

OEE5H71Z
OKE5H71X



RU Духовой шкаф

Инструкция по эксплуатации

Бытовая техника, способная на большее



Получите быстрый доступ к инструкциям,
обучающим видео и техподдержке с помощью
фото-регистрации по ссылке
electrolux.com/register

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	5
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ.....	8
4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	9
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	10
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	11
7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	12
8. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.....	13
9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	17
10. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	17
11. УХОД И ЧИСТКА.....	36
12. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	40
13. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	41
14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	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 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 настоящей Инструкцией по эксплуатации. Изготовитель 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 старше 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 младше 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.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте материалы надлежащим образом.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Во время эксплуатации доступные для контакта части сильно нагреваются.

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

1.2 Общие правила техники безопасности

- Установка данного 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 во встроенную мебель.
- 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 её 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.
- В соответствии с правилами монтажа должен быть обеспечен метод разъединения цепи.
- Используйте только термощуп (датчик температуры внутри продукта), рекомендованный для данного прибора.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка



ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, если он имеет 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.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Перед установкой прибора убедитесь, что дверца духового шкафа свободно открывается.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Для ее работы требуется подключение к электросети.

- Запас устойчивости встроенного духового шкафа должен соответствовать стандарту DIN 68930

Минимальная высота шкафа (минимальная высота шкафа под столешницей)	578 (600) мм
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	567 мм
Глубина встраивания прибора	546 мм
Глубина с открытой дверцей	1027 мм

Минимальный размер отверстия для вентиляции. Отверстие сзади в нижней части	560 x 20 мм
Винты крепления	4 x 25 мм

2.2 Подключение к сети



ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте машину только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, 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 во конце установки прибора. Убедитесь, что после установки имеется доступ к вилке.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.

- Для отключения машины от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь только за вилку.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.
- 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 без сетевого шнура и вилки.

2.3 Использование



ВНИМАНИЕ!

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

- Данный прибор предназначен только для бытового применения.
- Не вносите изменения в конструкцию 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 выборождение 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.



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.
- 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 противень. 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, дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не

оказывалась закрытой. Тепло и влага, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до полного остывания прибора после использования.

2.4 Уход и чистка



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.

2.5 Внутреннее освещение



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых

приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.

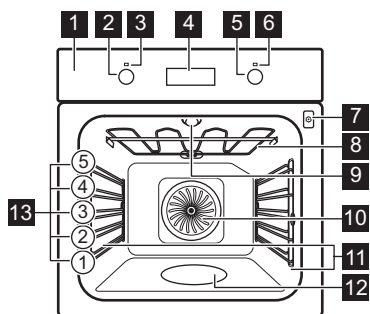
- Используйте только лампы той же спецификации.

2.6 Сервис

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

3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

3.1 Общий обзор



2.7 Утилизация



ВНИМАНИЕ!

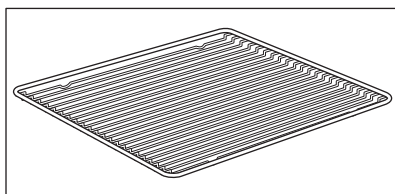
Существует опасность травмы или удушья.

- 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.

- 1 Панель управления
- 2 Ручка выбора режимов нагрева
- 3 Световой индикатор/символ включения
- 4 Дисплей
- 5 Ручка управления (термостата)
- 6 Индикатор/символ температуры
- 7 Гнездо для подключения термощупа
- 8 Нагревательный элемент
- 9 Лампа освещения
- 10 Вентилятор
- 11 Съёмная направляющая для противня
- 12 Выемка духового шкафа - Контейнер для водяной очистки
- 13 Положения противней

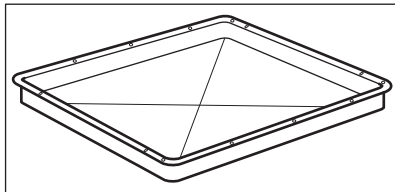
3.2 Аксессуары

Решетка



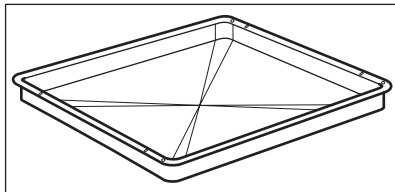
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.

Стандартный противень



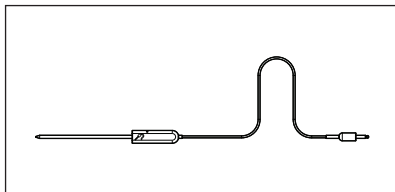
Для тортов и печенья.

Глубокий эмалированный противень для гриля



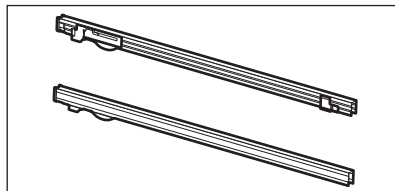
Выпекание и жарка или в качестве поддона для сбора жира.

Термощуп



Измерение температуры внутри продукта.

Телескопические направляющие



Для более простой установки и извлечения противней и решеток.

4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

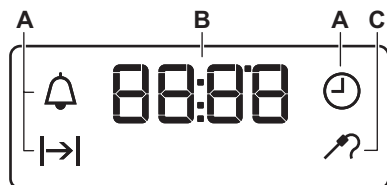
4.1 Утапливаемые ручки

Чтобы начать пользоваться прибором, нажмите на ручку. Ручка выйдет из утопленного положения.

4.2 Сенсоры / Кнопки

—	Установка времени.
⌚	Включение функции часов.
+	Установка времени.

4.3 Дисплей



- A. Функции часов
- B. Таймер
- C. Индикация термощупа

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ








ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

5.1 Перед первым использованием

Во время предварительного разогрева из духового шкафа могут исходить неприятные запахи или дым. Обеспечьте надлежащую вентиляцию помещения.

