Electrolux



EOF3C50H

ДУХОВОЙ ШКАФ

Руководство пользователя

Оглавление

1. СВЕДЕНИЯ О ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ 3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ 4
3. ИНСТАЛЛЯЦИЯ 7
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА 9
5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ 9
6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ 10
7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ 10
8. ЧАСЫ 11
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ 12
10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ 13
11. ПОДСКАЗКИ И СОВЕТЫ 14
12. ОЧИСТКА И УХОД 17
13. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ 21
14. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ 21
15. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ 22

МЫ ДУМАЕМ О ВАС

Благодарим Вас за приобретение прибора Electrolux. Вы выбрали продукт, созданный благодаря многолетнему профессиональному опыту и применению инноваций. Неповторимый и стильный, он был разработан специально для Вас. Используя его, Вы можете быть уверены в том, что результат будет превосходным.

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Всегда используйте оригинальные запасные части. При обращении в наш авторизованный сервисный центр убедитесь, что у Вас есть следующие данные: модель, PNC, серийный номер. Информацию можно найти на паспортной табличке.

 Внимание / Важные сведения по технике безопасности

 Общая информация и рекомендации

 Информация по охране окружающей среды

1. СВЕДЕНИЯ О ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

 Перед установкой и использованием прибора внимательно прочтите прилагаемую инструкцию. Производитель не несёт ответственности за любые травмы или повреждения, возникшие в результате неправильной установки или использования. Всегда храните инструкцию в безопасном и доступном месте для дальнейшего использования.

1.1. Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор разрешено использовать детям в возрасте от 8 лет, лицам с ограниченными физическими, умственными и сенсорными способностями, а также лицам, не имеющим достаточного опыта в эксплуатации, если они находятся под присмотром или проинструктированы относительно безопасности использования прибора и осознают потенциальную опасность от его использования.
- Дети в возрасте до 8 лет и лица с тяжёлыми формами инвалидности не должны приближаться к прибору, если они находятся не под присмотром.
- Обязательно следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.
- Храните всю упаковку вдали от детей и утилизируйте её надлежащим образом.
- Во время работы прибора его открытые компоненты сильно нагреваются. Детям и домашним животным не следует приближаться к устройству, пока оно работает или остывает.
- Если прибор оснащён системой защиты от детей, она должна быть активирована.
- Дети не должны выполнять очистку и техническое обслуживание прибора без присмотра.

1.2. Общая безопасность

- Прибор предназначен только для использования на кухне.
- Прибор предназначен для использования в домашних условиях.

- Прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, гостевых домах, в том числе на фермах и в других подобных местах, где использование не превышает среднего уровня использования в домашнем хозяйстве.
- Установку прибора и замену сетевого кабеля может производить только квалифицированный специалист.
- Не включайте прибор до завершения его установки.
- Перед выполнением любых работ по техническому обслуживанию отключите прибор от источника питания.
- Если сетевой кабель повреждён, он должен быть заменён производителем, авторизованным сервисным центром или другим квалифицированным лицом во избежание риска поражения электрическим током.
- Прежде чем заменять лампочку, убедитесь, что прибор выключен, чтобы избежать поражения электрическим током.
- Во время работы прибора его открытые компоненты сильно нагреваются. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревателям или поверхности рабочей камеры прибора.
- Всегда используйте кухонные перчатки, когда вынимаете или вставляете принадлежности и посуду.
- Чтобы снять направляющие противней, сначала потяните их переднюю, а затем заднюю часть в сторону от боковых стенок. Установите направляющие в обратной последовательности.
- Не используйте паровых очистителей для очистки прибора.
- Не используйте абразивные чистящие средства или жёсткие металлические губки для очистки стекла дверцы прибора, так как они могут повредить стекло.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1. Установка



ОСТОРОЖНО!
Устройство может устанавливаться только квалифицированным специалистом

- Снимите все элементы упаковки.
- Не устанавливайте и не используйте повреждённый прибор.
- Следуйте инструкциям по установке, прилагаемым к прибору.
- Будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжёлый. Всегда надевайте защитные перчатки и закрытую обувь.
- Никогда не тяните прибор за ручку.
- Установите прибор в подходящем и безопасном месте, соответствующем требованиям установки.
- Соблюдайте минимальные расстояния от данного прибора до других приборов и мебели.
- Перед установкой прибора, проверьте, открывается ли дверца без сопротивления.
- Прибор оснащён электрической системой охлаждения, работающей от сети электропитания.

Минимальная высота духового шкафа (минимальная высота духового шкафа под столешницей)	590 (600) мм
Ширина духового шкафа	560 мм
Глубина духового шкафа	550 (550) мм
Высота передней части устройства	594 мм

Высота задней части устройства	576 мм
Ширина передней части устройства	595 мм
Ширина задней части устройства	559 мм
Глубина устройства	569 мм
Глубина встраиваемой части устройства	548 мм
Глубина устройства с открытой дверцей	1022 мм
Минимальный размер вентиляционного отверстия, расположенного внизу спинки	560x20 мм
Длина сетевого кабеля, расположенного в правом заднем углу	1500 мм
Крепёжные винты	4x25 мм

