

Thinking of you инструкция по эксплуатации

 **Electrolux**

духовой шкаф

EOB31000

Electrolux. Thinking of you.
Share more of our thinking at www.electrolux.com


Содержание


Правила техники безопасности.....	3	Мытье и уход.....	20
Описание прибора.....	4	Что делать, если	27
Перед первым использованием.....	6	Утилизация	28
Управление духовым шкафом.....	7	Сервисная поддержка.....	29
Инструкции, таблицы и советы	9		




Право на изменения сохраняется

В данном руководстве по эксплуатации используются следующие символы:

 Важная информация по обеспечению личной безопасности и предотвращению повреждений прибора.

 Общая информация и рекомендации

 Информация по защите окружающей среды

Правила техники безопасности

Электробезопасность

- Подключением прибора может заниматься **только квалифицированный** специалист.
- В случае возникновения неполадок и повреждений прибора выверните или отключите предохранители.
- **Ремонт** прибора имеют право выполнять **только специалисты**. Непрофессиональный ремонт может иметь весьма опасные последствия. При необходимости произвести ремонт обращайтесь в наш сервисный центр.

Меры по обеспечению безопасности детей

- Никогда не оставляйте детей без присмотра во время работы прибора.

Техника безопасности при эксплуатации

- Лица (в том числе и дети), которые по причине физических, сенсорных или психических ограничений или своей неопытности или неподготовленности не могут безопасно использовать данный прибор, не должны использовать его без надзора или руководства со стороны ответственного лица.
- Настоящий прибор предназначен только для использования в домашнем хозяйстве, т.е. жарки, варки и выпечки пищевых продуктов.
- Соблюдайте осторожность при подключении электроприборов к электросети через находящиеся поблизости от прибора электророзетки. Провода подключения **ни в коем случае не должны** соприкасаться или быть зажатыми горячей дверцей духового шкафа.
- **Предупреждение: Опасность ожога!** Во время работы температура во внутренней камере духового шкафа очень высокая.
- Если в рецепт блюда, которое Вы готовите в духовом шкафу, входит алкоголь, это может привести к образованию легко воспламеняемой

спирто-воздушной смеси. В этом случае соблюдайте осторожность при открывании дверцы духового шкафа. Проследите, чтобы поблизости не было никаких источников воспламенения, искр или огня.

Замечание касательно акриламида

Согласно результатам новейших научных исследований интенсивная тепловая обработка пищевых продуктов с целью получения румяной коричневой корочки опасна для здоровья человека из-за вредного воздействия акриламида. В особенности это относится к продуктам, в которых содержится крахмал. Поэтому мы рекомендуем готовить пищу при возможно более низкой температуре и не зарумянивать продукты слишком сильно.

Как избежать повреждений прибора.

- Не выстилайте духовой шкаф алюминиевой фольгой, не ставьте на дно противни, кастрюли и т.п., так как в противном случае эмалевое покрытие духового шкафа будет повреждено из-за высокой концентрации тепла в этих местах.
- Капающие с противней фруктовые соки оставляют пятна, не поддающиеся удалению. Для приготовления пирогов с большим содержанием влаги пользуйтесь глубоким противнем.
- Не тягайте открытую дверцу духового шкафа никакими грузами.
- Никогда не лейте воду прямо в горячий духовой шкаф. Это может привести к повреждению эмали и частичному изменению цвета поверхностей духового шкафа.
- При физическом воздействии, в особенности на края переднего стекла духового шкафа, это стекло может лопнуть.
- Не храните в духовом шкафу никаких горючих предметов. При включении прибора они могут воспламениться.

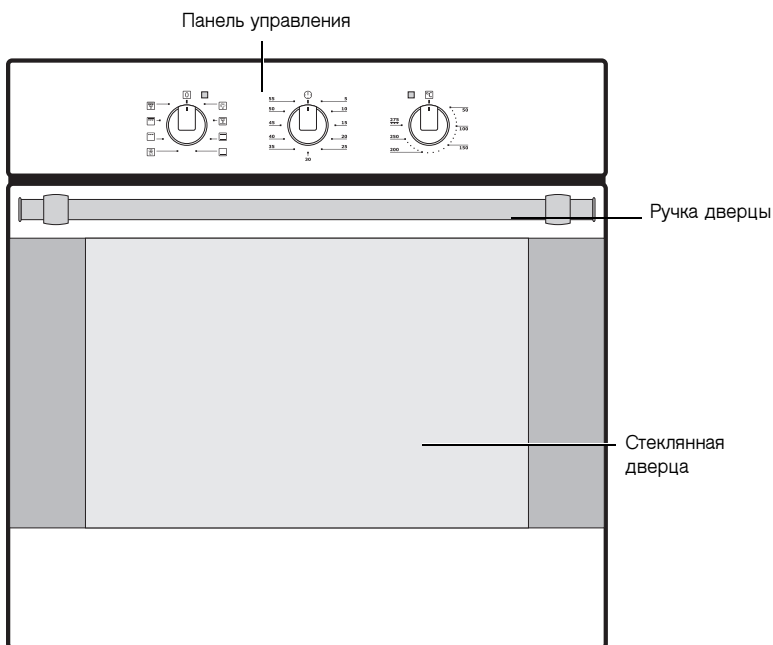
- Не храните в духовом шкафу никаких влажных продуктов питания. Это может повредить эмаль.
- После отключения охлаждающего вентилятора не держите в духовом шкафу открытые блюда. В духовом шкафу или на стеклах двери может осаждаться конденсат, который может также попасть и на мебель.

i **Замечание об эмалевом покрытии духового шкафа**

Изменения цвета эмалевого покрытия духового шкафа, возникшие в процессе эксплуатации, не снижают пригодность прибора для обычного или договорного использования. Поэтому они не являются дефектом, на который распространяется гарантия.

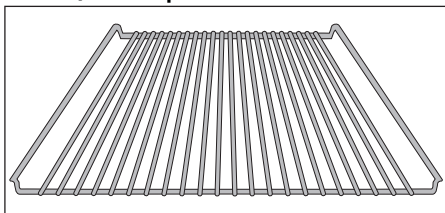
Описание прибора

Общий вид



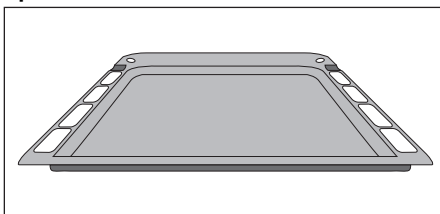
Принадлежности духового шкафа

Многоцелевая решетка



Для посуды, форм для выпечки, жарения и жареных на гриле продуктов.

Противень





для пирогов и печенья.


Перед первым использованием

Первое мытье

Перед первым использованием духовкой, ее следует вымыть.

