Thinking of you
Electrolux

EOB8751AO

RU ДУХОВОЙ ШКАФ С ФУНКЦИЕЙ ПАРА

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

СОДЕРЖАНИЕ

1. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ 3
2. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ 5
3. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ 7
4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ 7
5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ 9
6. ФУНКЦИИ ЧАСОВ 12
7. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ 13
8. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ 15
9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ 17
10. УХОД И ОЧИСТКА 19
11. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ 22
12. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ 23
13. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ 24

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. ⚠ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством. Производитель не несет ответственности 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 травмы или стойкого нарушения 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 после получения соответствующих инструкций или при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы в недоступном для детей месте.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или когда его дверца открыта. Прибор сильно нагревается.
- Если прибор имеет функцию «Защита от детей», рекомендуется включить эту функцию.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

1.2 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.

1.3 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.
- 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 рукавицы.
- 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 легковоспламеняющиеся вещества или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.

ВНИМАНИЕ!
Существует риск повреждения прибора.

- Для того, чтобы избежать повреждения и изменения цвета эмали:

  – Не помещайте непосредственно на дно прибора посуду и иные предметы.

  – Не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.

  – Не наливайте в нагретый прибор воду.

  – Не храните 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.

1.4 Уход и очистка

ВНИМАНИЕ!
Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в 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.

1.5 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.

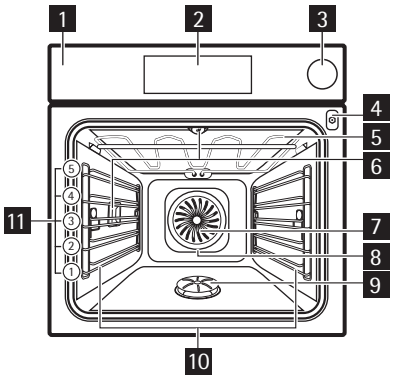
- Перед заменой лампы отключите электропитание прибора.
- Используйте только лампы той же спецификации.

1.6 Утилизация

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность травмы или удушья.

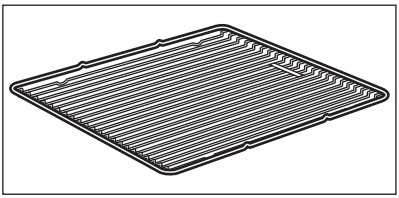
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Отрежьте кабель электропитания и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы предотвратить риск ее запирания на случай, если внутри прибора окажутся дети и домашние животные.

2. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

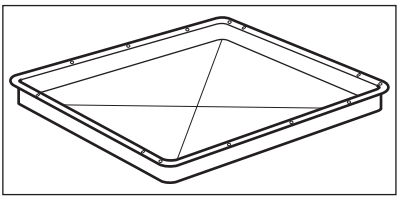


1 Панель управления
2 Электронный программатор
3 Выдвижной резервуар для воды
4 Гнездо для термощупа для мяса
5 Нагревательный элемент
6 Лампа освещения
7 Вентилятор
8 Нагревательный элемент задней стенки
9 Парогенератор с защитной крышкой
10 Съемная направляющая для противня
11 Положения противней

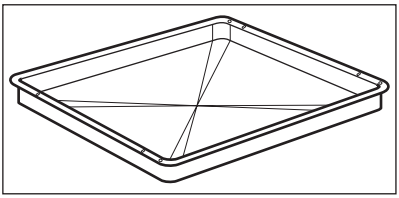
2.1 Аксессуары



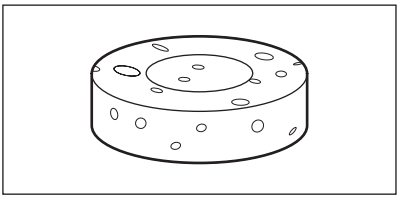
Решетка
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.



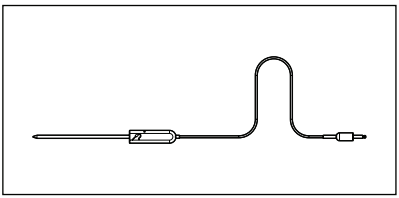
Глубокий противень
Для тортов и бисквитов.



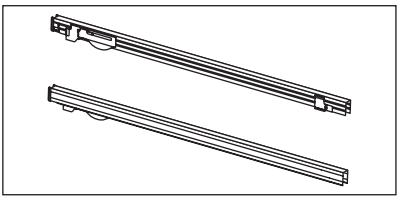
Противень для жарки / гриля
Для выпекания и жарки или в качестве противня для сбора жира.



Губка
Для сбора остатков воды из парогенератора.



Термощуп для мяса
Для определения готовности блюда.



Телескопические направляющие
Для полок и противней.

3. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

ВНИМАНИЕ!
См. «Сведения по технике безопасности».

3.1 Первая чистка

- Извлеките из духового шкафа все принадлежности.
- Перед первым использованием прибор необходимо очистить.

См. Главу «Уход и очистка».

3.2 Установка и изменение текущего времени

При первом подключении к сети на дисплее на несколько секунд высветятся все его символы. В течение последующих нескольких секунд на дисплее будет отображаться версия встроенного программного обеспечения. После того, как на дисплее перестанет отображаться версия программного обеспечения, на нем появятся символы времени «h» (час) и «12:00».

Установка времени суток:

1. С помощью ∧ или ∨ установите значение часов.
2. Нажмите на OK .
3. С помощью кнопок ∧ или ∨ установите значение минут.
4. Нажмите на OK или на ⏲ .

