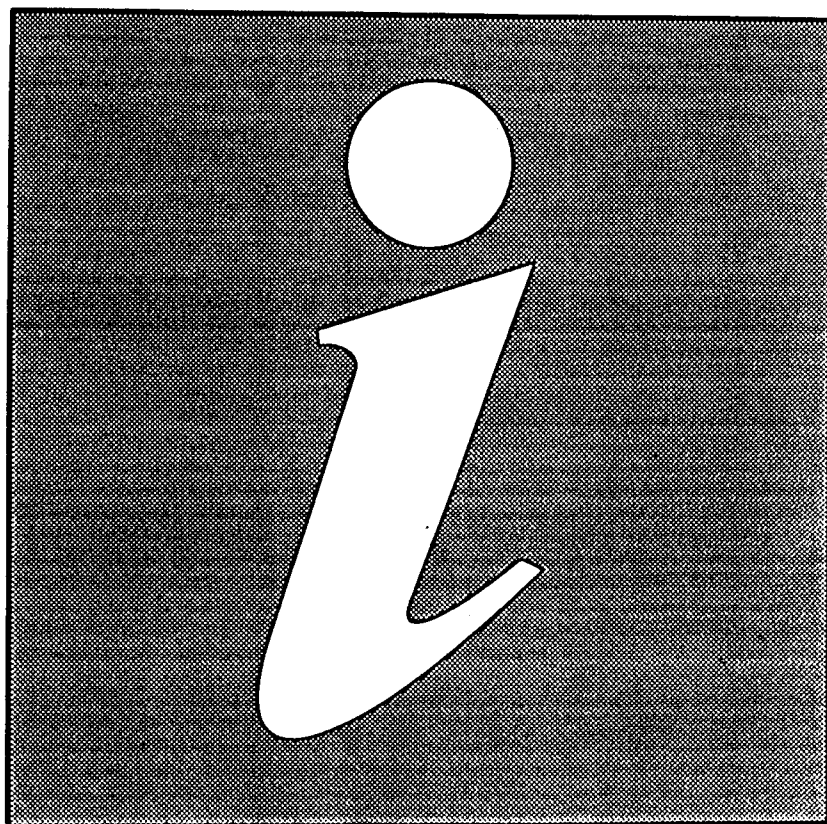


I N F O



EON 944

Встроенная духовка
Инструкция по установке и эксплуатации

 **Electrolux**

СОДЕРЖАНИЕ

Важные рекомендации по технике безопасности	3
---	---

Инструкции для пользователя


Общий вид и панель управления	5
Защитные устройства.....	6
Система блокировки дверцы	6
Вентилятор охлаждения духовки	6
Перед первым использованием.....	7
Установка времени	7
Первая чистка.....	7
Первое нагревание	7
Переключатели управления варочной поверхностью	8
Переключатели управления духовкой.....	9
Электронные часы.....	10
Функции, общие сведения	10
Символы на дисплее	10
Звуковые сигналы	10
Автоматическое выключение	11
Автоматическое включение и выключение.....	11
Таймер.....	12
Внутренние части духовки	13
Принадлежности духовки.....	13
Направляющие для противней	13
Использование режимов духовки	14
Нагрев сверху и снизу.....	14
Горячий воздух	14
Приготовление пиццы	15
Инфракрасный гриль.....	15
Гриль для обжаривания большой поверхности	15
Турбо гриль	16
Рекомендации по приготовлению печеных и жареных блюд	17
Внутреннее освещение духовки	18
Полезные советы по решению практических проблем	19
Полезные советы по решению технических проблем	19
Чистка и уход за духовкой	20
Духовка и принадлежности	20
Снятие и установка направляющих	21
Откидной верхний нагревательный элемент	21
Наружные стенки из нержавеющей стали	21

Инструкции по установке

Инструкции по установке.....	22
Распаковка и уничтожение упаковочных материалов.....	22
Встраивание в кухонную мебель	22
Размеры, которые должны быть выдержаны при устан. духовки в кух. мебели.....	22/26
Подключение к сети.....	23
Подключение варочной поверхности	24
Технические характеристики.....	26
Техническое обслуживание и гарантия	26



ВАЖНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Изучите инструкцию перед тем, как в первый раз воспользоваться прибором. Обратите особое внимание на правила техники безопасности, помеченные символом . Это поможет предотвратить несчастные случаи и повреждения прибора.

Храните эту инструкцию в надежном месте и при продаже духовки передайте ее новому владельцу.

Этот бытовой прибор предназначен для использования только в бытовых условиях. Он соответствует международным нормам качества и требованиям к безопасности.

Однако, меры безопасности, понимаемые всеми на уровне интуиции, не смогут защитить Вас от всех возможных видов риска.

Электрическая безопасность

Подключение к сети питания должно выполняться только квалифицированными электриками. Кроме того, электробезопасность обеспечивается путем правильной установки духовки в кухонной мебели, которая также должна быть выполнена профессионалами.

Нельзя пользоваться прибором, если он поврежден. В случае неисправности или повреждения разъем питания духовки нужно отсоединить или отвинтить.

По соображениям безопасности ремонт прибора и особенно тех его частей, которые находятся под напряжением, должен выполняться только опытными электриками или специально обученными работниками сервиса, поскольку в этих случаях существует потенциальная опасность для пользователя. При возникновении неисправности обращайтесь в ближайший центр послепродажного обслуживания, авторизованный изготовителем.

Обеспечение безопасности детей

Следите за тем, чтобы маленькие дети не подходили близко к духовке и не играли с ней.

Если Ваша духовка снабжена защитной блокировкой включения, не забывайте использовать ее для того, чтобы дети не могли сами управлять духовкой.

Для предотвращения ожогов от прикосновения к горячим нагревательным элементам дверца духовки снабжена специальным пружинным замком, открыть который обычно могут только взрослые.

Использование и управление

Перед первым использованием духовку следует один раз прогреть. Обеспечьте хорошую вентиляцию помещения.

При неосторожном обращении с духовкой вы можете получить ожоги, прикоснувшись к нагревательным элементам или внутренним поверхностям включенной духовки.

Не следует застилать дно духовки алюминиевой фольгой. При этом происходит накопление тепла, которое может привести к повреждению материала внутренней облицовки.

Вынимая из духовки горячие предметы, всегда пользуйтесь защитными рукавичками.

Открытая дверца духовки не рассчитана на большие нагрузки, не садитесь и не опирайтесь на нее.

При включении других электрических приборов в розетки, находящиеся поблизости от духовки, следите за тем, чтобы шнур питания прибора не касался горячих поверхностей духовки и не оказался зажатым дверцей духовки.

Помимо имеющихся в комплекте духовки принадлежностей пользуйтесь только теми термостойкими формами для выпечки и сковородками, которые предназначены для использования в духовке. Всегда следуйте инструкциям изготовителей посуды.

После окончания работы не забывайте выключать духовку. Все переключатели должны быть установлены в положение OFF.

Чистка

Во время чистки все нагревательные элементы должны быть выключены. Убедитесь в том, что духовка остыла настолько, чтобы можно было прикасаться к ее внутренним поверхностям без риска обжечься.

Содержите духовку в чистоте. При нагревании брызги жира и пятна на стенках могут стать источником неприятных запахов, а при сильном загрязнении могут привести к возгоранию.

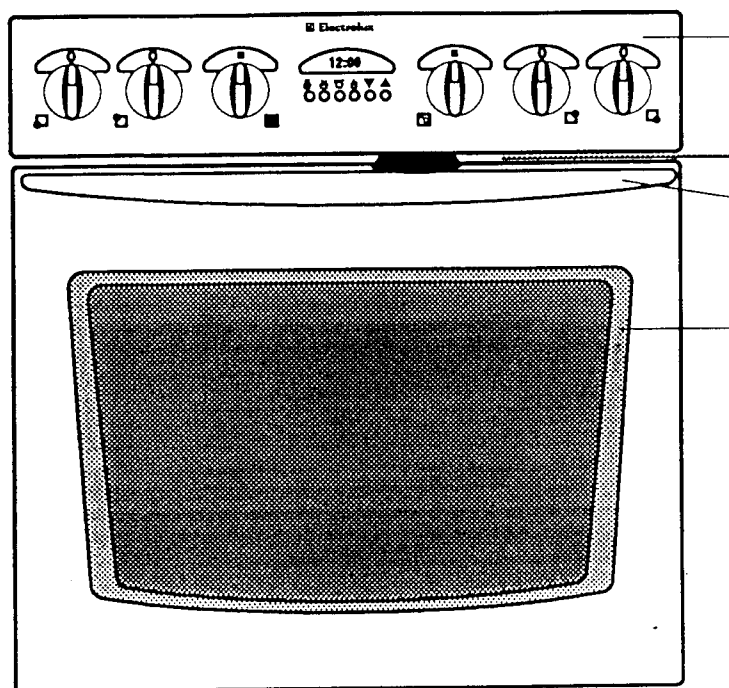
Дверца духовки должна закрываться плотно. Следите за чистотой уплотнителя дверцы.

Приспособления для чистки паром или чистки под давлением непригодны для чистки духовки в связи с требованиями электрической безопасности.

Согласно Закону "О защите прав потребителей", при нарушении установленных правил использования вред, причиненный вследствие таких нарушений, не возмещается и требования по недостаткам, возникшим в результате таких нарушений, не удовлетворяются.