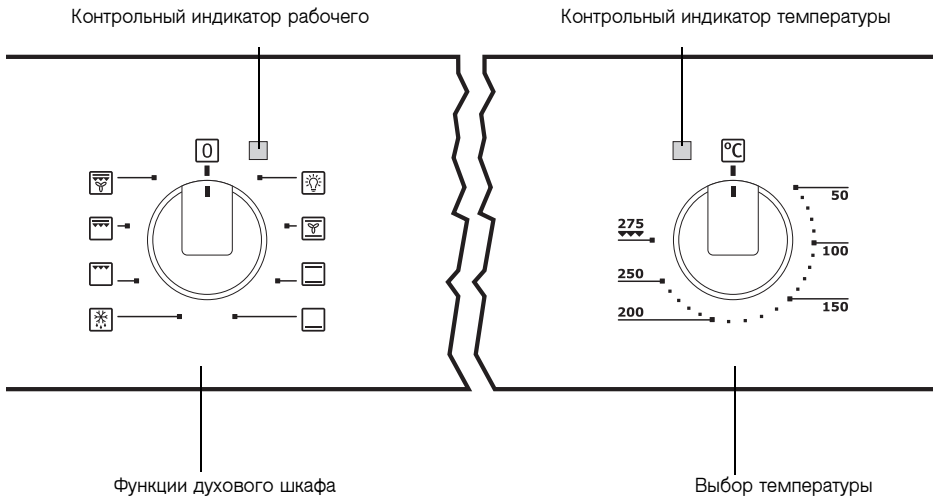
 **Внимание:** не пользуйтесь сильными и абразивными моющими средствами! Можно повредить поверхность.

 Для ухода за фронтальной металлической поверхностью используйте обычные средства, имеющиеся в продаже.

1. Переключатель духовки повернуть на  освещение.
2. Вынуть все принадлежности и вымыть теплым щелочным раствором средней концентрации.
3. Духовку также вымыть теплым щелочным раствором средней концентрации и высушить.
4. Переднюю панель вытереть влажной тряпкой.

Управление духовым шкафом

Включение и выключение духового шкафа



1. Путем вращения установите переключатель функций духового шкафа на нужную Вам функцию.
2. Путем вращения установите переключатель “Выбор температуры” на нужную Вам температуру.

Контрольный индикатор рабочего режима светится все время, пока духовой шкаф находится в рабочем режиме.

Контрольный индикатор температуры светится все время, пока выполняется нагрев духового шкафа.

3. Для отключения духового шкафа переведите переключатель “Функции духового шкафа” и переключатель “Выбор температуры” в положение “Выкл.”

прибор, после чего отключается автоматически.

i Воздушное охлаждение

Вентилятор для охлаждения поверхности прибора включается автоматически. После отключения печи вентилятор охлаждения продолжает работать с тем, чтобы охладить

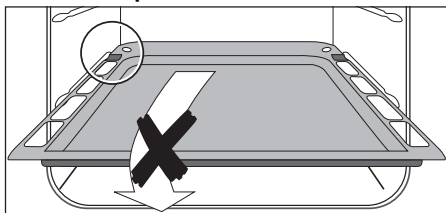
Функции духового шкафа

Духовой шкаф имеет следующие функции:

Функция духовки	Назначение
 Подсветка духового шкафа	С помощью этой функции Вы можете включить подсветку камеры духового шкафа, например при проведении чистки или мытья.
 Горячий воздух	Для выпекания на одном или на двух уровнях духового шкафа . Задавайте температуру выпекания на 20-40 °С ниже, чем при использовании функции "Нагрев сверху и снизу".
 Нагрев сверху и снизу	Для выпекания и жарки на одном уровне духового шкафа .
 Нагрев снизу	Для дополнительного пропекания пирогов с целью получения низа с поджаристой корочкой .
 Размораживание	Для начального и полного размораживания тортов, сливочного масла, хлеба, фруктов и других замороженных пищевых продуктов .
 Гриль	Для грилирования плоских продуктов, располагаемых посредине решетки , и для поджаривания гренков .
 Гриль с большой поверхностью	Для грилирования плоских продуктов в значительных количествах и для поджаривания гренков .
 Приготовление гриля на горячем воздухе	Для жарки крупных кусков мяса или птицы на одном уровне. Эта функция подходит также для гратинирования и запекания .

Установка решетки и противня

Установка противня:



На противне справа и слева имеется специальный небольшой выступ. Этот выступ служит **защитой от опрокидывания** противня и должен быть обращен всегда назад.

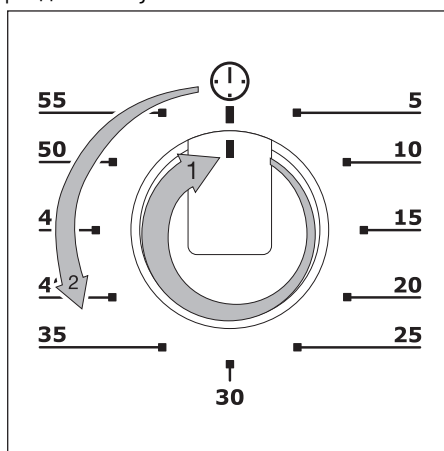
Установите противень на нужный уровень духового шкафа.

Установка решетки:

Установите решетку на нужный уровень духового шкафа.

Таймер

Для задания времени обратного отсчета. По истечении заданного времени раздается звуковой сигнал.



Эта функция не отключает духовой шкаф.



Установите ручку настройки на 60 минут и затем установите время обратного отсчета таймера (макс. 60 минут). По истечении времени обратного отсчета таймера раздастся звуковой сигнал.

Для изменения времени обратного отсчета таймера установите ручку настройки на другое время.


Для отключения таймера до его срабатывания поверните ручку настройки назад на Выкл.

Инструкции, таблицы и советы



Приготовление выпечки

Функция духового шкафа. Горячий воздух  или **Нагрев сверху и снизу** 

Формы для выпечки

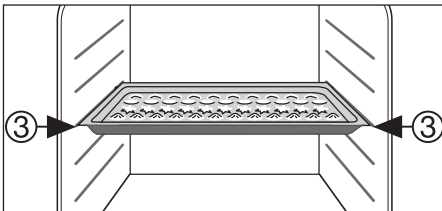
- Для работы в режиме “Верхний-/Нижний жар” пригодны формы для выпечки из темного металла и формы с покрытием.
- Для использования в режиме “Горячий воздух” Горячий воздух  подходят также формы из светлого металла.

Уровни духового шкафа

- В режиме “Нагрев сверху и снизу” Нагрев сверху и снизу  выпечку можно готовить только на одном уровне духового шкафа.
- В режиме “Горячий воздух” Горячий воздух  сухую и малую выпечку можно готовить одновременно на 2-х противнях.