2.2. Подключение к сети электропитания



ОСТОРОЖНО!
Риск возгорания или поражения электрическим током

- Все электрические соединения должны выполняться квалифицированным специалистом.
- Прибор должен иметь заземление.
- Убедитесь, что номинальные характеристики на паспортной табличке соответствуют номинальным характеристикам источника питания.
- Используйте только правильно установленную и заземлённую электрическую розетку.
- Не используйте разветвители или удлинители.
- Будьте осторожны, чтобы не повредить вилку или сетевой кабель. Сетевой кабель можно заменить только в авторизованном сервисном центре.
- Сетевой кабель не должен касаться дверцы прибора или полости под ним или проходить рядом с ним, особенно когда прибор работает и дверца очень горячая.
- Как для частей, находящихся под напряжением, так и для изолированных частей защита от поражения электрическим током должна быть установлена таким образом, чтобы её нельзя было отсоединить без использования инструментов.
- Подключайте вилку к розетке только после завершения установки. После установки прибора убедитесь, что вилка сетевого кабеля находится в свободном доступе.
- Если розетка не закреплена, не вставляйте в неё вилку.
- После отключения прибора от сети не тяните за сетевой кабель. Всегда держитесь за вилку.
- Всегда используйте соответствующие автоматические выключатели электропитания (вывинчиваемые предохранители, устройства защитного отключения и контакторы).
- В электрической установке должен использоваться автоматический выключатель, позволяющий отключить прибор от сети электропитания на всех полюсах. Автоматический выключатель должен иметь отверстие контакта не менее 3 мм.

Сечение сетевого кабеля зависит от полной мощности, указанной на паспортной табличке. Вы также можете обратиться к таблице:

Общая мощность, Вт	**Сечение кабеля, мм²**
Максимум 1380	3x0,75
Максимум 2300	3x1
Максимум 3680	3x1,5

Заземляющий провод (зелено-жёлтый) должен быть на 2 см длиннее коричневого фазного и синего нейтрального проводов.

2.3. Использование прибора



ОСТОРОЖНО!
Риск получения травмы, ожогов, поражения током или взрыва

- Не изменяйте технические параметры прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.
- Будьте осторожны, открывая дверцу во время работы прибора, из которой может выйти горячий воздух.
- Не дотрагивайтесь до прибора мокрыми руками или во время его контакта с водой.
- Не нажимайте на открытую дверь.
- Не используйте прибор в качестве рабочей поверхности или места для хранения продуктов.
- Открывайте дверцу прибора с осторожностью.
- Использование ингредиентов, содержащих спирт, может привести к смешению спирта и воздуха.
- Открывая дверцу прибора, не допускайте попадания искр или открытого огня на прибор.
- Не размещайте легковоспламеняющиеся продукты или предметы, пропитанные легковоспламеняющимися продуктами, рядом с прибором или на нём.



ОСТОРОЖНО!
Риск повреждения устройства

- Чтобы предотвратить повреждение или изменение цвета эмали:

✓ *Не ставьте посуду или другие предметы непосредственно на дно прибора.*
✓ *Не кладите алюминиевую фольгу непосредственно на дно рабочей камеры прибора.*
✓ *Не наливайте воду непосредственно в горячий прибор.*
✓ *Не оставляйте в приборе влажную посуду или продукты после выпечки.*
✓ *Будьте осторожны, вынимая или снимая принадлежности.*

- Обесцвечивание эмали или нержавеющей стали не влияет на работу устройства.
- Для выпекания влажных пирогов используйте глубокий противень.
- Фруктовые соки вызывают стойкие пятна.
- Всегда готовьте с закрытой дверцей прибора.
- Если устройство установлено за стенкой мебели (например, за дверцей шкафа), не закрывайте дверцу во время работы устройства. Сочетание высокой температуры и влажности внутри закрытого предмета мебели может повредить прибор, мебель или пол. Не закрывайте дверцу прибора до полного остывания устройства.

2.4. Очистка устройства и уход за ним



ОСТОРОЖНО!
Риск получения травмы, возгорания или повреждения устройства

- Перед выполнением технического обслуживания выключите прибор и отсоедините сетевой кабель от розетки.
- Убедитесь, что прибор полностью остыл.
- Если стекло дверцы разбилось, его необходимо заменить. В данном случае обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы прибора, поскольку она очень тяжёлая.

- Во избежание повреждения поверхности прибора регулярно очищайте его.
- Очищайте прибор влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, мочалки, растворители и металлические предметы.
- При использовании спрея для духовки следуйте инструкциям по безопасности, указанным на его упаковке.
- Не очищайте каталитическую эмаль моющими средствами.

2.5. Внутреннее освещение

ОСТОРОЖНО!
Риск поражения электрическим током

- Осветительные элементы, продаваемые отдельно в качестве запасных частей, приспособлены для работы в сложных физических условиях (температура, вибрация, влажность) в бытовых приборах или для сигнализации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для иного использования и не подходят для освещения бытовых помещений.
- Данный прибор оснащён встроенным источником света класса энергоэффективности G.
- Используйте лампочки одного и того же типа.

2.6. Сервис

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

2.7. Утилизация

ОСТОРОЖНО!
Риск получения травмы или удушья

- Для получения информации о правильной утилизации прибора обратитесь в местные органы власти.
- Отключите прибор от источника питания.
- Отрежьте сетевой кабель рядом с прибором и выбросьте его.
- Снимите дверную защёлку, чтобы ребёнок или домашнее животное не могли попасть в прибор.