Встроенная электрическая духовка

Общий вид



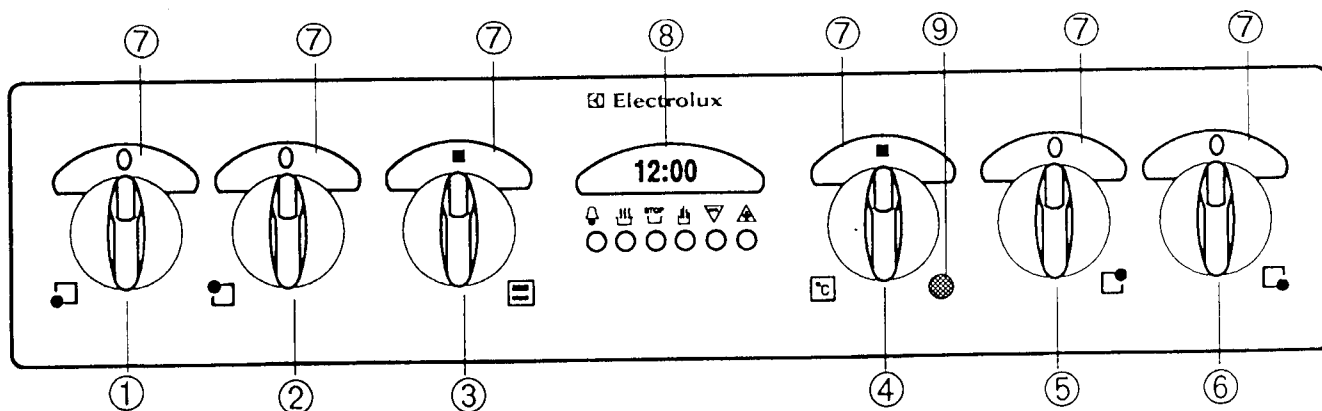
Панель управления с переключателями функций и температуры и электронные часы

Механическая блокировка

Ручка дверцы духовки

Стеклянная дверца духовки с обзорным окошком

Панель управления



- ① Переключатель передней левой зоны нагрева
- ② Переключатель задней левой зоны нагрева
- ③ Переключатель функций работы духовки
- ④ Переключатель температуры духовки
- ⑤ Переключатель задней правой зоны нагрева
- ⑥ Переключатель передней правой зоны нагрева
- ⑦ Подсвечиваемые лимбы регуляторов
- ⑧ Электронные часы
- ⑨ Сигнальная лампочка термостата

ЗАЩИТНЫЕ УСТРОЙСТВА

Система блокировки дверцы / блокировка от использования детьми

Механизм блокировки не позволяет детям открывать дверцу духовки.

Включение блокировки дверцы

Для того чтобы включить блокировку дверцы, вытяните наружу язычок механизма блокировки.

Открывание и закрывание дверцы при включенной блокировке

Чтобы открыть дверцу, нажмите на язычок механизма блокировки снизу вверх, после этого дверца легко открывается.

При закрывании дверцы язычок механизма блокировки автоматически защёлкивается.

Выключение блокировки дверцы

Нажмите на язычок механизма блокировки так, чтобы он ушел внутрь. Теперь дверцу можно открыть в любой момент.

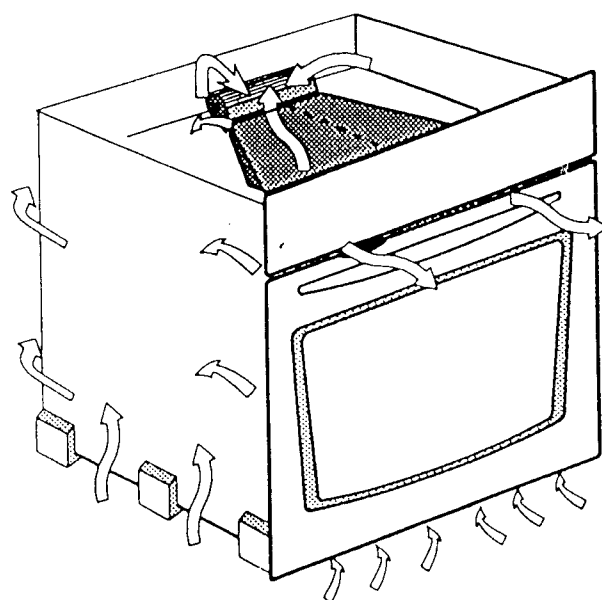
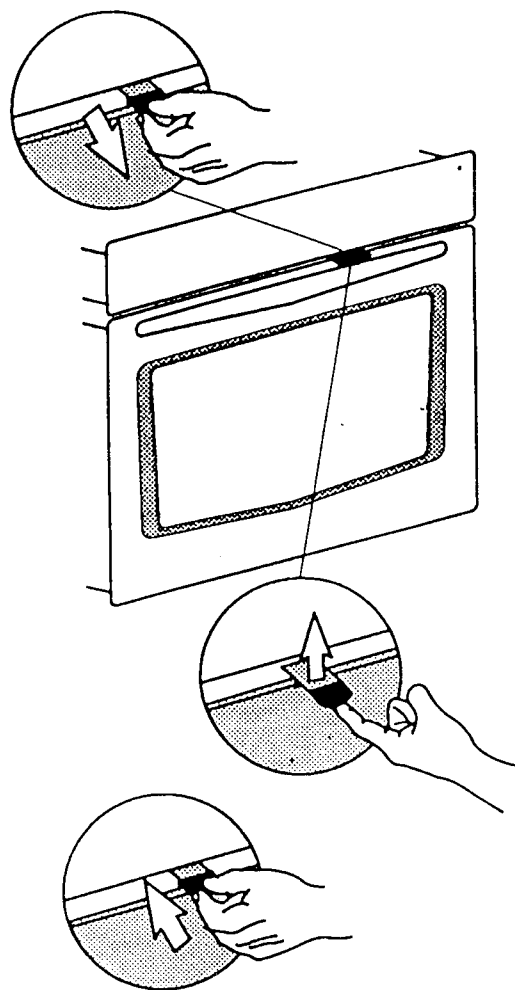
Включение (когда вы вытягиваете язычок механизма блокировки наружу) и выключение (когда вы убираете его внутрь) блокировки дверцы всегда должно происходить при открытой дверце духовки.



Во избежание ожогов включайте и выключайте блокировку дверцы только тогда, когда духовка не нагрета.

Вентилятор охлаждения духовки







Духовка снабжена вентилятором охлаждения, который автоматически включается при нагреве и при необходимости продолжает работать после выключения духовки.





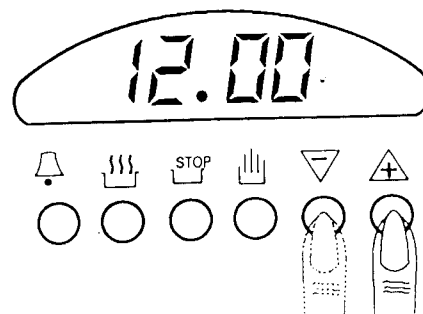
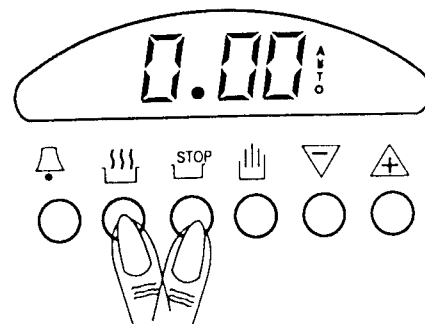
Перед первым использованием

Установка времени

При первом включении в сеть или после отключения питания на дисплее электронных часов будет мерцать значение времени **0.00** и слово **AUTO**. Необходимо установить правильное значение времени суток, иначе духовка не будет работать. Значение времени изменяется в диапазоне от 0.01 до 24.00.

-  Нажмите одновременно кнопки  и  и держите их в нажатом состоянии.
-  Установите нужное значение при помощи кнопок  (уменьшение значения) или  (увеличение значения).

Чтобы откорректировать значение времени (например, при переходе на летнее/зимнее время), нажмите одновременно на кнопки  и  и откорректируйте значение времени.



Первая чистка


Чтобы удалить оставшиеся остатки производственной смазки, вычистите и прогрейте духовку перед первым использованием.

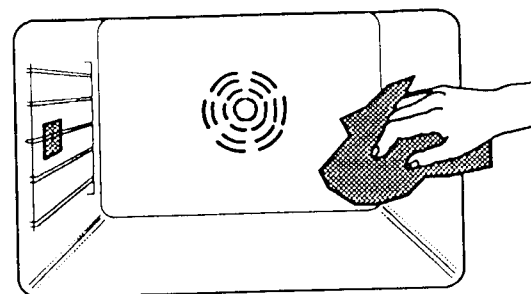
Выньте из духовки защитную фольгу и снимите наклейки, которые могли остаться внутри. Ни в коем случае не выкидывайте наклейки с техническими данными, а сохраните их вместе с другой документацией.

Промойте панель управления и дверцу духовки теплой водой с моющим средством и вытрите насухо.


Выньте из духовки все принадлежности и вымойте их.

Вымойте внутренние стенки духовки, покрытые самоочищающейся эмалью и внутреннюю сторону дверцы теплой водой с моющим средством. Вытрите насухо.

Для удобства можно включить внутреннее освещение духовки. Переключите функциональный переключатель в положение .

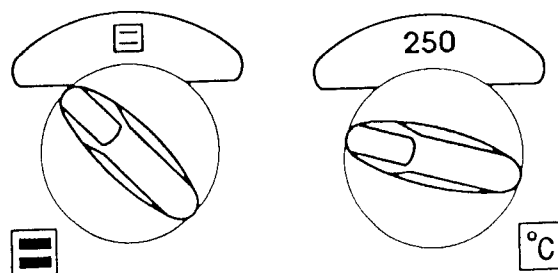


Первое нагревание

-  Перед первым использованием духовки ее нужно один раз прогреть. Обеспечьте хорошую вентиляцию помещения.

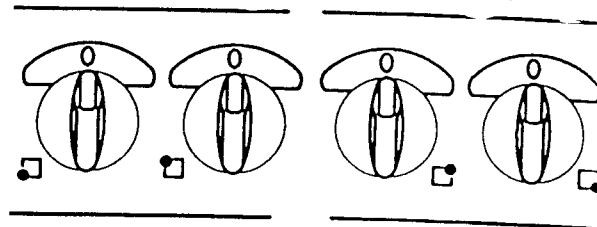
Поставьте функциональный переключатель на нагрев снизу/сверху и переключатель температуры на 250°C.

Установив эти значения, включите пустую духовку с закрытой дверцей примерно на 1 час.



