



EOM5420AAX

IT	FORNO	ISTRUZIONI PER L'USO	2
PT	FORNO	MANUAL DE INSTRUÇÕES	27
RU	ДУХОВОЙ ШКАФ	ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	53
ES	HORNO	MANUAL DE INSTRUCCIONES	80



СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	54
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	56
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ	59
4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	61
5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	61
6. ФУНКЦИИ ЧАСОВ	62
7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ	69
8. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ	70
9. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ	74
10. УХОД И ОЧИСТКА	77
11. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ	77
12. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	78
13. УСТАНОВКА	79

МЫ ДУМАЕМ О ВАС

Благодарим Вас за приобретение прибора Electrolux. Вы выбрали изделие, за которым стоят десятилетия профессионального опыта и инноваций. Уникальное и стильное, оно создавалось с заботой о Вас. Поэтому когда бы Вы ни воспользовались им, Вы можете быть уверены: результаты всегда будут превосходными.

Добро пожаловать в Electrolux!

На нашем веб-сайте Вы сможете:



Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании:
www.electrolux.com



Зарегистрировать свое изделия для улучшения обслуживания:
www.electrolux.com/productregistration



Приобрести дополнительные принадлежности, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:
www.electrolux.com/shop

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

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

-  Внимание / Важные сведения по технике безопасности.
-  Общая информация и рекомендации
-  Информация по защите окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством. Производитель не несет ответственность за травмы и повреждения, полученные/вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Позаботьтесь о том, чтобы данное руководство было у Вас под рукой на протяжении всего срока службы прибора.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями



ВНИМАНИЕ!

Существует риск удушья, получения травм или стойких нарушений нетрудоспособности.

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором. Запрещается оставлять детей в возрасте до 3 лет без присмотра вблизи прибора.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Если прибор оснащен функцией «Защита от детей», рекомендуется включить эту функцию.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

1.2 Общие правила техники безопасности

- Установка прибора и замена кабеля должна осуществляться только квалифицированным персоналом!
- Во время работы прибора его внутренняя камера сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора. Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные перчатки.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Перед выполнением операций по очистке и уходу отключите прибор от сети электропитания.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.
- Перед выполнением пиролизической очистки необходимо убрать явные загрязнения. Извлеките все детали из духового шкафа.
- Используйте только термосенсор для мяса, рекомендованный для данного прибора.
- Для извлечения направляющих для противня вытяните сначала переднюю, а затем заднюю часть направляющей противня из боковой стенки - движением, направленным от стенки. Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.
- В случае повреждения шнура питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с равнозначной квалификацией.

- Перед тем, как менять лампочку, убедитесь, что прибор отключен от электропитания, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка



ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна производиться только квалифицированным персоналом.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по установке.
- Прибор имеет большой вес: соблюдайте предосторожность при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Убедитесь, что мебель под прибором и рядом с ним надежно закреплена.
- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся по обе стороны прибора, должны иметь ту же высоту.

Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор необходимо заземлить.
- Убедитесь, что указанные на табличке с техническими данными параметры электропитания соответствуют параметрам электросети. В

противном случае обратитесь к электрику.

- Для подключения прибора необходимо использовать установленную надлежащим образом электробезопасную розетку.
- Не используйте тройники и удлинители.
- Позаботьтесь о том, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь в сервисный центр или к электрику.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только по окончании установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке электропитания имеется свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Не тяните за кабель электропитания для отключения прибора от электросети. Всегда беритесь за вилку сетевого кабеля.
- Используйте только подходящие устройства для изоляции: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители, выкручивающиеся из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и замыкатели.

- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Перед тем, как вставить вилку прибора в розетку электропитания, полностью закройте дверцу прибора.

2.2 Использование



ВНИМАНИЕ!

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

- Используйте данный прибор в бытовых помещениях.
- Не вносите изменения в параметры данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия ничем не загорожены.
- Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками; не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не используйте прибор в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.
- При работе прибора его дверца должна быть закрыта.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. Использование ингредиентов, содержащих алкоголь, может привести к образованию воздушно-спиртовой смеси.
- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Не помещайте на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламе-

няющиеся вещества или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для того, чтобы избежать повреждения и изменения цвета эмали:
 - не помещайте посуду или другие предметы непосредственно на дно прибора.
 - не кладите алюминиевую фольгу непосредственно на дно прибора.
 - Не наливайте в нагретый прибор воду.
 - Не храните в приборе после окончания приготовления влажную посуду и продукты.
 - Соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали не влияет на производительность прибора. Оно не является дефектом с точки зрения закона о гарантийных обязательствах.
- Для приготовления тортов, содержащей большое количество влаги, используйте противень для жарки. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.

Приготовление на пару



ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения ожогов и повреждения прибора.

- Не открывайте дверцу прибора во время приготовления на пару. Может произойти высвобождение пара.

2.3 Уход и очистка



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожога или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор

и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.

- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца имеет большой вес!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральное моющее средство. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.
- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.

Пиролитическая очистка



ВНИМАНИЕ!

В режиме пиролитической очистки существует опасность травмы / пожара / выделения химических соединений (паров)

- Перед выполнением пиролитической самоочистки или перед первым использованием прибора извлеките из камеры духового шкафа:
 - Какие бы то ни было остатки пищи, брызги/отложения масла или жира.
 - Какие бы то ни было извлекаемые предметы (включая полки, боковые направляющие и т.д., устанавливаемые вместе с изделием), особенно, кастрюли с антипригарным покрытием, сковороды, противни, кухонные принадлежности и т.д.

- Не подпускайте детей к прибору в ходе пиролитической очистки. Прибор очень сильно нагревается.
- Не подпускайте детей к прибору в ходе пиролитической очистки. Прибор сильно нагревается, и из передних вентиляционных отверстий выходит горячий воздух.
- Пиролитическая очистка представляет собой разогрев до высокой температуры, что может приводить к высвобождению испарений от остатков пищи и материалов прибора. Поэтому потребители обязаны:
 - Обеспечить хорошую вентиляцию во время и после первого использования прибора при максимальной температуре.
 - Во время и после каждой пиролитической очистки обеспечить хорошую вентиляцию.
- В отличие от людей, некоторые птицы и рептилии могут быть особенно чувствительными к испарениям, исходящим от всех духовых шкафов, оснащенных функцией пиролитической очистки.
 - Во время первого нагрева прибора до максимальной рабочей температуры, а также, во время и после пиролитической очистки вблизи места установки прибора не должны находиться домашние животные (и, особенно, птицы): перенесите их в хорошо вентилируемое помещение.
- Небольшие домашние животные также могут быть крайне восприимчивыми к локальным перепадам температуры вблизи всех духовых шкафов с функцией пиролитической очистки.
- Высокая температура, достигаемая в ходе пиролитической очистки всеми духовыми шкафами с функцией пиролитической очистки, может стать причиной повреждения антипригарных покрытий кастрюль, сковород, противней, кухонных принадлежностей и т.д., а также превратить их в источники небольшого количества химических испарений.
- Описанные испарения от всех пиролитических духовых шкафов / остатков пищи не представляют опасности.