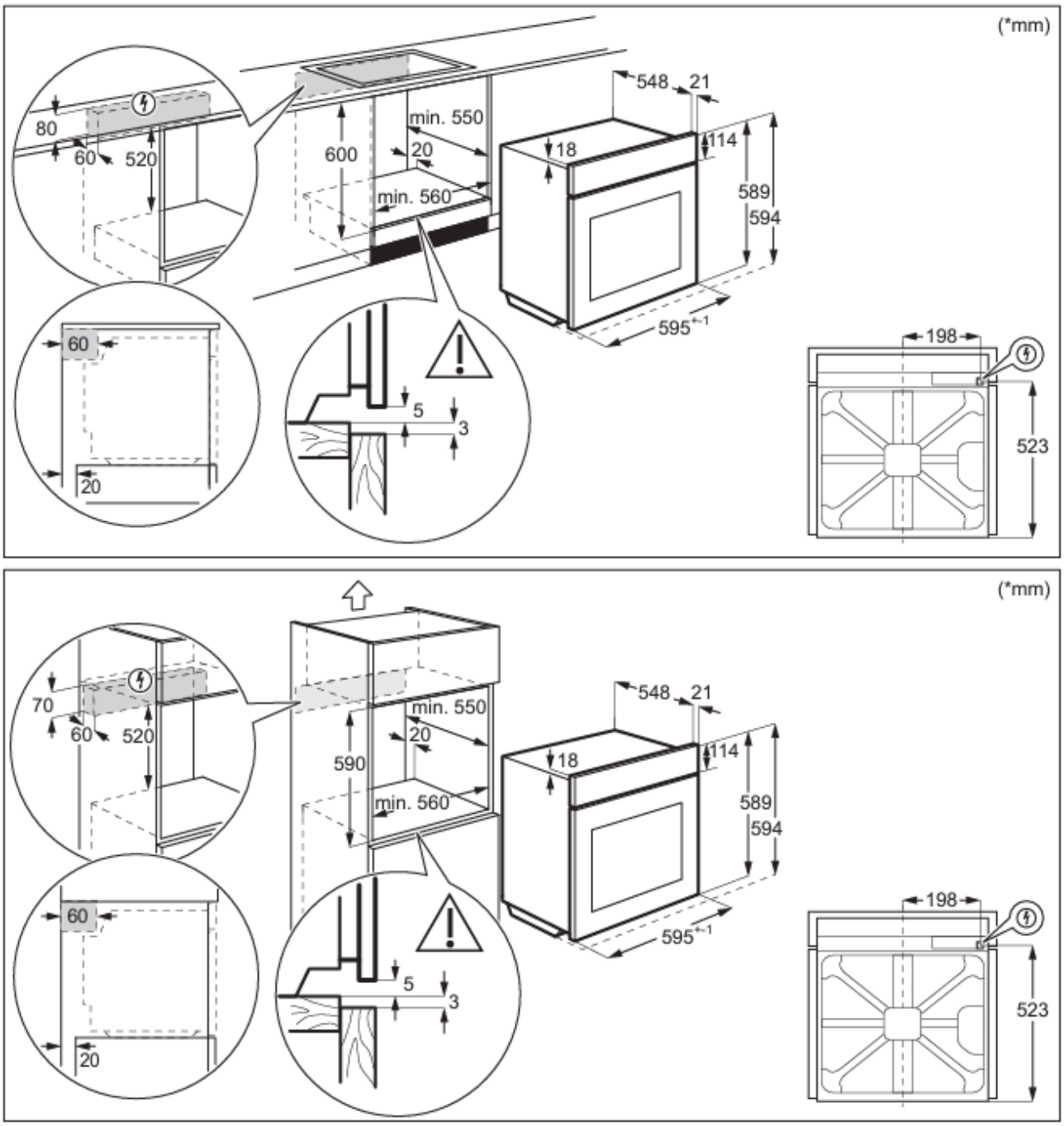
3. ИНСТАЛЛЯЦИЯ

ОСТОРОЖНО!
Следуйте указаниям по технике безопасности

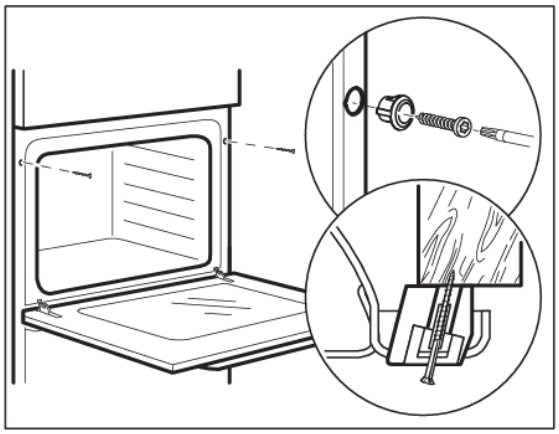
3.1. Встраивание

www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux Oven - Column installation

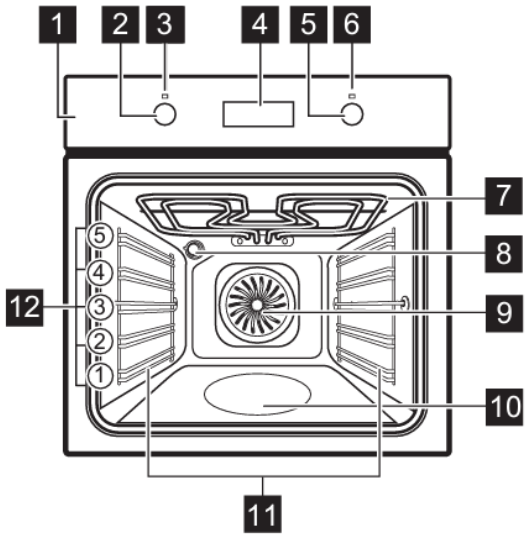


3.2. Крепление духового шкафа к мебели



4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

4.1. Общие сведения



1 – панель управления;
2 – переключатель программ;
3 – индикатор подачи электропитания;
4 – дисплей;
5 – переключатель температуры;
6 – индикатор температуры;
7 – нагреватель;
8 – лампочка;
9 – вентилятор;
10 – ниша рабочей камеры;
11 – направляющие для противней;
12 – уровни направляющих.

4.2. Принадлежности

- **решётка** (для посуды, форм для выпечки, жаркого);
- **противень для выпеки** (для тортов и пирожных);
- **глубокий противень** (для выпечки, жаркого и сбора капель жира);
- **телескопические направляющие** (для удобства снятия и установки противней и решёток).