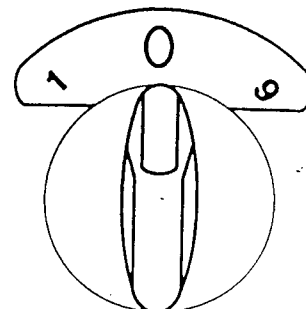
ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ

Зоны нагрева или конфорки встроенной варочной поверхности включаются и регулируются при помощи четырех переключателей, расположенных на панели управления. При включении зоны нагрева шкала над соответствующим переключателем подсвечивается, выполняя одновременно функции контрольной лампочки включения.



Переключатели обычных зон нагрева и конфорок

поворачиваются вправо до нужного положения для установки уровней 1-9. Положение 9 соответствует самому высокому уровню нагрева, а положение 1 - самому низкому. В приведенной ниже таблице содержатся практические рекомендации по установке различных уровней нагрева.



Установка уровней нагрева		
Режим		Примеры
Выключено	0	-
Поддержание в горячем состоянии, разогревание	1	посуда небольшого объема
Растапливание	2	соус, масло или шоколад
Распаривание набухающих продуктов	3	рис
Размораживание		шпинат
Поджаривание без образования корочки	4	омлет, яичница
Приготовление при небольшой температуре, распаривание набухающих продуктов	5	овощи, небольшие количества фруктов с небольшим количеством жидкости, продукты с большим содержанием крахмала
Варка	6	вареный картофель, тушеные блюда, супы, соусы
Жарка при небольшой температуре	7	шницель, котлеты, мясные шарики, рыбное филе во фритюре
Выпечка		
Быстрое обжаривание нескольких порций продуктов по очереди	8	Картофельные чипсы, блинчики, яичница
Нагревание до кипения, обжаривание	9	... с последующей установкой нужного уровня

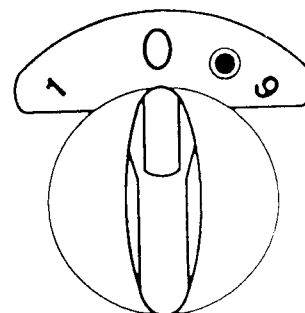
Переключатели изменяемых зон нагрева

Малая зона нагрева: поверните переключатель вправо. Можно устанавливать уровни нагрева от 1 до 9 в малой цепи.

Изменённая зона нагрева: поверните переключатель дальше позиции 9 до ощутимой остановки у символа ●, при этом дополнительно включается вторая цепь. Теперь можно устанавливать уровни нагрева от 1 до 9 увеличенной зоны.

Выключение зон нагрева

Для выключения зон нагрева поворачивайте соответствующие переключатели в положение OFF.



Рекомендации по использованию зон нагрева приведены в отдельном руководстве по использованию Вашей варочной поверхности.




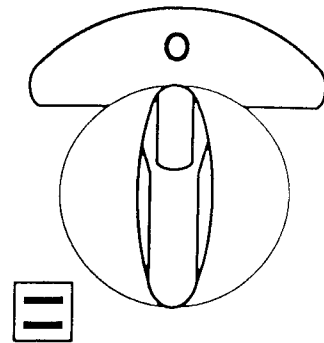
По окончании использования убедитесь в том, что варочная поверхность полностью выключена. Все поворотные переключатели должны быть установлены в положение OFF.










Переключатели управления духовкой

Функциональный переключатель духовки

Функциональный переключатель можно поворачивать как влево, так и вправо для выбора необходимого положения.

Освещение духовки включается поворотом переключателя в положение . Также освещение работает со всеми другими режимами духовки.

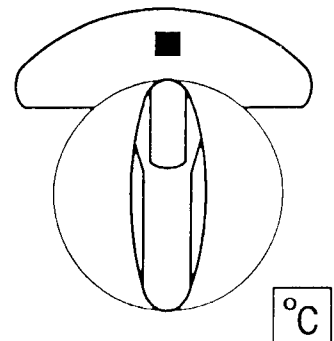


	Освещение духовки
	Подача горячего воздуха (от нагревательного элемента на задней стенке)
	Режим приготовления пиццы (подача горячего воздуха и тепло снизу)
	Турбо гриль (инфракрасный гриль и вентилятор)
	Инфракрасный гриль
	Гриль для обжаривания большой поверхности (инфракрасный гриль и верхний нагревательный элемент)
	Нагрев сверху
	Нагрев снизу
	Нагрев сверху и снизу

Переключатель температуры в духовке

Пользуйтесь переключателем, поворачивая его вправо и выбирая температуру от 50°C до 275°C. Не поворачивайте переключатель дальше максимального значения температуры. Для того чтобы выключить нагрев, поверните переключатель влево до положения 0.

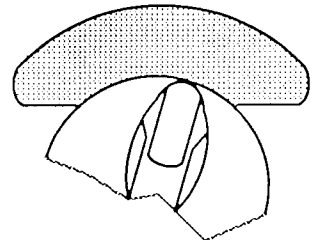
Духовка начинает работу только после выбора функционального режима и установки температуры.



Индикаторы

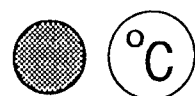
Индикатор работы духовки

При включении функций работы духовки шкала над переключателем подсвечивается. Подсветка шкалы выключается при переводе переключателя в положение OFF.



Сигнальная лампочка температуры в духовке

горит в процессе нагрева духовки. При достижении заданной температуры лампочка выключается, загораясь снова при включении нагревательных элементов для поддержания заданной температуры.



Электронные часы

Функции электронных часов



- **Время суток**
Установка времени описана в разделе «Перед первым использованием», см. стр. 6.
- **Звуковой сигнал по истечении заданного периода времени**
- **Автоматическое выключение**
- **Автоматическое включение/выключение**


Управление электронными часами осуществляется при помощи трех программных кнопок, двух кнопок установки значений и кнопки переключения.

Начало работы

После нажатия какой-либо программной кнопки следующую кнопку следует нажать не более чем через 5 секунд. По истечении этого времени на дисплее опять появляется время суток. Вы можете в любое время проверить и откорректировать установленное время нажатием на программную кнопку.

Символы на дисплее

Символы **AUTO** и  сообщают об установленном режиме автоматического выключения или автоматического включения и выключения. После истечения установленного времени символ  гаснет, **AUTO** начинает мигать.

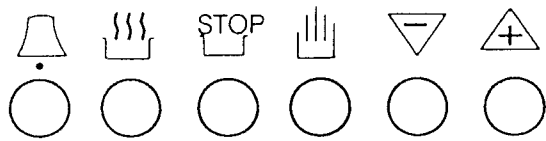
Символ колокольчика  горит, если включен таймер.

Звуковой сигнал

Окончание времени приготовления или установленного интервала времени сигнализируется звуковыми сигналами.

- при окончании времени, установленного при помощи таймера, звучит двойной звуковой сигнал
- после истечения заданного интервала времени приготовления звучит четыре звуковых сигнала.


Звуковые сигналы повторяются в течение 3 минут. Для отключения звукового сигнала следует нажать любую программную кнопку.





Программные кнопки


Кнопки установки значений


Кнопка переключения

 Программная кнопка таймера

 Программная кнопка задания продолжительности приготовления


 Программная кнопка задания времени выключения


 Переключение в режим ручного управления духовкой

 Кнопки установки времени для всех режимов

Символы на дисплее








A Горит при выполнении автоматических программ приготовления. После истечения времени мигает




 Горит при использовании таймера




 Горит при выполнении автоматических программ приготовления


Автоматическое выключение


= по истечении заданного интервала времени духовка автоматически выключается.



-  продукты, которые Вы хотите приготовить, разместите в духовку
-  Становите режим приготовления и температуру
-  Нажмите программную кнопку 
-  установите нужную продолжительность приготовления при помощи кнопок  и .

В течение времени приготовления на дисплее горят символы **AUTO** и . На дисплее Вы можете проверить оставшееся время до окончания приготовления, нажав кнопку , и собственно время окончания приготовления, нажав кнопку .

Для того чтобы внести изменения, нажмите кнопку  и задайте новую продолжительность приготовления кнопками  и .

Система управления сообщает об окончании процесса приготовления тремя звуковыми сигналами. Нагревательные элементы духовки выключаются, на дисплее гаснет символ  и символ **AUTO** начинает мигать.













-  Нажмите любую кнопку установ. знач.. Звуковой сигнал выкл. и символ **AUTO** гаснет.

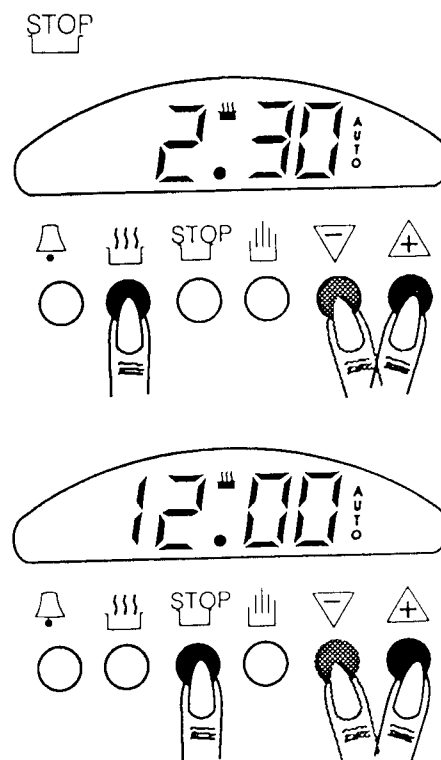
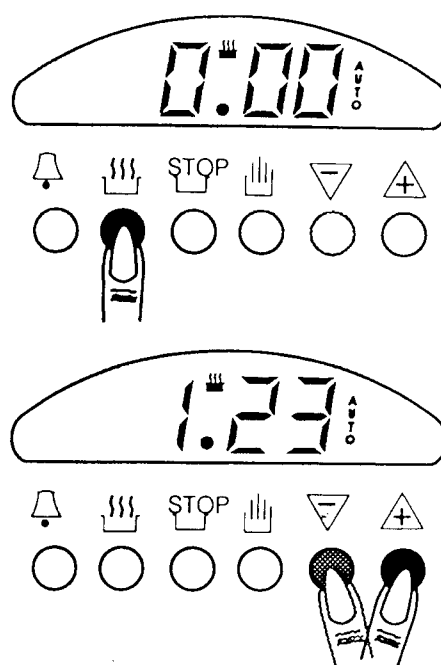
После этого можно вручную управлять духовкой или задать новую автоматическую программу. Пока символ  мигает дальнейшее управление духовкой невозможно. Чтобы задать новый режим работы нажмите сначала кнопку .