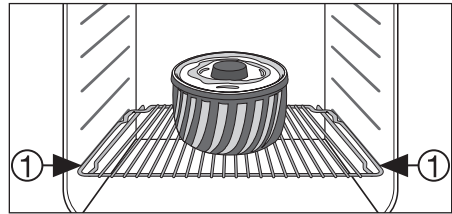
1 противень:

Напр., уровень духового шкафа 3



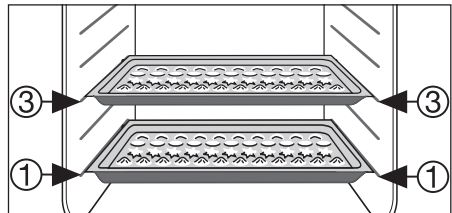
1 форма для выпечки:

Напр., уровень духового шкафа 1





2 противня:

Напр., уровни 1 и 3



Общие рекомендации

- В режимах Нагрев сверху и снизу  или Горячий воздух  можно готовить выпечку на решетке одновременно в 2-х установленных рядом формах. При этом время выпекания увеличится совсем незначительно.

i При приготовлении глубоко замороженных продуктов противни могут деформироваться. Это объясняется большой разницей температур между замороженным продуктом и температурой духового шкафа. Остывшие противни снова принимают прежнюю форму.

Пояснения к таблицам по приготовлению выпечных изделий

Перечень блюд с информацией о соответствующих температурах, времени приготовления и уровнях духового шкафа представлен в нижеследующих таблицах.

- Параметры температуры и времени выпекания являются ориентировочными, поскольку зависят от состава теста, его количества и используемой формы для выпечки.
- Рекомендуем задавать в первый раз менее высокую температуру и лишь затем, по мере необходимости, например когда требуется более сильное зарумянивание, или когда процесс выпекания продукта продолжается слишком долго, выбрать более высокую температуру.
- Если Вы не нашли конкретных данных для собственного кулинарного рецепта, ориентируйтесь на другой, сходный с Вашим, вид выпечки.
- При выпекании пирогов на противнях и в формах на нескольких уровнях духового шкафа время выпекания может увеличиться на 10-15 минут.
- Влажные выпечные изделия (пиццы, фруктовые пироги и др.) готовятся на одном уровне духового шкафа.
- Степень зарумянивания выпечных изделий, приготавливаемых на разных уровнях духового шкафа, в начале выпекания может быть различной. В этом случае, пожалуйста, **не меняйте заданную температуру**. Разница в зарумянивании продуктов в процессе выпекания сглаживается.
- Ваш новый духовой шкаф может иметь параметры приготовления пищи, отличные от тех, которыми обладал предыдущий прибор. Поэтому выставьте привычные настройки (температура, время приготовления) и уровни духового шкафа в соответствии с рекомендациями в нижеприведенных таблицах.



















При продолжительном времени выпекания примерно за 10 минут до окончания программы Вы можете отключить духовку, с тем чтобы использовать остаточное тепло. Если не оговорено иначе, данные таблицы действительны для продуктов, помещаемых в холодный духовой шкаф.

Таблица для выпекания

Выпечное изделие	Функция духового шкафа	Уровень духового шкафа	Температура °C	Время час.: мин.	
Выпечка в формах					
Кулич или баба		Горячий воздух	1	150-160	0:50-1:10
Песочное пирожное/кекс		Горячий воздух	1	140-160	1:10-1:30
Бисквитный торт		Горячий воздух	1	140	0:25-0:40
Бисквитный торт		Нагрев сверху и снизу	1	160	0:25-0:40
Основа торта из песочного теста		Нагрев сверху и снизу	3	180-200	0:10-0:25
Основа торта из сдобного теста		Горячий воздух	3	150-170	0:20-0:25
Пирог с яблочной начинкой		Нагрев сверху и снизу	1	170-190	0:50-1:00
Яблочный пирог (2 диагонально расположенные формы Ш20 см)		Горячий воздух	1	160	1:10-1:30

Выпечное изделие	Функция духового шкафа	Уровень духового шкафа	Температура °С	Время час.: мин.	
Яблочный пирог (2 диагонально расположенные формы Ш20см)		Нагрев сверху и снизу	1	180	1:10-1:30
Пикантный пирог (например, «киш лорен»)		Нагрев сверху и снизу	1	180-200	0:30-1:10
Пирог с сырной начинкой		Нагрев сверху и снизу	1	170-190	1:00-1:30
Изделия, выпекаемые на противнях					
Батон-плетенка/батон-венок		Нагрев сверху и снизу	3	170-190	0:30-0:40
Рождественские коврижки		Нагрев сверху и снизу	3	160-180 ¹⁾	0:40-1:00
Хлеб (ржаной) -сначала -потом		Нагрев сверху и снизу	1	250 ¹⁾ 160-180	0:20 0:30-1:00
Корзиночки с кремом/эклеры		Горячий воздух	3	160-170 ¹⁾	0:15-0:30
Бисквитный рулет		Нагрев сверху и снизу	3	180-200 ¹⁾	0:10-0:20
Пирог с посыпкой, сухой		Горячий воздух	3	150-160	0:20-0:40
Сливочный пирог/пирог с сахарной посыпкой		Нагрев сверху и снизу	3	190-210 ¹⁾	0:15-0:30
Фруктовый пирог (из дрожжевого/сдобного теста)		Горячий воздух	3	150	0:35-0:50
Фруктовый пирог (из дрожжевого/сдобного теста)		Нагрев сверху и снизу	3	170	0:35-0:50
Фруктовый пирог из песочного теста		Нагрев сверху и снизу	3	170-190	0:40-1:20
Пироги листовой выпечки с нежной начинкой (например, с сыром, сливками, «укус пчелы»)		Нагрев сверху и снизу	3	160-180	0:40-1:20
Пицца (с обильной начинкой)		Нагрев сверху и снизу	1	190-210 ¹⁾	0:30-1:00
Пицца (тонкая)		Нагрев сверху и снизу	1	230-250 ¹⁾	0:10-0:25
Хлеб-лепешка		Нагрев сверху и снизу	1	250-270	0:08-0:15
Пирог «Вэхэ» (Швейцария)		Нагрев сверху и снизу	1	200-220	0:35-0:50