5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

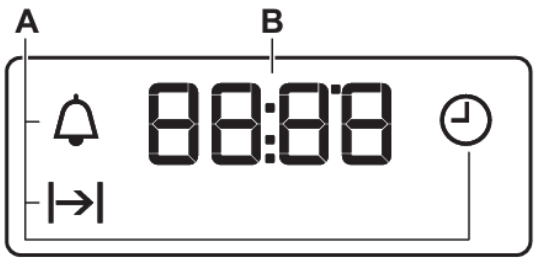
5.1. Выдвижные ручки управления

Чтобы использовать устройство, нажмите ручку. Она должна выдвинуться.

5.2. Сенсорные поля (кнопки)

—	Установка времени
	Настройка функции часов
+	Установка времени

5.3. Дисплей



A – функция часов;
B – часы.

6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

ОСТОРОЖНО!
Следуйте указаниям по технике безопасности

6.1. Перед первым использованием

Во время нагревания из прибора могут выделяться неприятные запахи и дым. Обязательно проветривайте помещение.

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
Настройка времени	**Очистка рабочей камеры**	**Разогревание пустой духовки**
Нажмите + или —, чтобы установить время. Спустя около 5 с цифры перестанут мигать и на дисплее отобразится текущее время.	**1.** Извлеките из рабочей камеры принадлежности и направляющие для противней и решёток. **2.** Рабочую камеру и принадлежности следует очищать только тканью из микрофибры, используя только тёплую воду и мягкое моющее средство.	Установите максимальную температуру: ▪ для функции (*время действия – 1 ч*); ▪ для функции (*время действия – 15 мин.*); ▪ для функции (*время действия – 15 мин.*).

Выключите прибор и подождите, пока он остынет. Поместите принадлежности и съёмные направляющие для противней и решёток в духовку.

7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ОСТОРОЖНО!
Следуйте указаниям по технике безопасности

7.1. Применение функции прибора

Шаг 1. Выберите необходимую функцию с помощью переключателя программ.
Шаг 2. С помощью переключателя температуры установите нужную температуру.
Шаг 3. По завершении работы прибора установите переключатель программ в положение «Выкл.».

7.2. Функции прибора

Функция	Значение	Применение
0	Положение «Выкл.»	Духовой шкаф выключен.
	Освещение рабочей камеры	Включение освещения рабочей камеры прибора.

Функция	Значение	Применение
	Конвекционная циркуляция воздуха	Для одновременного выпекания на трёх уровнях и сушки продуктов. Установите температуру на 20–40°C ниже, чем температура для функции «Верхний/нижний нагрев» (Górna/dolna grzałka).
	Конвекция влажная	Экономия электроэнергии во время выпечки. При использовании данной функции температура в рабочей камере может отличаться от заданной. Мощность нагрева может быть уменьшена.
	Нижнее нагревание	Для выпечки пирогов с хрустящей корочкой и для пастеризации продуктов.
	Гриль	Для приготовления на гриле тонких порций продуктов и поджаривания хлеба.
	Быстрый гриль	Для приготовления на гриле больших порций продуктов и поджаривания хлеба.
	Турбогриль	Для запекания больших кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Для приготовления запеканок и подрумянивания блюд.
	Режим пиццы	Для выпечки пиццы. Для интенсивного подрумянивания и запекания блюд с хрустящей основой.
	Верхний/нижний нагрев и катализатор	Для выпечки тортов на одном уровне и для сушки продуктов.

7.3. О функции принудительной циркуляции влажного воздуха

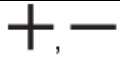
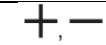
Эта функция использовалась для подтверждения соответствия требованиям Регламента по энергоэффективности и экодизайну (в соответствии с EC 65/2014 и EC 66/2014). Испытания проводились в соответствии со стандартом: IEC/EN 60350-1. Дверца духовки должна быть закрыта во время выпечки, чтобы не нарушались функции и чтобы духовка работала с максимально возможной энергоэффективностью.

8. ЧАСЫ

8.1. Функция часов

Функция	Значение	Применение
	Актуальное время	Установление, изменение или проверка текущего времени.
	Время ожидания	Установление времени ожидания.
	Таймер	Установление времени обратного отсчёта. Функция не влияет на работу прибора. Эту функцию можно активировать в любой момент, даже после выключения духового шкафа.

8.2. Настройка функции часов

Установка актуального времени	
	Индикатор мигает, когда духовой шкаф подключён к электросети, после сбоя в подаче электроэнергии или когда часы не установлены.
	Нажмите, чтобы установить время. Примерно через 5 с индикатор перестанет мигать и на дисплее отобразится текущее время.
Изменение актуального времени	
Шаг 1	Нажмите несколько раз индикатор , чтобы изменить актуальное время. Индикатор  начнёт мигать.
Шаг 2	Нажмите , чтобы изменить время. Примерно через 5 с индикатор перестанет мигать и на дисплее отобразится текущее время.
Изменение времени ожидания	
Шаг 1	Выберите функцию и установите температуру в рабочей камере.
Шаг 2	Нажмите несколько раз индикатор . Индикатор  начнёт мигать.
Шаг 3	Нажмите , чтобы изменить время. На дисплее появится индикатор . По истечении установленного времени он начнёт мигать и раздастся звуковой сигнал.
Шаг 4	Нажмите любую кнопку, чтобы отключить сигнал.
Шаг 5	Установите переключатель программ в положение «Выкл.».
Установка таймера	
Шаг 1	Нажмите несколько раз индикатор . Индикатор  начнёт мигать.
Шаг 2	Нажмите , чтобы изменить время. Через 5 с функция активируется автоматически. По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал.
Шаг 3	Нажмите любую кнопку, чтобы отключить сигнал.
Шаг 4	Установите переключатель программ в положение «Выкл.».
Отмена установленного времени	
Шаг 1	Нажмите несколько раз индикатор , пока индикатор функции часов не начнёт мигать.
Шаг 2	Нажмите и удерживайте индикатор . Функция часов деактивируется спустя несколько секунд.