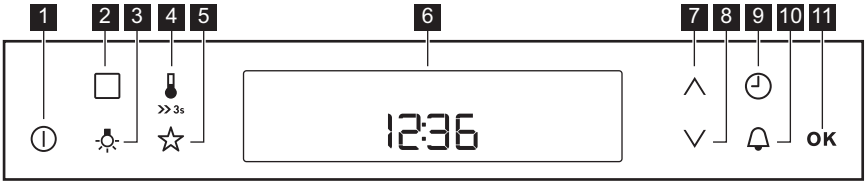
На дисплее температуры/времени отобразится новое текущее время.

Изменение времени суток

Изменение времени суток возможно только если прибор выключен. Нажмите на ⏲ . На дисплее замигает ⏲ . Для установки нового значения времени используйте описанную выше процедуру.

4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

4.1 Электронный программатор

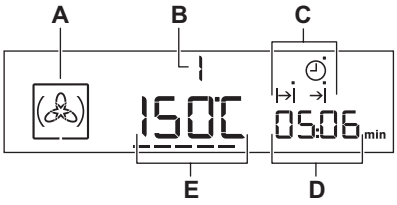


Управление прибором осуществляется при помощи сенсорных полей.

	Сенсорное поле	Функция	Описание
1	⏻	«ВКЛ/ВЫКЛ»	Включение и выключение прибора.
2	□	РЕЖИМЫ	Выбор режима духового шкафа, автоматической программы или функции очистки.
3	☼	ОСВЕЩЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА	Включение или выключение лампы освещения духового шкафа.

	Сенсорное поле	Функция	Описание
4	>>3s	ТЕМПЕРАТУРА / БЫСТРЫЙ НАГРЕВ	Установка и контроль температуры внутри камеры или температуры датчика температуры внутри продукта. Если нажать и удерживать в течение трех секунд, включается и выключается функция быстрого нагрева.
5		МОЯ ЛЮБИМАЯ ПРОГРАММА	Запись Вашей любимой программы. Обеспечивает непосредственный доступ к Вашей любимой программе, даже когда прибор выключен.
6	-	ДИСПЛЕЙ	На дисплее отображаются текущие настройки прибора.
7		ВВЕРХ	Перемещение вверх по меню.
8		ВНИЗ	Перемещение вниз по меню.
9		ЧАСЫ	Включение функций часов.
10		ТАЙМЕР	Установка функции «Таймер».
11	OK	OK	Подтверждение выбора или параметра настройки. Перемещение вниз по меню.

4.2 Дисплей



A) Символ режима духового шкафа
B) Номер режима/программы духового шкафа
C) Индикаторы функций часов (см. Таблицу «Функции часов»)
D) Дисплей часов/остаточного тепла (а также таймера и времени суток)
E) Дисплей температуры/времени

4.3 Другие индикаторы дисплея.

Символ	Название	Описание
	Автоматическая программа	Выбор автоматической программы.
☆	**Моя любимая программа**	Выполняется любимая программа.
kg / g	**кг / г**	Работает автоматическая программа с функцией приготовления по весу.
h / min	**час/мин**	Работает функция часов.

Символ	Название	Описание
___	**Индикация нагрева / остаточного тепла**	Отображение температуры внутри прибора.
	Температура / быстрый нагрев	Выполняется указанная функция.
	Температура	Можно проверить или изменить температуру.
	Датчик температуры внутри продукта	Датчик температуры внутри продукта вставляется в гнездо для датчика температуры внутри продукта.
	Таймер	Функция таймера включена.

4.4 Индикация нагрева

При включении функции духового шкафа на дисплее появляются полоски ___ . Полоски отражают повышение или понижение температуры внутри прибора.
При достижении прибором заданной температуры полоски пропадают с дисплея.

5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ВНИМАНИЕ!
См. «Сведения по технике безопасности».

Для эксплуатации прибора можно использовать:

- **ручной режим** – для ручной установки режимов нагрева, температуры и времени приготовления.
- **автоматические программы** – для приготовления блюд при отсутствии опыта и знаний в кулинарии.

5.1 Режимы духового шкафа

Режим духового шкафа			Применение
1	MAX	Влажный пар	Приготовление овощей, рыбы, картофеля, риса, макаронных изделий и особых гарниров.
2	MED	Интенсивный пар	Приготовление продуктов с высоким содержанием влаги и приготовление на пару рыбы, заварного крема и терринов (блюд в горшочке).
3	MIN	Горячий пар	Выпекание хлеба, жарка больших кусков мяса или разогрев охлажденных или замороженных продуктов.
4		ЭКОНОМ-режим для готовки на пару	Оптимизация энергопотребления в ходе приготовления. Сначала необходимо установить время приготовления. Более подробные сведения о рекомендованных настройках находятся в таблицах для приготовления пищи, где приведены эквивалентные стандартные режимы духового шкафа.

