

OPEB2650B
OPEB2650C
OPEB2650R
OPEB2650V



RU Духовой шкаф с функцией пара

Инструкция по эксплуатации

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	5
3. УСТАНОВКА.....	8
4. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ.....	10
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	10
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	11
7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	13
8. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.....	14
9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	19
10. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	19
11. УХОД И ОЧИСТКА.....	34
12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	39
13. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	41
14. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	41

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.ru/support



Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:

www.promo.electrolux.ru



Приобрести дополнительные принадлежности, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:

www.electrolux-1.ru

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию: модель, продуктовый номер (PNC), серийный номер. Данная информация находится на табличке с техническими данными.

 **Внимание / Важные сведения по технике безопасности.**

 **Общая информация и рекомендации**

 **Информация по охране окружающей среды**

Право на изменения сохраняется.

1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством. Производитель не несет ответственность за какие-либо травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните эту Инструкцию под рукой в надежном месте для последующего использования.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми, если их возраст превышает 8 лет, и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией.
- Детям в возрасте от 3 до 8 лет, а также лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор.
- Детям младше 3 лет запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор взрослых.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте материалы надлежащим образом.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает.

Доступные для контакта части могут сильно нагреваться во время эксплуатации.

- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должно производиться детьми без присмотра.

1.2 Общие правила техники безопасности

- Установка прибора и замена кабеля должна осуществляться только квалифицированным персоналом!
- **ВНИМАНИЕ:** Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Перед любым обслуживанием отключите прибор от сети питания.
- **ВНИМАНИЕ:** Перед тем, как менять лампочку, убедитесь, что прибор отключен от электропитания, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки в мебель, в которую он должен быть встроен.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- 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 случае повреждения кабеля электропитания во избежание поражения электрическим током он должен быть заменен изготовителем,

авторизованным сервисным центром или специалистом с соответствующей квалификацией.

- Для извлечения направляющих для противня вытяните сначала переднюю, а затем заднюю часть направляющей для противня из боковой стенки движением, направленным от стенки. Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка



ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте приложенной к прибору Инструкции по установке.
- Никогда не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении: прибор имеет большой вес. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Для ее работы требуется подключение к электросети.

Ширина шкафа	560 мм
Глубина шкафа	550 (550) мм
Высота передней стороны прибора	594 мм
Высота задней стороны прибора	576 мм
Ширина передней стороны прибора	595 мм
Ширина задней стороны прибора	559 мм
Глубина прибора	569 мм
Глубина встраивания прибора	548 мм
Глубина с открытой дверцей	1022 мм
Минимальный размер отверстия для вентиляции. Отверстие сзади в нижней части	560x20 мм
Длина кабеля электропитания. Кабель находится в правом углу сзади	1500 мм
Винты крепления	4x25 мм

Минимальная высота шкафа (минимальная высота шкафа под столешницей)	590 (600) мм
---	--------------

2.2 Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электророзетку с защитным контактом.
- Не используйте тройники и удлинители.
- Позаботьтесь о том, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура она должна быть выполнена нашим авторизованным сервисным центром.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей или их приближения к дверце прибора или нише под прибором, 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.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за саму вилку.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства:

предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.

- 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.
- Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

Типы кабелей, пригодные для установки или замены в Европе:

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). Также можно воспользоваться Таблицей:

Полная мощность (Вт)	Сечение сетевого кабеля (мм ²)
максимум 1380	3 x 0.75
максимум 2300	3 x 1
максимум 3680	3 x 1.5

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

2.3 Эксплуатация



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожога и поражения электрическим током или взрыва.

- Данный прибор предназначен только для бытового применения.
- Не вносите изменения в параметры данного прибора.

- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- 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.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь.
- 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.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный. 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.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, за дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Нагрев и влажность, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до окончательного остывания прибора после использования.



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
 - не помещайте непосредственно на дно прибора посуду и иные предметы.
 - не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
 - не наливайте в нагретый прибор воду.
 - не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
 - соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по чистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!

- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте указаниям по безопасности на его упаковке.
- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.

2.5 Приготовление на пару



ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения ожогов и повреждения прибора.

- Высвобождаемый пар может привести к получению ожогов:
 - Не открывайте дверцу прибора во время приготовления на пару.
 - Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора после приготовления на пару.

2.6 Внутреннее освещение



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

3. УСТАНОВКА



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

- В приборе используется модуль подсветки или галогеновая лампа, предназначенная только для бытовых приборов. Не используйте ее для освещения дома.
- Перед заменой лампы отключите электропитание прибора.
- Используйте только лампы того же типоразмера.

2.7 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Применяйте только оригинальные запасные части.

2.8 Утилизация

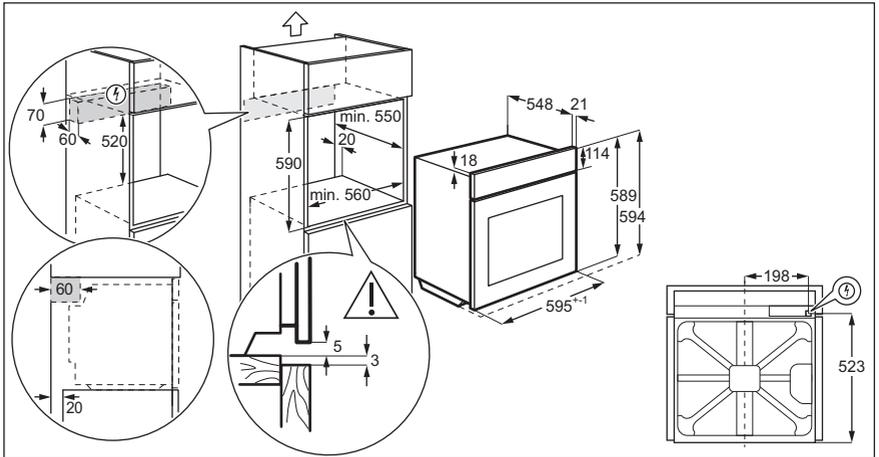
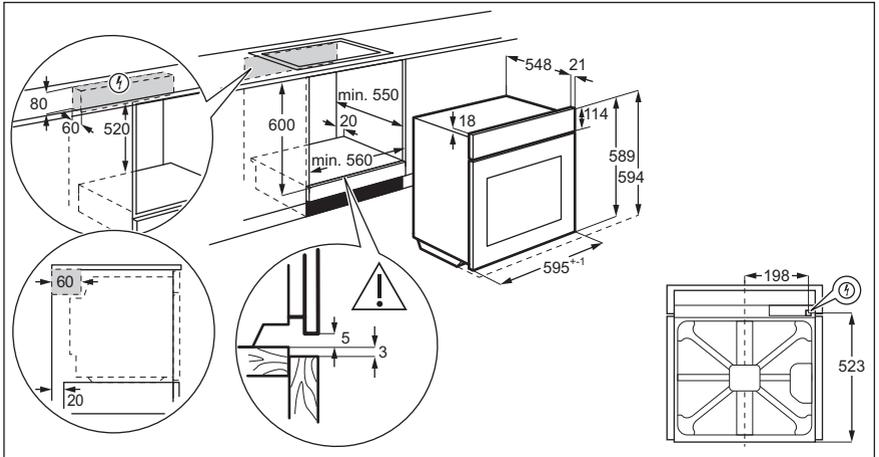


ВНИМАНИЕ!

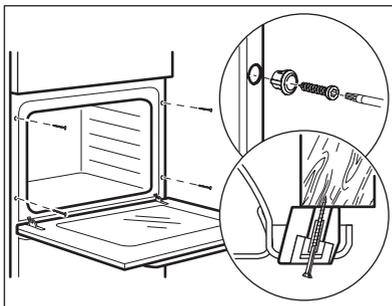
Существует опасность травмы или удушья.

- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы дети или домашние животные не оказались заблокированными в приборе.

3.1 Встраивание

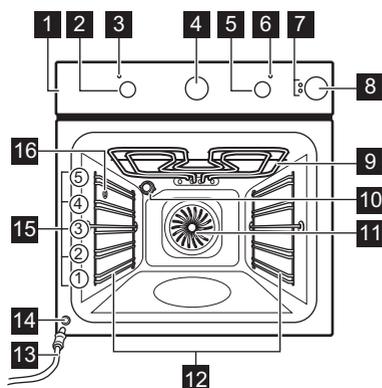


3.2 Крепление духового шкафа к кухонной мебели



4. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

4.1 Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Ручка выбора режимов нагрева
- 3 Световой индикатор/символ включения
- 4 Аналоговый таймер
- 5 Ручка управления (термостата)
- 6 Индикатор/символ температуры
- 7 Индикатор состояния резервуара для воды
- 8 Выдвижной резервуар для воды
- 9 Нагревательный элемент
- 10 Лампа освещения
- 11 Вентилятор
- 12 Съёмная направляющая для противня
- 13 Сливной шланг
- 14 Клапан для слива воды
- 15 Положение противней
- 16 Входное отверстие для пара

4.2 Аксессуары

- **Решетка**
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.
- **Эмалированный противень**
Для тортов и печенья.
- **Глубокий эмалированный противень для гриля**
Для выпекания и жарки или в качестве поддона для сбора жира.
- **Телескопические направляющие**
Для полок и противней.
- **Емкость для диетического приготовления**
Приготовление с использованием режимов приготовления на пару.

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

5.1 Первая чистка

Извлеките из духового шкафа все аксессуары и съёмные направляющие для противней.

См. Главу «Уход и очистка».

Перед первым использованием духовой шкаф и аксессуары следует очистить.

Установите аксессуары и съёмные направляющие для полок обратно на место.

5.2 Предварительный разогрев

Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.

1. Включите функцию . Установите максимальную температуру.
2. Дайте духовому шкафу поработать примерно один час.
3. Включите функцию . Установите максимальную температуру.
4. Дайте духовому шкафу поработать примерно 15 минут.
5. Включите функцию . Установите максимальную температуру.
6. Дайте духовому шкафу поработать примерно 15 минут.
7. Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.

Аксессуары могут нагреться сильнее обычного. Из духового шкафа могут появиться неприятные запахи или дым. Убедитесь, что в помещении имеется достаточная циркуляция воздуха.

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

6.1 Режимы нагрева

Режим духового шкафа	Применение
 Положение «Выкл»	Духовой шкаф выключен.
 Освещение	Включение лампы освещения без использования каких-либо режимов приготовления.
 Горячий воздух + Пар	Приготовление блюд на пару. Используйте данную функцию для сокращения времени приготовления и сохранения витаминов и питательных веществ в продуктах. Выберите данную функцию и задайте температуру в пределах от 130°C до 230°C.

Режим духового шкафа

Применение



Влажная конвекция

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. Инструкции по приготовлению приведены в разделе «Указания и рекомендации». Дверца духового шкафа не должна открываться, так как это прервет работу функции и не позволит духовому шкафу достичь максимально возможной энергоэффективности. При использовании данной функции температура внутри камеры может отличаться от заданной температуры. Уровень мощности может быть снижен. Общие рекомендации по энергосбережению приведены в разделе «Энергосбережение» главы «Экономия электроэнергии».

Режим духового шкафа	Применение
 Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей основой и консервирование продуктов.
 Горячий воздух	Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов максимум на трех уровнях. Установите температуру на 20°C - 40°C меньше, чем для режима Традиционное приготовл..
 Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы на одном уровне, Приготовление гриленов и обжаривание.
 Большой гриль	Приготовление на гриле большого количества продуктов плоской формы, а также приготовление тостов.
 Режим "Пицца"	Выпечка пиццы. Интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка. Задайте температуру 230°C.
 Традиционное приготовл.	Выпекание и жарка продуктов на одном уровне духового шкафа.

6.2 Установка режима нагрева

1. Поверните ручку выбора режимов нагрева для выбора режима нагрева.
2. Поворотом ручки управления задайте нужную температуру. Лампа включается, когда духовой шкаф работает.

3. Для выключения духового шкафа поверните ручку выбора режима в положение «Выкл».

6.3 Приготовление на пару

 Используйте только воду. Не используйте фильтрованную (деминерализованную) или дистиллированную воду. Не используйте другие жидкости. Не заливайте в выдвижной резервуар для воды воспламеняющиеся или спиртосодержащие жидкости.

1. Включите функцию .
2. Нажмите на крышку, чтобы открыть выдвижной резервуар для воды.
3. Установите выдвижной резервуар для воды в исходное положение.
4. Установите температуру между 130°C и 230°C.

Этот диапазон температур хорошо подходит для приготовления с использованием пара.

5. После окончания процесса приготовления на пару слейте из резервуара для воды оставшуюся воду.

По окончании каждого использования функции приготовления на пару следует выждать как минимум 60 минут, чтобы из клапана для слива воды не вытекала горячая вода.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Прибор может сильно нагреваться. Существует опасность получения ожогов. Будьте осторожны при сливе воды из выдвижного резервуара.

6.4 Индикатор «Резервуар пуст»

Индикатор  указывает на то, что в резервуаре закончилась вода, и его необходимо наполнить.

Более подробную информацию см. в Главе «Приготовление на пару».

6.5 Индикатор «Резервуар для воды полон»

Индикатор  показывает, что духовой шкаф готов к приготовлению на пару.

- i** Если в резервуар для воды залить слишком много воды, ее избыток будет отведен на дно камеры духового шкафа через переливное отверстие. Удалите вылившуюся воду с помощью тряпки или губки.

6.6 Слив воды из резервуара для воды

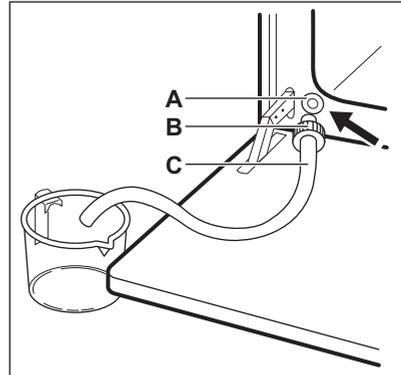


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Перед сливом воды убедитесь, что духовой шкаф остыл.

1. Приготовьте сливной шланг (C) из пакета с руководством пользователя. Наденьте на один из концов сливного шланга штуцер (B).
2. Поместите другой конец сливного шланга (C) в резервуар. Он

должен находиться ниже клапана для слива воды (A).



3. Откройте дверцу духового шкафа и вставьте штуцер (B) в клапан для слива воды (A).
4. При сливе воды из резервуара прижимайте штуцер, не отпускайте его.
5. Когда вода прекратит вытекать, отсоедините штуцер от клапана.



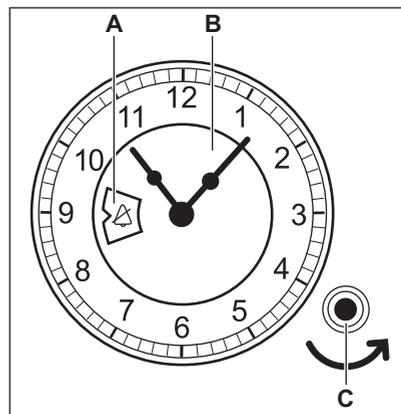
Не используйте вытекшую воду для повторного заполнения резервуара.