Выпечное изделие	Функция духового шкафа	Уровень духового шкафа	Температура °С	Время час.: мин.	
Мелкая выпечка					
Коржики из песочного теста		Горячий воздух	3	150-160	0:06-0:20
Коржики из песочного теста		Горячий воздух	1 / 3	150-160	0:06-0:20
Пирожные из теста, выдавленного кондитерским шприцем		Горячий воздух	3	140	0:20-0:30
Пирожные из теста, выдавленного кондитерским шприцем		Горячий воздух	1 / 3	140	0:25-0:40
Пирожные из теста, выдавленного кондитерским шприцем		Нагрев сверху и снизу	3	160 ¹⁾	0:20-0:30
Лепешки из сдобного теста		Горячий воздух	3	150-160	0:15-0:20
Лепешки из сдобного теста		Горячий воздух	1 / 3	150-160	0:15-0:20
Белковые пирожные, безе		Горячий воздух	3	80-100	2:00-2:30
Миндальные пирожные		Горячий воздух	3	100-120	0:30-0:60
Выпечка из дрожжевого теста		Горячий воздух	3	150-160	0:20-0:40
Выпечка из слоеного теста		Горячий воздух	3	170-180 ¹⁾	0:20-0:30
Булочки		Горячий воздух	3	160 ¹⁾	0:20-0:35
Булочки		Нагрев сверху и снизу	3	180 ¹⁾	0:20-0:35
Маленькие булочки (20штук на противне)		Горячий воздух	3	140 ¹⁾	0:20-0:30
Маленькие булочки (20штук на противне)		Горячий воздух	1 / 4	140 ¹⁾	0:25-0:40
Маленькие булочки (20штук на противне)		Нагрев сверху и снизу	3	170 ¹⁾	0:20-0:30

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

Полезные советы по приготовлению выпечных изделий

Результат выпекания	Возможная причина	Способ устранения
Дно пирога слишком светлое	Пирог недостаточно задвинут внутрь духового шкафа	Задвиньте пирог глубже
Пирог разваливается (становится липким, скользким, водянистым)	Слишком высокая температура выпекания.	Задайте чуть более низкую температуру выпекания
	Времени на выпекание недостаточно	Увеличьте время выпекания Время выпекания нельзя сократить путем увеличения температуры выпекания
	В тесте слишком много жидкости	Используйте меньше жидкости Соблюдайте рекомендации относительно длительности замешивания теста, особенно при использовании кухонных машин
Пирог слишком сухой	Слишком низкая температура выпекания	Установите более высокую температуру выпекания
	Выпекание продолжается слишком долго	Сократите время выпекания
Пирог зарумянивается неравномерно	Слишком высокая температура и недостаточная продолжительность выпекания	Установите более низкую температуру и увеличьте время выпекания
	Тесто распределено неравномерно	Равномерно распределите тесто по противню
В заданное время пирог не доходит до состояния готовности	Слишком низкая температура	Установите более высокую температуру выпекания

Таблица “Запеканки и запеченные блюда”

Кулинарное блюдо	Функция духовки		Уровень духового шкафа	Температура °С	Время час.: мин.
Макаронная запеканка		Нагрев сверху и снизу	1	180-200	0:45-1:00
Лазанья		Нагрев сверху и снизу	1	180-200	0:25-0:40
Запеченные овощи ¹⁾		Приготовление гриля на горячем воздухе	1	160-170	0:15-0:30
Запеченные багеты ¹⁾		Приготовление гриля на горячем воздухе	1	160-170	0:15-0:30
Сладкие запеканки		Нагрев сверху и снизу	1	180-200	0:40-0:60
Рыбные запеканки		Нагрев сверху и снизу	1	180-200	0:30-1:00
Фаршированные овощи		Приготовление гриля на горячем воздухе	1	160-170	0:30-1:00

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

“Быстрозамороженные готовые блюда”

Продукт	Функция духового шкафа		Уровень духового шкафа	Температура °С	Время
Быстрозамороженная пицца		Нагрев сверху и снизу	3	согласно указаниям изготовителя	согласно указаниям изготовителя
Картофель “фри” ¹⁾ (300-600 г)		Приготовление гриля на горячем воздухе	3	200-220	согласно указаниям изготовителя
Багеты		Нагрев сверху и снизу	3	согласно указаниям производителя	согласно указаниям производителя
Фруктовый пирог		Нагрев сверху и снизу	3	согласно указаниям изготовителя	согласно указаниям изготовителя

1) Примечание: Картофель “фри” во время приготовления следует 2 или 3 раза перевернуть.

Жарка

Функция духовки: Нагрев сверху и снизу или **Приготовление гриля на горячем воздухе**

Посуда для жарки

- Для жарки подходит любая термостойкая посуда (соблюдайте указания изготовителей!).














- Мясо постных сортов рекомендуем жарить **в сотейнике с крышкой**. Тогда мясо останется более сочным.
- Для получения поджаристой корочки следует жарить мясо **в сотейнике без крышки**.

Рекомендации к таблице “Жарка”
Представленные данные являются ориентировочными.

- Рекомендуем жарить в духовом шкафу мясо и рыбу **весом от 1 кг и выше**.
- Чтобы избежать пригорания выделяющегося мясного сока или жира, рекомендуем добавить в посуду для жарки немного жидкости.
- По мере необходимости (по прошествии 1/2 - 2/3 времени приготовления) переворачивайте жаркое.
- Крупные куски жаркого и птицу во время приготовления несколько раз полейте соком жаркого. Этим Вы улучшите результат жарки.
- Чтобы использовать остаточное тепло, выключите духовой шкаф примерно за 10 минут до окончания жарки.



Таблица “Жарка”


Вид мяса	Количество	Функция духового шкафа	Уровень духового шкафа	Температура °С	Время час.: мин.	
Говядина						
Припущенное жаркое	1-1,5 кг		Нагрев сверху и снизу	1	200-250	2:00-2:30
Ростбиф или филе						на см высоты
- внутри красное	на см высоты		Приготовление гриля на горячем воздухе	1	190-200 ¹⁾	0:05-0:06
внутри розовое	на см высоты		Приготовление гриля на горячем воздухе	1	180-190	0:06-0:08
- прожаренное	на см высоты		Приготовление гриля на горячем воздухе	1	170-180	0:08-0:10
Свинина						
Лопатка, шея, окорок	1-1,5 кг		Приготовление гриля на горячем воздухе	1	160-180	1:30-2:00
Свиная отбивная	1-1,5 кг		Приготовление гриля на горячем воздухе	1	170-180	1:00-1:30
Жаркое из рубленого мяса	750 г-1 кг		Приготовление гриля на горячем воздухе	1	160-170	0:45-1:00
Свинные ножки (предварительно отваренные)	750 г-1 кг		Приготовление гриля на горячем воздухе	1	150-170	1:30-2:00
Телятина						
Жаркое из телятины	1 кг		Приготовление гриля на горячем воздухе	1	160-180	1:30-2:00
Телячьи ножки	1,5-2 кг		Приготовление гриля на горячем воздухе	1	160-180	2:00-2:30