 Шаг 1	 Шаг 2	 Шаг 3
Установка времени на часах	Очистка духового шкафа	Предварительный разогрев пустого духового шкафа
1. Установите время с помощью кнопок + и - . Приблизительно через пять секунд мигание прекратится и на дисплее отобразится текущее время.	1. Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из духового шкафа. 2. Используйте мягкую ткань, смоченную в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства, для очистки духового шкафа и принадлежностей.	1. Установите максимальную температуру для режима:  . Время: 1 ч. 2. Установите максимальную температуру для режима:  . Время: 15 мин.
Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть. Поместите в духовой шкаф все принадлежности и установите съемные направляющие для противней.		

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ







ВНИМАНИЕ!





См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

6.1 Способ настройки Режим нагрева

Пункт 1	Поверните ручку выбора режимов нагрева для выбора режима нагрева.
Пункт 2	Поворотом ручки управления задайте нужную температуру.
Пункт 3	Для выключения духового шкафа по окончании приготовления поверните ручки в положение «Выкл».

6.2 Режимы нагрева

Режим нагрева	Применение
 Положение «Выкл»	Духовой шкаф выключен.
 Освещение	Включение лампы.
 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..
 Функция Пицца	Выпечка пиццы. Интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка.

Режим нагрева	Применение
 Традиционное приготвл. / Водяная очистка	Выпекание и жарка продуктов на одном уровне духового шкафа. Более подробную информацию о Водяной очистке см. в главе «Уход и очистка».
 Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей основой и консервирование продуктов.
 Размораживание	Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размеров замороженных продуктов.
 Влажная конвекция	Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. При использовании данной функции температура внутри камеры может отличаться от заданной температуры. Уровень мощности может быть снижен. Подробнее см. указания на тему: Влажная конвекция в главе «Ежедневное использование».
 Гриль	Приготовление на гриле тонких продуктов и тостов.
 Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы на одном уровне. Приготовление graten и обжаривание.



В ходе выполнения ряда функций духового шкафа лампа может автоматически выключиться при температуре ниже 60 °С.

6.3 Примечания к функции: Влажная конвекция

Данная функция использовалась при определении соответствия классу энергоэффективности и требованиям к экодизайну по стандартам EU




65/2014 и EU 66/2014. Испытания согласно EN 60350-1.

Дверца духового шкафа не должна открываться, так как это прервет работу функции и не позволит духовому шкафу достичь максимально возможной энергоэффективности.








Инструкции по приготовлению приведены в главе «Указания и рекомендации», Влажная конвекция. Общие рекомендации по энергосбережению приведены в разделе «Энергосбережение» главы «Энергетическая эффективность».








7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

7.1 Функции часов

Часы	Назначение
 Установка Времени Суток	Установка, изменение или контроль времени суток.
 Продолж.	Установка продолжительности работы духового шкафа.
 Таймер	Установка времени обратного отсчета. Эта функция не влияет на работу духового шкафа. Данную функцию можно включить в любое время – даже тогда, когда сам духовой шкаф выключен.

7.2 Способ настройки: Функции часов

Способ настройки: Установка Времени Суток	
При подключении духового шкафа к электросети после перебоя электроснабжения или в случае, если текущее время не установлено, мигает  .	
Установите время с помощью кнопок  ,  . Приблизительно через пять секунд мигание прекратится и на дисплее отобразится текущее время.	
Смена параметра: Установка Времени Суток	
Шаг 1	Изменение времени суток производится многократным нажатием  . Замигает  .
Шаг 2	Установите время с помощью кнопок  ,  . Приблизительно через пять секунд мигание прекратится и на дисплее отобразится текущее время.

Способ настройки: Продолж.	
Шаг 1	Выберите режим нагрева и задайте температуру духового шкафа.
Шаг 2	Несколько раз нажмите  . Замигает  .
Шаг 3	Установите продолжительность с помощью кнопок + , - . На дисплее отображается:  . По окончании заданного времени на дисплее замигает  . Раздастся звуковой сигнал, и духовой шкаф выключится.
Шаг 4	Для отключения сигнала нажмите любую кнопку.
Шаг 5	Поверните ручки на отметку «Выкл».
Способ настройки: Таймер	
Шаг 1	Несколько раз нажмите  . Замигает  .
Шаг 2	Установите время с помощью кнопок + , - . Функция запускается автоматически через 5 секунд. По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал.
Шаг 3	Для отключения сигнала нажмите любую кнопку.
Шаг 4	Поверните ручки на отметку «Выкл».
Отмена функции: Функции часов	
Шаг 1	Нажимайте кнопку  до тех пор, пока не замигает символ часов.
Шаг 2	Нажмите и удерживайте: — . Через несколько секунд функция часов будет отключена.

8. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

8.1 Термощуп

Термощуп измеряет температуру внутри продукта. Когда температура продукта достигает заданного значения, духовой шкаф выключается.

Задайте 2 температуры:

- температуру духового шкафа (минимум 120°C),
- температуру внутри продукта.

Для получения наилучших результатов:

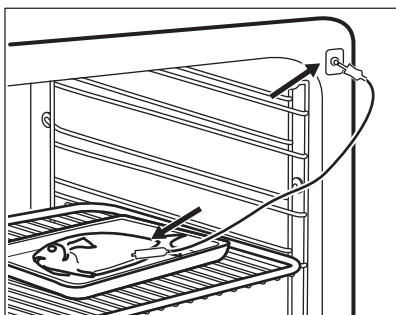
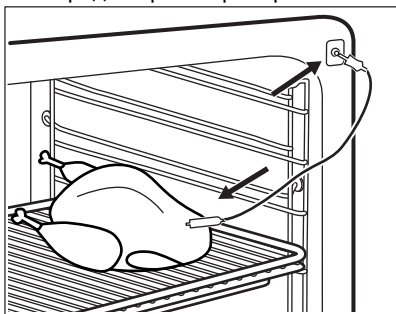
- Ингредиенты должны иметь комнатную температуру.
- Не используйте Термощуп при приготовлении жидких блюд.
- Во время приготовления Термощуп должен оставаться в продукте.