сти для человека, включая грудных детей и лиц с медицинскими заболеваниями.

2.4 Внутреннее освещение

- В приборе используется модуль подсветки или галогеновая лампа, предназначенная только для бытовых приборов. Не используйте их для освещения дома.



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

- Перед заменой лампы отключите электропитание прибора.

- Используйте только лампы той же спецификации.

2.5 Утилизация

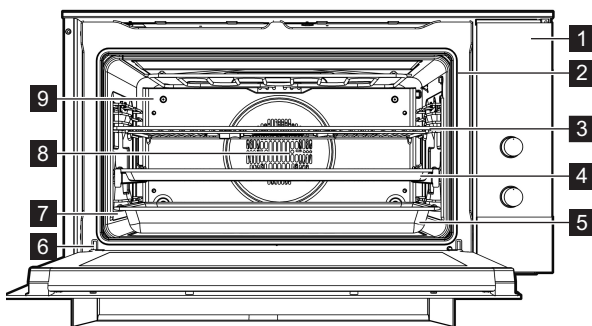


ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

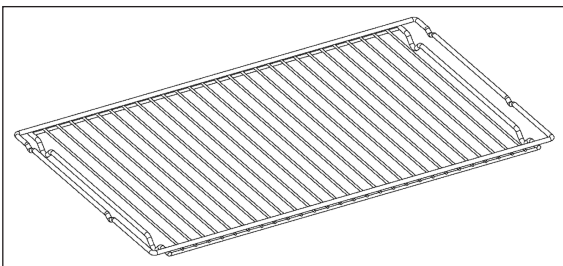
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Отрежьте кабель электропитания и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы предотвратить риск ее заклинивания на случай, если внутри прибора окажутся дети и домашние животные.

3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

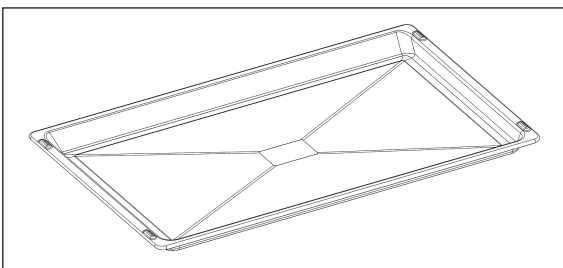


- 1 Панель управления
- 2 Гнездо подключения термосенсора
- 3 Решетчатая полка
- 4 Эмалированный противень для выпечки
- 5 Эмалированный противень для запекания
- 6 Дверца духового шкафа
- 7 Положение противеней
- 8 Вентилятор горячего воздуха
- 9 Опускающийся гриль (нагрев сверху/гриль)

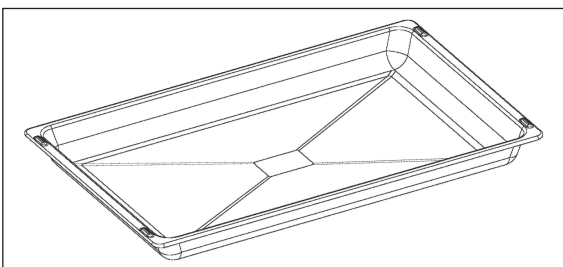
3.1 Аксессуары



Решетчатая полка
Для кухонной посуды,
форм для тортов, жарки



Противень для выпечки
Для тортов и бисквитов

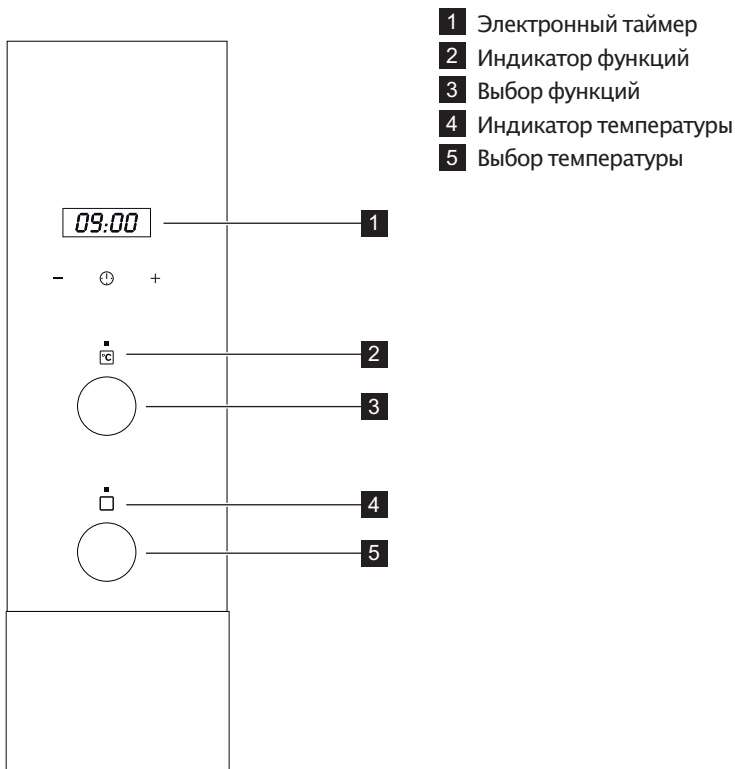


Гриль / Глубокий противень
Для запекания или сбора
вытекающего жира

3.2 Дополнительные аксессуары (в зависимости от модели)

- **Камень для пиццы**
Для приготовления пиццы классическим методом.
- **Термосенсор**
Для определения степени готовности блюда.
- **Телескопические направляющие**
Для полок и противней.
- **Внутренняя решетка**
Для использования вместе с противнем для запекания.

4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



- 1** Электронный таймер
- 2** Индикатор функций
- 3** Выбор функций
- 4** Индикатор температуры
- 5** Выбор температуры

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Как следствие производственных процессов в духовом шкафу могут присутствовать остатки смазочных материалов или других загрязняющих веществ. Процедура удаления:

- Извлечь весь упаковочный материал из духового шкафа, включая защитные пленки если таковые имеются.
- Установить положение , или функцию по умолчанию , при температуре 200°C, на один час. Проконсультироваться в кратком руководстве прилагаемом к этой

инструкции каким образом провести вышеупомянутые операции.

- Остудить духовой шкаф открыв дверцу, это способствует его вентиляции и удалению неприятных запахов.
- При холодном духовом шкафу вымыть его внутреннюю поверхность и все аксессуары.

Во время проведения этой операции может выделяться дым и неприятные запахи. Следует хорошо проветрить кухню.