7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

7.1 Аналоговый таймер

Таймер имеет следующие функции:

- Время суток
- Таймер + Окончание приготовления



- A. Окошко
- B. Селектор

Установка текущего времени суток

Для установки на таймере времени суток нажмите ручку настройки и поворачивайте ее против часовой стрелки (в направлении, заданном стрелкой) до тех пор, пока стрелки часов не окажутся в нужном положении. Не вращайте ручку настройки по часовой стрелке.

После завершения установки дайте ручке самой вернуться в первоначальное положение или осторожно потяните ее на себя.

Нормальное положение 

Поворачивайте ручку настройки против часовой стрелки, пока в окошке не покажется . В этом положении управление прибором осуществляется вручную. Функция «Таймер + Окончание приготовления» выключена.

Таймер + Окончание приготовления

Используется для установки времени автоматического выключения для режима духового шкафа. Максимально допустимый диапазон времени составляет 180 минут.

-  Используйте эту функцию только в том случае, если не требуется перемешивать готовящиеся продукты и следить за процедурой приготовления.

C. Ручка настройки

1. Выберите режим духового шкафа и задайте температуру.
2. Поворачивайте ручку настройки против часовой стрелки до тех пор, пока в окошке циферблата не появится нужное время отключения духового шкафа (в минутах).

Начнется обратный отсчет. По истечении заданного периода времени будет выдан звуковой сигнал. Прибор выключается.

-  Звуковая сигнализация может быть отключена. Поворачивайте ручку настройки против часовой стрелки, пока в окошке не покажется . В этом положении после отключения прибора звуковой сигнал не выдается.

Для выключения режима «Таймер + Окончание приготовления» поверните ручку настройки против часовой стрелки, пока в окошке не покажется .

8. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



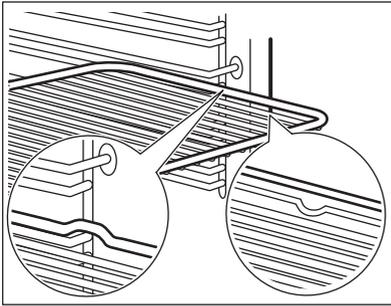
ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

8.1 Установка аксессуаров

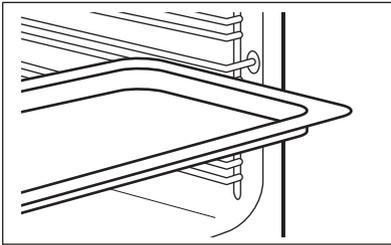
Решетка:

Вставьте решетку между направляющими, убедившись, что опоры смотрят вниз.



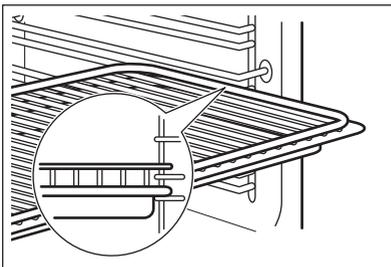
Эмалированный противень/ Сотейник:

Вставьте эмалированный противень / сотейник между направляющими планками.



Одновременная установка решетки и эмалированного противня /сотейника:

Вставьте эмалированный противень / сотейник между направляющими для противня и решеткой на направляющих выше.



Небольшой выступ наверху повышает безопасность. Выступы также служат защитой от опрокидывания. Высокий ободок по периметру решетки служит для предотвращения соскальзывания посуды с решетки.

8.2 Телескопические направляющие



Сохраните инструкции по установке телескопических направляющих для использования в будущем.

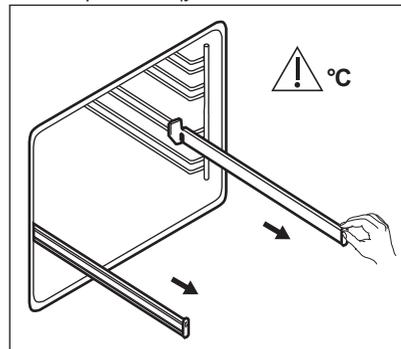
Телескопические направляющие облегчают установку и снятие полок.



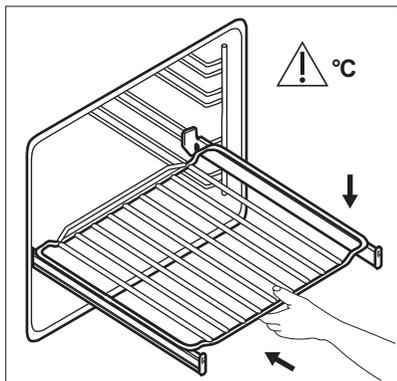
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

1. Полностью выдвиньте правую и левую телескопическую направляющую.



2. Установите на телескопические направляющие решетку и аккуратно задвиньте их внутрь духового шкафа.



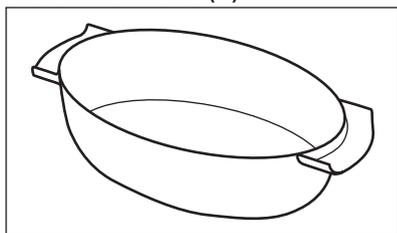
Обязательно полностью задвиньте телескопические направляющие внутрь духового шкафа перед тем, как закрыть дверцу духового шкафа.

8.3 Принадлежности для приготовления на пару

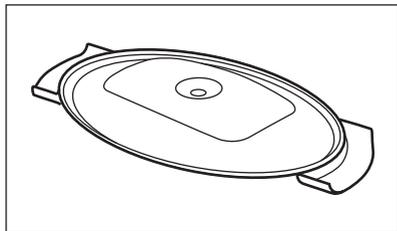
Емкость для приготовления диетических блюд.

Емкость состоит из стеклянной чаши, крышки с отверстием для форсунки с трубкой (С) и стальной решетки, которая устанавливается на дно емкости.

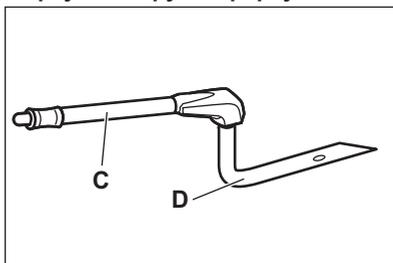
Стеклянная чаша (А)



Крышка (В)

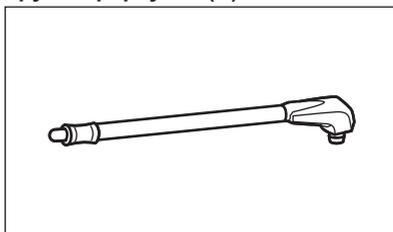


Форсунка и трубка форсунки

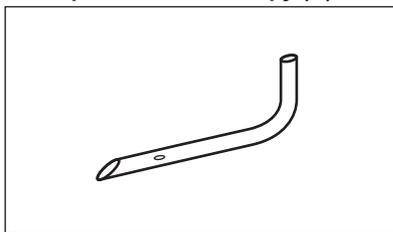


«С» – форсунка с трубкой для приготовления на пару; «D» – форсунка для приготовления непосредственно на пару.