Категории блюд: мясо, птица и рыба

1. Вставьте наконечник термощупа в центр куска мяса или рыбы, по возможности выбрав самую толстую его часть. Убедитесь, что

как минимум 3/4 термощупа находится внутри блюда.

2. Вставьте штекер термощупа в гнездо, расположенное на передней раме прибора.



На дисплее замигает значок датчика термощупа .


3. С помощью кнопок **+** или **-** задайте нужную температуру внутри продукта. Температуру можно задавать в диапазоне от 30°C до 99°C..
4. Выберите режим нагрева и задайте температуру духового шкафа

При достижении блюдом заданной температуры внутри продукта в течение двух минут будет выдаваться звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку.

5. Выключите прибор.
6. Извлеките штекер термощупа из его гнезда. Выньте блюдо из прибора.

Если блюдо недостаточно готово, повторите описанные выше шаги и установите более высокую температуру внутри продукта.

В ходе приготовления можно в любой момент изменить значение

температуры. Нажмите на  чтобы установить температуру внутри продукта.

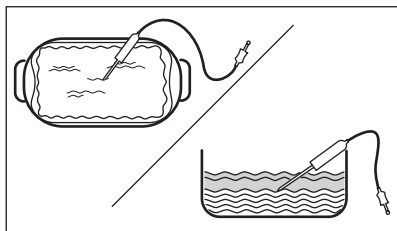


ВНИМАНИЕ!

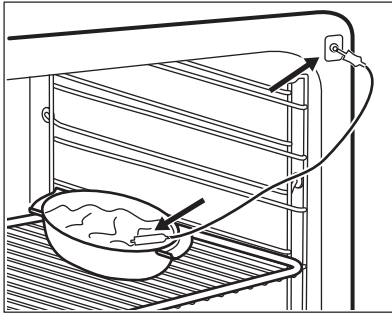
Будьте осторожны при извлечении наконечника и штекера термощупа. Термощуп сильно нагревается. Существует опасность получения ожогов.


Категория блюд: запеканки

1. Поместите ингредиентов в форму для выпечки.
2. Вставьте наконечник термощупа точно в центр запеканки. Во время запекания термощуп не должен менять своего положения в блюде. Для этого зафиксируйте его при помощи одного из более твердых ингредиентов. Для фиксации силиконовой ручки термощупа воспользуйтесь краем посуды, в которой производится запекание. Наконечник термощупа не должен касаться дна посуды для запекания.



3. Выложите поверх термощупа другие ингредиенты.
4. Вставьте штекер термощупа в гнездо, расположенное на передней раме прибора.




На дисплее замигает значок датчика термощупа .

5. С помощью кнопок \oplus или \ominus задайте нужную температуру внутри продукта. Температуру можно задавать в диапазоне от 30°C до 99°C..
6. Выберите режим и задайте температуру духового шкафа. При достижении блюдом заданной температуры внутри продукта в течение двух минут будет выдаваться звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку.
7. Выключите прибор.

8. Извлеките штекер термощупа из его гнезда. Выньте блюдо из прибора.

Если блюдо недостаточно готово, повторите описанные выше шаги и установите более высокую температуру внутри продукта.

В ходе приготовления можно в любой момент изменить значение температуры. Нажмите на  чтобы установить температуру внутри продукта.



ВНИМАНИЕ!

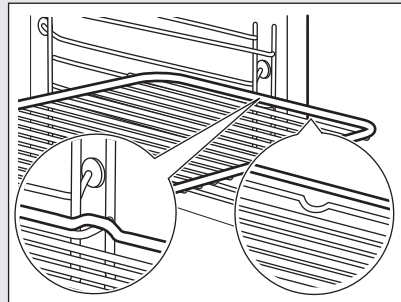
Будьте осторожны при извлечении наконечника и штекера термощупа. Термощуп сильно нагревается. Существует опасность получения ожогов.

8.2 Установка аксессуаров

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

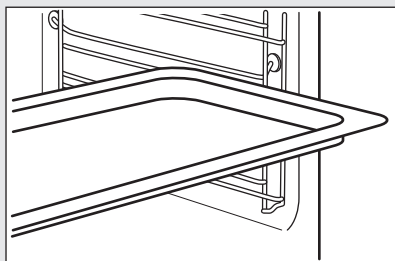
Решетка:

Вставьте решетку между направляющими, .



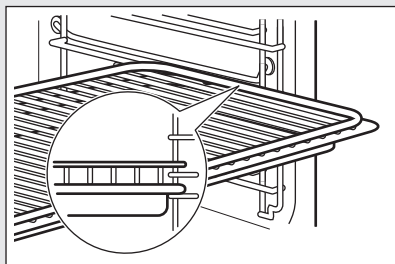
Стандартный противень /Противень для жарки:

Вставьте противень между направляющими планками духового шкафа.



Решетка, Стандартный противень /Противень для жарки:

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



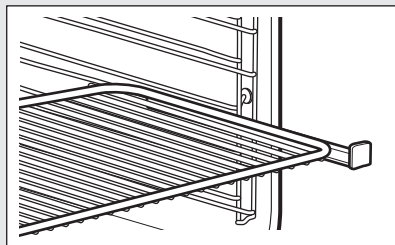
8.3 Использование телескопических направляющих

Не смазывайте телескопические направляющие.