Вид мяса	Количество	Функция духового шкафа	Уровень духового шкафа	Температура °С	Время час.: мин.	
Барашек						
Жаркое из барашка, нога барашка	1-1,5 кг		Приготовление гриля на горячем воздухе	1	150-170	1:15-2:00
Спинка барашка	1-1,5 кг		Приготовление гриля на горячем воздухе	1	160-180	1:00-1:30
Дичь						
Спинка зайца, заячьи окорочка	до 1 кг		Нагрев сверху и снизу	3	220-250 ¹⁾	0:25-0:40
Спинка косули/оленя	1,5-2 кг		Нагрев сверху и снизу	1	210-220	1:15-1:45
Нога косули/оленя	1,5-2 кг		Нагрев сверху и снизу	1	200-210	1:30-2:15
Птица						
Части птицы	на 200-250г		Приготовление гриля на горячем воздухе	1	200-220	0:35-0:50
Половинки цыпленка	на 400-500г		Приготовление гриля на горячем воздухе	1	190-210	0:35-0:50
Цыпленок, пулярка	1-1,5 кг		Приготовление гриля на горячем воздухе	1	190-210	0:45-1:15
Утка	1,5-2 кг		Приготовление гриля на горячем воздухе	1	180-200	1:15-1:45
Гусь	3,5-5 кг		Приготовление гриля на горячем воздухе	1	160-180	2:30-3:30
Индюк/индейка	2,5-3,5 кг		Приготовление гриля на горячем воздухе	1	160-180	1:45-2:30
Индюк/индейка	4-6 кг		Приготовление гриля на горячем воздухе	1	140-160	2:30-4:00
Рыба (тушить)						
Целая рыба	1-1,5 кг		Нагрев сверху и снизу	1	210-220	0:45-1:15

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

Плоскостное грилирование

Функция духового шкафа: Гриль  или **Гриль с большой поверхностью**  с установкой максимальной температуры

 **Внимание:** Во время грилирования дверцу духового шкафа всегда держите закрытой.

 Пустой духовой шкаф с **всегда предварительно разогревайте в помощь функций гриля в течение 5-ти минут!**


- Для приготовления продукта на гриле установите **решетку** на **рекомендуемый уровень духового шкафа**.
- Всегда вставляйте **глубокий противень на 1-й снизу уровень духового шкафа**.
- Представленные параметры грилирования являются ориентировочными.
- Наиболее подходящими для грилирования являются плоские куски мяса и рыбы.

Таблица “Грилирование”

Грилированный продукт	Уровень духового шкафа	Время грилирования	
		1-я сторона	2-я сторона
Фрикадели	4	8-10 мин.	6-8 мин.
Филе свинины	4	10-12 мин.	6-10 мин.
Сырые колбасы для жарки	4	8-10 мин.	6-8 мин.
Стейки из филе говядины, стейки из телятины	4	6-7 мин.	5-6 мин.
Филе говядины, ростбиф (прибл. 1 кг)	3	10-12 мин.	10-12 мин.
Гренки ¹⁾	3	4-6 мин.	3-5 мин.
Бутерброды на основе гренков	3	6-8 мин.	—

1) Без предварительного нагрева

Размораживание

Функция духового шкафа: Размораживание  (без установки температуры)

- Поставьте тарелку с распакованными продуктами на решетку духового шкафа.
- Не накрывайте продукты тарелками или блюдами, поскольку это увеличит время размораживания.
- Для размораживания продуктов установите решетку **на 1-й уровень** духового шкафа.

Таблица “Размораживание”

Кулинарное блюдо	Время размораживания мин.	Время остаточного оттаивания мин.	Примечание
Цыпленок, 1000 г	100-140	20-30	Выложите цыпленка на перевернутое блюдо в большую миску. По прошествии половины времени размораживания переверните.
Мясо, 1000г	100-140	20-30	По прошествии половины времени размораживания переверните.
Мясо, 500г	90-120	20-30	По прошествии половины времени оттаивания переверните.
Форель, 150г	25-35	10-15	—
Земляника, 300г	30-40	10-20	—
Сливочное масло, 250г	30-40	10-15	—
Сливки, 2 x 200г	80-100	10-15	Хорошо взбиваются даже не до конца оттаявшие сливки.
Торт, 1400г	60	60	—

Подсушивание

Функция духового шкафа: Горячий воздух

- Перед использованием покройте решетки пергаментной или пекарской бумагой.
- Если по прошествии половины времени подсушивания Вы отключите духовой шкаф, откроете его (лучше на всю ночь) и дадите ему остыть, то сможете добиться более качественного результата.
- Затем доведите подсушивание до конца.

Подсушиваемый продукт	Температура в °С	Уровень духового шкафа		Время в часах (ориентировочные параметры)
		1 уровень	2 уровня	
Овощи				
Бобовые	60-70	3	1 / 4	6-8
Сладкий перец (полоски)	60-70	3	1 / 4	5-6
Суповые овощи	60-70	3	1 / 4	5-6

Подсушиваемый продукт	Температура в °C	Уровень духового шкафа		Время в часах (ориентировочные параметры)
		1 уровень	2 уровня	
Грибы	50-60	3	1 / 4	6-8
Зелень	40-50	3	1 / 4	2-3
Плоды				
Сливы	60-70	3	1 / 4	8-10
Абрикосы	60-70	3	1 / 4	8-10
Резаные яблоки	60-70	3	1 / 4	6-8
Груши	60-70	3	1 / 4	6-9

Консервирование

Функция духовки: Нагрев снизу

- Для консервирования следует использовать только обычные одинаковые по размерам стеклотанки.
- **Стеклотанки с откручивающимися или байонетными крышками, а также металлические танки, непригодны к использованию.**
- Используйте для консервирования **1-й снизу уровень духового шкафа.**
- Используйте для консервирования противень. На нем можно разместить до шести стеклотанок, емкостью в 1 литр.
- Все танки должны быть заполнены на равную высоту и одинаково укупорены.
- Ставьте танки на противень таким образом, чтобы они не соприкасались.
- Налейте в противень примерно 1/2 литра воды, чтобы обеспечить внутри духового шкафа достаточный уровень влажности.
- Как только жидкость, находящаяся в первых танках, начнет пениться (в 1-литровых танках примерно через 35-60 минут), отключите духовой шкаф или снова установите температуру на 100 °C (см. таблицу).


Таблица “Консервирование”

Параметры времени и температуры консервирования являются ориентировочными.

Продукты для консервирования	Температура в °С	Заваривать до появления пены в мин.	Продолжать варить при 100 °С в мин.
Ягоды			
Земляника, черника, малина, спелый крыжовник	160-170	35-45	—
Незрелый крыжовник	160-170	35-45	10-15
Фрукты с косточкой			
Груши, айва, сливы	160-170	35-45	10-15
Овощи			
Морковь ¹⁾	160-170	50-60	5-10
Огурцы	160-170	50-60	—
Овощные соленья	160-170	50-60	15
Кольраби, горох, спаржа	160-170	50-60	15-20

1) Дайте постоять в выключенном духовом шкафу.