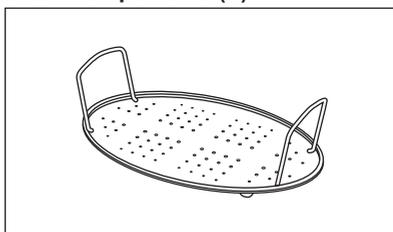
Трубка форсунки (С)



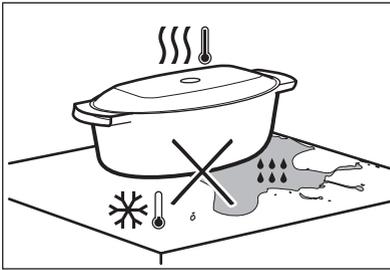
Форсунка для приготовления непосредственно на пару (D)



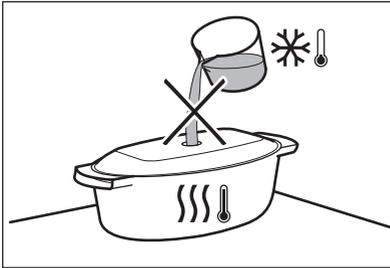
Стальная решетка (Е)



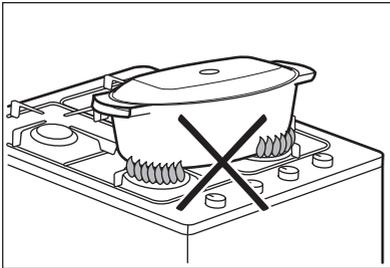
- Не кладите емкость для приготовления блюд на холодные/влажные поверхности.



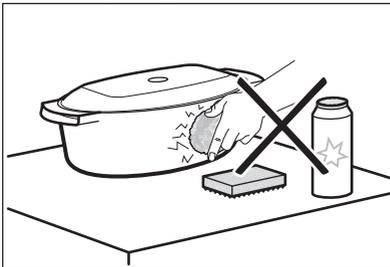
- Не наливайте в нагретую емкость для приготовления блюд холодные жидкости.



- Не используйте емкость для приготовления на горячих варочных поверхностях.



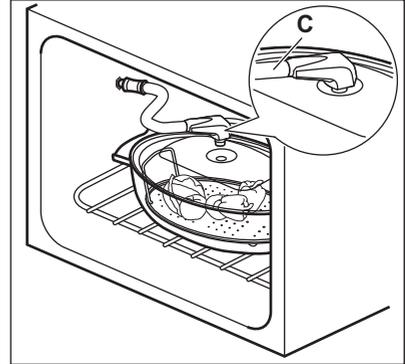
- Не очищайте емкость для приготовления с помощью абразивных чистящих средств, металлических подушечек и чистящих порошков.



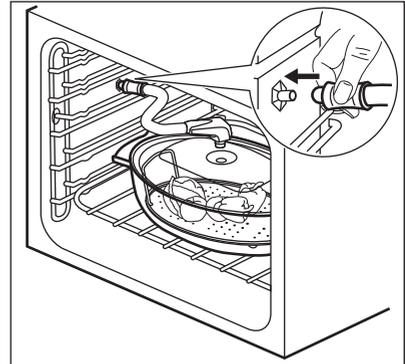
8.4 Приготовление на пару в емкости для приготовления диетических блюд

Поместите продукты на стальную решетку внутри емкости и накройте крышкой.

1. Вставьте форсунку с трубкой в специальное отверстие, расположенное в крышке емкости для приготовления диетических блюд.



2. Поместите емкость на решетку, установленную на второй полке снизу.
3. Вставьте второй конец форсунки с трубкой в входное отверстие для пара.



Убедитесь, что трубка форсунки не передавлена и не касается нагревательного элемента в верхней части духового шкафа.

4. Задайте режим приготовления на пару.

8.5 Приготовление непосредственно на пару

Поместите продукты на стальную решетку внутри емкости. Добавьте немного воды.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Не используйте крышку.

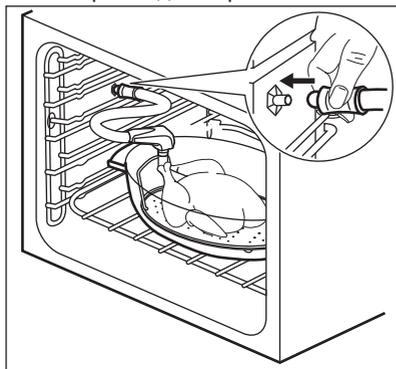


ВНИМАНИЕ!
Соблюдайте осторожность при использовании форсунки во время работы духового шкафа. Рекомендуется использовать защитные кухонные рукавицы во время работы с форсункой в то время, когда духовой шкаф еще не остыл. В случае, если функция пара не используется, обязательно извлекайте форсунку из духового шкафа.



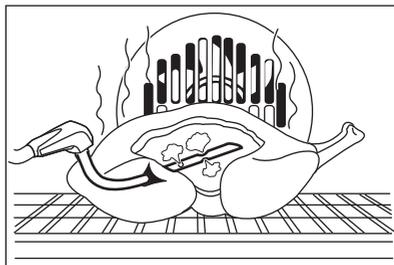
Трубка с форсункой специально разработана для использования при приготовлении пищи и не содержит вредных веществ.

1. Вставьте форсунку (D) в резиновый шланг (C). Второй конец вставьте в входное отверстие для пара.



2. Поместите емкость на решетку, установленную на первой или второй полке снизу. Убедитесь, что трубка форсунки не пережата и не касается нагревательного элемента в верхней части духового шкафа.
3. Задайте режим приготовления на пару.

При приготовлении цыпленка, утки, индейки, козленка, крупной рыбы и т.д. вставляйте форсунку (D) непосредственно в полость внутри тушки. Убедитесь, что отверстия не перекрыты.



Дополнительные сведения о приготовлении с использованием пара см. в Таблицах для приготовления пищи в Главе «Указания и рекомендации».

9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

9.1 Вентилятор охлаждения

Во время работы духового шкафа вентилятор автоматически включается, чтобы охладить поверхность духового шкафа. При выключении духового шкафа вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

9.2 Предохранительный термостат

Неправильная эксплуатация или неисправность какого-либо

компонента может привести к опасному перегреву духового шкафа. Для предотвращения этого духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, при необходимости отключающим электропитание. При снижении температуры духовой шкаф снова включается; включения происходит автоматически.

10. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.



Приведенные в таблицах значения температуры и времени выпекания являются ориентировочными. Они зависят от рецепта, а также от качества и количества используемых ингредиентов.

10.1 Рекомендации по приготовлению

Духовой шкаф имеет пять положений противней.

Положения противней отсчитываются от дна духового шкафа.

Ваш духовой шкаф может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. Таблицы ниже содержат стандартные настройки температуры, времени приготовления и уровня полок духового шкафа.

Если найти установки для конкретного рецепта не удастся, поищите похожий рецепт.

Духовой шкаф 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. Это уменьшает время приготовления и энергопотребление.

Приготовление выпечных блюд

Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 времени приготовления.

При одновременном использовании двух эмалированных противней для выпекания оставляйте между ними пустой уровень.

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.

Время приготовления

Время приготовления зависит от типаготавливаемых 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.

10.2 Горячий воздух + Пар

Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.

 ПИРОГИ / ВЫПЕЧКА				
	 (°C)	 (мин)		
Открытые пироги, предварительный разогрев не требуется	175	30 - 40	2	Ø 26 см Форма для выпечки
Сливовый торт, предварительный разогрев не требуется	160	80 - 90	2	Ø 26 см Форма для выпечки
Панеттоне (итальянский рождественский кекс)	150 - 160	70 - 100	2	Ø 20 см Форма для выпечки
Сливовый торт	160	40 - 50	2	В форме для хлеба
Печенье, предварительный разогрев не требуется	150	20 - 35	3 (2 и 4)	Глубокий противень
Сладкие булочки	180 - 200	12 - 20	2	Глубокий противень
Сдобные булочки	180	15 - 20	3 (2 и 4)	Глубокий противень

Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.

Используйте эмалированный противень.

 ХЛЕБ / ПИЦЦА			
	 (°C)	 (мин)	
Белый хлеб, 2 x 0,5 кг шт	180 - 190	45 - 60	2
Булочки, 6 - 8 шт, 0,5 кг	190 - 210	20 - 30	2 (2 и 4)
Пицца	200 - 220	20 - 30	2

Используйте форму для выпечки.