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

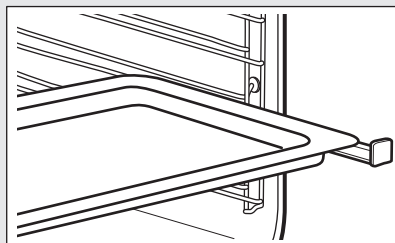
Решетка:

Установите решетку на телескопические направляющие.



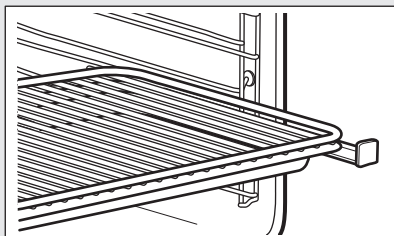
Противень для жарки:

Установите эмалированный противень на телескопические направляющие.



Одновременная установка решетки и эмалированного противня:

Установите решетку и эмалированный противень на телескопические направляющие.



9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

9.1 Вентилятор охлаждения

Во время работы духового шкафа вентилятор автоматически включается, чтобы охладить

поверхности духового шкафа. При выключении духового шкафа вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

10. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ



См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

10.1 Рекомендации по приготовлению



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

Ваш духовой шкаф может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. В таблицах ниже приводятся рекомендуемые настройки температуры, времени приготовления и положения противней для определенных видов продуктов.

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

10.2 Выпечка

В первый раз используйте более низкую температуру.

При выпекании более чем на одном положении противня время выпекания можно увеличить на 10–15 минут.

Пироги и выпечка, расположенные на разной высоте, не всегда






подрумяниваются равномерно. В случае неравномерного подрумянивания нет необходимости менять настройки температуры. Разница выровняется в ходе выпекания.






В ходе приготовления противни могут деформироваться. После остывания противней эти деформации исчезают.

10.3 Советы по выпечке

Результат выпекания/жарки	Возможная причина	Решение
Низ пирога недостаточно подрумянен.	Неверный выбор положения противня.	Выберите для торта более низкий уровень.
Пирог опадает и остается сырым или частично непропеченным.	Слишком высокая температура духового шкафа.	В следующий раз немного понизьте температуру духового шкафа.
	Температура духового шкафа слишком высока, а время выпекания слишком мало.	В следующий раз увеличьте время выпечки и понизьте температуру духового шкафа.
Пирог слишком сухой.	Слишком низкая температура духового шкафа.	В следующий раз повысьте температуру духового шкафа.
	Слишком большое время выпекания.	В следующий раз уменьшите время выпекания.
Пирог подрумянивается неравномерно.	Температура духового шкафа слишком высока, а время выпекания слишком мало.	В следующий раз увеличьте время выпечки и понизьте температуру духового шкафа.
	Тесто для пирога распределено неравномерно.	В следующий раз равномерно распределите тесто по эмалированному противню.
Пирог не готов по истечении заданного в рецепте времени.	Слишком низкая температура духового шкафа.	В следующий раз немного повысьте температуру духового шкафа.

10.4 Выпекание на одном уровне




 ВЫ- ПЕЧКА В ФОРМАХ		 (°C)	 (мин)	
Коржи для открытого пирога из песочного теста, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	Горячий воздух	170 - 180	10 - 25	2
Флан из бисквитного теста	Горячий воздух	150 - 170	20 - 25	2

 ВЫ- ПЕЧКА В ФОРМАХ		 (°C)	 (мин)	
Пирог-кольцо / Сдобная булочка	Горячий воздух	150 - 160	50 - 70	1
Бисквит "Мадера" / Пироги с фруктами	Горячий воздух	140 - 160	70 - 90	1
Сырный торт (чизкейк)	Традиционное при-готовл.	170 - 190	60 - 90	1

Используйте третье положение противня.

Использование функции: Горячий воздух.





Используйте эмалированный противень.





 ПИРОГИ / ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ	 (°C)	 (мин)
Пирожное с посыпкой, сухое	150 - 160	20 - 40
Для режима Фруктовые фланы (из дрожжевого / сдобного теста) используйте противень для жарки	150	35 - 55
Открытые фруктовые пироги из пещочного теста	160 - 170	40 - 80

Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.





Использование функции: Традиционное приготовл..





Используйте эмалированный противень.

 ПИРОГИ / ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ	 (°C)	 (мин)	
Швейцарский рулет	180 - 200	10 - 20	3
Пшенично-ржаной хлеб:	сначала: 230	20	1
	затем 160 – 180	30 - 60	
Сливочный миндальный торт / Сахарные пирожные	190 - 210	20 - 30	3

 ПИРОГИ / ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ	 (°C)	 (мин)	
Заварные пирожные / Эклеры	190 - 210	20 - 35	3
Батон-плетенка / Батон-венок	170 - 190	30 - 40	3
Для режима Фруктовые фланы (из дрожжевого / сдобного теста) используйте противень для жарки	170	35 - 55	3
Дрожжевые пироги с деликатной начинкой (например, творогом, сливками, заварным кремом)	160 - 180	40 - 80	3
Рождественский кекс	160 - 180	50 - 70	2





Используйте третье положение противня.

 БИСКВИТЫ		 (°C)	 (мин)
Песочное печенье	Горячий воздух	150 - 160	10 - 20
Рулеты, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	Горячий воздух	160	10 - 25
Печенье из сдобного теста	Горячий воздух	150 - 160	15 - 20
Печенье из слоеного теста, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	Горячий воздух	170 - 180	20 - 30
Печенье из дрожжевого теста	Горячий воздух	150 - 160	20 - 40
Минд. печенье	Горячий воздух	100 - 120	30 - 50
Выпечка с яичным белком / Безе	Горячий воздух	80 - 100	120 - 150

 БИСКВИТЫ		 (°C)	 (мин)
Рулеты, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	Традиционное приготвл.	190 - 210	10 - 25

10.5 Выпечка и запеканки





Используйте первое положение противня.