Автоматическое включение/выключение





Задание продолжительности приготовления и времени выключения

= духовка включается в заданное время и выключается по истечении заданного интервала времени



-  Продукты, которые Вы хотите приготовить, поместите в духовку
-  Установите режим приготовления и температуру
-  Нажмите программную кнопку 
-  и установите нужную продолжительность приготовления при помощи кнопок  и .
-  Нажмите программную кнопку 
-  и установите нужное время выключения уховки (ожидаемое время готовности пищи) и помощи кнопок  и .




Освещение духовки выключается и индикатор выбранной функции гаснет. Символ **AUTO** горит с самого начала до конца времени приготовления.

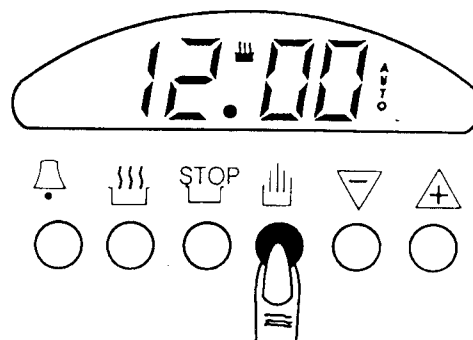
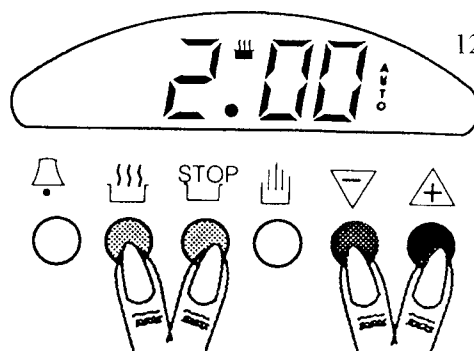
После нажатия кнопки  Вы можете проверить установленную продолжительность приготовления, а после нажатия кнопки  - установленное время выключения. Также Вы можете изменить эти установки кнопками  и .

Нагревательные элементы духовки выключаются, на дисплее гаснет символ  и символ **AUTO** начинает мигать.

 **Нажмите любую кнопку установки значений  .**
Звуковой сигнал выключается и символ **AUTO** гаснет.

После этого можно вручную управлять духовкой или задать новую автоматическую программу.




Пока символ **AUTO** мигает дальнейшее управление духовкой невозможно. Чтобы задать новый режим работы нажмите сначала кнопку .






Таймер




Таймер не обладает функцией включения/ выключения духовки. Таймер можно использовать для любых работ на кухне.




 **Нажмите кнопку  .**
На дисплее появляется значение времени 0.00 и символ .

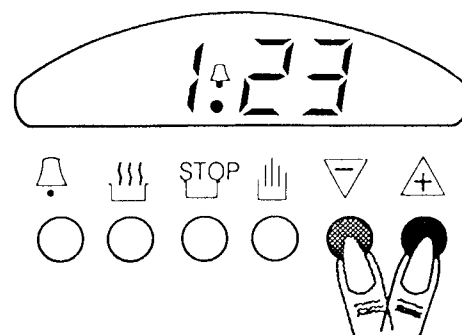
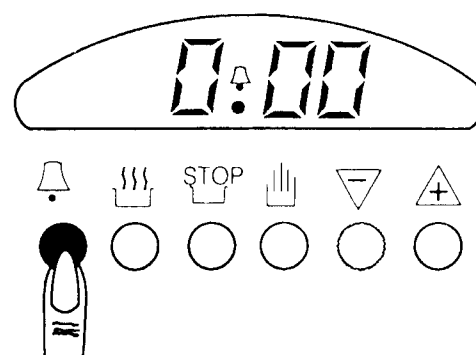
 **Кнопками  и  задайте нужный интервал времени**

Можно установить интервал времени до 24 часов. В течение времени, заданного таймером, на дисплее горит символ колокольчика.

При окончании заданного времени символ колокольчика гаснет и одновременно звучит двойной звуковой сигнал.

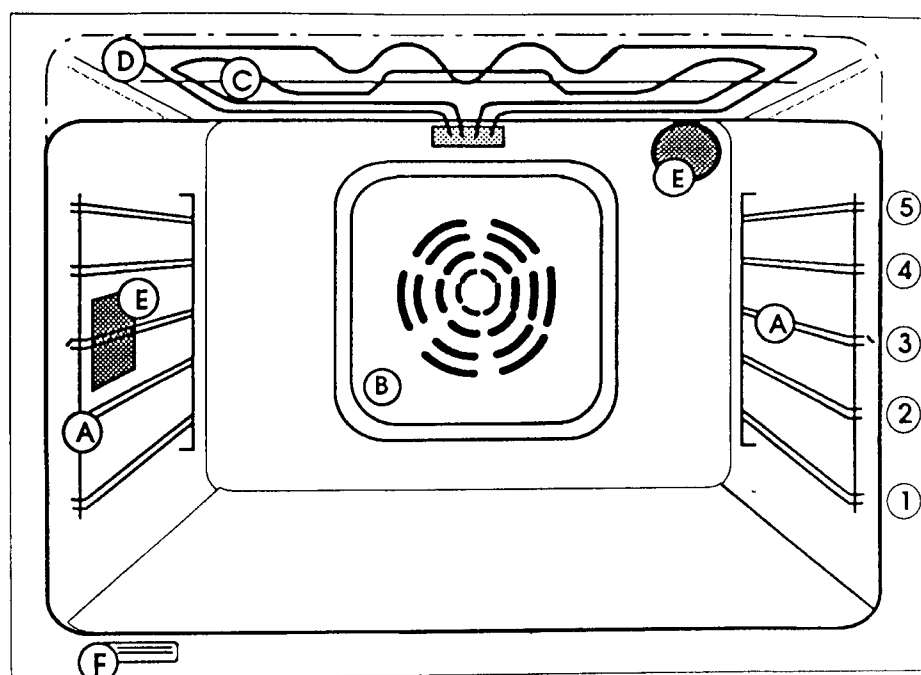
 **Звуковой сигнал можно выключить, нажав на любую кнопку установки значений**

Для того чтобы внести изменения в продолжительность заданного интервала времени, нажмите кнопку  и задайте новую продолжительность приготовления кнопками  и .



Внутренние части духовки

A Съемные направляющие для установки противней
B Изоляционная панель, за которой расположены задний нагревательный элемент и вентилятор
C Инфракрасный гриль
D Верхний нагревательный элемент
C+D Гриль для обжаривания большой поверхности
E Внутреннее освещение духовки
F Табличка с техническими данными



⑤
 ④
 ③
 ②
 ①

Уровни для установки противней

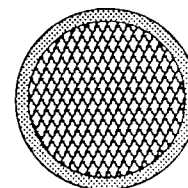
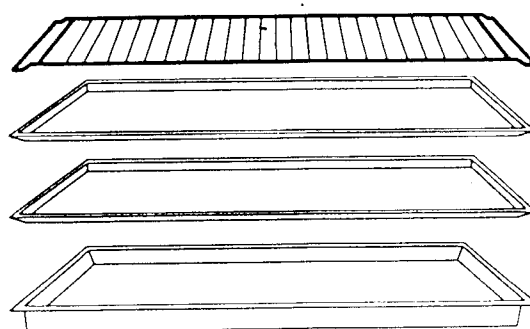
Принадлежности духовки



Помимо имеющихся в комплекте духовки принадлежностей пользуйтесь только термостойкими формами для выпечки и сковородками, которые предназначены для использования в духовке. Всегда следуйте инструкциям изготовителей посуды.

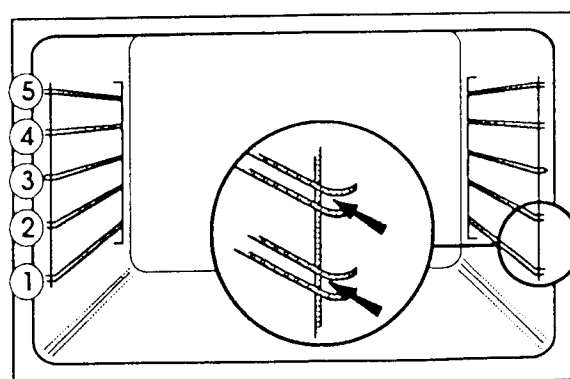
В комплекте духовки имеются следующие приспособления:

- 1 поддон для сбора жира
- 2 противня для выпечки
- 1 решетка
- 1 жировой фильтр для заднего нагревательного элемента



Направляющие для установки противней

В духовке имеется 5 пар направляющих. В таблицах и тексте данной инструкции они пронумерованы от 1 (нижняя) до 5 (верхняя). Устанавливайте противни, решетку или поддон так, чтобы их края проходили между двойными полосками направляющих: таким образом противни будут надежно закреплены и не выпадут, когда вы будете устанавливать или вынимать их.



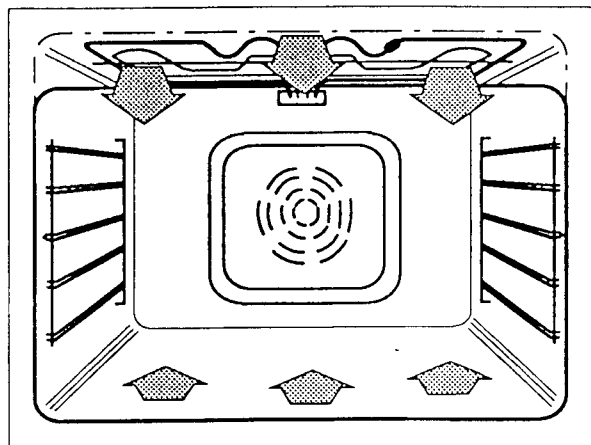
Рекомендации по использованию режимов духовки

Подача тепла сверху и снизу



Нагревательные элементы, расположенные внизу и сверху, излучают тепло, которое передается обрабатываемому продукту. Можно устанавливать любую температуру в диапазоне от 50 до 275°C.