Мытье и уход

 **Предупреждение:** перед выполнением чистки выключите прибор и дайте ему остыть.

Предупреждение: в целях безопасности **не** используйте для чистки пароструйные генераторы или устройства чистки струей воды под высоким давлением.

Внимание: **не используйте моющие средства, острые инструменты для чистки или металлические мочалки для чистки кухонной посуды.**

Не используйте абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стекла в двери духового шкафа, так как они могут поцарапать поверхность, что, в свою очередь, может привести к разрушению стекла.

Прибор снаружи

- Протрите переднюю сторону прибора мягкой тканью, смоченной в мягком моющем растворе.
- Для чистки металлических поверхностей используйте стандартные средства для ухода.
- Не используйте абразивные чистящие средства и губки.

Камера духового шкафа

Произведите чистку прибора после каждого применения. В этом случае загрязнения удаляются легче всего и не успевают пригореть.

1. На время проведения чистки включите подсветку духового шкафа.
2. После каждого применения промывайте духовой шкаф раствором моющего средства, а затем просушивайте.

i Стойкие загрязнения удалайте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.

! **Внимание:** При использовании спреев для чистки духовых шкафов, пожалуйста, строго соблюдайте указания изготовителя!

Оснащение

Мойте и хорошо высушивайте после каждого использования все выдвигаемые принадлежности духового шкафа (решетку, противень и т.п.). Чтобы облегчить мытье, их нужно ненадолго замочить.

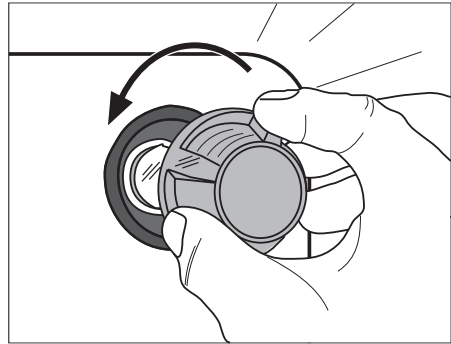
Подсветка духового шкафа

! **Внимание:** Опасность поражения электротоком! Перед заменой лампы подсветки:

- отключить духовой шкаф!
- выкрутить или отключить предохранители на щите.

i Для сохранности лампы подсветки и стеклянной крышки на дно духового шкафа положить кусок ткани.

Для замены лампы и чистки стеклянной крышки

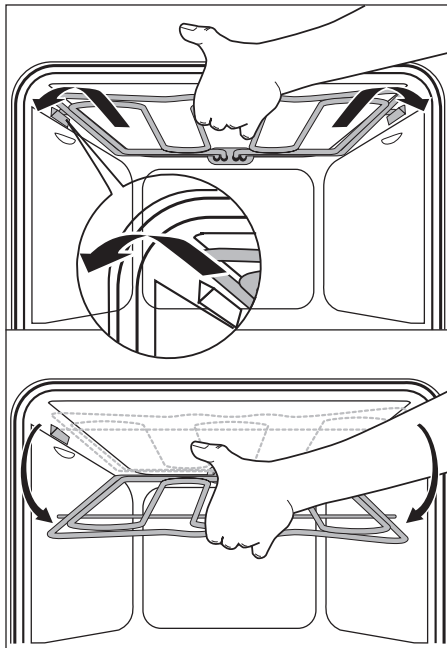


1. Поворотом влево снять стеклянную крышку и почистить ее.
2. Если требуется:
заменить лампу подсветки духового шкафа на теплоустойчивую 25 ватт, 230 вольт, 300 °С.
3. Установить стеклянную крышку на место.

Мытье духового шкафа

Чтобы облегчить мытье потолка внутренней камеры духового шкафа, можно откинуть верхний нагревательный элемент.

Как откинуть верхний нагревательный элемент



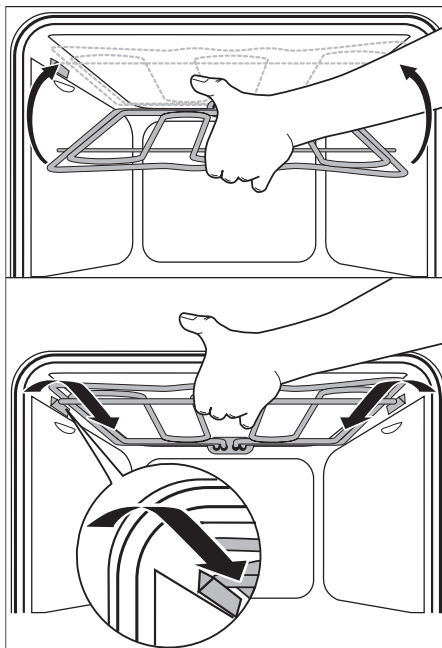
⚠ Предупреждение: Откидывать нагревательный элемент можно только, если духовой шкаф выключен и не существует опасности ожога!

4. Возьмитесь за нагревательный элемент спереди и потяните его вперед через кромку внутренней стенки духового шкафа.
5. После этого нагревательный элемент откидывается вниз.

⚠ Внимание: Ни в коем случае не надавливайте с силой на нагревательный элемент, чтобы откинуть его вниз! Нагревательный элемент может сломаться.

Мытье духового шкафа

Как закрепить нагревательный элемент



1. Верните нагревательный элемент на уровень потолка духового шкафа.
2. Преодолевав пружинящее сопротивление, потяните его вперед и задвиньте через кромку духового шкафа.
3. Зафиксируйте нагревательный элемент в креплениях.

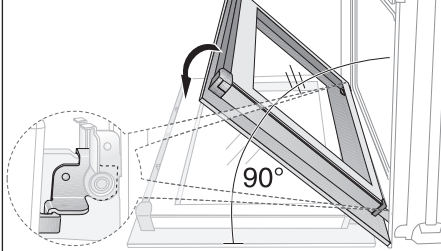
⚠ Внимание: Нагревательный элемент должен с обеих сторон находиться выше кромки внутренней стенки духового шкафа и быть полностью зафиксированным.

Дверь духовки

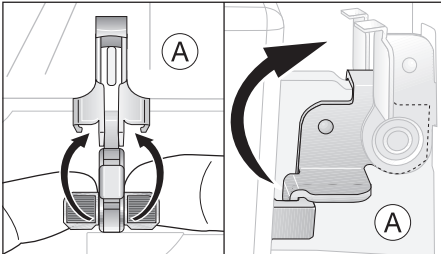
Для легкой очистки внутренней поверхности духовки дверь прибора снимается.

