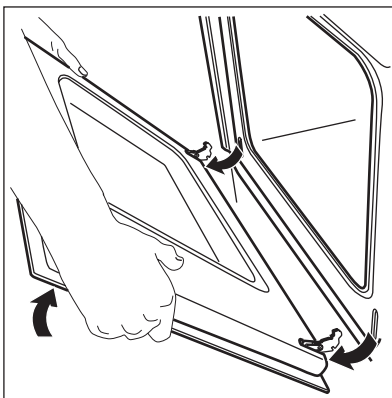
## Снятие дверцы духового шкафа и стеклянной панели



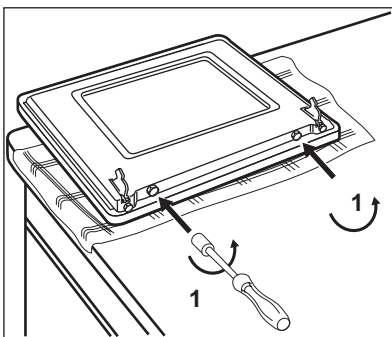
1. Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



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



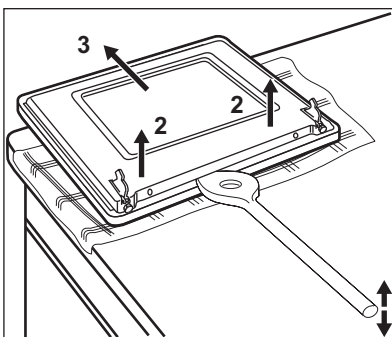
3. Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (наполовину). Затем потяните дверцу на себя и извлеките петли из гнезд.



4. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив под дверцу мягкую ткань. Используйте отвертку, чтобы извлечь два винта с нижнего края дверцы.



Не потеряйте винты!



5. Используйте лопатку, сделанную из дерева, пластмассы или аналогичного материала, чтобы открыть внутреннюю дверцу. Удерживая внешнюю дверцу, толкните внутреннюю дверцу по направлению к верхнему краю дверцы.
6. Поднимите внутреннюю дверцу.
7. Очистите внутреннюю сторону дверцы.

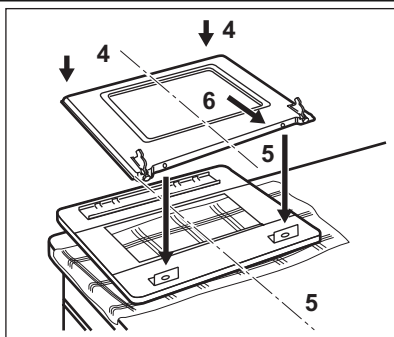
Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Тщательно высушите ее.



### ВНИМАНИЕ!

Стеклянную панель можно мыть только водой с мылом. Абразивные чистящие вещества, пятновыводители и предметы с острыми краями (например, ножи или скребки) могут повредить стекло.

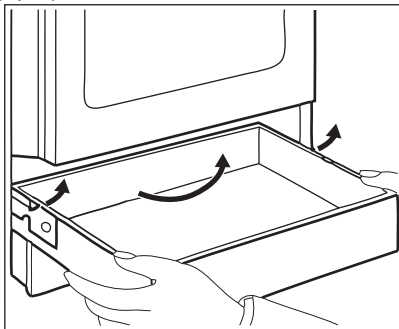
## Установка дверцы и стеклянной панели



После окончания чистки установите дверцу духового шкафа на место. Для этого выполните описанную выше процедуру в обратном порядке.

### 11.4 Извлечение ящика

Ящик под духовым шкафом извлекается для упрощения чистки.



#### Извлечение ящика

1. Вытяните ящик до упора.
2. Осторожно поднимите ящик.
3. Полностью извлеките ящик.

#### Установка ящика

Для установки ящика выполните вышеуказанные действия в обратном порядке.



#### ВНИМАНИЕ!

Не храните в ящике воспламеняющиеся материалы (например, чистящие средства, полиэтиленовые пакеты, кухонные рукавицы, бумагу или чистящие аэрозоли). При работе духового шкафа ящик сильно нагревается. Существует риск возгорания

### 11.5 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.
3. Замените лампу освещения духового шкафа аналогичной лампой с жаростойкостью 300 °C.