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

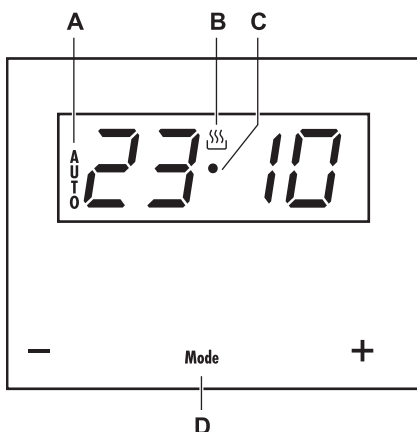
Электронные часы снабжены технологией Touch-Control. Для использования часов достаточно прикоснуться кончиком пальца к стеклу панели управления.

Система Touch control автоматически подстраивается к условиям окружающей среды. При включении

духового шкафа убедитесь, что стеклянная поверхность не загрязнена и свободна.

Если часы неверно реагируют на прикосновения, следует выключить духовой шкаф и вновь включить его через несколько секунд. Эта операция вызовет автоматическую настройку сенсоров и они вновь будут реагировать на прикосновения.

6.1 Установка текущего времени на электронных часах



Когда духовой шкаф подключен к электросети символ AUTO (A) и цифры на часах будут мигать. Процесс установки текущего времени следующий:

- 1 Одновременно нажимать на — и + до тех пор пока не раздастся звуковой сигнал. Точка (C) между цифрами часов начнет мигать.
- 2 Установить текущее время используя кнопки — и +. Звуковой сигнал подтвердит установку времени. Символ нагрева (B) будет непрерывно светиться.



ВАЖНО

Показания часов можно изменить в любое время, для этого, следуйте вышеприведенной инструкции.

6.2 Работа в ручном режиме

После установки текущего времени духовой шкаф готов к работе. Выберите функцию нагрева и температурный режим.

В начале нагрева засветится индикатор температуры, это означает что духовой шкаф находится в процессе нагревания. Индикатор погаснет после достижения выбранной температуры.

Для отключения духового шкафа установить ручки управления в положение **0**.

6.3 Функции нагрева

Функция нагрева	Описание	
0	Положение Off	Отключение духового шкафа
	Нагрев сверху и снизу	Используется для приготовления бисквитов требующего однородного нагрева для хорошего конечного результата.
	Обычный с вентилятором	Используется для запекания и приготовления тортов. Вентилятор однородно распределяет тепло внутри духового шкафа.
	Гриль	Для поверхностного запекания. Позволяет получить румяный верхний слой и не влияет на внутреннюю часть продукта. Прекрасно подходит для плоских кусков (стейков, ребрышек, рыбы, тостов).
	Быстрый гриль	Позволяет быстро запекать большие поверхности, поскольку гриль работает с повышенной мощностью сокращается время поджарки продукта.
	Гриль с вентилятором	Позволяет однородно запекать и в тоже время подрумянивать верхнюю часть продукта. Прекрасно подойдет для блюд на гриле, особенно для крупных продуктов таких как дичь или птица. Рекомендуется использовать поднос для сбора стекающего сока и жира.
	Турбо	Вентилятор распределяет тепло, поступающее от нагревающих элементов расположенных у задней поверхности духового шкафа. Такое равномерное распределение позволяет готовить одновременно на двух уровнях. Эта функция также позволяет размораживать продукты. Для разморозки необходимо установить ручку в положение.
	Режим Пицца	Для выпекания блюд на 1 уровне установки противня. Позволяет более интенсивное подрумянивание и образование хрустящей корочки снизу. Для предварительного нагрева духового шкафа установить температуру в 220° на 24 минуты.
	Нагрев снизу	Нагрев поступает только снизу. Используется для подогрева тарелок или разогрева блюд, подъема теста и т.п.
	Гриль и нагрев снизу	Специально для запекания, годен для любого продукта и любого размера порции.
	Разморозка	Для разморозки продуктов или готовых блюд.

**ВНИМАНИЕ!**

При использовании функции гриль, быстрый гриль или гриль с вентилятором дверца духовки должна быть закрыта.

**ПРИМЕЧАНИЕ**

Индикатор будет светиться при любой установленной функции запекания.

6.4 Функции электронных часов

Таймер имеет различные функции:
Таймер

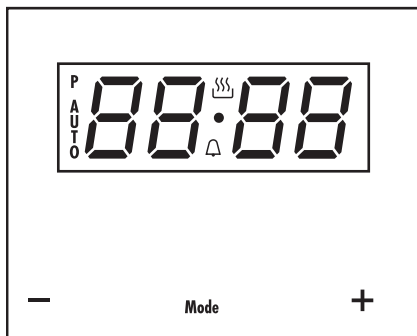
- Раздастся звуковой сигнал по истечении заданного периода времени. Вне зависимости от того работает ли духовой шкаф или нет.

Время приготовления

- По истечении заданного времени приготовления духовой шкаф отключится автоматически.

Время окончания

- По достижении установленного времени окончания, духовой шкаф отключится автоматически.

**ВАЖНО**

Время приготовления и время окончания

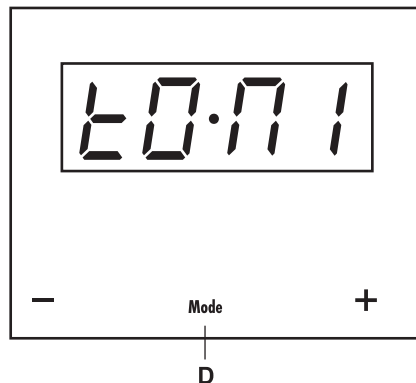
- По достижении времени окончания, духовой шкаф отключится автоматически. Запрограммированное время приготовления используется для автоматического включения духового шкафа. Эта функция используется для автоматического включения и отключения духового шкафа. Время включения духового шкафа рассчитывается после введения желаемого времени окончания приготовления и необходимого времени запекания.

6.5 Изменение тона звукового сигнала таймера

- 1 Одновременно нажать на кнопки — и +.

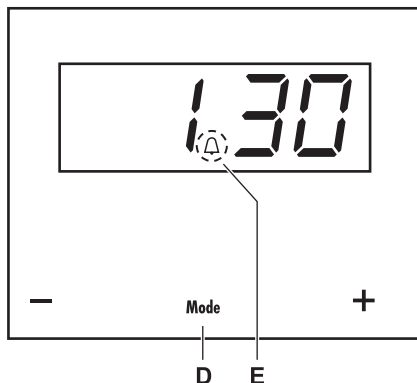
Между цифрами таймера появится светящаяся точка.

- 2 Нажать на кнопку время (D). На дисплее появится индикатор ton1.
- 3 Нажатиями на кнопку — можно изменить тон сигнала.



6.6 Установка времени на таймере

- 1 Нажимать на кнопку время (D) в течение нескольких секунд, до появления мигающего символа между цифрами на таймере.
- 2 Установить желаемое время на таймере используя кнопки — и +. Раздастся короткий звуковой сигнал и на дисплее появится текущее время. Таймер запрограммирован. По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал и символ таймера (E) будет мигать.
- 3 Нажать на любую кнопку и сигнал прекратится. Символ таймера будет продолжать мигать.
- 4 Для отключения функции таймера, нажимать на кнопку часов в течение нескольких секунд.