Режим духового шкафа		Применение
5	Влажный горячий воздух	Экономия электроэнергии при приготовлении сухой выпечки, а также выпекание в формах на одном уровне духового шкафа.
6	Низкотемпературное приготовление	Приготовление постных продуктов с сочной прожаркой.
7	Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей основой и консервирование продуктов.
8	Размораживание	Размораживание замороженных продуктов.
9	Поддержание тепла	Сохранение приготовленной пищи в теплом виде.
10	Приготовление на гриле	Приготовление продуктов плоской формы в центре решетки. Приготовление тостов.
11	Гриль быстрого приготовления	Приготовление на гриле большого количества продуктов плоской формы. Приготовление тостов.
12	«Турбо-гриль»	Жарка крупных кусков мяса или птицы (не филе) на одном уровне, а также запекание и обжаривание.
13	Верхний + нижний нагрев	Выпекание и жарка продуктов на одном уровне духового шкафа.
14	Настройка для пиццы	Выпекание на одном уровне духового шкафа, когда требуется более интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка. Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима Конвекция.
15	Горячий воздух	Одновременное выпекание максимум на 3 уровнях духового шкафа, а также подсушивание. Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима Конвекция.

5.2 Выбор режимов духового шкафа

1. Включите прибор, нажав на ⏻. На дисплее отобразится предварительно заданная температура, символ и номер режима духового шкафа.
2. Нажмите на ∧ или на ∨, чтобы задать режим духового шкафа.
3. Нажмите на OK или прибор автоматически начнет работу через пять секунд.

Если включить прибор и не выбрать ни одного режима или программы, через 20 секунд прибор автоматически отключится.

5.3 Изменение температуры

Нажимайте ∧ / ∨ для последовательного изменения температуры с шагом в 5°C.
При достижении прибором заданной температуры раздаются три звуковых сигнала, и индикатор нагрева гаснет.

5.4 Проверка температуры

В ходе выполнения режима или программы прибора можно проверить температуру внутри прибора.

1. Нажмите на >>3s. На дисплее температуры/времени отобразится температура внутри прибора. При необходимости изменить температуру нажмите на >>3s еще раз, а затем воспользуйтесь сенсорными полями ⋁ и ⋀.
2. Нажмите на OK, чтобы вернуться в режим установки температуры, или она начнет автоматически отображаться на дисплее через пять секунд.

5.5 Режим быстрого нагрева

Режим быстрого нагрева позволяет уменьшить время нагрева.

Включение режима быстрого нагрева: Нажмите и удерживайте >>3s более трех секунд. После включения режима быстрого нагрева горизонтальные полоски на дисплее начинают мигать, обозначая таким образом работу режима.

Дополнительные сведения:

- Не ставьте продукты в духовой шкаф во время работы режима быстрого нагрева.
- Ряд режимов духового шкафа не допускает одновременное включение быстрого нагрева. Если быстрый нагрев недоступен для выбранного режима, выдается звуковой сигнал.

5.6 Приготовление на пару

Крышка выдвижного резервуара для воды находится в панели управления.

1. Нажмите на крышку, чтобы открыть выдвижной резервуар.
2. Налейте в выдвижной резервуар 800 мл воды.

   Этого количества достаточно примерно на 50 минут работы.

   Не заливайте воду прямо в парогенератор!
   В качестве жидкости используйте только воду. Не используйте фильтрованную (деминерализованную) или дистилированную воду.
3. Включите прибор.
4. Выберите режим приготовления на пару (см. «Режимы духового шкафа») и задайте температуру.
5. Нажмите на ◴, чтобы задать режим «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ» или «ОКОНЧАНИЕ» (см. разделы «Установка функции «ОКОНЧАНИЕ» или «Установка функции «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ»). Первый пар начнет поступать примерно через 2 минуты. При достижении температуры, близкой к заданной, прибор выдает звуковой сигнал. По окончании приготовления снова звучит звуковой сигнал.
6. Нажмите на ⏻ для выключения звукового сигнала и самого прибора.

Когда в резервуаре заканчивается вода, выдается звуковой сигнал.

После остывания прибора промокните губкой всю оставшуюся в парогенераторе воду. При необходимости очистите парогенератор с уксусом. Для окончательной просушки прибора оставьте дверцу открытой.

5.7 Экономия электроэнергии

Данный прибор оснащен функциями, которые позволят Вам сэкономить электроэнергию в ходе каждодневного приготовления блюд:

- **Остаточное тепло:**
  - При работе режима нагрева или программы приготовления нагревательные элементы отключаются раньше на время, равное 10% продолжительности приготовления. Лампа и вентилятор при этом продолжают работать. Для работы данной функции время приготовления должно быть более 30 минут, или должна быть включена одна функций часов («Продолжительность», «Окончание», «Отсрочка пуска»). Данная функция не применима к режимам гриля.
  - Если прибор выключен, его тепло может использоваться для поддержания блюд в теплом состоянии. На дисплее часов/остаточного тепла отображается температура; полоски также отображают уровень температуры по мере ее снижения.

- **Использование прибора с выключенной лампой освещения** – нажмите на -☼- , чтобы выключить лампу освещения во время работы.
- **Выключение дисплея** - при необходимости можно полностью выключить прибор. Одновременно нажмите на кнопки ◴ и ∧ и удерживайте их до момента выключения дисплея. Это же действие используется для включения прибора.
- **Функции ЭКОНОМ** - см. «Режимы духового шкафа».

6. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

СИМВОЛ	ФУНКЦИЯ	ОПИСАНИЕ
◴	ВРЕМЯ СУТОК	Просмотр времени суток. Процедура изменения времени суток описана в разделе «Установка и изменение текущего времени».
|→|	ПРОДОЛЖ.	Установка продолжительности работы прибора.
→|	ОКОНЧАНИЕ	Установка момента окончания работы прибора. При одновременном использовании функций «Продолжительность» и «Окончание» (отсрочка пуска) можно задать время для автоматического включения и выключения прибора в более позднее время.