Используйте лампу аналогичного типа.

4. Установите стеклянный плафон.

## 12. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ...

| Неисправность                                                           | Возможная причина                                    | Способ устранения                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| При поджиге газа нет искры.                                             | Отсутствует электропитание.                          | Убедитесь, что прибор подключен к электросети, а подача электроэнергии не отключена.                                 |
| При поджиге газа нет искры.                                             | Отсутствует электропитание.                          | Проверьте предохранитель на домашнем электрощите.                                                                    |
| При поджиге газа нет искры.                                             | Крышка и рассекатель горелки стоят неровно.          | Удостоверьтесь, что крышка и рассекатель установлены как следует.                                                    |
| Пламя гаснет сразу после розжига.                                       | Термопара недостаточно нагрелась.                    | После появления пламени подержите ручку нажатой около 5 секунд.                                                      |
| Газ горит неравномерно по окружности горелки.                           | Рассекатель горелки засорился остатками пищи.        | Убедитесь, что инжектор не засорен, а в рассекателе горелки нет остатков пищи.                                       |
| Прибор не работает.                                                     | Сработал автоматический прерыватель на электрощитке. | Проверьте предохранитель. В случае повторного срабатывания предохранителя обратитесь к квалифицированному электрику. |
| Духовой шкаф не нагревается.                                            | Духовой шкаф не включен.                             | Включите духовой шкаф.                                                                                               |
| Духовой шкаф не нагревается.                                            | Не заданы необходимые настройки.                     | Проверьте настройки.                                                                                                 |
| Лампа освещения духового шкафа не работает.                             | Лампа освещения духового шкафа неисправна.           | Замените лампу освещения духового шкафа.                                                                             |
| На дисплее отображается «0.00» и «LED».                                 | Имел место сбой энергоснабжения.                     | Снова установите часы.                                                                                               |
| На продуктах и внутри камеры духового шкафа образуются пар и конденсат. | Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.      | По окончании приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу более 15-20 минут.                                    |

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь к продавцу или в сервисный центр. Данные, необходимые для сервисного центра, находятся на табличке с техническими

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

Рекомендуем записать их здесь:

Название модели (MOD.)

.....

Номер изделия (PNC)

.....

Серийный номер (S.N.)

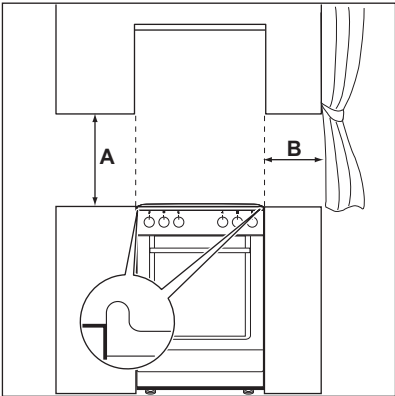
.....

13. УСТАНОВКА



**ВНИМАНИЕ!**  
См. Главу "Сведения по технике безопасности".

13.1 Место для установки прибора



Отдельно стоящий прибор можно устанавливать рядом с предметами мебели, между ними или в углу.

Минимальные расстояния

| Габариты | мм  |
|----------|-----|
| A        | 690 |
| B        | 150 |

| Габаритные размеры               |                            |
|----------------------------------|----------------------------|
| Ширина                           | 500 мм                     |
| Глубина                          | 600 мм                     |
| Суммарная электрическая мощность | 3035,6 Вт                  |
| Напряжение                       | 230 В                      |
| Частота                          | 50 Гц                      |
| Категория газа                   | II2H3B/P                   |
| Подвод газа                      | G20 (2H) 13 мбар           |
|                                  | G20 (2H) 20 мбар           |
|                                  | G30/31 (3B/P) - 30/30 мбар |

Диаметры обводных клапанов

| Горелка                   | Ø обводного клапана в 1/100 мм |
|---------------------------|--------------------------------|
| Вспомогательная           | 30                             |
| Ускоренного приготовления | 32                             |
| Повышенной мощности       | 42                             |