**ВАЖНО**

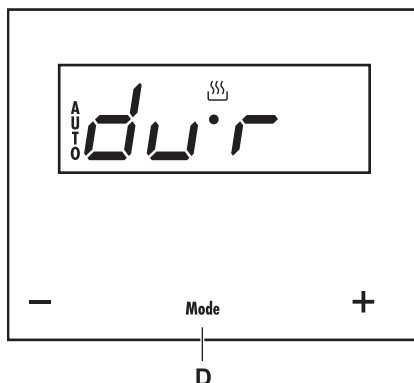
В любой момент можно проверить оставшееся время запекания, для этого следует нажать на кнопку время (D) в течение нескольких секунд, до того момента пока символ часов не начнет мигать. Для изменения выбранного времени следует нажать на кнопки — и +. Короткий звуковой сигнал подтвердит внесенные изменения.

6.7 Установка времени приготовления

- 1 Нажимать на кнопку часов (D) в течение нескольких секунд до тех пор пока не раздастся короткий звуковой сигнал. При повторном нажатии на кнопку времени (D), на дисплее появится слово "время".
- 2 Установить время запекания при помощи кнопки — и +. Раздастся короткий сигнал, появится текущее время и символ AUTO будет светиться. По истечении времени запекания духовой шкаф отключится автоматически.
- 3 Установить функцию запекания и температуру. По истечении времени запекания духовой шкаф и звуковой сигнал отключатся.
- 4 Для отключения звукового сигнала, нажать на любую кнопку. Духовой шкаф будет отключен и символ AUTO будет мигать.

5 Нажимать на кнопку (A) в течение нескольких секунд до появления короткого звукового сигнала означающего окончание функции. Установить ручку функции и температуры в положение off для отключения духового шкафа.

В любое время можно посмотреть время запекания, для этого следует нажать на кнопку время (A) в течение нескольких секунд до появления мигающего символа AUTO. Можно изменить время запекания при помощи кнопки — или +. Короткий звуковой сигнал подтвердит внесенные изменения.

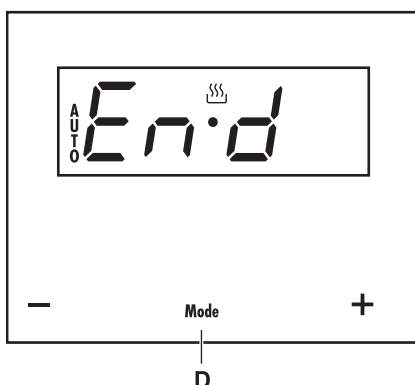
**ВАЖНО**

Нажимать кнопку времени (D) в течение нескольких секунд для завершения функции времени запекания.

6.8 Установка времени окончания

- 1 Нажимать на кнопку время (D) в течение нескольких секунд до появления короткого звукового сигнала.
- 2 Снова нажать кнопку время (D) до появления на дисплее слова "Конец".
- 3 Установить время окончания при помощи кнопок — и +. Раздастся короткий звуковой сигнал, появится текущее время и символ AUTO будет светиться. По окончании времени духовой шкаф отключится автоматически.

- 4 Выбрать функцию приготовления и температуру.
Если время закончилось духовой шкаф и звуковой сигнал отключатся.
- 5 Для отключения звукового сигнала, нажать на любую кнопку.
Духовой шкаф останется выключенным и символ AUTO будет мигать.
- 6 Нажимать на кнопку время (D) в течение нескольких секунд до появления короткого звукового сигнала означающего окончание функции. Для отключения духового шкафа повернуть ручку выбора функции и температуры в положение off.



ВАЖНО

Время окончания можно установить даже при работающем духовом шкафу. Следуйте вышеуказанным инструкциям (в этом случае не нужно заново программировать ни функцию ни температуру). В любой момент можно проверить время окончания процесса запекания, для этого следует нажимать на кнопку время (A) в течение нескольких секунд. Если необходимо изменить время окончания, следует отменить функцию, для этого нужно

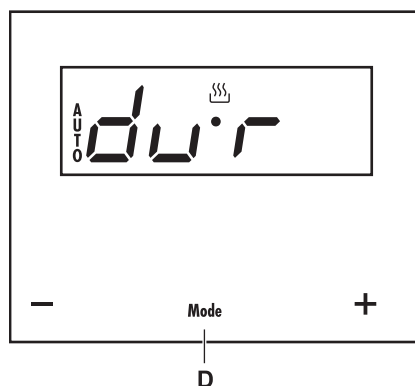
одновременно нажимать на кнопки — и +. Затем, заново установить время окончания.

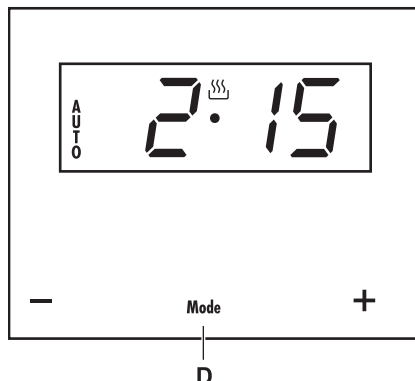
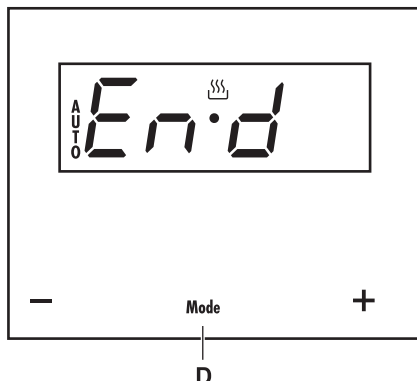
6.9 Установка времени запекания и времени окончания

- 1 Нажимать на кнопку время (D) в течение нескольких секунд до появления короткого звукового сигнала. При повторном нажатии на кнопку (D) на дисплее появится слово "время".
- 2 Установить время запекания при помощи кнопок — и +.
- 3 Снова нажать на кнопку время (D), на дисплее появится слово "Конец".
- 4 При помощи кнопок — и + установить время окончания. Раздастся короткий звуковой сигнал, на дисплее появится текущее время и символ AUTO будет светиться.
- 5 Выбрать функцию запекания и температуру.

Духовой шкаф останется отключенным, символ AUTO будет светиться на дисплее.

Таким образом, духовой шкаф запрограммирован. Он начнет работу в нужное время и будет запекать в течение установленного времени приготовления. Символ AUTO и символ запекания будут высвечены на дисплее.



**ПРИМЕЧАНИЕ**

Время начала процесса запекания рассчитывается из разницы времени окончания и времени запекания. Например: время окончания задано на 17:00 и установленное время запекания 2 часа. В этом случае духовой шкаф отключится в 15:00.