 ФЛАНЫ (ОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА)			
	 (°C)	 (мин)	
С овощной начинкой	170 - 180	30 - 40	1
Лазанья	170 - 180	40 - 50	2
Картофельная запеканка	160 - 170	50 - 60	1 (2 и 4)

Используйте второе положение противня.

Воспользуйтесь решеткой.

 МЯСО		
	 (°C)	 (мин)
Жаркое из свинины, 1 кг	180	90 - 110
Телятина, 1 кг	180	90 - 110
Ростбиф с кровью, 1 кг	210	45 - 50
Английский ростбиф, 1 кг	200	55 - 65
Ростбиф (хорошо прожаренный), 1 кг	190	65 - 75

Используйте второе положение противня.

	 (°C)	 (мин)
Ножка ягненка, 1 кг	175	110 - 130
Цыпленок, целиком, 1 кг	200	55 - 65
Индейка, целиком, 4 кг	170	180 - 240
Утка, целиком, 2 - 2,5 кг	170 - 180	120 - 150
Кролик, разрезанный на куски	170 - 180	60 - 90

Используйте первое положение противня.

	 (°C)	 (мин)
Гусь, целиком, 3 кг	160 - 170	150 - 200

Используйте второе положение противня.

 РЫБА		 (°C)	 (мин)
Форель, 3-4 рыбы, 1,5 кг		180	25 - 35
Тунец, 4-6 кусочков филе, 1,2 кг		175	35 - 50
Мерлуза		200	20 - 30

Разогрейте блюдо на тарелке.

Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.

Используйте второе положение противня.

 РАЗОГРЕВ ПАРОМ		 (°C)	 (мин)
Запеканки		140	15 - 25
Макаронные изделия и соусы		140	10 - 15
Гарниры		140	10 - 15
Порционные блюда		140	10 - 15
Мясо		140	10 - 15
Овощи		140	10 - 15

10.3 Приготовление емкости для приготовления диетических блюд

Использование функции: Горячий воздух + Пар.

Используйте второе положение противня.

Установите температуру 150°C.

 ОВОЩИ		 (мин)
Помидоры		15
Баклажаны		15 - 20
Брокколи, соцветия		20 - 25
Цукини, резаные		20 - 25
Сладк. перец, полосками		20 - 25
Цветная капуста, соцветия		25 - 30
Кольраби		25 - 30
Спаржа, белая		25 - 35
Сельдерей, ломтиками		30 - 35
Фенхель		30 - 35
Спаржа, зеленая		35 - 45
Морковь		35 - 40

Установите температуру 150°C.

 МЯСО		 (мин)
Отварная куриная грудка		25 - 35
Вареная ветчина		55 - 65

Установите температуру 150°C.

 МЯСО	
	 (мин)
Солонина «Касселер»	80 - 100

Установите температуру 150°C.

 РЫБА	
	 (мин)
Форель / Лосось, филе	25 - 30

 ГАРНИРЫ	
	 (мин)
Рис	35 - 40
Отварной картофель, нарезанный на четвертинки	35 - 45
Полента	40 - 45
Картофель в мундире, средний	50 - 60

10.4 Выпечка и жарка

	ПИРОГИ И ТОРТЫ				 (мин)	
	Традиционное приготвл.		Горячий воздух			
	 (°C)		 (°C)			
Изделия из взбитого теста	170	2	160	3 (2 и 4)	45 - 60	Форма для выпечки
Песочный торт	170	2	160	3 (2 и 4)	20 - 30	Форма для выпечки
Сырный сливочный пирог	170	1	165	2	60 - 80	Ø 26 см Форма для выпечки
Штрудель	175	3	150	2	60 - 80	Глубокий противень
Торт с джемом	170	2	165	2	30 - 40	Ø 26 см Форма для выпечки

 ПИРОГИ И ТОРТЫ						
	Традиционное приготвл.		Горячий воздух		 (мин)	
	 (°C)		 (°C)			
Рождественский пирог, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	160	2	150	2	90 - 120	Ø 20 см Форма для выпечки
Сливовый торт, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	175	1	160	2	50 - 60	В форме для хлеба
Маффины	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Глубокий противень
Маффины, два уровня	-	-	140 - 150	2 и 4	25 - 35	Глубокий противень
Маффины, три уровня	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	30 - 45	Глубокий противень
Печенье	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Глубокий противень
Печенье, два уровня	-	-	140 - 150	2 и 4	35 - 40	Глубокий противень
Печенье, три уровня	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	35 - 45	Глубокий противень
Безе	120	3	120	3	80 - 100	Глубокий противень
Безе, два уровня, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	-	-	120	2 и 4	80 - 100	Глубокий противень

 ПИРОГИ И ТОРТЫ						
	Традиционное приготвл.		Горячий воздух		 (мин)	
	 (°C)		 (°C)			
Булочки, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	190	3	190	3	12 - 20	Глубокий противень
Эклеры	190	3	170	3	25 - 35	Глубокий противень
Эклеры, два уровня	-	-	170	2 и 4	35 - 45	Глубокий противень
Открытые пироги	180	2	170	2	45 - 70	Ø 20 см Форма для выпечки
Торт с большим количеством фруктов	160	1	150	2	110 - 120	Форма для выпечки, Ø24 см

Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.

 ХЛЕБ И ПИЦЦА						
	Традиционное приготвл.		Горячий воздух		 (мин)	
	 (°C)		 (°C)			
Белый Хлеб, 1-2 шт. по 0,5 кг/шт	190	1	190	1	60 - 70	-
Пшенично-ржаной хлеб, предварительный разогрев не требуется	190	1	180	1	30 - 45	В форме для хлеба

 ХЛЕБ И ПИЦЦА						
	Традиционное приготвл.		Горячий воздух		 (мин)	
	 (°C)		 (°C)			
Булочки, 6 - 8 булочек	190	2	180	2 (2 и 4)	25 - 40	Глубокий противень
Пицца	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Эмалированный противень
Лепёшки из песочного теста	200	3	190	3	10 - 20	Глубокий противень

Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.

Используйте форму для выпечки.

 ФЛАНЫ (ОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА)						
	Традиционное приготвл.		Горячий воздух		 (мин)	
	 (°C)		 (°C)			
Пирог с пастой, предварительный разогрев не требуется	200	2	180	2	40 - 50	
Пирог с овощами, предварительный разогрев не требуется	200	2	175	2	45 - 60	
Киш (пирог с заварн. кремом и начинкой)	180	1	180	1	50 - 60	
Лазанья	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	
Каннелони	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	

Используйте второе положение противня.

Воспользуйтесь решеткой.

 МЯСО			
	Традиционное приготовл.	Горячий воз- дух	 (мин)
	 (°C)	 (°C)	
Говядина	200	190	50 - 70
Свинина	180	180	90 - 120
Телятина	190	175	90 - 120
Английский ростбиф с кровью	210	200	50 - 60
Английский ростбиф средней прожаренности	210	200	60 - 70
Английский ростбиф, хорошо прожаренный	210	200	70 - 75

 МЯСО					
	Традиционное приготовл.		Горячий воздух		 (мин)
	 (°C)		 (°C)		
Свиная лопатка со шкуркой	180	2	170	2	120 - 150
Свиная рулька, 2 шт.	180	2	160	2	100 - 120
Ножка ягненка	190	2	175	2	110 - 130
Цыпленок, целиком	220	2	200	2	70 - 85
Индейка, целиком	180	2	160	2	210 - 240
Утка, целиком	175	2	220	2	120 - 150
Гусь, целиком	175	2	160	1	150 - 200
Кролик, разрезанный на куски	190	2	175	2	60 - 80
Заяц, разрезанный на куски	190	2	175	2	150 - 200
Фазан целиком	190	2	175	2	90 - 120

Используйте второе положение противня.