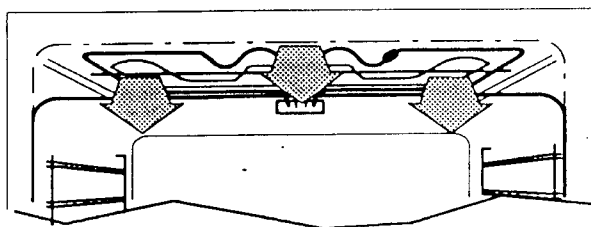
Выпечка и жарка мяса с использованием подачи тепла сверху и снизу возможна только на одном противне.



Подача тепла сверху



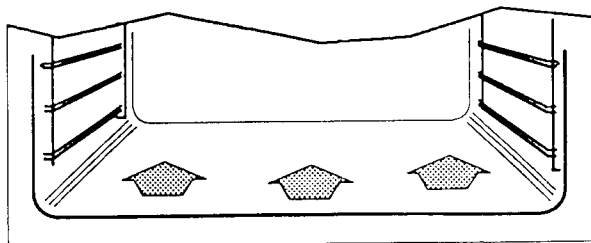
Тепло, излучаемое верхним элементом, используется для запекания как последнего этапа приготовления блюда (для образования корочки) и приготовления запеканок. Максимальная температура в этом режиме 180°C.



Подача тепла снизу



На обрабатываемый продукт воздействует тепло, излучаемое нижним нагревательным элементом. Этот режим может использоваться для запекания как последнего этапа приготовления блюда и для поджаривания на противне. Максимальная температура в этом режиме 180°C.

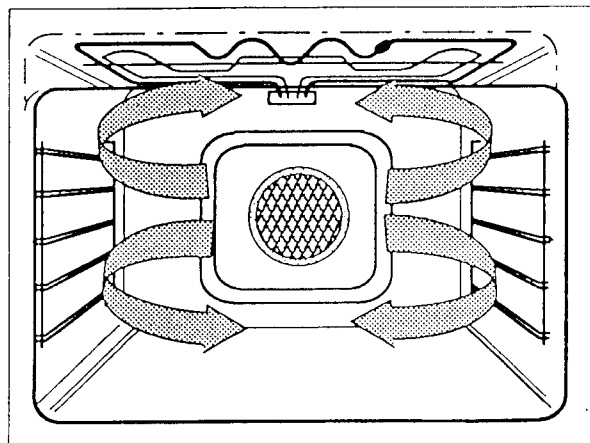


Подача горячего воздуха



Духовка нагревается в результате циркуляции горячего воздуха. Вентилятор, расположенный на задней стенке духовки, обеспечивает интенсивную циркуляцию горячего воздуха и равномерность тепловой обработки продуктов. В этом режиме можно устанавливать любое значение температуры от 50 до 275°C.

В зависимости от вида продуктов вы можете использовать до трех противней одновременно.

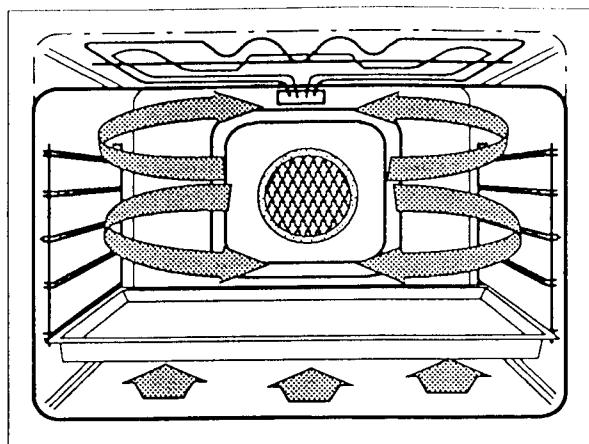


Приготовление пиццы



Этот режим удобен для приготовления пиццы, пирогов с фруктами и ватрушек на противне, пирогов с различной начинкой и т.д. В этом режиме используется сочетание подачи горячего воздуха и тепла снизу.

На уровне 1 излучаемое снизу тепло приводит к образованию прочной корки, которая не дает тесту размокнуть. Два верхних уровня можно использовать для жарки мяса или выпечки, однако при этом излучаемое снизу тепло не будет воздействовать на обрабатываемые продукты.



Гриль

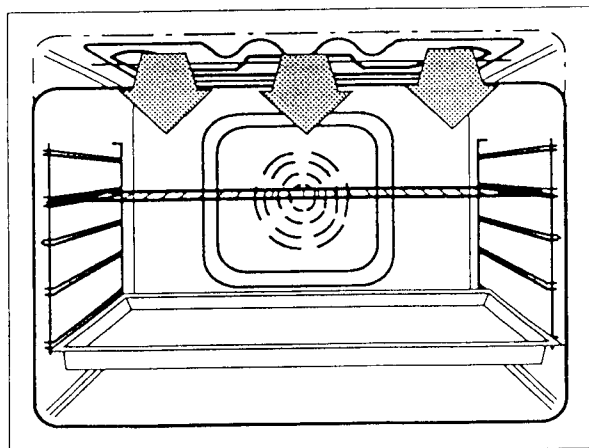


Во время работы гриля духовка должна быть постоянно закрыта. При использовании гриля не оставляйте духовку без присмотра.

Кнопкой переключения режимов выберите нужный вам режим гриля. Этот режим следует выбирать в зависимости от веса и толщины обрабатываемого продукта.

Температуру можно выбирать в зависимости от вида продукта, поскольку термостат духовки поддерживает заданное значение температуры и во время работы гриля.

Конкретные рекомендации по выбору режимов, значений температуры и уровней для установки решетки приведены в книгах кулинарных рецептов.



Инфракрасный гриль



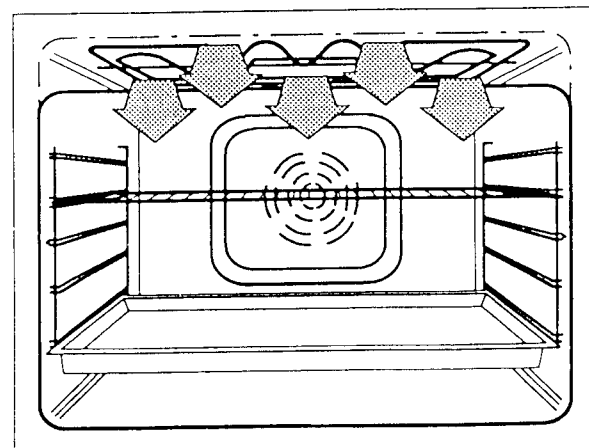
Инфракрасный гриль гарантирует отличный результат при обработке небольших и тонких кусков мяса и разрезанной пополам курицы, помещенных в середине решетки. Температура от 210 до 275°C.

Гриль для обжаривания большой поверхности



Для продуктов небольшой толщины (например, половинок курицы), уложенных на всей площади решетки. В этом режиме инфракрасный гриль используется в сочетании с верхним нагревательным элементом.

Температура от 210 до 275°C.



Оба режима гриля могут использоваться для обжаривания кусков небольшой толщины, таких как бифштексы, отбивные котлеты, сосиски, рыба и т.д.

Поскольку излучаемое грилем тепло может обжаривать только верхнюю поверхность обрабатываемого продукта, по прошествии некоторого времени куски нужно переворачивать.

Устанавливайте решетку так, чтобы обрабатываемые продукты не находились слишком близко к нагревательному элементу. Поддон для сбора жира следует устанавливать на уровне 1 или 2.

Гриль можно также использовать для следующих целей:

- для поджаривания тостов,
- для глазировки марципана или мороженого,
- для получения корочки на поверхности суфле.

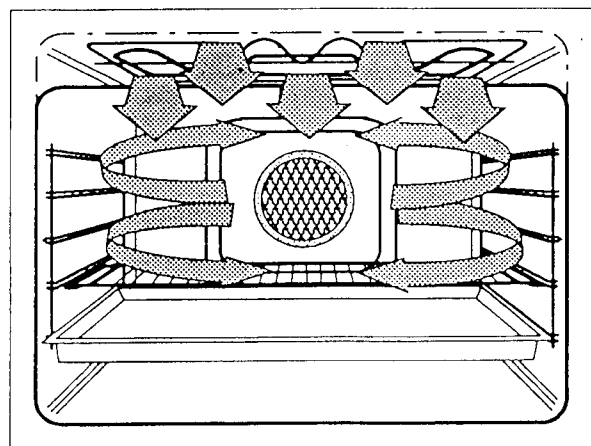
Продукты, предназначенные для приготовления в режиме гриля, укладываются на решетку, которая устанавливается в зависимости от толщины продуктов в направляющие уровня 4 или 5. Расстояние до нагревательного элемента можно также изменять, устанавливая решетку выпуклой стороной вверх или вниз.

Турбо гриль



Для жарки продуктов большой толщины, таких как свиная корейка, нога или птица, рекомендуется использовать режим турбо гриль при температуре от 150 до 190°C.

В этом режиме инфракрасный гриль используется в сочетании с вентилятором. Таким образом не только обжаривается верхняя часть продукта, но и обеспечивается интенсивное воздействие излучаемого грилем тепла на всю поверхность продукта.



Посуда для выпечки и жарки мяса

Используйте только принадлежности, входящие в комплект духовки, или формы для выпечки, покрытые темной эмалью. Пользуйтесь только теми жаропрочными формами и блюдами для жарки мяса, которые предназначены для использования в духовке.

Для запекания и жарки в режимах подачи горячего воздуха или приготовления пиццы вы можете использовать формы, покрытые как темной, так и светлой эмалью, посуду для запекания, жаропрочные формы и кастрюли. Пользуйтесь только теми жаропрочными формами для жарки мяса, которые предназначены для использования в духовке. Вместе с тем, противни и формы, покрытые светлой эмалью, увеличивают время приготовления. Следуйте инструкциям изготовителей посуды.

В режимах подачи тепла сверху и снизу не используйте противни и формы со светлым и блестящим покрытием.

Формы для выпечки и блюда для жарки устанавливаются на решетку, вставленную в направляющие соответствующего уровня. Специальные рекомендации для различных видов продуктов приведены в книгах кулинарных рецептов.