**ПРИМЕЧАНИЕ**

Если произошло внезапное отключение электричества, программа таймера будет прервана и на дисплее появятся цифры 00:00. Следует заново установить текущее время и запрограммировать таймер.

Духовой шкаф отключится, и звуковой сигнал оповестит об окончании заданного времени запекания.

- 6 Для отключения звукового сигнала, нажать на любую кнопку. Духовой шкаф будет отключен и на дисплее появится мигающий символ AUTO.
- 7 Нажимать на кнопку время (D) в течение нескольких секунд до появления короткого звукового сигнала оповещающего об окончании функции. Для отключения духового шкафа повернуть ручки выбора функции и температуры в положение off.

Можно проверить процесс запекания в любой момент. Для этого следует нажать на кнопку время (D) в течение нескольких секунд.

Для изменения программы следует отменить выбранную функцию, для этого следует одновременно нажать на кнопки — и +. Затем установить новое время запекания и время окончания процесса.

6.10 Установка температуры термосенсора

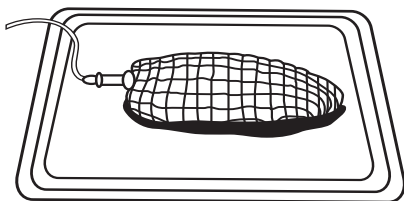
Термосенсор измеряет температуру внутри мяса во время запекания.

Духовой шкаф отключится автоматически после того как термосенсор зафиксирует заданную температуру.

Запекание с использованием термосенсора дает оптимальные результаты вне зависимости от вида мяса или рыбы.

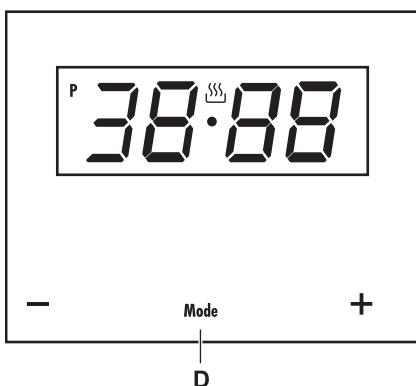
- Следует использовать только оригинальный термосенсор прилагаемый к духовому шкафу.
- Перед началом запекания ввести термосенсор в мясо.
- Следует ввести термосенсор сбоку куска, таким образом чтобы конец термосенсора находился непосредственно в середине куска.
- Следует ввести термосенсор до самой его ручки.
- Рекомендуется перевернуть кусок в середине процесса. Следует иметь это ввиду при введении термосенсора.

- Конец термосенсора не должен касаться кости или жирной части куска. Также он не может находиться в полых пространствах, как например, может случиться при запекании птицы.



6.11 Использование термосенсора

- 1 Поместить в духовой шкаф мясо с установленным термосенсором.
- 2 Снять защитное приспособление с места подключения термосенсора на верхней правой части духового шкафа и подключить термосенсор.
- 3 После подключения появятся показания температуры внутри продукта в левой части дисплея часов, а выбранная стандартная температура термосенсора (80° C) справа. На дисплее будут чередоваться показания текущего времени, установленная температура и температура измеряемая термосенсором.



i ВАЖНО

Если термосенсор фиксирует слишком низкие температуры (в случае очень холодных продуктов), на дисплее будет показана температура 30°C. Если термосенсор фиксирует слишком высокую температуру, на дисплее появится цифра 99°C.

Если срабатывает звуковой сигнал, это означает что термосенсор подключен неверно.

- 4 Одновременно нажать на кнопки — и +.
- 5 Дважды нажать на кнопку часов (D).
- 6 Установить желаемую температуру внутри продукта при помощи кнопок — и + (см. таблицу). Вначале следует держать кнопки нажатыми в течение нескольких секунд, затем следует быстро нажимать на них несколько раз.
- 7 Установить функцию запекания и температуру. Когда термостат зафиксирует заданную температуру внутри запекаемого мяса, духовой шкаф автоматически отключится и раздастся звуковой сигнал.
- 8 Для отключения звукового сигнала, нажать на любую кнопку.
- 9 Установить ручки управления в положение off и вывести термосенсор из продукта.
- 10 Можно подавать к столу прекрасно запеченое мясо.

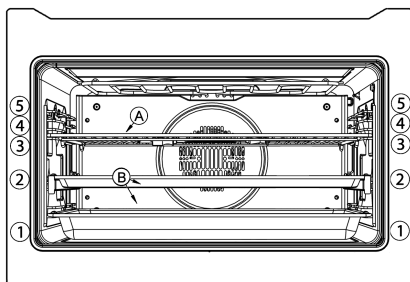
i ПРИМЕЧАНИЕ

При запекании с использованием термосенсора можно войти в функции программирования таймера, такие как установка времени, для этого следует нажать кнопку время в течение нескольких секунд. На дисплее часов всегда будет показана температура по прибору. Об установке таймера свидетельствует светящийся символ.

Запекание	Температура по прибору	Замечания
Ростбиф	35 – 40° C	Малая степень прожарки
Ростбиф	45 – 50° C	Средняя степень прожарки
Ростбиф	55 – 60° C	Хорошо прожаренный
Ножка ягненка	65 – 70° C	
Рулька	80 – 85° C	
Филей	65 – 70° C	
Окорок	80 – 85° C	
Цыпленок	75 – 80° C	
Запеченая индейка	80 – 85° C	

7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСУССУАРОВ

7.1 Решетка и противни



Духовой шкаф поставляется со следующими аксессуарами:

(А) Решетка

(В) Эмалированный глубокий противень

Номера от 1 до 5 указывают различные возможные положения решетки внутри духового шкафа.

Следует использовать положение решетки которое наилучшим образом подходит для заданного режима приготовления.

Установить решетку и глубокий противень между двумя боковыми направляющими в любом положении (от 1 до 5) с обеих сторон. Решетка духового шкафа снабжена специальными предохранительными упорами для избежания случайного опрокидывания. После установки решетки духового шкафа на боковых направляющих, следует задвинуть решетку внутрь духового шкафа, немного приподняв передний край решетки для того чтобы перейти через упоры.

Для изъятия решетки следует мягко потянуть за нее. Когда решетка достигнет предохранительных упоров, слегка поднять переднюю часть и вынуть решетку из духового шкафа.

При правильной установке как решетка так и противень должны быть расположены строго горизонтально.

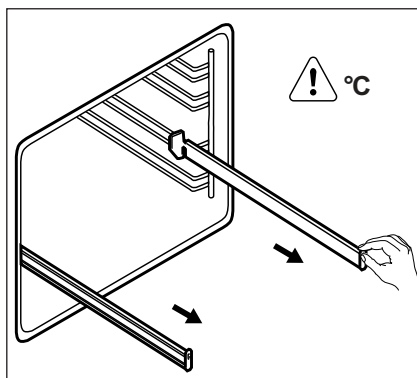
7.2 Телескопические направляющие

- i** Следует сохранить инструкции по использованию телескопических направляющих.