9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ

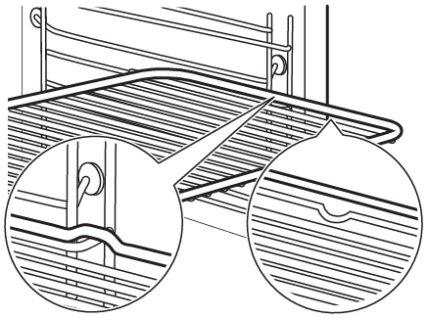


ОСТОРОЖНО!
Следуйте указаниям по технике безопасности

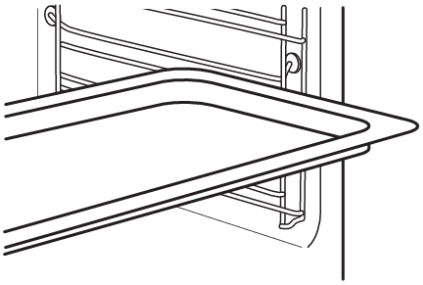
9.1. Установка принадлежностей

Небольшой выступ вверху предназначен для обеспечения большей безопасности. Выемки также предотвращают опрокидывание. Благодаря высокому краю решётки посуда не соскальзывает с решётки.

Решётка. Вставьте решётку между направляющими на одном из уровней для установки блюд и убедитесь, что ножки направлены вниз.



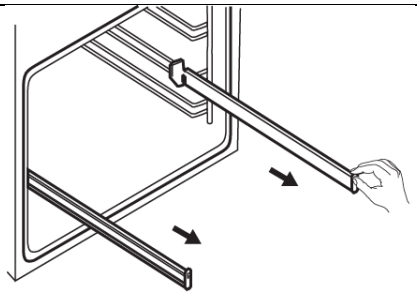
Противень для выпечки и глубокий противень. Вставьте противень между направляющими.



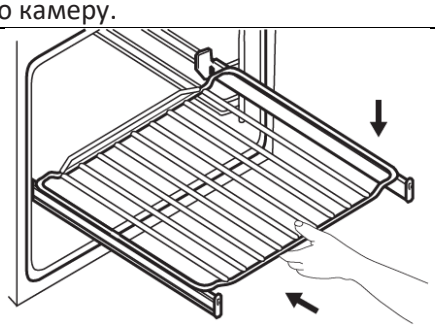
9.2. Использование телескопических направляющих

Не смазывайте телескопические направляющие. Прежде чем закрыть дверцу, убедитесь, что телескопические направляющие полностью вставлены в рабочую камеру.

Шаг 1. Выньте правую и левую телескопические направляющие.



Шаг 2. Установите решётку на телескопические направляющие и осторожно вставьте её в рабочую камеру.



10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

10.1. Охлаждающий вентилятор

Во время работы прибора охлаждающий вентилятор включается автоматически, чтобы поддерживать низкую температуру его поверхности. После выключения прибора охлаждающий вентилятор может продолжать работать, пока прибор не остынет.

10.2. Защитный термостат

Неправильная эксплуатация духового шкафа или повреждённые компоненты могут привести к опасному перегреву устройства. Чтобы этого не произошло, прибор оснащён защитным термостатом, который при необходимости отключает питание. Как только температура понизится, прибор автоматически включится снова.

11. ПОДСКАЗКИ И СОВЕТЫ

ОСТОРОЖНО!
Следуйте указаниям по технике безопасности

11.1. Рекомендации по приготовлению блюд

Блюда можно размещать в рабочей камере на пяти уровнях. Уровни направляющих отсчитываются от низа рабочей камеры. Этот прибор может работать иначе, нежели Ваш предыдущий прибор.

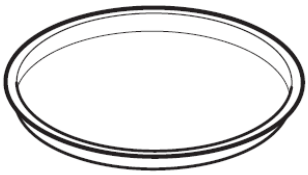
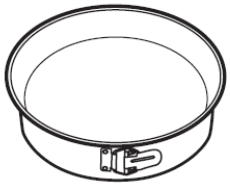
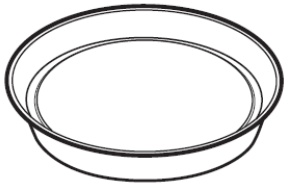
Выпечка. Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не истечёт ¾ установленного времени. При одновременном использовании двух противней оставляйте между ними один пустой уровень.

Приготовление мяса и рыбы. При выпекании очень жирных блюд используйте глубокий противень, чтобы в духовке не образовывались стойкие пятна. Перед порционированием оставьте мясо примерно на 15 мин., чтобы не вытек сок. Чтобы во время выпекания в духовке не было слишком много дыма, налейте в глубокий противень немного воды. Добавляйте воду всякий раз, когда она высыхает.

Время приготовления. Время приготовления зависит от типа продукта, его консистенции и объёма. Изначально нужно следить за показателями приготовления. Установите оптимальные настройки (температура, время приготовления и т.п.), соответствующие типу посуды, рецепты и количеству приготавливаемого блюда.

11.2. Посуда, подходящая для лучшего теплообмена

По возможности используйте тёмную посуду и контейнеры с матовой поверхностью. Они поглощают тепло лучше, чем светлая посуда с блестящей поверхностью.

 Форма для пиццы	 Форма для выпечки	 Форма для кексов	 Форма для тортов
В тёмном цвете, матовая Диаметр: 28 см	В тёмном цвете, матовая Диаметр: 26 см	Керамика Диаметр: 8 см Высота: 5 см	В тёмном цвете, матовая Диаметр: 28 см

11.3. Поддержание оптимальной влажности

Для достижения наилучших результатов следуйте рекомендациям, приведённым в таблице ниже.