		 (°C)	 (мин)
Багеты с плавленым сыром	Горячий воздух	160 - 170	15 - 30
Овощная запеканка, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	Турбо-гриль	160 - 170	15 - 30
Лазанья	Традиционное приготвл.	180 - 200	25 - 40
Выпечка с рыбой	Традиционное приготвл.	180 - 200	30 - 60
Фаршированные овощи	Горячий воздух	160 - 170	30 - 60
Сладкая выпечка	Традиционное приготвл.	180 - 200	40 - 60
Запеканка из макаронных изделий	Традиционное приготвл.	180 - 200	45 - 60

10.6 Выпекание на нескольких уровнях

Используйте функцию Горячий воздух.

Используйте эмалированные противни.

 ПИРОГИ / ВЫПЕЧКА	 (°C)	 (мин)	 2 уровня
Заварные пирожные / Эклеры, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Пирог с сухой обсыпкой	150 - 160	30 - 45	1 / 4

 ПЕ- ЧЕНЬЕ/ МЕЛКОЕ ПЕ- ЧЕНЬЕ/ МУЧНЫЕ ИЗ- ДЕЛИЯ/РУЛЕ- ТЫ	 (°C)	 (мин)	 2 уровня	 3 уровня
Рулеты	180	20 - 30	1 / 4	-
Песочное печенье	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Печенье из сдобного теста	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Печенье из слоеного теста, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Печенье из дрожжевого теста	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Минд. печенье	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Выпечка с яичным белком / Безе	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

10.7 Рекомендации по жарке

Используйте жаростойкую посуду.

При жарке постного мяса накрывайте (можно использовать алюминиевую фольгу).

Жарьте большие куски мяса непосредственно на противне или на решетке, помещенной над противнем.

Во избежание пригорания капающего жира добавьте в противень немного воды.







Переворачивайте обжариваемый продукт по истечении 1/2 - 2/3 времени приготовления.







При жарке мяса и рыбы используйте большие куски (1 кг или более).







Несколько раз в течение жарки поливайте жаркое выделяющимся соком.







10.8 Жарка

Используйте первое положение противня.

 ГОВЯДИНА				
			 (°C)	 (мин)
Мясо, тушенное одним крупным куском	1 кг – 1,5 кг	Традиционное приготовл.	230	120 - 150
Ростбиф или филе с кровью, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	на см толщины	Турбо-гриль	190 - 200	5 - 6
Ростбиф или филе средней прожаренности, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	на см толщины	Турбо-гриль	180 - 190	6 - 8
Ростбиф или филе, хорошо прожаренные, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	на см толщины	Турбо-гриль	170 - 180	8 - 10

 СВИНИНА			
 Использование функции: Турбо-гриль.			
	 (кг)	 (°C)	 (мин)
Лопатка / Шейная часть / Окорок	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
Отбивные / Свиные ребрышки	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
Мясной рулет	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Свиная ножка, предварительно отваренная	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

 ТЕЛЯТИНА			
 Использование функции: Турбо-гриль.			
	 (кг)	 (°C)	 (мин)
Жареная телятина	1	160 - 180	90 - 120
Телячья ножка	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

 БАРАНИНА			
 Использование функции: Турбо-гриль.			
	 (кг)	 (°C)	 (мин)
Ножка ягненка / Жареный ягненок	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Седло ягненка	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

 **ДИЧЬ**



Использование функции: Традиционное приготвл..



(кг)

(°C)

(мин)

Седло / Заячья но- га, предваритель- но разогрейте пу- стой духовой шкаф	до 1	230	30 - 40
--	------	-----	---------

Седло оленя/ косули	1.5 - 2	210 - 220	35 - 40
------------------------	---------	-----------	---------

Окорок оленя/ косули	1.5 - 2	180 - 200	60 - 90
-------------------------	---------	-----------	---------

 **ПТИЦА**



Использование функции: Турбо-гриль.



(кг)

(°C)

(мин)

Птица, разделан- ная на куски	по 0,2 - 0,25	200 - 220	30 - 50
----------------------------------	---------------	-----------	---------

Половинка цы- пленка	по 0,4 - 0,5	190 - 210	35 - 50
-------------------------	--------------	-----------	---------







Цыпленок, курица	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
------------------	---------	-----------	---------

Утка	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
------	---------	-----------	----------




Гусь	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
------	---------	-----------	-----------







Индейка	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
---------	-----------	-----------	-----------

Индейка	4 - 6	140 - 160	150 - 240
---------	-------	-----------	-----------

 РЫБА (НА ПАРУ)			
 Использование функции: Традиционное приготвл..			
	 (кг)	 (°C)	 (мин)
Рыба, целиком	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

10.9 Хрустящая выпечка при выборе режима: Функция Пицца

 ПИЦЦА		
 Используйте первое положение противня.		
	 (°C)	 (мин)
Открытые пироги	180 - 200	40 - 55
Открытый пирог со шпинатом	160 - 180	45 - 60
Открытый пирог / Швейцарский флан	170 - 190	45 - 55
Сырный торт (чизкейк)	140 - 160	60 - 90
Овощной пирог	160 - 180	50 - 60








 ПИЦЦА		
 Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.		
 Используйте второе положение противня.		
	 (°C)	 (мин)
Для режима Пицца, тонкая основа используйте противень для жарки	200 - 230	15 - 20
Пицца, пышная основа	180 - 200	20 - 30
Пресный хлеб	230 - 250	10 - 20
Открытый слоеный пирог	160 - 180	45 - 55
Фламмухен	230 - 250	12 - 20
Пирожки	180 - 200	15 - 25

10.10 Гриль







Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.

Готовьте на гриле только тонкие куски мяса или рыбы.





Установите на первом уровне противень для сбора жира.

 ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ				
 Использование функции: Гриль				
	 (°C)	 (мин) 1-я сторона	 (мин) 2-я сторона	
Ростбиф	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Говяжье филе	230	20 - 30	20 - 30	3
Свинная вырезка	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Телячья вырезка	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Седло ягненка	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Рыба, целиком, 0,5 кг - 1 кг	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

10.11 Замороженные продукты

 РАЗМОРАЖИВАНИЕ				
 Использование функции: Горячий воздух.				
	 (°C)	 (мин)		
Пицца, замороз.	200 - 220	15 - 25	2	
Пицца Америк., замороз.	190 - 210	20 - 25	2	
Пицца, охлажденная	210 - 230	13 - 25	2	
Мини-пиццы, замороз.	180 - 200	15 - 30	2	

**РАЗМОРАЖИВАНИЕ****Использование функции: Горячий воздух.**

	 (°C)	 (мин)	
Картофель фри, тонк.	200 - 220	20 - 30	3
Картофель фри, тол- стый.	200 - 220	25 - 35	3
Картофель, ломтики / Крокеты	220 - 230	20 - 35	3
Картофельные биточки	210 - 230	20 - 30	3
Лазанья / Каннеллони, свежие	170 - 190	35 - 45	2
Лазанья / Каннеллони, замороженные	160 - 180	40 - 60	2
Запеченный сыр	170 - 190	20 - 30	3
Куриные крылья	190 - 210	20 - 30	2

10.12 Размораживание

Удалите упаковку продукта и положите его на тарелку.






Ничем не накрывайте продукт, так это может увеличить время размораживания.

При приготовлении больших порций положите на дно внутренней камеры

Используйте первое положение противня.

духового шкафа перевернутую тарелку. Поместите продукты в глубокую тарелку и поставьте ее на перевернутую тарелку. При необходимости извлеките направляющие для противня.

	 (кг)	 (мин) Время оттаивания	 (мин) Время дальнейшего размораживания	
Цыпленок	1	100 - 140	20 - 30	Переверните по истечении половины времени приготовления.

	 (кг)	 (мин) Время оттаивания	 (мин) Время дальнейшего размораживания	
Мясо	1	100 - 140	20 - 30	Переверните по истечении половины времени приготовления.
Форель	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Клубника	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Сливочное масло	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Сливки	2 x 0.2	80 - 100	10 - 15	Взбейте сливки, немного их охладив.
Пирожные	1.4	60	60	-

10.13 Консервирование

Используйте функцию Нижний нагрев.

Используйте для консервирования только стандартные банки одного размера.

Не используйте металлические банки и банки с винтовыми крышками или байонетными замками.

Используйте первое положение противня.

Не ставьте на эмалированный противень более шести литровых банок для консервирования.



Наполните банки до одного уровня и закатайте крышки.

*Банки не должны касаться друг друга.


Налейте в эмалированный противень приблизительно 1/2 литра воды, чтобы в духовом шкафу было достаточно влаги.

Когда жидкость в первых банках начнет медленно кипеть (для литровых банок примерно через 35–60 минут), выключите духовой шкаф или уменьшите температуру до 100°C (см. таблицу).

Установите температуру 160°C - 170°C.

 ЯГОДЫ	 (мин) Время до начала медленного кипения
Клубника / Черника / Малина / Спелый крыжовник	35 - 45

 КОС-ТОЧКОВЫЕ ПЛОДЫ	 (мин) Время до начала медленного кипения	 (мин) Продолжение кипения при 100°C
Персики / Айва / Сливы	35 - 45	10 - 15



 ОВОЩИ	 (мин) Время до начала медленного кипения	 (мин) Продолжение кипячения при 100°C
Морковь	50 - 60	5 - 10
Огурцы	50 - 60	-
Овощное ассорти	50 - 60	5 - 10
Кольраби / Горох / Спаржа	50 - 60	15 - 20

10.14 Высушивание - Горячий воздух

Выложите противень жиронепроницаемой бумагой или бумагой для выпечки.

Для достижения наилучших результатов выключите духовой шкаф по истечении половины времени сушки, откройте дверцу и дайте ему остыть в течение ночи для завершения сушки.




10.15 Термощуп

 ГОВЯДИНА	 Температура внутри продукта (°C)		
	С кровью	Средняя	Прожаренное
Ростбиф	45	60	70
Вырезка	45	60	70

 ГОВЯДИНА	 Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Мясной рулет	80	83	86



При использовании одного противня выбирайте третье положение противня.



При использовании двух противней выбирайте первое и четвертое положения противней.



 ОВОЩИ	 (°C)	 (ч)
Фасоль	60–70	6–8
Перец	60–70	5–6
Суповая зелень	60–70	5–6
Грибы	50–60	6–8
Зелень	40–50	2–3



Установите температуру 60–70°C.



 ФРУКТЫ	 (ч)
Сливы	8–10
Абрикосы	8–10
Яблоки, дольками	6–8
Груши	6–9



 СВИНИНА	 Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Ветчина / Жаркое	80	84	88
Отбивная (спинка) / Копченое свиное филе / Отварное копченое свиное филе	75	78	82



 ТЕЛЯТИНА	 Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Жареная телятина	75	80	85
Телячья ножка	85	88	90

 БАРАНИНА / ЯГНЕНОК	 Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Ножка барашка	80	85	88
Седло барашка	75	80	85
Жареный ягненок / Ножка ягненка	65	70	75



 ДИЧЬ	 Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Седло зайца / Седло оленя/ косули	65	70	75
Заячья нога / Заяц, целиком / Нога оленя/косули	70	75	80

 ПТИЦА	 Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Цыпленок	80	83	86
Утка целиком / половинка / Индейка, целиком / грудка	75	80	85
Утиная грудка	60	65	70

 РЫБА (ЛОСОСЬ, ФОРЕЛЬ, СУДАК)	 Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Рыба, целиком / большая / на пару / Рыба, целиком / большая / обжаренная	60	64	68