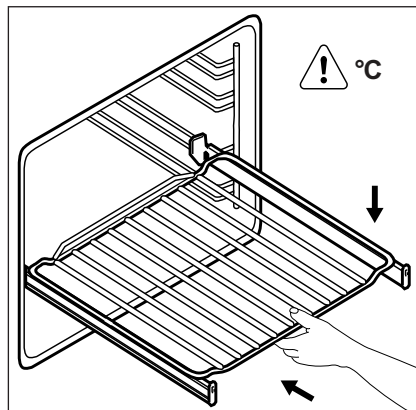
При помощи телескопических направляющих можно более легко устанавливать и вынимать противни.

- ! ВАЖНО**
Не следует мыть телескопические направляющие в посудомоечной машине. Не следует смазывать телескопические направляющие.

- 1 Вынуть телескопические направляющие слева и справа.



2. Установить решетку на телескопические направляющие и осторожно задвинуть ее внутрь духового шкафа.



Прежде чем закрыть дверцу духовки следует удостовериться в том, что телескопические направляющие полностью задвинуты.

8. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

8.1 Общая информация

- При работе дверца духового шкафа всегда должна быть закрыта.
- Производитель не несет ответственности за использование духового шкафа не по назначению (любое использование не являющееся приготовлением пищи).
- Не следует хранить масло, жиры или воспламеняющиеся вещества внутри духового шкафа. Это может быть опасным при включении духового шкафа.
- Не следует опираться или садиться на открытую дверцу духового шкафа. Таким образом ее можно повредить и подвергнуть риску собственную безопасность.
- Не следует покрывать дно духового

шкафа алюминиевой фольгой, это может негативно сказаться на процессе приготовления пищи и повредить эмаль внутри духового шкафа и непосредственно кухонную мебель.

- Для приготовления любого блюда следует помещать противни или решетку в соответствующие боковые направляющие.
- Не следует устанавливать посуду или продукты непосредственно на дно духового шкафа. Следует всегда использовать противни или решетку.
- Не следует выливать воду на дно духового шкафа во время его работы, это может повредить эмаль.
- Во время работы следует открывать

дверцу как можно реже. Такая практика поможет уменьшить расход электроэнергии.

- Во время приготовления продуктов с большим содержанием влаги на дверце может образоваться конденсат.
- Следует очищать внутреннюю

поверхность духового шкафа от остатков жира и пищи. Такие остатки могут привести к появлению неприятных запахов и дыма.

8.2 Кулинарные таблицы

Закуски

Блюдо	Вес	Положение противня	Приготовление	Температура (°C)	Время	Аксессуар
Пироги	2	2 и 3	☐☐☐	160–180	30–40	Противень
			☒	160–180	30–35	
			☉			
Пицца	1,2	2 и 3	☐☐☐	190–210	15–20	Решетка
			☒	170–190	15–20	
			☉			
Киш	2	2 и 3	☐☐☐	170–190	30–35	Форма для киша
			☒	160–180	30–40	
			☉	160–180	40–45	
Пироги с овощной начинкой	3,5	1	☐☐☐	190–210	30–35	Плоский противень
			☒	170–190	30–35	
			☉	170–190	25–30	
Овощной пай	2,5	1	☐☐☐	190–210	55–65	Плоский противень
			☒	170–190	45–50	
			☉	170–190	45–50	
Печеный картофель	1,5	1	☐☐☐	180–200	60–65	Противень
			☒	180–200	50–55	
			☉	180–200	50–55	

Рыба

Блюдо	Вес	Положение противня	Приготовление	Температура (°C)	Время	Аксессуары
Дорада в соли	2	2 и 3	☐	190-210	25-30	Противень
			☐	180-200	25-30	
			☐			
Лосось в папильоте	2	2 и 3	☐	180-200	20-25	Противень
			☐	170-190	15-20	
			☐			
Форель	2	2 и 3	☐	190-210	20-25	Плоский противень
			☐	180-200	15-20	
			☐	180-200	20-25	
Камбала	1	1	☐	170-190	15-20	Противень
			☐	160-180	10-15	
			☐			
Хек	1,5	1	☐	190-210	25-30	Противень
			☐	180-200	20-25	
			☐			
Рыбный пирог	2,5	1	☐	190-210	40-45	Специальная кастрюля
			☐	180-200	50-55	
			☐			

Мясо

Блюдо	Вес	Положение противня	Приготовление	Температура (°C)	Время	Аксессуары
Молочный поросенок	4	2 и 3	☐	170-190	75-85	Противень
			☐	160-180	75-85	
			☐	160-180	80-90	
Кролик	3	2 и 3	☐	180-200	60-65	Противень
			☐	160-180	45-50	
			☐	170-190	45-50	
Ягненок	3	2 и 3	☐	190-210	60-65	Противень
			☐	170-190	50-55	
			☐	180-200	45-50	
Цыпленок	3	2 и 3	☐	190-210	50-55	Противень
			☐	170-190	45-50	
			☐			

Блюдо	Вес	Положение противня	Приготовление	Температура (°C)	Время	Аксессуар
Свинная вырезка в соли	1,5	1	☐	170–190	40–45	Противень
			☒	160–180	30–35	
			☑	170–190	30–35	
Порция мяса	1,75	1	☐	170–190	35–40	Специальная кастрюля
			☒	170–190	30–35	
			☑			
Ростбиф	2,5	1	☐	190–210	40–45	Противень
			☒	180–200	40–45	
			☑			
Гамбургер	1	1	☑	180–200	5–10	Решетка
Сосиски	2	1	☑	180–200	15–20	Решетка

Торты и десерты

Блюдо	Вес	Положение противня	Приготовление	Температура (°C)	Время	Аксессуар
Флан	1	2 и 3	☐	160–170	60–65	Форма для хлеба
			☑	140–160	40–45	
Маленькие кексы	1	2 и 3	☐	160–180	30–35	Противень
			☑	140–160	35–30	
Чизкейк	2	2 и 3	☐	180–200	45–50	Форма для чизкейка
			☑	160–180	30–40	
Бисквиды из слоеного теста	0,5	2 и 3	☐	180–200	20–25	Противень
			☑	170–190	20–25	
Слойки	0,5	1	☐	170–190	15–20	Противень
		2 и 3	☑	170–180	15–20	
Йогурт	1 литр	(*)	☐	50	8 часов	Стаканчики для йогурта
			☑			

(*) Установить стаканчики для йогурта непосредственно на дно духового шкафа.

9. ЧИСТКА И УХОД

ВНИМАНИЕ!
Перед любой операцией такого рода отключить аппарат от электросети.

9.1 Чистка внутренней поверхности духового шкафа

1 Легко очищающийся эмалированный духовой шкаф

Следует использовать нейлоновые губки и мягкую мыльную воду для мытья эмалированной поверхности духового шкафа. Духовой шкаф должен быть холодным. Использовать только продукты предназначенные для чистки эмалированных поверхностей духовых шкафов. Всегда следовать указаниям производителя.