		(°C)		(мин.)
Сладкая выпечка, 12 шт.	Противень для выпечки или глубокий противень.	175	3	40–50
Булки, 9 шт.	Противень для выпечки или глубокий противень.	180	2	35–45
Пицца замороженная, 0,35 кг	Решётка.	180	2	45–55
Рулет с вареньем	Противень для выпечки или глубокий противень.	170	2	30–40
Пирожные	Противень для выпечки или глубокий противень.	170	2	45–50
Суфле, 6 шт.	Керамическая форма на ручке.	190	3	45–55
Основа для бисквитного коржа	Форма для торта на ручке.	180	2	35–45
Бисквит королевы Виктории	Посуда для выпечки на ручке.	170	2	35–50
Варёная рыба, 0,3 кг	Противень для выпечки или глубокий противень.	180	2	35–45
Целая рыба, 0,2 кг	Противень для выпечки или глубокий противень.	180	3	25–35
Рыбное филе, 0,3 кг	Форма для пиццы на ручке.	170	3	30–40
Сочное мясо, 0,25 кг	Противень для выпечки или глубокий противень.	180	3	35–45
Шашлык, 0,5 кг	Противень для выпечки или глубокий противень.	180	3	40–50
Печенье, 16 шт.	Противень для выпечки или глубокий противень.	150	2	30–45
Миндальное печенье, 20 шт.	Противень для выпечки или глубокий противень.	180	2	45–55
Кексы, 12 шт.	Противень для выпечки или глубокий противень.	170	2	30–40
Пикантное тесто, 16 шт.	Противень для выпечки или глубокий противень.	170	2	35–45
Печенье песочное, 20 шт.	Противень для выпечки или глубокий противень.	150	2	40–50
Тарталетки, 8 шт.	Противень для выпечки или глубокий противень.	170	2	30–40
Варёные овощи, 0,4 кг	Противень для выпечки или глубокий противень.	180	2	35–45
Омлет вегетерианский	Форма для пиццы на ручке.	180	3	35–45
Овощи по-средиземноморски, 0,7 кг	Противень для выпечки или глубокий противень.	180	4	35–45

11.4. Информация для учреждений, проводящих испытания

Тестирование производится в соответствии с нормами IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Печенье, 20 шт. на противне	Верхнее/ нижнее нагревание	Противень для выпечки	3	170	20–35	–
Печенье, 20 шт. на противне	Теплообмен	Противень для выпечки	3	150–160	20–35	–
Печенье, 20 шт. на противне	Теплообмен	Противень для выпечки	2 и 4	150–160	20–35	–
Шарлотка, 2 формы Ø20 см	Верхнее/ нижнее нагревание	Решётка	2	180	70–90	–
Шарлотка, 2 формы Ø 20 см	Теплообмен	Решётка	2	160	70–90	–
Обезжиренный бисквит, форма для выпечки Ø 26 см	Верхнее/ нижнее нагревание	Решётка	2	170	40–50	Разогрейте духовой шкаф в теч. 10 мин.
Обезжиренный бисквит, форма для выпечки Ø 26 см	Теплообмен	Решётка	2	160	40–50	Разогрейте духовой шкаф в теч. 10 мин.
Обезжиренный бисквит, форма для выпечки Ø 26 см	Теплообмен	Решётка	2 и 4	160	40–60	Разогрейте духовой шкаф в теч. 10 мин.

				(°C)	(min)	
Песочное печенье	Теплообмен	Противень для выпечки	3	140–150	20–40	–
Песочное печенье	Теплообмен	Противень для выпечки	2 и 4	140–150	25–45	–
Песочное печенье	Верхнее/ нижнее нагревание	Противень для выпечки	3	140–150	25–45	–
Тосты, 4–6 шт	Гриль	Решётка	4	Макс.	1–5	Разогрейте духовой шкаф в теч. 10 мин.
Котлета говяжья, 6 шт., 0,6 кг	Гриль	Решётка, сушилка	4	Макс.	20–30	Поместите решётку на 4-й уровень, а противень для сбора капель – на 3-й. В середине приготовления переверните продукт. Разогрейте прибор в теч. 10 мин.

12. ОЧИСТКА И УХОД

ОСТОРОЖНО!
Следуйте указаниям по технике безопасности

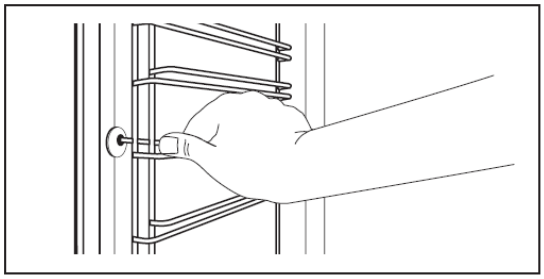
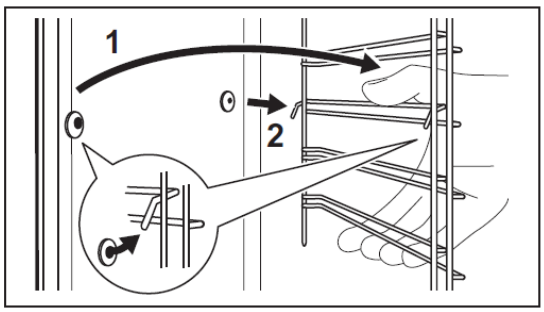
12.1. Указания по очистке

 Чистящие средства	Очищайте переднюю часть прибора только тканью из микрофибры, смоченной тёплой водой и мягким моющим средством. Очистите и проверьте уплотнение дверцы вокруг рамы духовой камеры.
	Используйте чистящий раствор для очистки металлических поверхностей.
	Удалите пятна мягким моющим средством. Не используйте его на каталитическом покрытии.
 Ежедневное использование	Очищайте камеру после каждого использования. Накопление жира или других загрязнений может привести к возгоранию.
	Конденсат может образовываться внутри прибора или на стёклах дверцы. Чтобы уменьшить образование конденсата, включите прибор за 10 мин. до выпечки. Не оставляйте приготовленную пищу в приборе более чем на 20 мин. После каждого использования протирайте камеру только тканью из микрофибры.