 РЫБА			
	Традиционное приготвл.	Горячий воздух	 (мин)
	 (°C)	 (°C)	
Форель / Морской лещ, 3-4 рыбы	190	175	40 - 55
Тунец / Лосось, 4-6 кусочков филе	190	175	35 - 60

10.5 Гриль

Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.

Используйте четвертое положение противня.

При приготовлении на гриле выбирайте максимальный уровень температуры

 ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ			
	 (кг)	 (мин) 1-я сторона	 (мин) 2-я сторона
	Филе говядины, 4 шт.	0.8	12 - 15
Говяжий стейк, 4 шт.	0.6	10 - 12	6 - 8
Сосиски, 8	-	12 - 15	10 - 12
Свиные отбивные, 4 шт.	0.6	12 - 16	12 - 14
Половинка цыпленка, 2	1	30 - 35	25 - 30
Кебабы, 4	-	10 - 15	10 - 12
Куриная грудка, 4 шт.	0.4	12 - 15	12 - 14
Фрикадели, 6	0.6	20 - 30	-
Рыбн. филе, 4 шт.	0.4	12 - 14	10 - 12
Поджаренные сэндвичи, 4 - 6	-	5 - 7	-
Тосты, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

10.6 Турбо-гриль

Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.

Используйте первое или второе положение противня.

Для вычисления времени жарки умножьте приведенное в Таблице

ниже время на толщину филе, измеренную в сантиметрах.

 ГОВЯДИНА			
	 (°C)	 (мин)	
Ростбиф или филе с кровью	190 - 200	5 - 6	
Ростбиф или филе средней прожаренности	180 - 190	6 - 8	
Ростбиф или филе, хорошо прожаренные	170 - 180	8 - 10	

 СВИНИНА			
	 (°C)	 (мин)	
Лопатка / Шейная часть / Окорок, 1 - 1,5 кг	160 - 180	90 - 120	
Отбивные / Свиные ребрышки, 1 - 1,5 кг	170 - 180	60 - 90	
Мясной рулет, 0,75 - 1 кг	160 - 170	50 - 60	
Свиная ножка, предварительно отваренная, 0,75 - 1 кг	150 - 170	90 - 120	

 ТЕЛЯТИНА			
	 (°C)	 (мин)	
Жареная телятина, 1 кг	160 - 180	90 - 120	

 ТЕЛЯТИНА			
	 (°C)	 (мин)	
Телячья ножка, 1,5-2 кг	160 - 180	120 - 150	

 БАРАНИНА			
	 (°C)	 (мин)	
Ножка ягненка / Жареный ягненок, 1 - 1,5 кг	150 - 170	100 - 120	
Седло ягненка, 1 - 1,5 кг	160 - 180	40 - 60	

 ПТИЦА			
	 (°C)	 (мин)	
Птица, разделанная на куски, по 0,2-0,25 кг/шт.	200 - 220	30 - 50	
Половинка цыпленка, по 0,4-0,5 кг/шт.	190 - 210	35 - 50	
Цыпленок, курица, 1 - 1,5 кг	190 - 210	50 - 70	
Утка, 1,5-2 кг	180 - 200	80 - 100	
Гусь, 3,5-5 кг	160 - 180	120 - 180	
Индейка, 2,5 кг - 3,5 кг	160 - 180	120 - 150	
Индейка, 4-6 кг	140 - 160	150 - 240	

 РЫБА (НА ПАРУ)		
	 (°C)	 (мин)
Рыба, целиком, 1 - 1,5 кг	210 - 220	40 - 60

10.7 Высушивание - Горячий воздух

Выложить противень пергаментной или пекарской бумагой.

Для наилучших результатов выключить духовой шкаф по истечении половины времени подсушивания, открыть дверцу и дать ему остыть в течение ночи для завершения высушивания.

При использовании одного противня выбирайте третье положение противня.

При использовании двух противней выбирайте первое и четвертое положения противней.

 ОВОЩИ		
	 (°C)	 (час)
Фасоль	60 - 70	6 - 8

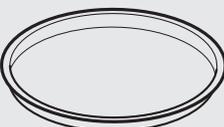
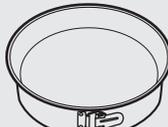
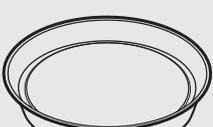
 ОВОЩИ		
	 (°C)	 (час)
Перец	60 - 70	5 - 6
Суповая зелень	60 - 70	5 - 6
Грибы	50 - 60	6 - 8
Зелень	40 - 50	2 - 3

Установите температуру 60°C - 70°C.

 ФРУКТЫ	
	 (час)
Сливы	8 - 10
Абрикосы	8 - 10
Яблоки, дольками	6 - 8
Груши	6 - 9

10.8 Влажная конвекция - рекомендуемые аксессуары

Используйте темные и неотражающие формы и контейнеры. Они лучше поглощают тепло, чем емкости светлых цветов и отражающая посуда.

			
Сковорода для пиццы	Емкость для запекания	Горшочки	Форма для флана
Темная, неотражающая диаметр 28 см	Темная, неотражающая диаметр 26 см	Стеклокерамическая диаметр 8 см, высота 5 см	Темная, неотражающая диаметр 28 см

10.9 Влажная конвекция

рекомендациями, приведенными в таблице ниже.

Для достижения оптимальных результатов воспользуйтесь

		 (°C)		 (мин)
Сдобные булочки, 12 шт.	эмалированный противень или поддон	175	3	40 - 50
Рулеты, 9 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	35 - 45
Пицца, заморож., 0,35 кг	решетка	180	2	45 - 55
Швейцарский рулет	эмалированный противень или поддон	170	2	30 - 40
Шоколадный торт	эмалированный противень или поддон	170	2	45 - 50
Суфле, 6 шт.	керамические формочки на решетке	190	3	45 - 55
Бискв. осн. для откр. пир.	форма для основы флана на решетке	180	2	35 - 45
Бисквитный торт	емкость для диетического приготовления на решетке	170	2	35 - 50
Отварная рыба, 0,3 кг	эмалированный противень или поддон	180	2	35 - 45
Рыба, целиком, 0,2 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	25 - 35
Рыбн. филе, 0,3 кг	сковорода для пиццы на решетке	170	3	30 - 40
Отварное мясо, 0,25 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	35 - 45
Шашлык, 0,5 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	40 - 50
Сахарное печенье, 16 шт.	эмалированный противень или поддон	150	2	30 - 45
Минд. печенье, 20 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	45 - 55
Маффины, 12 шт.	эмалированный противень или поддон	170	2	30 - 40

		 (°C)		 (мин)
Несладкие изделия, 16 шт.	эмалированный противень или поддон	170	2	35 - 45
Печенье из песочного теста, 20 шт.	эмалированный противень или поддон	150	2	40 - 50
Тарталетки, 8 шт.	эмалированный противень или поддон	170	2	30 - 40
Овощи, отварные, 0,4 кг	эмалированный противень или поддон	180	2	35 - 45
Вегетарианский омлет	сковорода для пиццы на решетке	180	3	35 - 45
Овощи порезанные, 0,7 кг	эмалированный противень или поддон	180	4	35 - 45

10.10 Информация для тестирующих организаций

Испытания согласно IEC 60350-1.