 ЗАПЕКАНКИ – ГОТОВЫЕ ОВОЩИ	 Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Запеканка с цукини / Запеканка с брокколи / Запеканка с фенхелем	85	88	91

 ЗАПЕКАНКИ – НЕСЛАДКИЕ	 Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Каннелони / Лазанья / Запеканка из макаронных изделий	85	88	91

 ЗАПЕКАНКИ – СЛАДКИЕ	 Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Запеканка с белым хлебом и фруктами / без фруктов / Рисовая запеканка с фруктами / без фруктов / Запеканка со сладкой лапшой	80	85	90

10.16 Влажная конвекция - рекомендуемые аксессуары

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













Темная, неотражающая диаметр 28 см	Темная, неотражающая диаметр 26 см	Стеклокерамическая диаметр 8 см, высота 5 см	Темная, неотражающая диаметр 28 см
------------------------------------	------------------------------------	--	------------------------------------

10.17 Влажная конвекция

рекомендациями, приведенными в таблице ниже.







Для достижения оптимальных результатов воспользуйтесь

		 (°C)		 (мин)
Сдобные булочки, 16 шт.	эмалированный противень или поддон	190	3	45 - 55
Пицца, заморож., 0,35 кг	решетка	190	2	45 - 50
Швейцарский рулет	эмалированный противень или поддон	180	2	45 - 55
Шоколадный торт	эмалированный противень или поддон	180	2	55 - 60
Бискв. осн. для отпр. пир.	форма для основы флана на решетке	180	2	40 - 50
Отварная рыба, 0,3 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	25 - 35
Рыба, целиком, 0,2 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	25 - 35
Рыбн. филе, 0,3 кг	сковорода для пиццы на решетке	180	3	40 - 50
Отварное мясо, 0,25 кг	эмалированный противень или поддон	190	3	40 - 50
Шашлык, 0,5 кг	эмалированный противень или поддон	190	3	35 - 45
Сахарное печенье, 16 шт.	эмалированный противень или поддон	160	2	40 - 50
Минд. печенье, 24 шт.	эмалированный противень или поддон	150	2	35 - 45
Маффины, 12 шт.	эмалированный противень или поддон	160	2	35 - 45
Несладкие изделия, 20 шт.	эмалированный противень или поддон	170	2	35 - 45

		 (°C)		 (мин)
Печенье из песочного теста, 20 шт.	эмалированный противень или поддон	150	2	40 - 45
Тарталетки, 8 шт.	эмалированный противень или поддон	170	2	35 - 45
Овощи, отварные, 0,4 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	45 - 55
Вегетарианский омлет	сковорода для пиццы на решетке	190	3	40 - 50

10.18 Информация для тестирующих организаций

Испытания согласно EN 60350, IEC 60350.

 ВЫПЕКАНИЕ НА ОДНОМ УРОВНЕ. Выпекание в формах				
		 (°C)	 (мин)	
Нежирный бисквитный пирог	Горячий воздух	140 - 150	35 - 50	2
Нежирный бисквитный пирог	Традиционное приготвл.	160	35 - 50	2
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Горячий воздух	160	60 - 90	2
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Традиционное приготвл.	180	70 - 90	1



ВЫПЕКАНИЕ НА ОДНОМ УРОВНЕ. Бисквит



Используйте третье положение противня.



(°C)



(мин)

Песочное печенье / Полоски из теста	Горячий воздух	140	25 - 40
Песочное печенье / Полоски из теста, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	Традиционное приготвл.	160	20 - 30
Мелкое печенье, 20 шт на противне, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	Горячий воздух	150	20 - 35
Мелкое печенье, 20 шт на противне, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	Традиционное приготвл.	170	20 - 30



ВЫПЕКАНИЕ НА НЕСКОЛЬКИХ УРОВНЯХ. Бисквит



(°C)



(мин)



Песочное печенье / Полоски из теста	Горячий воздух	140	25 - 45	1 / 4
Мелкое печенье, 20 шт на противне, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	Горячий воздух	150	23 - 40	1 / 4
Нежирный бисквитный пирог	Горячий воздух	160	35 - 50	1 / 4



ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ



Разогрейте пустой духовой шкаф в течение 5 минут.



При приготовлении на гриле выбирайте максимальный уровень температуры



(мин)



Тосты

Гриль

1 - 3

5

Говяжий стейк, перевернуть по истечении половины времени приготовления

Гриль

24 - 30

4

11. УХОД И ЧИСТКА



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 чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство.

Очищайте пятна мягким моющим средством.



Ежедневное использование

Внутреннюю камеру необходимо мыть после каждого использования. Накопление жира или других отложений может привести к возгоранию.

Не держите продукты в духовом шкафу дольше 20 минут. После каждого использования вытирайте камеру насухо мягкой тряпкой.



Аксессуары

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

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

11.2 Снятие направляющих для противней

Для очистки духового шкафа извлеките направляющие для противней.

<p>Пункт 1 Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.</p>	
<p>Пункт 2 Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону, противоположную боковой стенке.</p>	
<p>Пункт 3 Вытяните заднюю часть направляющей из боковой стенки и снимите ее.</p>	
<p>Пункт 4 Установка направляющих для противней производится в обратном порядке. Удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.</p>	

11.3 Применение: Водяная очистка

В данной процедуре очистки влажность используется для облегчения удаления остающихся в духовом шкафу загрязнений в виде жира и частиц пищи.

<p>Пункт 1 Налейте 300 мл воды в выемку камеры..</p>
<p>Пункт 2 Выберите в меню: </p>
<p>Пункт 3 Установите температуру 90 °С.</p>

<p>Пункт 4 Дайте духовому шкафу поработать 30 мин.</p>
<p>Пункт 5 Выключите духовой шкаф.</p>
<p>Пункт 6 Дождитесь остывания духового шкафа. Вытрите камеру насухо мягкой тряпкой.</p>

11.4 Извлечение: Гриль



ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения ожогов.