 Принадлежности	После каждого использования очищайте все принадлежности и дайте им высохнуть. Для очистки используйте только ткань, смоченную тёплой водой и мягким моющим средством. Не мойте принадлежности в посудомоечной машине.
	Не используйте абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями для чистки принадлежностей с антипригарным покрытием.

12.2. Извлечение направляющих для противней и решёток

Извлеките направляющие для противней и решёток, чтобы очистить рабочую камеру.

Шаг 1	Выключите прибор и дождитесь, когда он остынет.	
Шаг 2	Оттяните переднюю часть направляющих для противней и решёток от боковой стенки рабочей камеры.	
Шаг 3	Оттяните заднюю часть направляющих от боковой стенки и полностью снимите их.	
Шаг 4	Установите направляющие в обратном порядке. Фиксирующие крючки направляющих должны быть обращены вперёд.	

12.3. Каталитическая очистка

В рабочей камере установлены каталитические панели. Они поглощают жир во время катализа. Появление пятен или изменение цвета каталитического покрытия не влияют на функцию очистки.

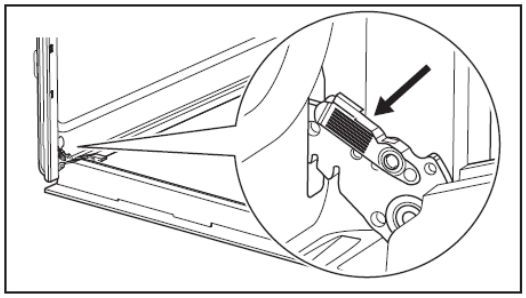
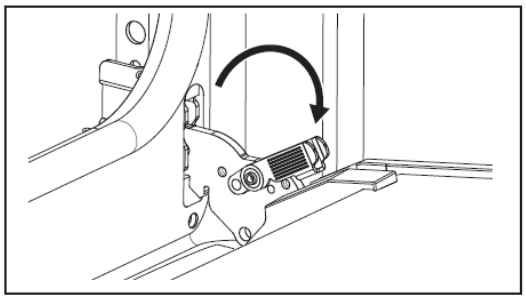
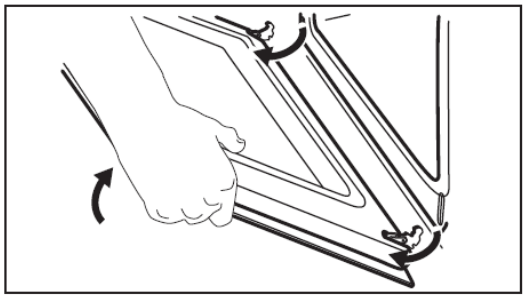
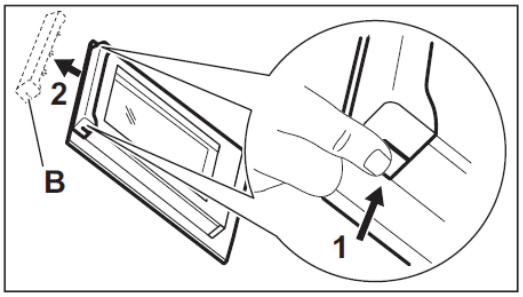
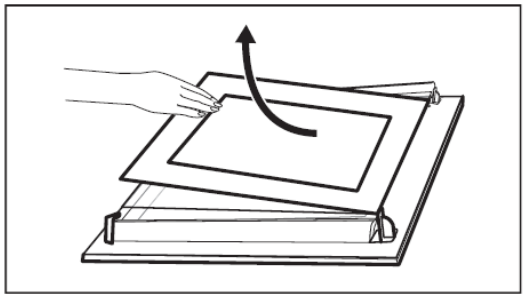
Перед каталитической очисткой		
Выключите прибор и дождитесь, когда он остынет.	Извлеките из рабочей камеры прибора все принадлежности.	Очистите дно рабочей камеры и внутреннее стекло дверцы мягкой тканью, смоченной тёплой водой и мягким моющим средством.

Использование функции каталитической очистки прибора		
Шаг 1	**Шаг 2**	**Шаг 3**
Выберите функцию ▭ и температуру прибора 250 °C Время действия: 1 ч.	По завершении очистки установите переключатель программ в положение «Выкл.».	Когда прибор остынет, вытрите рабочую камеру мягкой влажной тряпкой.

12.4. Монтаж и демонтаж дверцы прибора

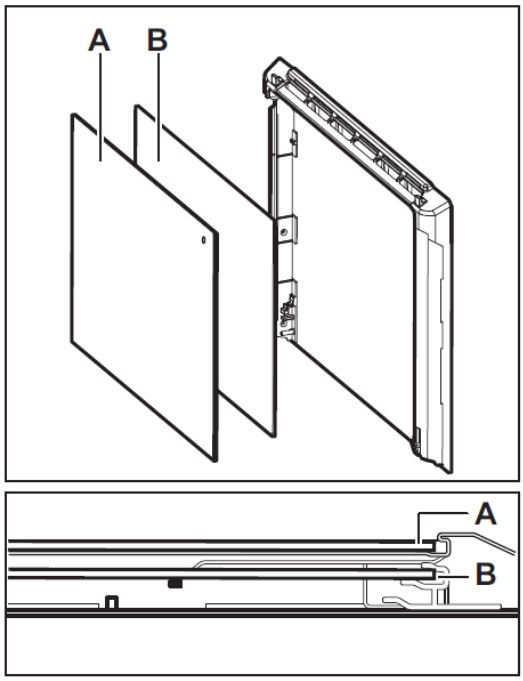
В дверце прибора установлены три стекла. Дверцу и внутренние стёкла можно снять для очистки. Прежде чем демонтировать стекло, прочтите инструкцию по монтажу и демонтажу дверцы прибора.