6.1 Отсчет времени с начала приготовления

Таймер отсчета времени с момента приготовления позволяет узнать, как долго работает прибор. Он включается, как только прибор начинает нагреваться.

Сброс таймера отсчета времени с начала приготовления:Одновременно нажмите и удерживайте ∧ и ∨ , пока на дисплее не высветится «00:00». Таймер снова начнет прямой отсчет времени с нуля.

ⓘ Таймер прямого отчета нельзя использовать, если задана продолжительность или время окончания.

6.2 Установка функции «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ»

1. Включите прибор и выберите режим и температуру духового шкафа.
2. Нажимайте на ◴ до тех пор, пока на дисплее не высветится |→| . На дисплее начнет мигать |→| .
3. Нажмите на ∧ или на ∨ , чтобы установить значение минут для функции «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ».
4. Нажмите на OK для подтверждения.
5. Нажмите на ∧ или на ∨ , чтобы установить значение часов для функции «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ».

   ⓘ Если во время установки значения часов для функции «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ» нажать на ◴ или OK , прибор перейдет к настройке функции «ОКОНЧАНИЕ».
6. По истечении установленного времени в течение двух минут выдается звуковой сигнал.

   На дисплее при этом будет мигать символ |→| и показание текущего времени. Прибор выключается.

   Для отключения звукового сигнала нажмите на любое сенсорное поле или откройте дверцу духового шкафа.
7. Выключите прибор.

6.3 Установка функции «ОКОНЧАНИЕ»

1. Включите прибор и выберите режим и температуру духового шкафа.

2. Нажимайте на ◴ до тех пор, пока на дисплее не высветится →| . На дисплее начнет мигать →| .
3. Нажмите на ∧ или на ∨ , чтобы установить время для функции «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ» (задайте сначала минуты, а затем часы), и нажмите на OK или на ◴ для подтверждения.
4. По истечении установленного времени в течение двух минут выдается звуковой сигнал.

   На дисплее при этом будет мигать символ →| и показание текущего времени. Прибор выключается.
5. Для отключения звукового сигнала нажмите на любое сенсорное поле или откройте дверцу духового шкафа.
6. Выключите прибор.

6.4 Проверка результата (только в ряде моделей)

В случае выбора функции «ОКОНЧАНИЕ» или «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ» за две минуты до окончания приготовления выдается звуковой сигнал и включится лампа освещения. Прибор переходит в режим установки функции «ОКОНЧАНИЕ» или «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ». В течение этих двух минут можно проверить результат приготовления и при необходимости увеличить время для функций «ОКОНЧАНИЕ» или «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ».

6.5 Установка функции «ТАЙМЕРА»

Функция ТАЙМЕР предназначена для обратного отсчета времени (максимум 23 час 59 мин). Функция не влияет на работу духового шкафа. Таймер можно включить в любое время – даже тогда, когда сам прибор выключен.

1. Нажмите на 🔔 . На дисплее замигает значок 🔔 и «00».
2. Для установки функции «ТАЙМЕР» воспользуйтесь сенсорными полями ∧ или ∨ . Сначала задаются секунды, а затем – минуты и часы.
3. Нажмите на OK , или ТАЙМЕР начнет работу автоматически спустя пять секунд.
4. По истечении установленного времени в течение двух минут будет звучать звуковой сигнал, а на дисплее будет мигать «00:00» и 🔔 .
5. Для отключения звукового сигнала нажмите на любое сенсорное поле или откройте дверцу духового шкафа.

6.6 Установка функции отсрочки пуска

Если необходимо, чтобы духовой шкаф автоматически включился и выключился в заданное время, можно одновременно использовать функции «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ» |→| и «ОКОНЧАНИЕ» →| . В этом случае сначала задайте функцию «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ» |→| , а затем – «ОКОНЧАНИЕ» →| (см. «Установка функции ОКОНЧАНИЕ» или «Установка функции «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ»).
Когда включена отсрочка пуска, на дисплее отображается символ режима духового шкафа, « |→| » с точкой и « →| ». Точка используется для того, чтобы указать на включенную функцию часов на дисплее часов/остаточного тепла.

7. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ

⚠ **ВНИМАНИЕ!**
См. «Сведения по технике безопасности».

ⓘ Имеется 9 автоматических программ и рецептов. Автоматическую программу и соответствующий рецепт приготовления рекомендуется использовать в том случае, когда у пользователя нет достаточного знания и опыта в кулинарном искусстве. Рецепты для автоматических программ можно найти в книге рецептов.

Есть три типа автоматических программ:

- Готовые рецепты
- Автоматические программы приготовления по весу
- Автоматические программы с использованием датчика температуры внутри продукта.

7.1 Готовые рецепты

Выбор готового рецепта:

1. Включите прибор.
2. Нажмите на ☐. На дисплее отобразится номер автоматической программы (P1–P9).
3. Для выбора готового рецепта нажмите на ∧ или на ∨.
4. Нажмите на OK, или через пять секунд автоматически начнется выполнение готового рецепта.
5. По истечении установленного времени в течение двух минут выдается звуковой сигнал. Символ ⊢→| мигает. Прибор выключается.
6. Для выключения звукового сигнала нажмите на любое сенсорное поле или откройте дверцу.

7.2 Автоматические программы с вводом веса.

При задании веса мяса прибор автоматически рассчитывает время жарки.

1. Включите прибор.
2. Нажмите на ☐.
3. Нажмите на ∧ или на ∨ для настройки программы приготовления с вводом веса продуктов (см. книгу рецептов).