13.2 Технические данные

| Габаритные размеры |        |
|--------------------|--------|
| Высота             | 855 мм |

Газовые горелки

| Горелка                 | Нормальная мощность | Пониженная мощность | Тип газа            | Давление | Диаметр форсунки | Использование |
|-------------------------|---------------------|---------------------|---------------------|----------|------------------|---------------|
|                         | кВт                 | кВт                 |                     | мбар     | мм               |               |
| Вспомогательная горелка | 1                   | 0,4                 | Природный газ (G20) | 13       | 0,82             | -             |
|                         | 1                   | 0,35                | Природный газ (G20) | 20       | 0,7              | -             |
|                         | 1                   | 0,35                | Бутан G30           | 28 - 30  | 0,5              | 72,71         |

| Горелка                               | Нормальная мощность | Пониженная мощность | Тип газа            | Давление | Диаметр форсунки | Использование |
|---------------------------------------|---------------------|---------------------|---------------------|----------|------------------|---------------|
|                                       | кВт                 | кВт                 |                     |          |                  |               |
|                                       | 0,85                | 0,31                | Пропан G31          | 28 - 30  | 0,5              | 60,7          |
| Горелка для ускоренного приготовления | 2                   | 0,5                 | Природный газ (G20) | 13       | 1,11             | -             |
|                                       | 1,9                 | 0,45                | Природный газ (G20) | 20       | 0,96             | -             |
|                                       | 2                   | 0,43                | Бутан G30           | 30       | 0,71             | 145,43        |
|                                       | 1,7                 | 0,38                | Пропан G31          | 30       | 0,71             | 121,4         |
| Горелка повышенной мощности           | 3                   | 0,78                | Природный газ (G20) | 13       | 1,32             | -             |
|                                       | 3                   | 0,75                | Природный газ (G20) | 20       | 1,19             | -             |
|                                       | 3                   | 0,72                | Бутан G30           | 30       | 0,88             | 218,14        |
|                                       | 2,6                 | 0,63                | Пропан G31          | 30       | 0,88             | 185,68        |

### 13.3 Подсоединение к системе газоснабжения

Для подключения следует использовать неподвижное соединение либо гибкий шланг в оплетке из нержавеющей стали в соответствии с действующими нормами. При использовании гибких шлангов в металлической оплетке необходимо тщательно проследить, чтобы они не соприкасались с подвижными элементами и не пережимались.

- Ее температура равна температуре в помещении или превышает ее не более, чем на 30°C.
- Ее длина не превышает 1500 мм.
- Она не сдавливается.
- Она не натянута и не перекручена.
- Он не касается острых кромок или углов.
- Ее можно легко осмотреть, чтобы проверить ее состояние.

Для обеспечения надлежащего состояния гибкой подводки следует регулярно проверять ее:

- На предмет отсутствия трещин, порезов, следов горения - как на обоих концах, так и по ее длине.
  - На предмет надлежащей эластичности материала гибкой подводки: шланг не должен становиться жестким.
  - На предмет отсутствия ржавчины на хомутах, которыми крепится подводка.
  - На предмет срока годности подводки.
- В случае обнаружения одного или более дефектов - не ремонтируйте шланг, а замените его.

### 13.4 Гибкая неметаллическая подводка

Если имеется возможность полного доступа к месту подводки газа и контроля состояния по всей ее длине, можно использовать гибкую подводку. Необходимо плотно зафиксировать хомутами гибкую подводку.

Для установки используйте трубордержатель. Убедитесь, что трубордержатель плотно прижат к уплотняющей прокладке, а затем приступайте к подключению линии подачи газа. Использование гибкой подводки допускается, если:



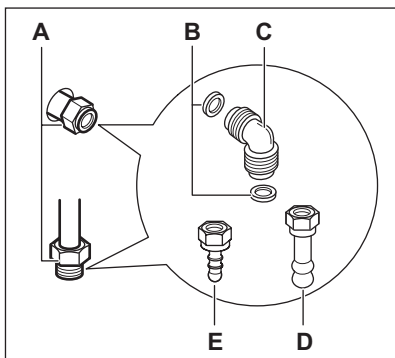
По окончании установки для проверки полной герметичности всех трубных соединений используйте мыльный раствор: использование пламени запрещено.