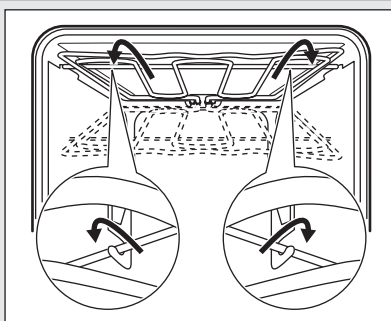
Пункт 1 Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть, чтобы можно было его очистить. Снимите направляющие для противней.

Пункт 2 Возьмитесь за углы гриля. Потяните его вперед, преодолевая действие пружины, и наружу – из двух держателей. Гриль откидывается вниз.

Пункт 3 Чистите потолок камеры духового шкафа смоченной в теплой воде мягкой тряпкой с мягким моющим средством. Дайте высохнуть.

Пункт 4 Установите решетку, выполнив те же действия в обратном порядке.

Пункт 5 Установите направляющие для противней.



11.5 Извлечение и установка: Дверца

Можно снимать дверцу и внутренние стеклянные панели для очистки. Количество стеклянных панелей зависит от модели.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Обращайтесь со стеклом бережно. Это особенно касается зоны кромок. Стекло может разбиться.

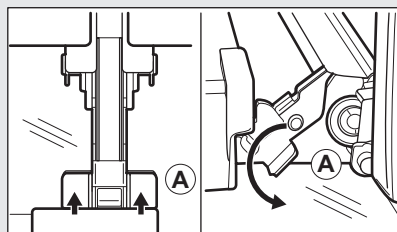


ВНИМАНИЕ!

Дверца имеет большой вес.

Шаг 1 Полностью откройте дверцу.

Шаг 2 Поднимите и нажмите стопорные рычаги (А) на двух петлях дверцы.



Шаг 3 Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (приблизительно на угол 70°). Возьмитесь за дверцу с обеих сторон и потяните ее от духового шкафа под углом вверх. Положите дверцу наружной стороной вниз на мягкую ткань на устойчивой поверхности.

<p>Шаг 4</p>	<p>Возьмитесь за дверную планку (В) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.</p>	
<p>Шаг 5</p>	<p>Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.</p>	
<p>Шаг 6</p>	<p>Берясь за верхний край каждой стеклянной панели, осторожно вытащите их по одной вверх из направляющей.</p>	
<p>Шаг 7</p>	<p>Очистите стеклянную панель водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянную панель досуха. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.</p>	
<p>Шаг 8</p>	<p>Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности.</p>	
<p>Шаг 9</p>	<p>Вставьте сначала меньшую панель, затем панель большего размера, после чего установите дверцу. Убедитесь, что стекла вставлены правильно; в противном случае поверхность дверцы может перегреться.</p>	

11.6 Замена лампы освещения

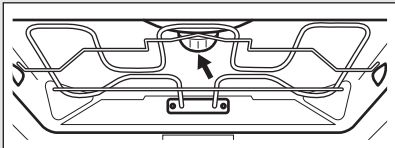


ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током. Лампа может быть горячей.

Перед заменой лампы:		
Пункт 1	Пункт 2	Пункт 3
<p>Выключите духовой шкаф. Дождитесь остывания духового шкафа.</p>	<p>Отключите духовой шкаф от сети электропитания.</p>	<p>Положите ткань на дно внутренней камеры.</p>

Верхняя лампа

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

12. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

**ВНИМАНИЕ!**

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

12.1 Что делать, если...

В случаях, не указанных в данной таблице, обращайтесь в авторизованный сервисный центр.

Неисправность	Убедитесь, что...
Духовой шкаф не нагревается.	Сработал предохранитель.
Не работает функция Термощуп.	Штекер Термощуп полностью вставлена в гнездо.
Дисплей показывает «12.00»	Имел место сбой энергоснабжения. Задайте текущее время.

Неисправность	Убедитесь, что...
Лампа освещения не горит.	Лампа перегорела.

12.2 Информация для обращения в сервис-центр

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, 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	230 В
Частота	50 Гц

14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

14.1 Информация о товаре и таблица технических данных товара*

Наименование поставщика	AEG	
Идентификатор модели	OEE5H71Z 944184853 OKE5H71X 944184912	
Индекс энергоэффективности	95.3	
Класс энергоэффективности	A	
Потребление электроэнергии при нормальной нагрузке в обычном режиме	0.99 кВт·ч/цикл	
Потребление электроэнергии при нормальной нагрузке в режиме принудительной циркуляции воздуха	0.81 кВт·ч/цикл	
Число камер	1	
Источник нагрева	Электричество	
Объём	71 л	
Тип духового шкафа	Встраиваемый духовой шкаф	
Вес	EEB342010M	33.5 кг
	EEB342010W	33.5 кг

* Для ЕС в соответствии с Положениями 65/2014 и 66/2014.

Для Республики Беларусь в соответствии с СТБ 2478-2017, Приложение G; СТБ 2477-2017, Приложения А и В.

Для Украины в соответствии с 568/32020.

Класс энергетической эффективности не применим для России.

EN 60350-1 – Бытовые электроприборы для приготовления пищи – Часть 1: Кухонные плиты, духовые шкафы, паровые духовые шкафы и грили – Методы измерения производительности.

14.2 Экономия электроэнергии



Духовой шкаф имеет функции для экономии электроэнергии во время приготовления.

Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы духового шкафа была 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 сведите 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 . Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

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 14512345 означает, что изделие изготовлено на сорок пятой неделе 2021 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.: 8-800-444-444-8

Изготовлено в Германии

www.electrolux.com/shop



867361518-A-412020