   На дисплее отобразятся: время приготовления, символ продолжительности ⊢→|, вес по умолчанию и единица измерения («кг», г»).
4. Нажмите на OK, или через пять секунд настройки будут автоматически сохранены.
5. Прибор включится. На дисплее замигает обозначение единицы измерения веса. В это время можно изменить установленный по умолчанию вес с помощью ∧ или ∨. Нажмите на OK.
6. По истечении установленного времени в течение двух минут выдается звуковой сигнал. Мигает ⊢→|. Прибор выключается.
7. Для выключения звукового сигнала нажмите на любое сенсорное поле или откройте дверцу.

7.3 Автоматические программы с использованием термощупа для мяса.

Температура внутри продукта задана по умолчанию и сохранена в программах, в которых используется термощуп для мяса. Когда температура внутри продукта достигнет заданного значения, выполнение программы завершается.

1. Включите прибор.
2. Нажмите на ☐.
3. Установите термощуп для мяса (см. «Термощуп для мяса»).
4. Нажмите на ∧ или на ∨ для настройки программы, использующей термощуп для мяса.

   На дисплее отобразится время приготовления, ⊢→| и .
5. Нажмите на OK, или через пять секунд настройки будут автоматически сохранены.
6. По истечении установленного времени в течение двух минут выдается звуковой сигнал. Мигает ⊢→|. Прибор выключается.
7. Для выключения звукового сигнала нажмите на любое сенсорное поле или откройте дверцу.

8. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

ВНИМАНИЕ!
См. «Сведения по технике безопасности».

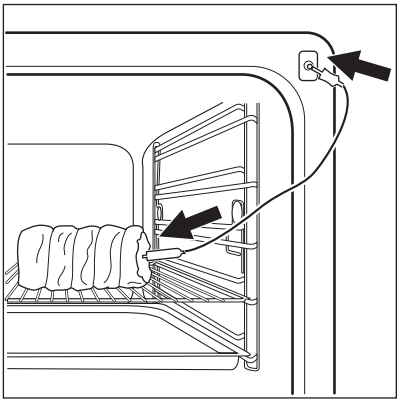
8.1 Термощуп для мяса

Термощуп для мяса предназначен для измерения температуры внутри мяса. При достижении мясом заданной температуры прибор выключается.

Задаются два значения температуры:

- температура духового шкафа: см. таблицу для жарки в книге рецептов;
- температуру внутри продукта: см. таблицу для термощупа для мяса в книге рецептов.

Используйте только термощуп для мяса, поставляемый в комплекте, или фирменные запасные части.

1. Включите прибор.
2. 

   Установите кончик термощупа для мяса (с символом на рукоятке) в центр куска мяса.
3. Вставьте штекер термощупа для мяса в гнездо на передней панели прибора.

   На дисплее отобразится и заданная по умолчанию температура внутри продукта. При первом использовании это температура равна 60°C, при последующих – последнему сохраненному значению.
4. Для установки температуры внутри продукта нажмите на или на .
5. Нажмите на OK или настройки будут автоматически сохранены через пять секунд.

   Полезные сведения:

   Задать температуру внутри продукта можно только пока мигает . Если до установки температуры внутри продукта на дисплее постоянно отображается, но не мигает символ введите новое значение при помощи , или .
6. Задайте режим и, при необходимости, температуру духового шкафа.

   На дисплее отобразится текущая температура внутри продукта и температурная шкала, показывающая соотношение заданной температуры духового шкафа и текущей температуры духового шкафа.

   Полезные сведения:

   В ходе приготовления термощуп для мяса должен находиться внутри куска мяса и быть включен в свое гнездо.

   Пока прибор рассчитывает приблизительное время приготовления, на дисплее таймера/остаточного тепла высвечивается значение функции отсчета времени с начала приготовления. По окончании первого расчета на дисплее таймера/остаточного тепла высвечивается символ —:—, а после этого – приблизительная продолжительность приготовления. Прибор продолжает расчет продолжительности и в ходе приготовления блюда. На дисплее периодически появляется новое значение продолжительности приготовления.
7. При достижении мясом заданной температуры внутри продукта начинает мигать значение температуры внутри продукта и . В течение двух минут будет звучать звуковой сигнал. Для его выключения нажмите на любое сенсорное поле.
8. Выньте штекер термощупа для мяса из гнезда и достаньте мясо из прибора.

   ВНИМАНИЕ!
   При извлечении термощупа для мяса будьте осторожны: он горячий. Существует опасность получения ожогов.
9. Выключите прибор.

При включении штекера термощупа для мяса в его гнездо все настройки функций часов отменяются.

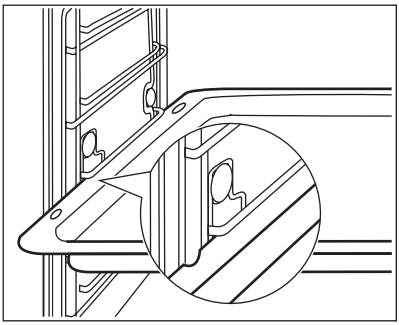
При использовании термощупа для мяса можно изменять температуру, которая отображается на дисплее температуры/времени. После включения термощупа для мяса в его гнездо и выбора режима духового шкафа и температуры на дисплее отображается текущая температура внутри продукта.