Линия подачи газа находится на задней стороне панели управления.



### ВНИМАНИЕ!

Перед подключением газа необходимо отключить вилку шнура питания от розетки питания либо отключить предохранитель, расположенный в блоке предохранителей. Закройте основную вентиль линии подачи газа.



- A) Точка подключения линии подачи газа (допускается только одна точка подключения газа для устройства)
- B) Прокладка
- C) Регулируемое соединение
- D) Трубодержатель для природного газа
- E) Трубодержатель для сжиженного газа



Устройство отрегулировано на подачу газа, используемого по умолчанию. Чтобы изменить настройки, выберите трубодержатель из списка. Всегда используйте уплотняющую прокладку

## 13.5 Переоборудование на другие типы газа



### ВНИМАНИЕ!

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



Этот прибор предназначен для работы на природном газе. Допускается использование сжиженного газа при условии установки соответствующих инжекторов.



### ВНИМАНИЕ!

Перед заменой инжекторов убедитесь, что ручки управления подачей газа находятся в выключенном положении и отключите прибор от сети электропитания. Дайте прибору полностью остыть. Существует опасность получения травмы.

## 13.6 Замена инжекторов

При переходе на другой тип газа замените инжекторы.

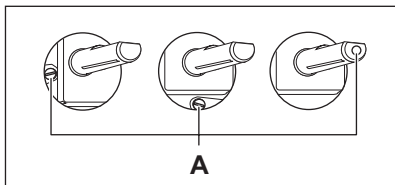
1. Снимите подставки для посуды.
2. Снимите крышки и рассекатели пламени горелок.
3. С помощью торцевого ключа на 7 мм отвинтите инжекторы и замените их теми, которые соответствуют применяемому типу газа.
4. Для сборки узлов выполните те же действия в обратном порядке.
5. Замените табличку с техническими данными (размещенную вблизи трубы подвода газа) табличкой, соответствующей новому типу используемого газа. Эта табличка находится в пакете с принадлежностями, поставляемыми вместе с прибором.

Если давление подачи газа нестабильно или отличается от необходимого давления, на трубу подачи газа следует установить соответствующий редуктор.

## 13.7 Регулировка минимального уровня пламени

Для установки минимального уровня пламени выполните следующие действия:

1. Зажгите горелку.
2. Поверните ручку в положение, соответствующее минимальному пламени.
3. Снимите ручку.
4. Тонкой отверткой отрегулируйте положение винта обводного клапана (A).



- При переоборудовании с природного газа на сжиженный газ закрутите регулировочный винт до упора.
- При переходе с сжиженного на природный газ открутите винт обводного клапана приблизительно на 1/4 оборота.

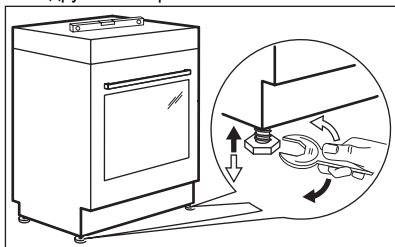


### ВНИМАНИЕ!

Убедитесь, что пламя не гаснет при быстром повороте ручки из максимального в минимальное положение.

## 13.8 Выравнивание по высоте

С помощью ножек на нижней части прибора выровняйте верхний край плиты по отношению к другим поверхностям



## 13.9 Электрическая установка

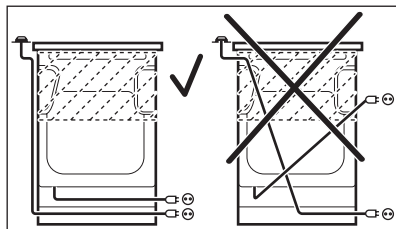


Производитель не несет ответственности, если пользователь не соблюдает меры предосторожности, приведенные в Главе "Сведения по технике безопасности".

Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.



Сетевой шнур не должен касаться частей прибора, показанных на рисунке.



# 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.

[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



892953503-A-122012