ОСТОРОЖНО!
Не используйте прибор без стёкол.

Шаг 1	Полностью откройте дверцу прибора и возьмитесь за обе петли.	
Шаг 2	Поднимите и потяните петли, пока не услышите щелчок.	
Шаг 3	Закройте дверцу прибора, переместив её в первое открытое положение. Затем поднимите и потяните дверцу на себя, чтобы снять её с крепления.	
Шаг 4	Положите дверцу на ровную поверхность.	
Шаг 5	Возьмитесь за обшивку дверцы (*B*) в верхней её части с обеих сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защёлки.	
Шаг 6	Потяните дверную планку вперёд, чтобы снять её.	
Шаг 7	Держась за верхние края, осторожно снимите стёкла дверцы одно за другим. Начните с верхнего стекла. Убедитесь, что стекло полностью вынуто из направляющих.	
Шаг 8	Вымойте стёкла водой и жидкостью для мытья посуды. Тщательно просушите их. Не мойте стекло в посудомоечной машине.	
Шаг 9	Когда стёкла высохнут, установите их в дверцу прибора.	

Если дверца установлена правильно, при закрытии защёлок Вы услышите щелчок.

Установите стёкла (*A* и *B*) в нужные места и в правильном порядке. Проверьте символ/ отпечаток на боковой стороне стекла. Каждое стекло выглядит по-разному, что облегчает процедуру снятия и установки. Установите дверную планку правильно (должен быть слышен щелчок).
Убедитесь, что центральное стекло правильно вошло в пазы.



12.5. Замена лампочки освещения

ОСТОРОЖНО!
Риск поражения электрическим током и получения ожогов.

Во избежание загрязнения галогенной лампы жиром придерживайте её тканью.

Перед заменой лампочки освещения:		
Шаг 1	**Шаг 2**	**Шаг 3**
Выключите прибор и дождитесь, когда он остынет.	Отключите прибор от сети электропитания.	Застелите дно рабочей камеры тканью.

Заднее освещение

Шаг 1	Поверните стеклянный плафон, чтобы снять его.
Шаг 2	Очистите стеклянный плафон.
Шаг 3	Замените лампочку новой, устойчивой к температуре 300 °C.
Шаг 4	Установите стеклянный плафон.

13. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ОСТОРОЖНО!
Следуйте указаниям по технике безопасности

13.1. Что делать, если…

Неисправность	Возможная причина
Прибор не нагревается	Сработал предохранитель.
Уплотнитель дверцы повреждён	Не используйте прибор и обратитесь в сервисную службу.
На дисплее появляется надпись «12.00»	Произошло отключение электроэнергии. Установка текущего времени.
Освещение не работает	Лампочка в рабочей камере перегорела.

13.2. Сервисные данные

Если Вы не можете устранить неисправность самостоятельно, обратитесь к продавцу или в авторизованный сервисный центр. Данные, необходимые для обслуживания, можно найти на заводской табличке. Заводская табличка расположена на передней рамке рабочей камеры. Не удаляйте паспортную табличку из рабочей камеры.

Рекомендуем записать сюда следующие данные:	
Модель (MOD.)	.....
Номер продукта (PNC)	.....
Серийный номер (S.N.)	.....

14. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

14.1. Информация о продукте и карта продукта

Поставщик	Electrolux
Идентификационный номер	EOF3C50H 949496966
Индекс энергоэффективности	95,3
Класс энергоэффективности	A
Потребление энергии при стандартной нагрузке в обычном режиме	0,95 кВт/цикл
Энергопотребление при стандартной нагрузке в режиме принудительной вентиляции	0,81 кВт/цикл
Число камер	1
Источники тепла	Электричество
Ёмкость	72 l
Вид прибора	Духовой шкаф
Масса	28,3 кг

EN 60350-1 – Электрическое кухонное оборудование для бытового использования. Часть 1. Плиты, духовки, пароварки и грили. Методы измерения производительности.

14.2. Экономия энергии



Устройство оснащено функциями, позволяющими экономить электроэнергию при ежедневном использовании.

Убедитесь, что дверца прибора закрыта во время его работы. Во время приготовления блюда не открывайте дверцу слишком часто. Убедитесь, что уплотнитель дверцы чистый и правильно расположен. Использование металлической посуды экономит электроэнергию.

Без необходимости не разогревайте прибор перед началом работы. При приготовлении нескольких блюд по возможности сокращайте перерывы между их приготовлением.

Выпечка с конвекцией. Если возможно, используйте функцию конвекции для экономии энергии.

Остаточное тепло. При работе продолжительностью более 30 мин. уменьшите температуру устройства минимум за 3–10 мин. до окончания работы. Благодаря остаточному теплу внутри прибора пища будет продолжать готовиться. Используйте остаточное тепло для разогрева других продуктов.

Поддержание тепла. Выберите минимально возможную настройку температуры, чтобы использовать остаточное тепло и сохранять еду тёплой.

Конвекция влажная. Эта функция экономит электроэнергию во время приготовления пищи.

15. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Способствуйте переработке материалов с символом . Поместите упаковку в соответствующие контейнеры, чтобы переработать её. Помогите защитить окружающую среду и здоровье человека путём переработки отходов электротехнических и электронных приборов. Не выбрасывайте приборы, отмеченные символом , вместе с бытовыми отходами. Верните их на местное предприятие по переработке отходов или обратитесь в муниципальное управление.

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

Для заметок