Для того, чтобы вызвать на дисплей три других значения температуры, нажимайте на >>3s и выбирайте:

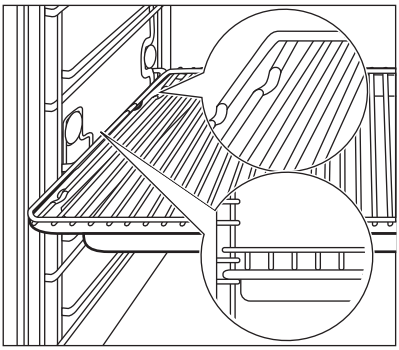
- Температуру внутри продукта, заданную пользователем
- Текущую температуру духового шкафа
- Текущую температуру внутри продукта.

Заданная температура внутри продукта сменяется текущей температурой внутри продукта, а текущая температура духового шкафа сменяется заданной температурой духового шкафа.

8.2 Установка аксессуаров для духового шкафа



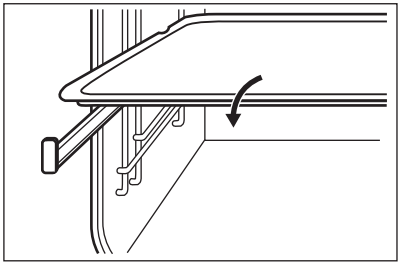
Противень для жарки и решетка имеют боковые кромки. Эти кромки и форма направляющих служат защитой от соскальзывания кухонной посуды.



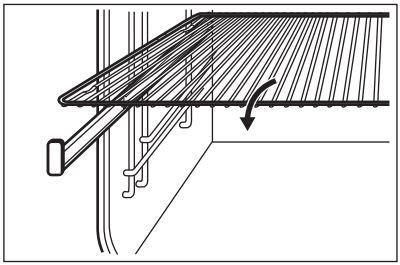
Одновременное размещение решетки и противня для жарки

Уложите решетку на противень для жарки. Вставьте противень для жарки между направляющими одного из уровней духового шкафа.

8.3 Телескопические направляющие – установка аксессуаров для духовки



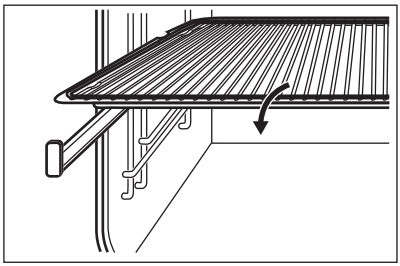
Установите глубокий противень или противень для жарки на телескопические направляющие.



Установите решетку на телескопические направляющие так, чтобы ее опоры были направлены вниз.

Высокий ободок решетки предназначен для защиты посуды от соскальзывания.

8.4 Одновременное размещение решетки и противня для жарки



Уложите решетку на противень для жарки. Установите решетку и противень для жарки на телескопические направляющие.

9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

9.1 Функция «Любимая программа»

Данная функция предназначена для сохранения избранных настроек температуры и времени приготовления при использовании отдельно взятого режима или программы духового шкафа.

1. Задайте температуру и время приготовления в выбранных Вами режиме или программе духового шкафа.
2. Нажмите и удерживайте ☆ более трех секунд. Прозвучит звуковой сигнал.
3. Выключите прибор.

Использование функции «Любимая программа»:

- **Для включения функции** нажмите на ☆. Прибор включит Вашу любимую программу.
- **Для выключения функции** нажмите на ⏻. Прибор выключит Вашу любимую программу.

В ходе выполнения функции Вы можете изменять время и температуру.

9.2 Функция «Защита от детей»

Функция «Защита от детей» предотвращает случайное включение духового шкафа.

Включение и выключение функции «Защита от детей»:

1. Выключите прибор нажатием на ⏻. Не устанавливайте каких-либо режимов духового шкафа.
2. Одновременно нажмите и удерживайте 🕘 и ∨ около двух секунд. Прозвучит звуковой сигнал.

на дисплее отобразится и погаснет «SAFE» («Блокировка»).

Если прибор оснащен функцией пиролитической очистки, при работе функции дверца блокируется. При нажатии на любое сенсорное поле на дисплее отображается сообщение.

9.3 БЛОКИР. КНОПОК

Режим блокировки кнопок можно включить только когда прибор работает. Функция «БЛОКИР. КНОПОК» позволяет предотвратить случайное изменение режима духового шкафа.

Включение и выключение режима блокировки кнопок.

1. Включите прибор.
2. Включите режим или дополнительный параметр духового шкафа.
3. Одновременно нажмите и удерживайте 🕘 и ∨ около двух секунд. Прозвучит звуковой сигнал.

на дисплее отобразится и погаснет «Loc» («Блокировка»).

Полезные сведения:

При включенной функции «БЛОКИР. КНОПОК» - прибор можно выключить. При выключении прибора - функция «БЛОКИР. КНОПОК» выключается.

Если прибор оснащен функцией пиролитической очистки, при работе функции дверца блокируется. При нажатии на любое сенсорное поле на дисплее отображается сообщение.

9.4 Меню «Настройки»

Меню «Настройки» позволяет добавлять к основному меню отдельные функции, или удалять их (например, можно включить или выключить индикацию остаточного тепла). Всего в меню «Настройки» имеется шесть установок (с SET1 по SET6). В таблице ниже приведены возможные значения для каждой настройки.