				 (°C)	 (мин)	
Мелкое печенье, 20 шт на противне	Традиционное приготовл.	Глубокий противень	3	170	20 - 30	-
Мелкое печенье, 20 шт на противне	Горячий воздух	Глубокий противень	3	150 - 160	20 - 35	-
Мелкое печенье, 20 шт на противне	Горячий воздух	Глубокий противень	2 и 4	150 - 160	20 - 35	-

						
				(°C)	(мин)	
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Традиционное приготовл.	Решетка	2	180	70 - 90	-
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Горячий воздух	Решетка	2	160	70 - 90	-
Бисквит в форме для выпечки диаметром 26 см	Традиционное приготовл.	Решетка	2	170	40 - 50	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.
Бисквит в форме для выпечки диаметром 26 см	Горячий воздух	Решетка	2	160	40 - 50	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.
Бисквит в форме для выпечки диаметром 26 см	Горячий воздух	Решетка	2 и 4	160	40 - 60	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.
Песочное печенье	Горячий воздух	Глубокий противень	3	140 - 150	20 - 40	-
Песочное печенье	Горячий воздух	Глубокий противень	2 и 4	140 - 150	25 - 45	-
Песочное печенье	Традиционное приготовл.	Глубокий противень	3	140 - 150	25 - 45	-

				 (°C)	 (мин)	
Тосты, 4-6 шт	Гриль	Решетка	4	макс.	2-3 минуты на одной стороне; 2-3 минуты на второй сто- роне	Предваритель- но разогрейте духовой шкаф в течение 3 ми- нут.
Бургер с говяди- ной, 6 шт, 0,6 кг	Гриль	Решетка и под- дон	4	макс.	20 - 30	Поставьте ре- шетку на че- твертый уро- вень и поддон на третий уро- вень духового шкафа. По исте- чении половины времени приго- товления пере- верните продук- ты. Предваритель- но разогрейте духовой шкаф в течение 3 ми- нут.

11. УХОД И ОЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие
Сведения по технике
безопасности.

11.1 Примечание относительно очистки



Чистящие средства

Переднюю часть духового шкафа протирайте мягкой тканью, смоченной в теплой воде с мягким моющим средством.

Для очистки металлических поверхностей используйте специальное чистящее средство.

Стойкие пятна удаляйте при помощи специальных чистящих средств для духовых шкафов.



Ежедневное использование

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.

Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы духового шкафа может конденсироваться влага. Для уменьшения конденсации прогрейте духовой шкаф в течение 10 минут перед началом приготовления. После каждого использования вытирайте камеру насухо мягкой тряпкой.



Аксессуары

После каждого использования все дополнительные аксессуары духового шкафа следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.

Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием агрессивные чистящие средства, предметы с острыми краями или посудомоечную машину.

11.2 Модели из нержавеющей стали или алюминия

Очистку дверцы духового шкафа можно производить только влажной тряпкой или 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.

11.3 Очистка уплотнения дверцы

Регулярно проверяйте состояние уплотнения дверцы. Уплотнение дверцы проходит по периметру рамки камеры духового шкафа. В случае повреждения уплотнения дверцы не используйте духовой шкаф. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Для очистки уплотнения дверцы ознакомьтесь с общей информацией о чистке прибора.

11.4 Снятие направляющих для противней

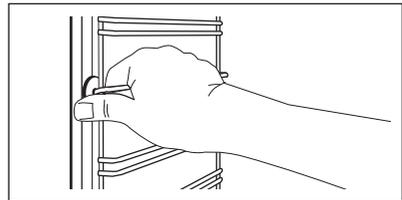
Для очистки камеры духового шкафа извлеките направляющие для противней.



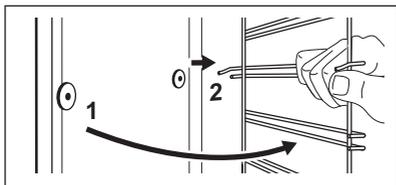
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

При извлечении направляющих для противней соблюдайте осторожность.

1. Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону, противоположную боковой стенке.



2. Вытяните заднюю часть направляющей из боковой стенки и снимите ее.



Установите извлеченные аксессуары в обратном порядке.

- i** Удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.

11.5 Очистка резервуара для воды

- !** **ВНИМАНИЕ!**
Не заливайте воду в резервуар для воды во время процесса очистки.

- i** В ходе процесса очистки некоторое количество воды может вытечь из входного отверстия для пара в камеру духового шкафа. Во избежание попадания воды на дно камеры духового шкафа установите поддон на уровне, находящемся непосредственно под входным отверстием для пара.

С течением времени в духовом шкафу может появиться накипь. Для предотвращения образования накипи необходимо периодически чистить детали парогенератора духового шкафа. После каждого процесса приготовления на пару сливайте воду из резервуара.

Типы воды

- **Мягкая вода - с малым содержанием извести** - рекомендуемый тип. Он уменьшает количество действий при мытье.
- **Водопроводная вода** – можно использовать, если водопроводная система снабжена очистителем или устройством смягчения воды.
- **Жесткая вода с высоким содержанием солей** – не оказывает негативного влияния на работу духового шкафа, но при ее использовании необходимо чаще производить очистку.

ТАБЛИЦА СОДЕРЖАНИЯ КАЛЬЦИЯ СОГЛАСНО ВОЗ (Всемирной организации здравоохранения)

Содержание кальция	Жест. воды		Тип воды	Выполнять удаление накипи каждые
	(градусы по французскому стандарту)	(градусы по немецкому стандарту)		
0-60 мг/л	0 - 6	0 - 3	Мягкая	75 циклов – 2,5 мес.
60-120 мг/л	6 - 12	3 - 7	Средней жесткости	50 циклов – 2 мес.
120-180 мг/л	12 - 18	8 - 10	Жесткая или известковая	40 циклов – 1.5 мес.

Содержание кальция	Жест. воды		Тип воды	Выполнять удаление накипи каждые
	(градусы по французскому стандарту)	(градусы по немецкому стандарту)		
более 180 мг/л	более 18	более 10	Очень жесткая	30 циклов – 1 мес.

1. Залейте в бак 850 мл воды и добавьте 50 мл столовых ложки лимонной кислоты (пять чайных ложек). Выключите духовой шкаф и подождите примерно 60 минут.
2. Включите духовой шкаф и выберите функцию Горячий воздух + Пар. Задайте температуру 230°C. Через 25 минут выключите духовой шкаф и дайте ему остыть в течение 15 минут.
3. Включите духовой шкаф и выберите функцию Горячий воздух + Пар. Установите температуру между 130°C и 230°C. Выключите духовой шкаф через 10 минут. Дайте прибору остыть, а затем слейте содержимое резервуара. См. Раздел «Слив воды из бака» в Главе «Ежедневное использование».
4. Несколько раз сполосните резервуар для воды и удалите тряпкой оставшуюся внутри духового шкафа накипь.
5. Промойте сливной шланг вручную теплой водой с мылом. Во избежание повреждений не используйте кислоты, спреи и аналогичные чистящие средства.

11.6 Снятие и установка дверцы

В дверце духового шкафа имеются две стеклянные панели. И дверца духового шкафа, и внутренняя стеклянная панель снимаются для чистки. Перед извлечением стеклянных панелей прочитайте инструкцию «Извлечение и установка стеклянных панелей» целиком.

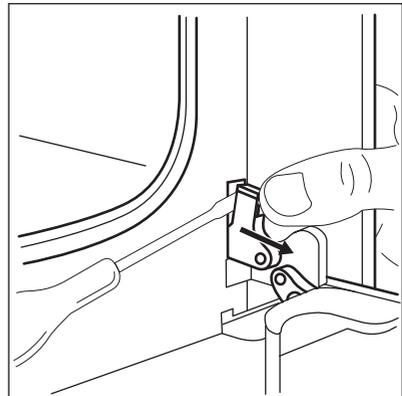


Если предварительно не снять дверцу духового шкафа, она может захлопнуться при попытке извлечь стеклянную панель.