Выбор температуры

В режиме подачи горячего воздуха тепловая обработка продукта происходит быстрее, поэтому устанавливайте температуру примерно на 25°C ниже, чем рекомендуется в рецептах для режимов с верхней и нижней подачей тепла.

Совет: В магазинах бытовой техники имеются специальные термометры, позволяющие контролировать состояние обрабатываемого продукта.

Жировой фильтр

Жировой фильтр должен быть установлен при любых режимах жарки мяса с использованием подачи горячего воздуха и турбогриля; при выпечке этот фильтр нужно снимать, поскольку он увеличивает время выпечки.

Предварительный нагрев

Поскольку заданная температура достигается очень быстро, для большинства операций выпечки или жарки нет необходимости предварительно разогревать духовку перед тем, как установить в нее противни с продуктами.

Мы рекомендуем предварительно разогревать духовку при приготовлении:

- мясных блюд, которые жарятся очень недолго, таких как филей, ростбиф, шницель или колеты. При этом поры мяса быстрее закрываются и поджариваемый кусок остается сочным.

- фигурных бисквитов, которые легко растекаются,
- булочек, пирогов с начинкой и рулетов с вареньем.
-

Перед установкой противней с перечисленными блюдами духовка разогревается до тех пор, пока не раздастся короткий звуковой сигнал.

Выпечка в режимах подачи горячего воздуха и использования верхнего/нижнего нагревательных элементов

Рекомендации по использованию кулинарных рецептов

Рецепты, в которых содержатся рекомендации по операциям выпечки, указывают, как правило, диапазон температур, например, 160-175°C. Сначала задавайте нижнее значение температуры. Если температуры будет слишком высокой, то на поверхности пирога слишком быстро образуется корочка, пирог сядет или плохо поднимется, поскольку в тесте останется слишком много воды.

Если пирог печется слишком долго или не подрумянивается так, как нужно, то температуру можно увеличить.

Для того, чтобы верхняя корочка пирога подрумянивалась более равномерно, нужно уменьшить температуру выпечки (примерно на 10°C). При этом необходимо увеличить время приготовления.

Возможно, что вам придется изменять время приготовления, несмотря на то, что вы точно следовали указаниям, приведенным в рецепте, поскольку это время зависит от таких факторов, как размер использованных яиц, качество муки и материала, из которого изготовлена форма.

Внутреннее освещение духовки - замена лампочки



Чтобы вынуть лампочку внутреннего освещения, нужно предварительно отвинтить или снять ее крышку.

Вы можете заменить перегоревшую лампочку самостоятельно.

Для замены нужна теплостойкая лампочка (300°C) с параметрами 25 Вт/ 220-230 В/ E14.

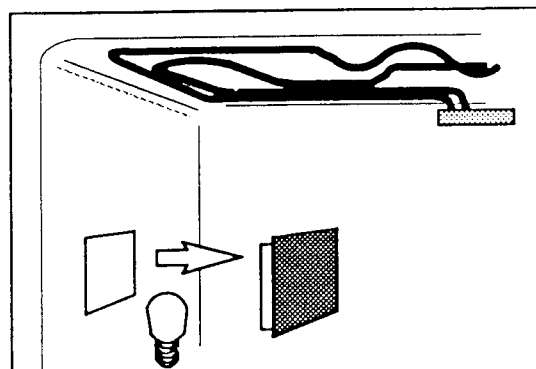
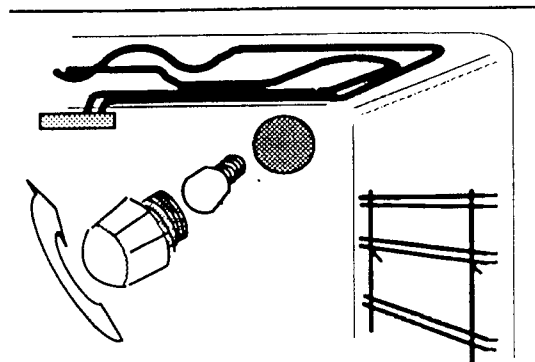
Вы можете приобрести такую лампочку в специализированных магазинах или в сервисной мастерской, рекомендованной изготовителем.

Лампочка с круглой крышкой на задней стенке духовки:

Отвинтите круглую защитную стеклянную крышку, замените лампу и установите крышку на место.

Лампочка с прямоугольной крышкой на левой стенке духовки:

Снимите левый кронштейн для противней и решетки. Широкой отверткой или ножом осторожно подденьте защитную стеклянную крышку и выньте ее из крепления, замените лампочку и установите крышку на место.



Полезные советы по решению практических и технических проблем

Практическая проблема	Возможная причина	Устранение
Пироги не поднимаются	Неправильно выбрана температура	Проверьте значение температуры по рецепту
Пирог или жаркое не подрумяниваются	Слишком низкая температура Неправильно выбрана форма для выпечки	Нужно увеличить температуру, определить состояние готовности блюда и, возможно, сократить время приготовления В режимах подачи тепла сверху и снизу следует использовать только формы с темным покрытием
Пирог или жаркое подрумяниваются неравномерно	Неравномерная толщина	Следует уменьшить температуру и, возможно, увеличить время приготовления
Верхняя корочка пирога или жаркого становится слишком темной	Слишком высокая температура	Проверьте значение температуры по рецепту; следует уменьшить температуру и, возможно, увеличить время приготовления
Пирог или жаркое пересушены	Слишком длительное время приготовления из-за слишком низкой температуры	Проверьте значение температуры по рецепту; возможно, следует увеличить температуру и уменьшить время приготовления

Техническая проблема	Возможная причина	Устранение
Встроенная духовка не работает	Обрыв в подаче питания	Проверьте исправность предохранителя
Функция работы духовки и температура заданы, но духовка не нагревается после окончания автоматической программы на дисплее мигает символ AUTO	Нажмите кнопку переключения Задана программа с задержкой включения	Отмените установленную автоматическую программу, нажав на кнопку переключения. Можно также задать новую автоматическую программу
Не включается внутреннее освещение духовки	Перегорела лампочка	Замените лампочку, см. стр. 21
Шум работающего устройства и поток воздуха из духовки после того, как духовка выключена	Это не является неисправностью, вентилятор продолжает работать до тех пор, пока духовка не охладится	



Нельзя пользоваться неисправной духовкой. В случае неисправности или сбоев в работе отсоедините или отвинтите предохранитель.

Не пытайтесь отремонтировать духовку самостоятельно. Неправильные действия могут привести к несчастным случаям и повреждению духовки.

Если не удастся устранить неисправность при помощи приведенных выше рекомендаций, обратитесь в ближайший центр послепродажного обслуживания.

Чистка духовки, принадлежностей и наружных поверхностей



Во время чистки все нагревательные элементы должны быть выключены. Убедитесь в том, что духовка остыла настолько, чтобы можно было прикасаться к ее внутренним частям без риска получить ожоги. Единственное, что может быть включено, это внутреннее освещение духовки.

Приспособления для чистки паром или чистки под давлением непригодны для чистки духовки в связи с требованиями электрической безопасности.

Чистка внутренних эмалированных стенок

Тщательно и регулярно очищайте стенки духовки, когда они теплые или совсем остыли. Не нагревайте грязную духовку, чтобы грязь не запеклась.

Внутренние стенки духовки следует мыть губкой или тряпкой с теплым раствором моющего средства. Сильные загрязнения следует предварительно намочить. После этого стенки духовки следует обязательно промыть чистой водой и вытереть насухо.

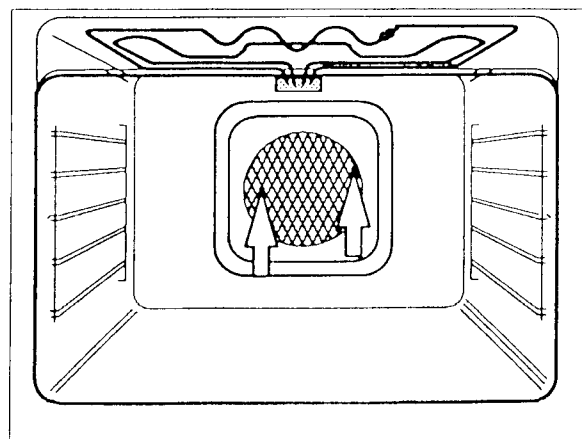
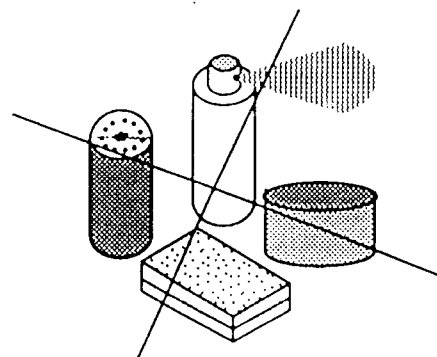
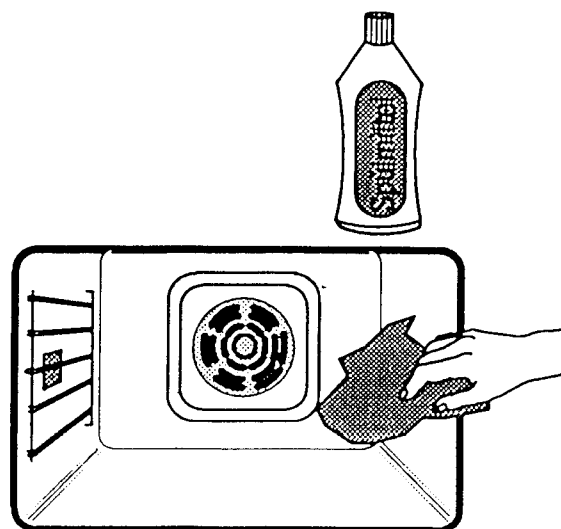
Никогда не пользуйтесь сильными чистящими средствами, чистящими и абразивными порошками, аэрозольными средствами для чистки духовок и металлическими мочалками. Если вы все же решили воспользоваться аэрозольными средствами, то помните, что некоторые из них могут повредить эмалированную поверхность стенок.