Меню «Настройки»

Индикация меню «Настройки»	Описание	Допустимое значение
SET1	ИНДИКАЦИЯ ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА	ON / OFF
SET2	ТОНЫ КНОПОК	CLIC / BEEP / OFF
SET3	ТОНЫ НЕИСПРАВНОСТИ	ON / OFF
SET4	СЕРВИС	---
SET5	ВОЗВРАТ ЗАВОДСКИХ УСТАНОВОК	YES / NO
SET6[1)]	УВЕЛИЧЕНИЕ ВРЕМЕНИ	ON / OFF

1) Только в ряде моделей

Регулировка меню настроек возможна только при выключенном приборе.

Вызов меню настроек:

1. При необходимости выключите прибор при помощи ⏻.

2. Нажмите и удерживайте ☐ в течение трех секунд. При этом на дисплее отобразится SET1 («НАСТР1») и замигает «1».
3. Для выбора настройки воспользуйтесь сенсорными полями ∧ / ∨ .
4. Нажмите на OK .
5. Для изменения значения настройки воспользуйтесь сенсорными полями ∧ / ∨ .
6. Нажмите на OK .

9.5 Автоматическое отключение

По соображениям безопасности через определенное время через определенное время производится автоматическое отключение прибора, если:

- не включен ни один режим духового шкафа;
- пользователь не изменяет температуру духового шкафа.

Температура	Время отключения
30°C – 120°C	12,5 часов
120°C – 200°C	8,5 часов
200°C – 230°C	5,5 часов

Для включения духового шкафа после его автоматического отключения нажмите на любое сенсорное поле.

Автоматическое отключение работает со всеми режимами духового шкафа, за исключением режимов «Низкотемпературное приготовление», «Термощуп для мяса», «Продолжительность», «Окончание» и «Отсрочка пуска».

9.6 Яркость дисплея

Имеются два режима яркости дисплея:

- Яркость ночного времени суток: когда прибор выключен, яркость дисплея в период с 22:00 до 06:00 снижается.
- Яркость светлого времени суток используется:
  - когда прибор включен;
  - если в режиме яркости ночного времени суток нажать на любое сенсорное поле (за исключением ВКЛ/ВЫКЛ), дисплей на следующие 10 секунд переходит в режим яркости светлого времени суток;
  - прибор выключен, но был задан режим таймера: по завершении работы таймера дисплей возвращается в режим ночного времени суток.

9.7 Вентилятор охлаждения

Когда прибор включен, автоматически включается вентилятор охлаждения для охлаждения поверхностией прибора. При выключении прибора вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

10. УХОД И ОЧИСТКА

ВНИМАНИЕ!
См. «Сведения по технике безопасности».

Примечание относительно очистки:

- Протирайте переднюю часть прибора мягкой тканью, смоченной теплой водой с моющим средством.
- Для очистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Очищайте внутреннюю камеру прибора после каждого использования. Это позволит легче избавиться от загрязнений, которые к тому же не будут пригорать.
- Стойкие загрязнения удаляйте при помощи специальных чистящих средств для духовых шкафов.
- После каждого использования все дополнительные аксессуары духового шкафа следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с моющим средством.

- Если у вас есть принадлежности с антипригарным покрытием, не используйте для их очистки агрессивные средства, предметы с острыми краями или посудомоечную машину. Это может привести к повреждению антипригарного покрытия.

10.1 Очистка паром

1. Удалите наиболее серьезные загрязнения вручную.
2. Налейте приблизительно 250 мл воды и 3 столовых ложки уксуса непосредственно в парогенератор.
3. Нажимайте на ▢, пока на дисплее не отобразится ⁘.
4. На дисплее отобразится продолжительность (15 минут) и температура по умолчанию. Нажмите на OK для начала очистки.
5. По окончании очистки паром выдается звуковой сигнал. Нажмите на сенсорное поле, чтобы выключить звуковой сигнал.
6. Очистите прибор мягкой тряпкой. Удалите из парогенератора воду губкой и насухо его вытрите.

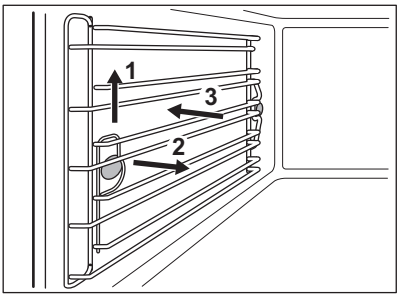
Чтобы духовой шкаф полностью высох, оставьте его дверцу открытой приблизительно на 1 час.

Для отсрочки запуска режима очистки выберите функцию «Окончание». См. раздел «Установка режима «Окончание».

10.2 Направляющие для противня

Для очистки боковых стенок духового шкафа направляющие для противня можно снять.

Снятие направляющих для противня



1. Осторожно приподнимите направляющей вверх и снимите их с переднего держателя.
2. Слегка сдвиньте направляющие у переднего держателя вовнутрь.
3. Потяните направляющие на себя и снимите их с задних держателей.

Установка направляющих для противня

Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.

10.3 Система приготовления на пару

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Вытирайте парогенератор насухо **после каждого использования**. Удаляйте воду при помощи губки.

Удаляйте накипь с помощью воды с уксусом.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Химические средства удаления накипи могут привести к повреждению эмали. Соблюдайте инструкции производителя.

Очистка выдвижного резервуара для воды и парогенератора:

1. Через **выдвижной резервуар для воды** залейте в парогенератор водный раствор

уксуса (около 250 мл). Подождите приблизительно 10 минут.

2. Удалите воду с водой при помощи губки.
3. Залейте в систему приготовления на пару через выдвижной резервуар чистую воду (100–200 мл).
4. Удалите из парогенератора воду губкой и насухо его вытрите.
5. Для окончательной просушки оставьте дверцу прибора открытой.