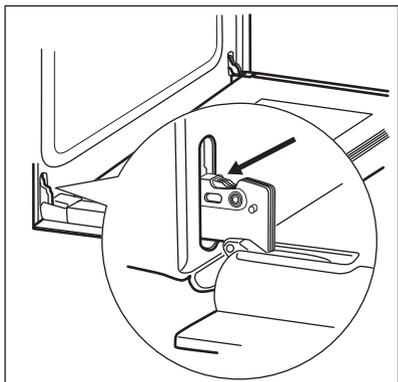


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Не используйте духовой шкаф без внутренней стеклянной панели.

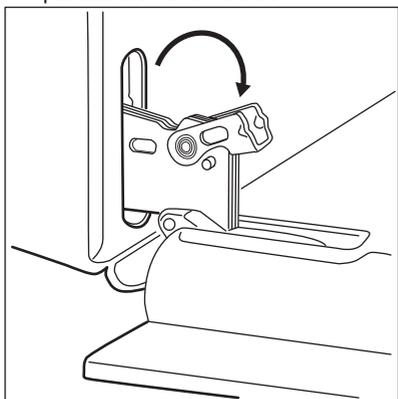
1. Полностью откройте дверцу и найдите петлю с правой стороны дверцы.
2. С помощью отвертки поднимите и поверните рычажок правой петли.



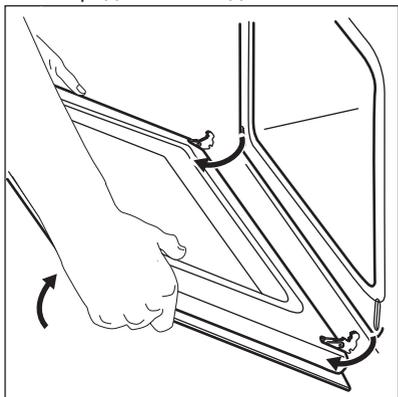
3. Найдите петлю с левой стороны дверцы.



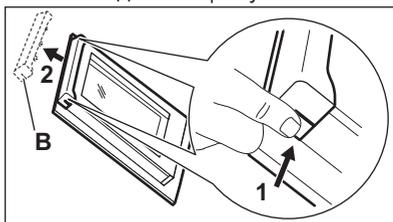
4. Поднимите и до конца поверните рычажок левой петли.



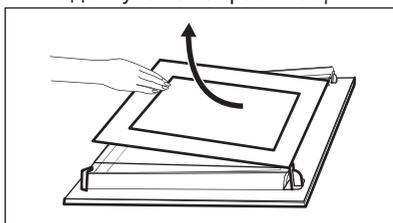
5. Прикройте дверцу наполовину до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вверх и вперед из ее гнезда.



6. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань.
7. Возьмитесь за дверную планку (В) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.



8. Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.
9. Возьмитесь за верхний край стеклянной панели дверцы и осторожно вытяните ее. Убедитесь, что стекло полностью выдвинуто из направляющих.



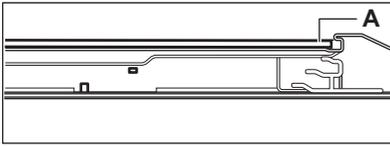
10. Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Тщательно вытрите стеклянные панели. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.

После окончания очистки установите стеклянную панель и дверцу духового шкафа.

Сторона с надписями должна быть обращена к внутренней стороне дверцы. После установки убедитесь, что поверхность рамки стеклянной панели не является грубой на ощупь там, где расположены надписи.

Если установка произведена правильно, рамка дверцы защелкнется.

Внутренняя стеклянная панель должна обязательно находиться в своих направляющих.



11.7 Замена лампы



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

Лампа может быть горячей.

1. Выключите духовой шкаф. Подождите, пока духовой шкаф не остынет.
2. Отключите духовой шкаф от сети электропитания.
3. Положите ткань на дно внутренней камеры.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Всегда держите галогеновую лампу в перчатках или тканью, чтобы не оставить на лампе жировые следы, которые могут выгореть и оставить пятна.

Задняя лампа

1. Чтобы снять плафон, поверните его.
2. Очистите стеклянный плафон от грязи.
3. Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300°C.
4. Установите плафон.

12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

12.1 Что делать, если...

Неисправность	Возможная причина	Решение
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф выключен.	Включите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается.	Таймер + Окончание приготовления не установлены.	Установите программатор таймера + окончания приготовления. См. Главу «Функции часов».
Духовой шкаф не нагревается.	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает повторно снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.
Лампа не горит.	Лампа перегорела.	Замените лампу освещения.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Пар и конденсат осаждаются на продуктах и внутри камеры духового шкафа.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу более чем на 15-20 минут.
Вода внутри духового шкафа.	Слишком много воды в резервуаре.	Выключите прибор и вытрите воду тряпкой или губкой.
Индикатор  погаснет.	В резервуаре для воды недостаточно воды.	Наливайте в резервуар воду до тех пор, пока не загорится индикатор. Если из духового шкафа начинает выливаться вода, а индикатор по-прежнему не горит, обратитесь к квалифицированному специалисту сервисного центра.
Загорается индикатор  .	В резервуаре отсутствует вода.	Заполните водой бак. Если индикатор по-прежнему горит, обратитесь к квалифицированному специалисту сервисного центра.
Духовой шкаф не работает в режиме «Пар».	Отверстие забито накипью.	Проверьте, не засорено ли входное отверстие для пара. Удалите накипь.
Духовой шкаф не работает в режиме «Пар».	В резервуаре отсутствует вода.	Заполните резервуар водой.
Для удаления воды из резервуара для воды требуется более трех минут, или из входного отверстия для пара вытекает вода.	В духовом шкафу имеются отложения накипи.	Произведите очистку резервуара для воды. См. Главу «Очистка резервуара для воды».

12.2 Информация для обращения в сервис-центр

Если самостоятельно справиться с проблемой не удается, обращайтесь в магазин или в авторизованный сервисный центр.

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими

данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры духового шкафа. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры духового шкафа.

Рекомендуем записать их здесь:	
Модель (MOD.)
Продуктовый номер (PNC)
Серийный номер (S.N.)

13. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

13.1 Технические данные

Напряжение	220-240 В
Частота	50 - 60 Гц

14. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

14.1 Экономия электроэнергии



Данный духовой шкаф оснащен несколькими функциями, позволяющими экономить электроэнергию во время приготовления.

Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы духового шкафа была плотно закрыта. Во время приготовления не открывайте дверцу слишком часто. Следите за чистотой уплотнителя дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплен на своем месте.

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду..

При возможности не производите предварительный разогрев духового шкафа перед приготовлением.

Во время приготовления нескольких блюд за раз сводите перерывы между выпечкой/жаркой к минимуму.

Приготовление с использованием вентилятора

По возможности выбирайте функции приготовления, в которых

используется вентилятор, чтобы сберечь электроэнергию.

Остаточное тепло

Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру духового шкафа до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления. Приготовление продолжится благодаря остаточному теплу внутри духового шкафа.

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.

Сохранение продуктов теплыми

Для использования остаточного тепла для сохранения пищи в теплом состоянии выбирайте максимально низкое значение температуры и сохраняйте блюдо в тепле.

Влажная конвекция

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.

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

Изготовитель: Electrolux Appliances AB, St. Göransgatan 143, 105 45 Stockholm, Швеция

Импортер и уполномоченная изготовителем организация:
ООО "Электролюкс Рус", Кожевнический проезд 1, 115114, Москва, тел.: 8-800-200-3589

Изготовлено в Италии

www.electrolux.com/shop



867347446-B-262019