Как снять дверь духовки

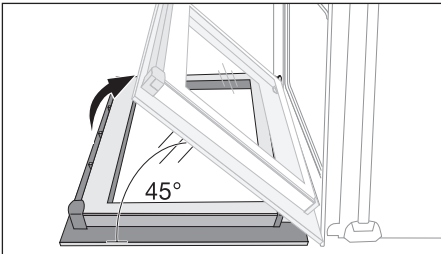
1. Полностью открыть дверь духовки.



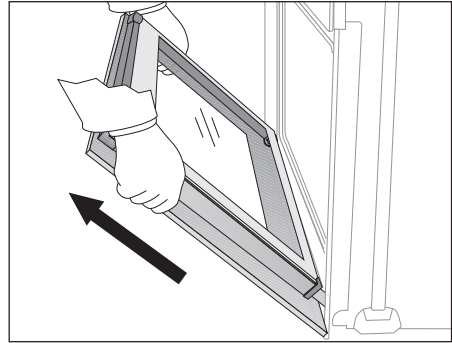
2. **Зажимный рычаг (A)** на обоих шарнирах двери **поднять** до упора.



3. Приподнять дверь духовки до первой фиксированной позиции (прим. 45°).



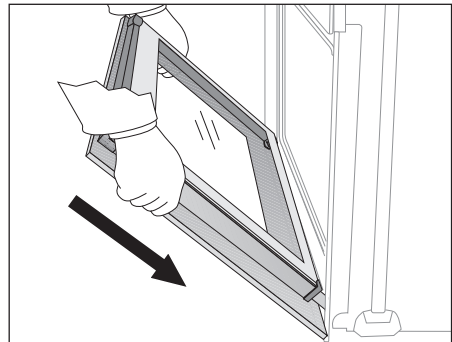
4. Взять дверь за боковые стороны и снять ее с духовки, потянув вверх под углом (**Осторожно: Дверь тяжелая!**).



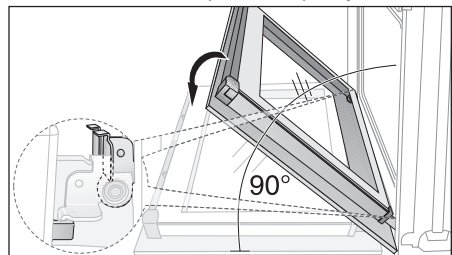
- i** Положить дверь наружной стороной вниз на мягкую плоскую поверхность, например, одеяло, чтобы не поцарапать.

Как установить дверь духовки

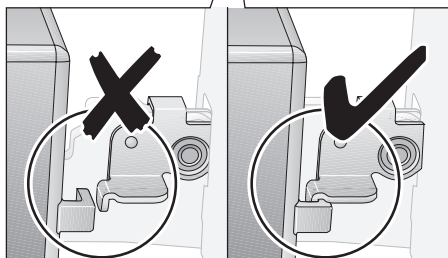
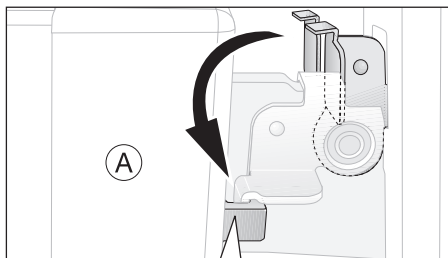
1. Взять дверь за боковые стороны ручкой наружу и удерживать под углом около 45°. Пазы нижнего края двери посадить на шарниры духовки. Плавнo опустить дверь вниз до упора.



2. Полностью открыть дверь духовки.



3. Зажимные рычаги (A) двух дверных шарниров установить в первоначальное положение.



4. Закрыть дверь духовки.

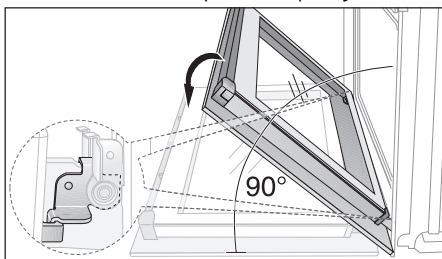
Стекло двери духовки

Дверь духовки оснащена двумя параллельными стеклами. Внутреннее стекло можно снимать для чистки.

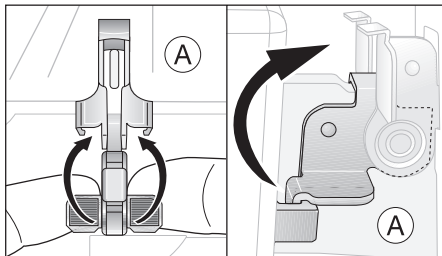
- ⚠ **Внимание!** При сильном надавливании, в особенности на края переднего стекла, оно может треснуть.

Демонтаж дверного стекла

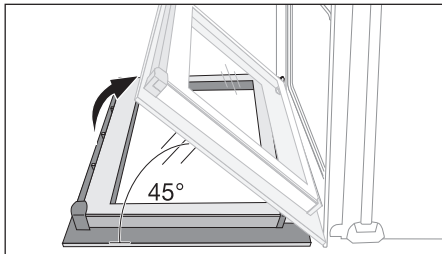
1. Полностью открыть дверь духовки.



2. **Зажимный рычаг (A)** на обоих шарнирах двери **поднять** до упора.

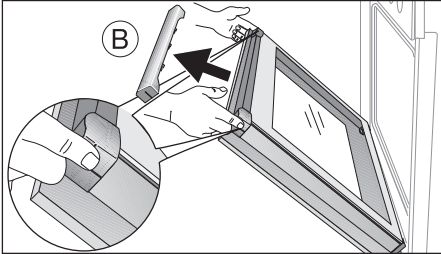


3. Приподнять дверь духовки до первой фиксированной позиции (прим. 45°).

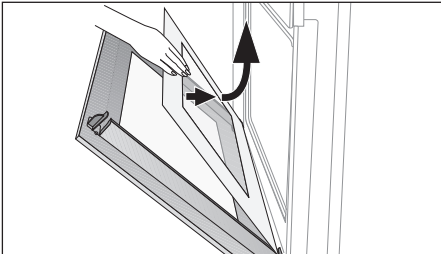


4. Верхнюю планку двери (B) взять за края и сжать, чтобы освободить

пружинный зажим. Верхнюю планку
затем потянуть вверх и снять.



5. Взять дверное стекло за верхний край и вынуть.

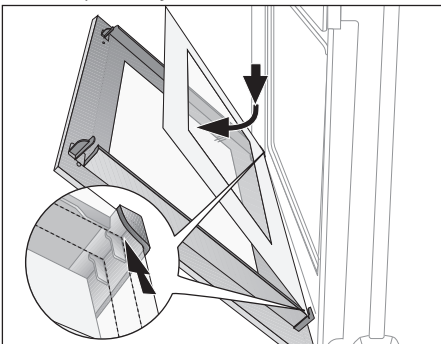


Мытье дверного стекла

Тщательно вымыть дверное стекло раствором неабразивного моющего средства. Тщательно вытереть.