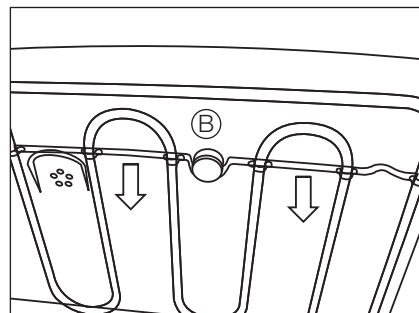
2 Духовые шкафы покрытые особой эмалью приспособленные для иных систем очистки

Пожалуйста, ознакомьтесь с листом спецификации вашего духового шкафа.

ВНИМАНИЕ!
Не следует чистить духовой шкаф при помощи воды под давлением или аппаратов водной чистки. Не следует использовать металлические мочалки, щетки или другие приспособления способные поцарапать эмаль.

3 Использование откидного гриля Для чистки верхней части духового шкафа:

- Подождать пока духовой шкаф не остынет окончательно.
- В других моделях духового шкафа, надавить обеими руками на рычаг нагревательного элемента гриля (B) до полного его освобождения из верхних креплений.



- Повернуть элемент и вымыть верхнюю часть духового шкафа.
- В завершение, вернуть нагревательный элемент гриля в исходное положение.

ВНИМАНИЕ!
Для вашей безопасности никогда не пользоваться духовым шкафом при снятой задней панели защищающей вентилятор.

9.2 Чистка внешней поверхности духового шкафа и аксессуаров

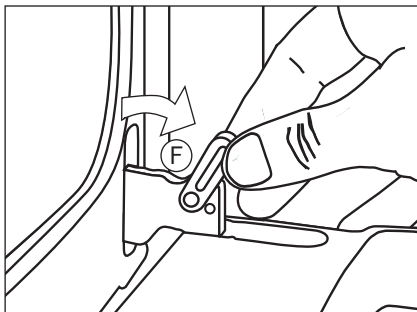
Следует мыть внешнюю поверхность духового шкафа теплой мыльной водой или мягким моющим порошком. Особенно осторожно следует мыть поверхности из нержавеющей стали. Следует использовать мягкие губки или полотенца не способные поцарапать поверхность.

9.3 Чистка дверцы духового шкафа

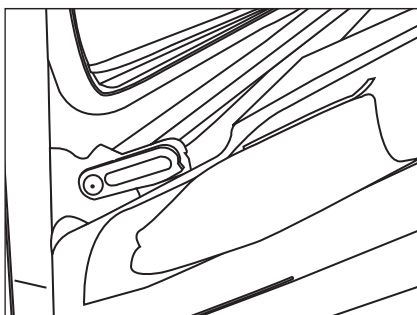
Не следует использовать металлические щетки или мочалки ни иные абразивные материалы для чистки дверцы духового шкафа, они могут поцарапать поверхность и стекло может разбиться.

В некоторых моделях дверца может быть съемной для облегчения ее чистки. Процесс снятия дверцы:

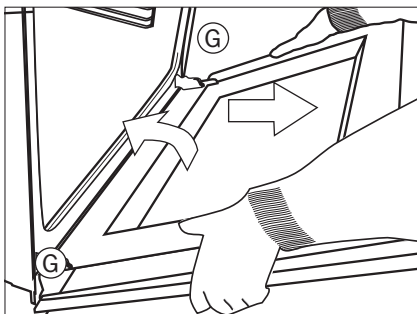
- 1 Открыть дверцу.
- 2 Повернуть оба зажима (F) вправо.



- 3 Закрыть дверцу до полного вхождения в оба зажима.



- 4 Придерживая дверцу сбоков обеими руками, поднимите и потяните ее вверх до полного снятия с петель (G).



Для установки дверцы на свое место следует произвести действия в обратном порядке.



ВНИМАНИЕ!

Не в коем случае нельзя вынимать предохранительные штифты, поскольку петли туго натянуты и могут стать причиной повреждений. Также будет

невозможно вновь установить дверцу без установленных на своих местах штифтах.

Для установки дверцы следует придерживая обеими руками ввести петли в соответствующие отверстия на передней части духового шкафа. Медленно открывать дверцу до полного открытия.

9.4 Чистка внутреннего стекла

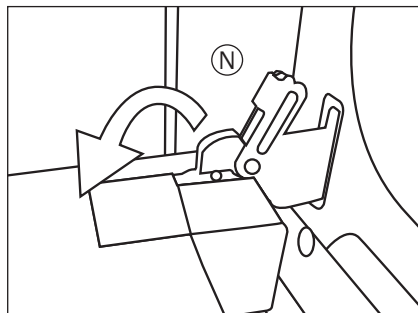


ВНИМАНИЕ!

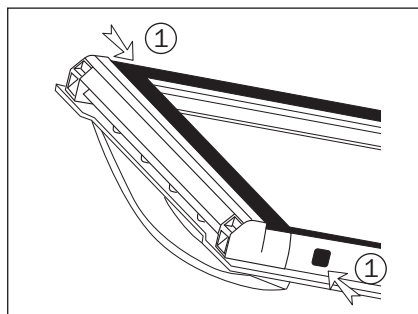
Следует снимать внутреннее стекло осторожно, поскольку после его удаления дверца закроется.

Инструкции по снятию / замене внутренних стекол. Для духовых шкафов в 90 см

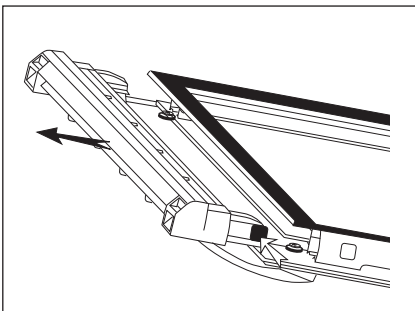
- 1 Открыть дверцу шкафа.
- 2 Полностью повернуть оба зажима (N) для того чтобы зафиксировать дверцу и не дать ей закрыться.



- 3 Нажать на точку 1 расположенную на верхней части с обеих сторон дверцы духового шкафа.



- 4 Продолжать надавливать на точку 1 и извлечь верхнюю муфту дверцы.



- 5 Внутренние стеклянные панели будут свободны, их можно легко вымыть при помощи специального раствора для мытья стекол и мягкой ткани.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Если дверца не заблокирована защелками (N), будьте осторожны при снятии внутренних стеклянных панелей, поскольку дверца закроется.

- 6 После мытья стекла следует вернуть его на свое место в том же порядке. Установить стекло так, чтобы читалось слово TERMOGLASS.
- 7 Вновь установить верхнюю муфту дверцы и удостовериться что зажимы верхней части совпадают с точкой 1.

9.5 Замена лампы в духовом шкафу



ВНИМАНИЕ!

Перед заменой лампы прежде всего следует отключить духовой шкаф.