10.4 Лампа освещения

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность поражения электрическим током.
Лампа освещения и стеклянный плафон могут сильно нагреваться.

Перед заменой лампы:

- Выключите прибор.
- Извлеките предохранители из блока предохранителей или отключите рубильник на электрощите.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Положите на дно внутренней камеры прибора кусок ткани. Он защитит плафон лампы и поверхность духового шкафа от повреждений.
Всегда используйте лампу освещения того же типа.

Замена лампы на потолке внутренней камеры:

1. Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.
2. Снимите металлическое кольцо и очистите плафон от грязи.
3. Замените лампу освещения на подходящую лампу с жаростойкостью 300°C.
4. Установите на плафон металлическое кольцо.
5. Установите стеклянный плафон.

Замена лампы на левой стороне камеры:

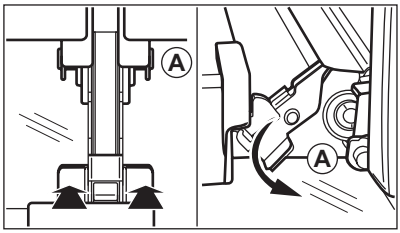
1. Снимите левую направляющую для противня.
2. С помощью звездообразной отвертки Torx 20 снимите плафон.
3. Снимите и очистите от грязи металлическую рамку и уплотнительную прокладку.
4. Замените лампу освещения на подходящую лампу с жаростойкостью 300°C.
5. Установите металлическую крышку и уплотнительную прокладку. Затяните винты.
6. Установите левую направляющую для противня на место.

10.5 Очистка дверцы духового шкафа

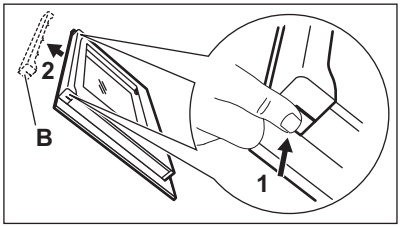
Извлечение дверцы духового шкафа и стеклянных панелей

Как дверца духового шкафа, так и внутренние стеклянные панели снимаются для чистки. Количество стеклянных панелей зависит от конкретной модели.

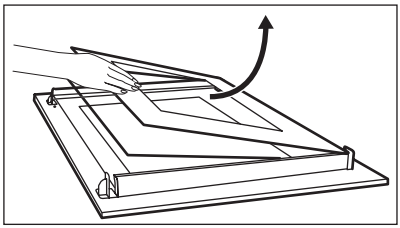
ВНИМАНИЕ!
Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверь имеет большой вес.



1. Полностью откройте дверцу.
2. Нажмите до упора стопорные рычаги (A) на двух петлях дверцы.
3. Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (приблизительно на угол 70°).
4. Возьмитесь за дверцу с обеих сторон и потяните ее под углом по направлению вверх.
5. Положите дверцу наружной стороной вниз на мягкую ткань, расстеленную на ровной поверхности. Это предотвратит появление царапин.



6. Возьмитесь с обеих сторон за дверную планку (B) на верхней кромке дверцы и нажмите внутрь, чтобы освободить уплотнительную защелку.
7. Чтобы снять дверную планку, нужно потянуть ее вперед.



8. Берясь каждый раз за верхний край стеклянных панелей, вытащите их по одной по направлению вверх.
9. Очистите стеклянную панель водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянную панель досуха.

Установка дверцы духового шкафа и стеклянных панелей на место

По окончании очистки установите стеклянные панели и дверцу духового шкафа на место.

Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности. Сначала вставьте меньшую панель, а затем большую.

11. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ...

ВНИМАНИЕ!
См. «Сведения по технике безопасности».

Неисправность	Возможная причина	Решение
Прибор не производит нагрев.	Прибор выключен.	Включите прибор.
Прибор не производит нагрев.	Не установлено текущее время.	Установите текущее время. См. раздел «Установка текущего времени».

Неисправность	Возможная причина	Решение
Прибор не производит нагрев.	Не заданы необходимые настройки.	Убедитесь, что настройки выбраны верно.
Прибор не производит нагрев.	Сработала функция автоматического отключения.	См. «Автоматическое отключение».
Прибор не производит нагрев.	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. В случае повторного срабатывания предохранителя обратитесь к квалифицированному электрику.
Не горит лампа освещения.	Лампа освещения перегорела.	Замените лампу освещения.
На дисплее отображается код ошибки, не указанный в этом списке.	Имел место сбой электроники.	• Выключите и снова включите прибор с помощью предохранителя домашней электропроводки или предохранительного выключателя на электрощите. • Если на дисплее снова отобразится сообщение об ошибке, обратитесь в сервисный центр.

Если самостоятельно справиться с проблемой не удалось, обратитесь в магазин или сервисный центр.
Необходимые для сервисного центра данные находятся на табличке с техническими данными. Табличка с техническими данными расположена на передней рамке внутренней камеры прибора.

Рекомендуем записать эти данные здесь:

Модель (MOD.) .....

Код изделия (PNC) .....

Серийный номер (S.N.) .....

12. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Напряжение	220 - 240 В
Частота	50 Гц

13. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом ♺ следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья.
Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.

ME10

Дата производства данного изделия указана в серийном номере (serial number), где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры номера – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 11012345 означает, что изделие произведено на десятой неделе 2011 года.

www.electrolux.com/shop



892948149-B-202012

CE