Решетка, поддон, противни и пирожные формы

Принадлежности духовки и направляющие для их установки нужно мыть в теплом растворе моющего средства. Они не подлежат мойке в посудомоечной машине.

Жировой фильтр

После каждого использования мойте изготовленный из нержавеющей стали жировой фильтр при помощи мягкой щетки в горячем растворе моющего средства или в посудомоечной машине. При сильном загрязнении дайте фильтру отмокнуть, например, в горячем растворе чистящего средства.

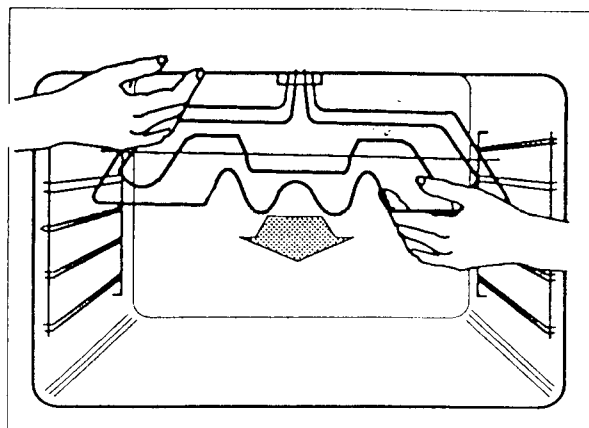
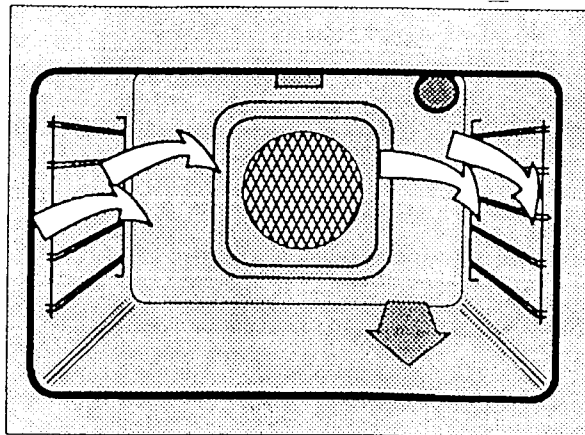


Снятие и установка направляющих

Для удобства чистки вы можете снять направляющие со стенок духовки.

Для этого возьмитесь за середину решетки направляющих, потяните ее по направлению к середине духовки и выньте из духовки, слегка приподняв.

Для того, чтобы установить направляющие на место, вставьте крючки направляющих в отверстия крепления и сильно нажмите на них.



Чистка верхней части духовки

Для удобства чистки нагревательные элементы, расположенные под потолком духовки, можно опустить вниз.

Упритесь большими пальцами (справа и слева) с наружной стороны верхнего края проема дверцы, затем остальными пальцами потяните на себя изогнутую переднюю часть нагревательного элемента, чтобы высвободить ее из крепления. Теперь нагревательные элементы можно опустить вниз и вымыть верхнюю часть духовки.

После чистки установите нагревательные элементы на место, точно так же нажимая на них пальцами, чтобы они вошли в крепления.

Духовки с наружными стенками из нержавеющей стали

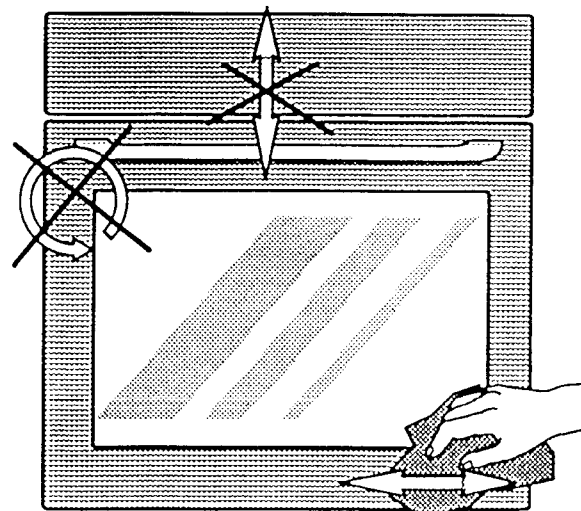


Во время чистки помните о том, что отделку стенок из нержавеющей стали (тонкие горизонтальные линии) нужно чистить только вдоль линий и нельзя чистить поперек.

Мы рекомендуем регулярно и тщательно чистить переднюю стенку из нержавеющей стали с применением очистителей и защитных средств для нержавеющей стали.

Следуйте инструкциям изготовителя. Не пользуйтесь абразивными средствами и чистящими порошками.

Нанесите чистящее средство при помощи влажной тряпки, а затем смойте его чистой водой и вытрите насухо чистой тряпкой.



Панель управления и дверца духовки



Не забывайте о том, что нужно очищать уплотнитель дверцы и проема.

Панель управления и дверцу духовки нужно очищать при помощи теплого раствора моющего средства или средства для чистки стекла и вытирать насухо. Для чистки внутренней поверхности дверцы пользуйтесь только раствором моющего средства.

Инструкции по установке



Подключение духовки к сети обязательно должно быть выполнено квалифицированным электриком.

Во время установки и в случае выхода из строя духовка должна быть отключена от сети. При установке необходимо строго соблюдать общие правила эксплуатации электрических приборов, требования поставщика электропитания и требования настоящей инструкции по установке.

Распаковка

Убедитесь в том, что прибор не был поврежден в процессе транспортировки. Приборы с явными повреждениями нельзя подключать к сети.

Утилизация упаковочных материалов



Все упаковочные материалы могут быть подвергнуты вторичной переработке, деревянные бруски не обработаны, фольга и пенопластовые элементы снабжены маркировкой. Обратитесь в местную администрацию для того, чтобы узнать где Вы можете утилизировать упаковочные материалы и пришедшие в негодность приборы. Соблюдайте правила, действующие в вашей стране и регионе (разделение материалов, сбор отходов, доставка в пункты сбора вторичного сырья).

Встраивание в кухонную мебель

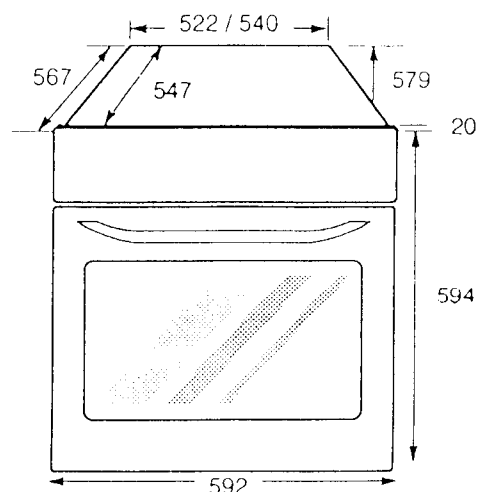
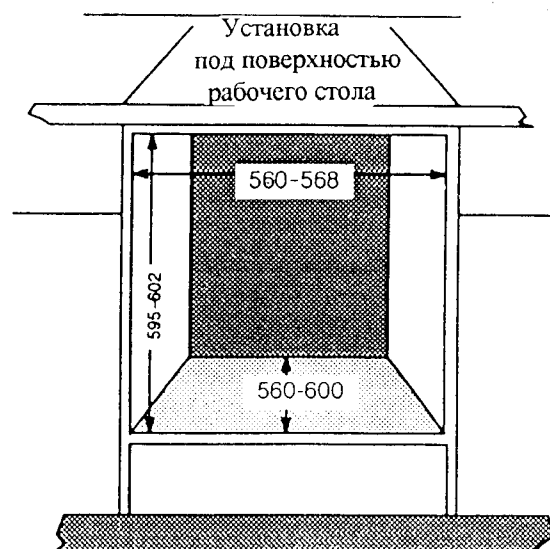


Для обеспечения электробезопасности духовка должна быть установлена профессиональными специалистами.

Защита от поражения электрическим током обеспечивается путем правильной установки прибора в соответствии с действующими правилами. Задняя стенка духовки должна быть закрыта и защищена от случайного доступа даже в тех случаях, когда духовка расположена в кухонной мебели так, что ее задняя стенка не обращена к стене. Встроенные шкафы должны быть размещены и закреплены так, чтобы обеспечить устойчивость духовки.

Размеры, которые должны быть выдержаны при установке духовки в кухонной мебели

Отверстие во встроенном шкафу должно соответствовать габаритным размерам духовки. Эти размеры показаны на рисунке.



Пластиковая отделка или лакировка встроенной мебели и использованный при ее изготовлении клей должны выдерживать температуру до 95°C.

Несоответствие покрытия и клея этим требованиям может привести к деформации мебели и отслаиванию покрытия. При отсутствии нужных сведений обратитесь к изготовителю встроенной мебели.

Перед первым включением снимите с духовки всю защитную фольгу.

С точки зрения защиты поверхностей окружающей мебели от перегрева данный прибор соответствует типу Y. Этот прибор или встроенный шкаф, в котором предполагается поместить прибор, могут быть расположены задней и одной боковой стенкой к стене или мебели любой высоты, тогда как рядом с другой боковой стенкой должен находиться другой бытовой прибор или предмет мебели, высота которого не должна превосходить высоту духовки.

Подключение к сети

Подключение к сети обязательно должно быть выполнено квалифицированным электриком. При этом должны быть выполнены действующие правила.

В зависимости от напряжения сети прибор должен быть подключен соответствии с приведенной диаграммой соединений.


Перед подключением следует убедиться в том, что напряжение, указанное на табличке с техническими данными прибора, - т.е. рабочее напряжение прибора - соответствует напряжению в сети. Табличка с техническими данными находится слева на нижнем крае проема дверцы; она видна, когда открыта дверца духовки.