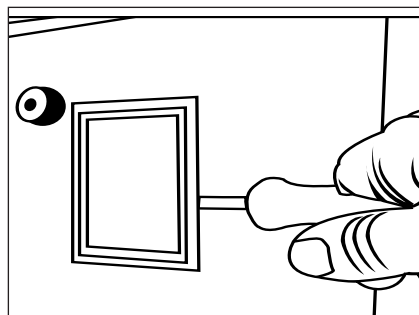


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

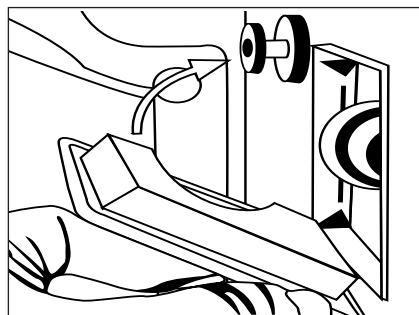
Во избежание возможных поражений электрическим током, перед заменой лампы следует убедиться в том, что аппарат выключен.

Заменяющая лампа должна иметь жаростойкость 300°C. Можно заказать запасные лампы в Службе Технической Поддержки.

- Снять плафон с патрона лампы при помощи специального инструмента.



- Заменить лампу.
- Вновь установить плафон, убедиться что она установлена правильно, не применять излишние усилия.



10. ЧТО ДЕЛАТЬ ЕСЛИ...

Духовой шкаф перестал работать

- Проверить подключение.
- Проверить предохранители и прерыватель цепи вашей сети.
- Убедиться что таймер находится в положении ручного управления или запрограммирован.
- Проверить положение ручек выбора функции и температуры.

Не загорается подсветка внутри духового шкафа

- Заменить лампу.
- Проверить правильность установки лампы в соответствии с Инструкцией по использованию.

Не загорается индикатор нагрева

- Выбрать температуру.
- Выбрать функцию.
- Индикатор включается только в случае когда духовой шкаф

находится в процессе нагрева до момента достижения выбранной температуры.

Из духового шкафа идет дым

- Для первого использования это нормально.
- Следует регулярно чистить духовой шкаф.
- Уменьшить количество жира или масла в противне.
- Не готовить при температурах превышающих указанные в кулинарных таблицах.

Не достигается желаемый результат приготовления

Проконсультироваться в кулинарных таблицах для правильного использования духового шкафа.



ВНИМАНИЕ!

Если проблемы не устраняются следует обратиться в Службу Технической Поддержки.

11. УСТАНОВКА

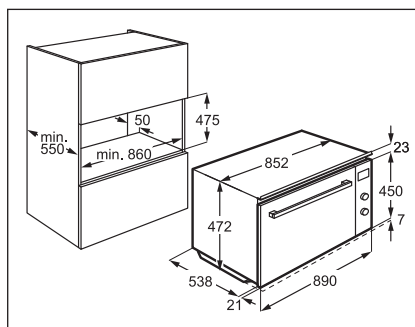
Данная информация предназначена исключительно для специалистов по установке электро-бытовых приборов. Они отвечают за установку духового шкафа и его подключение к электросети. Производитель не несет ответственности за последствия самостоятельной установки духового шкафа и возможный ущерб.

11.1 Перед установкой

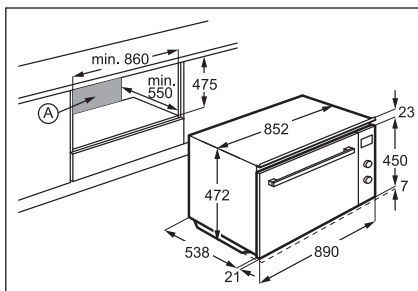
Перед установкой следует ознакомиться с инструкциями по электробезопасности на странице 3 данного руководства.

- Для того чтобы распаковать духовой шкаф следует потянуть за язычок расположенный внизу коробки и удерживать духовой шкаф обеими руками за боковые ручки. Нельзя держать духовой шкаф за ручку дверцы.

- Отверстие в кухонном шкафу должно соответствовать диаграмме. Минимальный размер основания мебели должен составлять 550 мм.



- Для встраиваемых духовых шкафов задняя поверхность мебели, изображенная на диаграмме затененным участком (А), не должна иметь выступов (крепежей, труб, выключателей и пр).

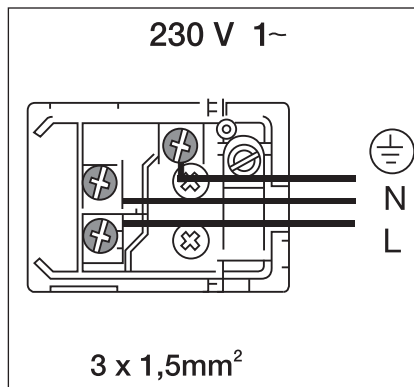


- Клеящее вещество пластикового покрытия мебели должно выдерживать температуры превышающие 85°C.

11.2 Подключение к сети

Специалист по установке должен убедиться в следующем:

- Потенциал мощности электросети и ее частота соответствуют указанным на идентификационной пластине.
- Электропроводка должна выдерживать максимальную мощность указанную на идентификационной пластине.
- После подключения к электросети следует проверить правильность работы всех электрокомпонентов духового шкафа.
- После установки духового шкафа следует убедиться в том, что он может быть легко отключен от электросети.



11.3 Установка духового шкафа

Для всех моделей после подключения к сети следует:

- 1 Установить духовой шкаф внутри кухонной мебели и убедиться в том, что ни один провод не зажат и не находится в контакте с нагревающимися деталями или зонами духового шкафа.
- 2 Для укрепления духового шкафа внутри мебели следует завинтить прилагающиеся к аппарату болты вводя их в отверстия которые видны при открытой дверце духового шкафа.
- 3 Убедиться в том, что поверхность духового шкафа не находится в контакте со стенками кухонной мебели и что расстояние между ними составляет как минимум 2 мм.

12. ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Если аппарат не работает следует обратиться в Службу Технического Обслуживания и сообщить о проблеме. Следует указать:

- 1 Номер серии (S-No)
- 2 Модель аппарата (Mod.)

Эта информация выгравирована на идентификационной пластине. Данная пластина находится в нижней части духового шкафа и видна при открытой дверце.

13. СОВЕТЫ ПО ОХРАНЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Упаковка духового шкафа изготовлена из материалов полностью годных к переработке. Проконсультируйтесь в муниципальных органах о том, как следует поступить с этими материалами.



ВНИМАНИЕ!

Символ  на аппарате или упаковке указывает на то, что они не могут быть отнесены к категории обычных бытовых

отходов. Аппарат должен быть сдан на специальный пункт сбора электрических и электронных отходов. Это помогает снизить негативное влияние на окружающую среду и общественное здоровье. Проконсультируйтесь в муниципальных органах или в торговом центре в котором был приобретен аппарат о порядке сбора таких отходов.

www.electrolux.com/shop



3172775-001

ERC CE