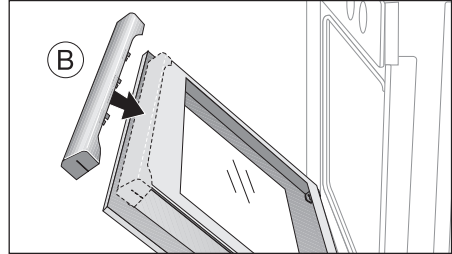
Установка дверного стекла

1. Установить дверное стекло с наклоном в дверной профиль на нижней стороне двери и опустить его.

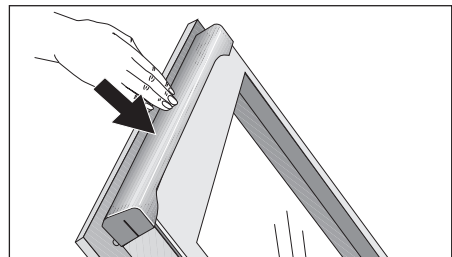
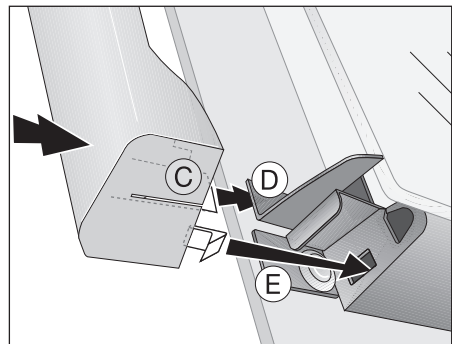


2. Взять верхнюю планку двери (B) с двух сторон, приложить к внутренней

стороне края двери и насадить ее (B) на верхний край.

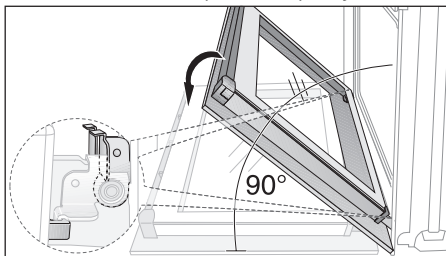


- i** На открытой стороне верхней планки двери (B) имеется направляющая (C). Ее необходимо **задвинуть** между наружным стеклом двери и уголком (D).

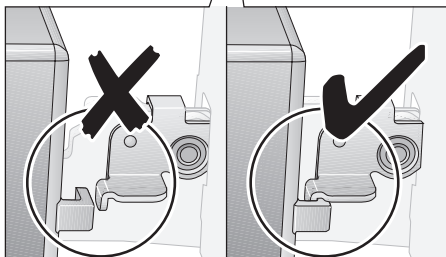
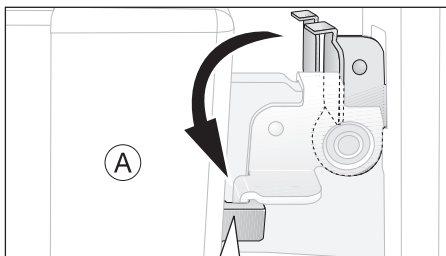


Пружинный зажим (E) должен быть зафиксирован.

3. Полностью открыть дверь духовки.



4. Зажимные рычаги (А) двух дверных шарниров вернуть в первоначальное положение.



5. Закрыть дверь духовки.

Что делать, если ...

Неполадка	Возможная причина	Способ устранения
Духовой шкаф не нагревается	Духовой шкаф не включен	Включите духовой шкаф
	Не сработали необходимые настройки	Проверьте заданные настройки
	Сработал предохранитель домашней сети (на электрощите)	Проверьте предохранители. Если предохранители сработывали уже несколько раз, вызовите квалифицированного электромонтера.
Не работает подсветка духового шкафа	Перегорела лампа подсветки духового шкафа	Замените лампу

Если Вы не смогли устранить неполадку с помощью вышеперечисленных мер, обратитесь, пожалуйста, в авторизованный сервисный центр.



Предупреждение! Ремонт прибора имеют право производить только специалисты. Неквалифицированный ремонт может иметь опасные последствия для пользователя прибора.



Если Вы воспользуетесь услугами сервисного центра на ошибочных основаниях, то посещение техника сервисного центра может оказаться платным даже во время действия гарантии.



Рекомендации в отношении приборов с металлической фронтальной поверхностью:

Так как лицевая поверхность прибора не нагревается, то, при открывании дверцы во время работы духового шкафа или сразу после его выключения внутреннее стекло дверцы может на короткое время запотевать.

Утилизация




Упаковочные материалы

Упаковочные материалы экологически безопасны и пригодны для вторичного использования. Синтетические части снабжены специальной маркировкой, например: >PE< для полиэтилена, >PS< для полистирола и др. Помещайте упаковочные материалы в соответствии с маркировкой в специальные контейнеры для сбора утиля, установленные местной коммунальной службой.



Старый прибор

Символ  на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов.

Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации.

Соблюдая правила утилизации изделия, Вы сможете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен, в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами.

За более подробной информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.



Предупреждение: Чтобы отслуживший прибор далее не мог представлять никакой опасности, перед утилизацией приведите его в негодное для эксплуатации состояние.

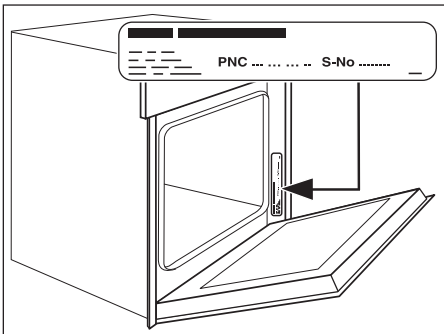
Для этого отключите прибор от электросети и удалите с него шнур питания.

Сервисная поддержка

При возникновении технических неисправностей попытайтесь сначала устранить проблему самостоятельно с помощью настоящего руководства по эксплуатации (раздел “Что делать если...”).

Если Вы не можете устранить неполадку своими силами, обратитесь, пожалуйста, в авторизованный сервисный центр.

Для того, чтобы мы могли Вам быстро помочь, нам нужны следующие данные Вашей машины:



- Наименование модели
- Номер изделия (PNC)
- Серийный номер (S-No.)
(номера находятся на фирменной табличке)
- Характер неполадки
- код неполадки, в случае его появления на дисплее машины.

Чтобы необходимые данные Вашей машины были всегда у Вас под рукой, рекомендуем внести их сюда:

Наименование модели:

PNC (номер изделия):

S-No (серийный номер):

www.electrolux.com

www.electrolux.ru