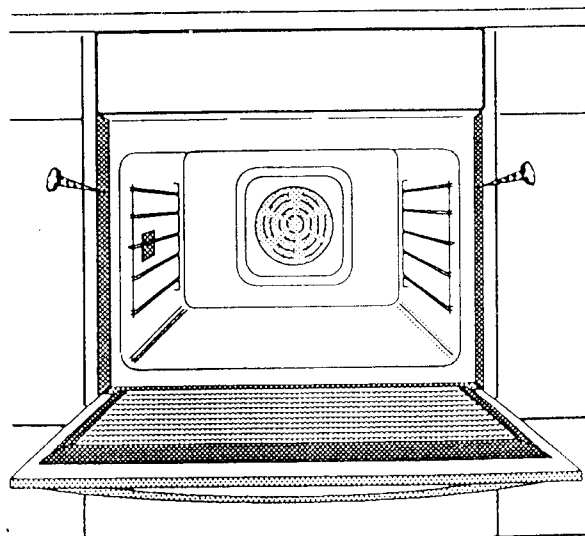
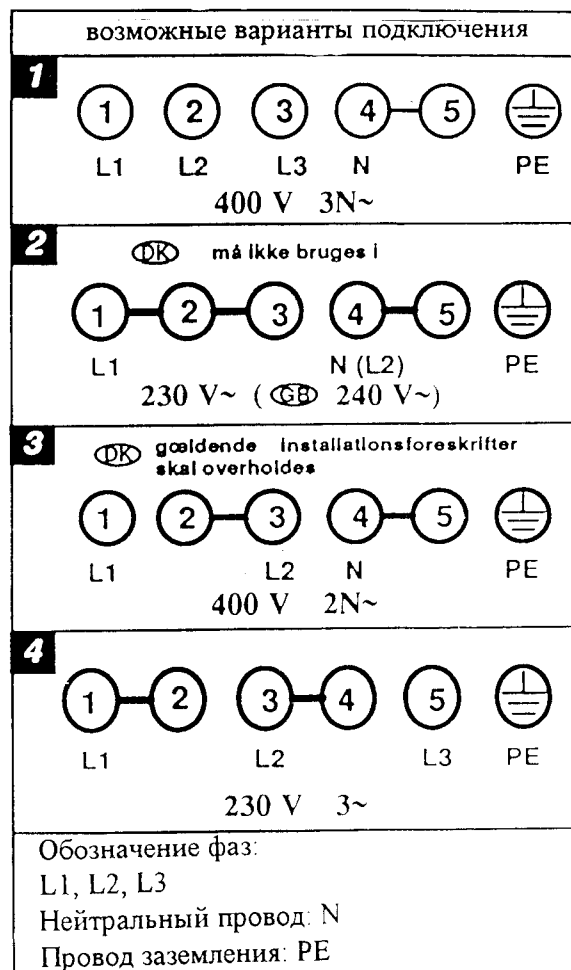
Рабочее напряжение нагревательных элементов равно 230 В переменного тока. Прибор также хорошо работает при напряжении в сети 220 В переменного тока.

Соединение с сетью должно быть выполнено через универсальное изолирующее устройство с зазором между контактами не менее 3 мм, например, LS - автоматика, прерыватель или плавкий предохранитель.

Для подачи питания следует использовать кабель типа H05VV-F или более высокого качества.

Разъем питания расположен под крышкой на задней стенке духовки.

Провод заземления должен быть подключен к выходу  . Перемычки коммутатора разъема питания при необходимости следует переставить.



Электрическое подключение должно быть выполнено в соответствии с действующими правилами и клеммы разъемов должны быть туго затянуты. Впоследствии кабель питания должен быть защищен при помощи устройства, предотвращающего его натяжение.

После подключения к сети встраиваемую духовку нужно установить на место и обеспечить ее горизонтальность. Затем нужно вставить в отверстия справа и слева на каркасе духовки пластмассовые втулки и винты, имеющиеся в комплекте духовки, и привинтить духовку к тому элементу кухонной мебели, в котором она устанавливается.

Подключение варочной поверхности

- Убедитесь в отсутствии повреждений при транспортировке. Устанавливайте устройство только в том случае, если оно не повреждено.
- При установке встраиваемой варочной поверхности переднюю поперечину соответствующего кухонного шкафа следует убрать, чтобы обеспечить беспрепятственное рассеивание излучаемого тепла.
- Размеры вырезов в рабочем столе и размеры креплений с рекомендациями по их установке следует взять из инструкций по установке варочной поверхности.
- Обычно встроенные варочные поверхности размещают над встроенной духовкой или блоком управления. В случае размещения над блоком управления рекомендуется встроить дополнительное дно. Таким образом будет обеспечена защита от поражения электрическим током в соответствии с действующими правилами.
- При других вариантах установки варочной поверхности (без размещения непосредственно под ней встроенной духовки или блока управления) необходимо учитывать следующее:



Расстояние от зон нагрева до мебели должно быть не менее 130 мм. При необходимости следует установить дополнительную теплоизоляцию. Под варочной поверхностью не должно быть никаких ящиков.

Пространство под варочной поверхностью должно быть закрыто со всех сторон, чтобы не было доступа к её нижней части.

- При установке варочных поверхностей других конструкций необходимо следовать документации, прилагаемой к данной конкретной варочной поверхности.

Встроенные духовки и подключаемые к ним встроенные варочные поверхности снабжены специальной системой разъемов. В наклейках на духовке и на варочной поверхности содержится информация о допустимых вариантах подключения.

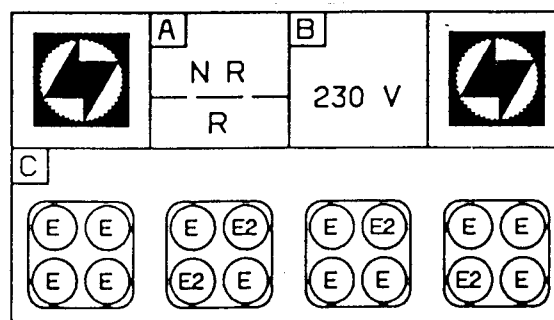
Проверьте:

Поле А - Оборудование, снабженное (R) или не снабженное (NR) индикатором остаточного тепла

Поле В - Номинальное напряжение конфорки

Поле С - Плита или конфорки:

Описание оборудования на ярлыке конфорки должно соответствовать одной из приведенных ниже диаграмм.

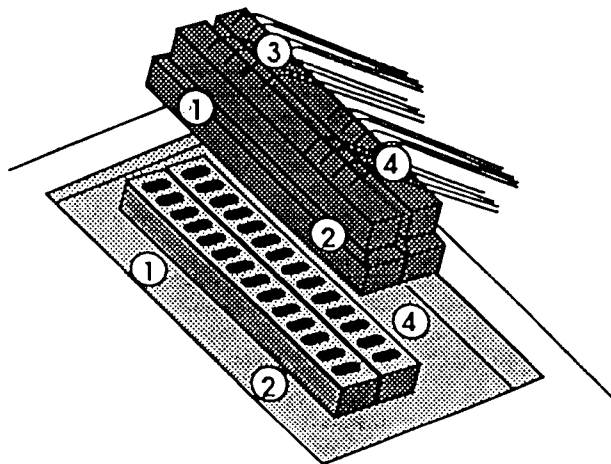


ВНИМАНИЕ!

Для обеспечения безопасности и бесперебойной работы подключайте к духовке только те варочные поверхности, которые соответствуют характеристикам, приведенным в полях А, В, С

- На корпусе духовки имеются два 14-штырьковых разъема для подключения варочной поверхности. Разъем варочной поверхности должен быть вставлен до упора вертикально сверху, так, чтобы помеченные на рисунке цифрами 1-2-3-4 точки были совмещены. Соединительные провода уложите боковой стороне верхней части духовки.
- Перед включением необходимо удалить с прибора все остатки защитной фольги.

После включения прибора необходимо поочередно на короткое время включить все нагревательные элементы с максимальной нагрузкой, чтобы проверить их работоспособность.



1-2-3-4 нанесены на разъем и на его ответную часть рядом с контактами.

Встроенная электрическая духовка

EON 944

Технические характеристики:

Наружные размеры

Ширина	592/540 мм
Высота	594/579 мм
Глубина	547/567 мм
Глубина при открытой дверце	1010 мм

Внутренние размеры духовки

Ширина	408 мм
Высота	310 мм
Глубина	407 мм
Объем	51,4 л

Общий вес 32,5 кг

Нагрузка при подключении:

Верхний нагревательный элемент	1000 Вт
Нижний нагревательный элемент	1000 Вт
Верхний и нижний нагревательный элемент	2000 Вт
Задний нагревательный элемент	2400 Вт
Инфракрасный гриль	1900 Вт
Гриль для обжаривания большой поверхности	2900 Вт
Турбо гриль	1900 Вт
Режим приготовления пиццы	3400 Вт
Вентилятор охлаждения	30 Вт
Вентилятор подачи горячего воздуха	30 Вт
Внутреннее освещение духовки	2 x 25 Вт

Напряжение переменное 230 В






Макс. общая нагрузка включая
зоны нагрева варочной поверхности 11100 Вт






Таблички с техническими характеристиками






Спишите сюда технические данные с таблички, которая имеется на вашей духовке. Эта табличка находится слева на нижнем крае проема дверцы, ее видно, когда дверца духовки открыта.

Вас могут попросить указать эти данные

- при заполнении заявки на ремонт
- при оформлении заказа на запасные части
- при консультации по техническим вопросам

TYP	MODELL	Prod.-Nr.	Serien-Nr.
HEE1 001	EON 944 W	948 901 508	
 Electrolux TOTAL max. 11,1 kW - 3 N AC 400 V 50 Hz Made in Germany  230 VOLT ~   			

TYP	MODELL	Prod.-Nr.	Serien-Nr.
HEE1 001	EON 944 K	948 901 547	
 Electrolux TOTAL max. 11,1 kW - 3 N AC 400 V 50 Hz Made in Germany  230 VOLT ~   			

TYP	MODELL	Prod.-Nr.	Serien-Nr.
HEE1 001	EON 944 X	948 901 548	
 Electrolux TOTAL max. 11,1 kW - 3 N AC 400 V 50 Hz Made in Germany  230 VOLT ~   			

Гарантия

Гарантийные условия приведены в отдельной таблице.

Важнейшие запасные части к данному прибору могут быть приобретены в течение 10 лет после того, как она снята с производства.

Ввиду непрерывного развития нашей продукции оставляем за собой право на внесение изменений.