Thinking of you
Electrolux

EOC5851AO

**RU** ДУХОВОЙ ШКАФ

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

# СОДЕРЖАНИЕ

СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ . . . . . 3
ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ . . . . . 6
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ . . . . . 8
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ . . . . . 9
ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ . . . . . 11
ФУНКЦИИ ЧАСОВ . . . . . 15
АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ . . . . . 17
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ . . . . . 18
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ . . . . . 21
УХОД И ОЧИСТКА . . . . . 23
ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ... . . . . 27
ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ . . . . . 27

# 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.

# СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ 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.

## БЕЗОПАСНОСТЬ ДЕТЕЙ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

**ВНИМАНИЕ!**
Существует риск удушья, получения травмы или стойкого нарушения нетрудоспособности.

- Не допускайте к эксплуатации прибора лиц, включая детей, с ограниченными физическими и сенсорными функциями или умственными способностями, или не обладающих необходимыми знаниями и навыками. В случае эксплуатации ими прибора они должны находиться под присмотром или получить инструкции от лица, ответственного 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 остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Если прибор имеет функцию «Защита от детей», рекомендуется включить эту функцию.

## 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.

## 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.

## 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.

## Пиролитическая очистка

**ВНИМАНИЕ!**
Существует риск получения ожогов.

- Не подпускайте детей к прибору во время пиролитической очистки. Прибор при этом очень сильно нагревается.
- Обеспечьте хорошую вентиляцию как во время пиролитической очистки, так и после нее.
- Во время первого нагрева прибора до максимальной рабочей температуры, а также в ходе и после пиролитической очистки вблизи места установки прибора не должно находиться домашних животных (и особенно птиц): перенесите их в хорошо вентилируемое помещение.
- Внимательно ознакомьтесь со всеми инструкциями по пиролитической очистке.

# 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.

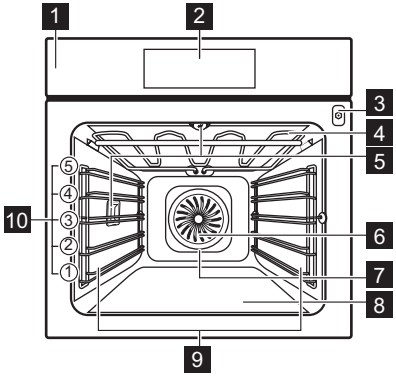
- Перед заменой лампы отключите электропитание прибора.
- Используйте только лампы той же спецификации.

# УТИЛИЗАЦИЯ

**ВНИМАНИЕ!**
Существует опасность травмы или удушья.

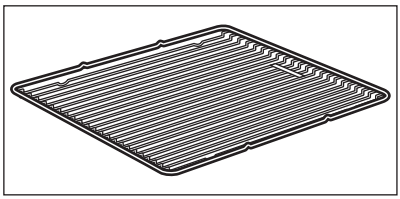
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Отрежьте кабель электропитания и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы предотвратить риск ее запирания на случай, если внутри прибора окажутся дети и домашние животные.

# ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

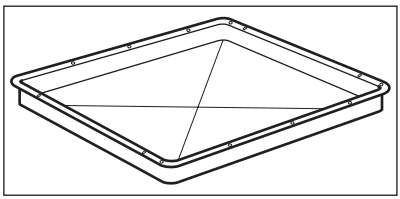



1 Панель управления
2 Электронный программатор
3 Гнездо для термощупа для мяса
4 Нагревательный элемент
5 Лампа освещения
6 Вентилятор
7 Нагревательный элемент задней стенки
8 Нижний нагрев
9 Съемная направляющая для противня
10 Положения противней

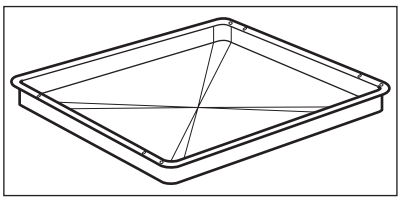
## АКСЕССУАРЫ



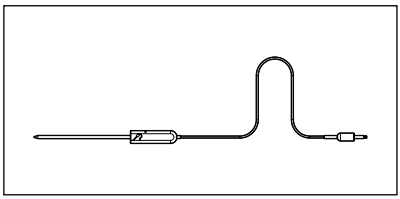
**Решетка**
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.



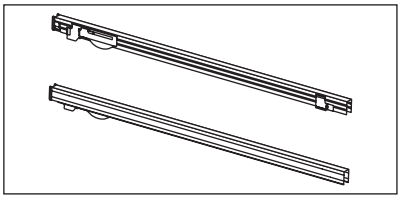
**Глубокий противень**
Для тортов и бисквитов.



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



**Термощуп для мяса**
Для определения готовности блюда.



**Телескопические направляющие**
Для полок и противней.

# ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

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

## ПЕРВАЯ ЧИСТКА

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

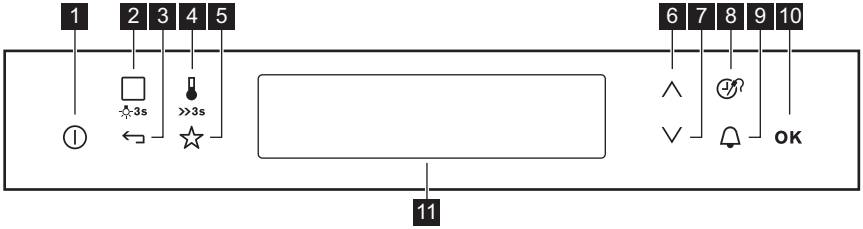
См. Главу «Уход и очистка».

## ПЕРВОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

При подключении прибора к сети электропитания или после перебоя электропитания необходимо установить язык, контрастность дисплея, яркость дисплея и время суток. Для выбора значения нажмите на ∧ или на ∨. Нажмите на **OK** для подтверждения.

# ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

**Электронный программатор**

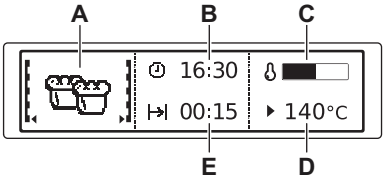



**Для управления прибором используются сенсорные поля.**

| Номер | Сенсорное поле | Функция | Комментарий |
|---|---|---|---|
| 1 | | Вкл/Выкл | Включение и выключение прибора. |
| 2 | 3s | Режимы Нагрева или Помощь в Приготовлении | Выбор режима нагрева или функции Помощь в Приготовлении . Для вызова требуемой функции нажмите один или два раза на сенсорное поле включенного прибора. Для включения или выключения освещения нажмите и удерживайте поле в течение трех секунд (освещение можно включить и тогда, когда сам прибор выключен). |
| 3 | | Кнопка «Возврат» | Возврат на один уровень в меню функций. Для вызова главного меню нажмите и удерживайте поле в течение 3 секунд. |
| 4 | >>3s | Выбор температуры | Установка температуры или просмотр текущей температуры внутри прибора. Для включения или выключения функции Быстрый нагрев нажмите и удерживайте поле в течение 3 секунд. |
| 5 | | Любимая программа | Сохранение и вызов любимых программ. |
| 6 | | Стрелка вверх | Перемещение вверх по меню. |
| 7 | | Стрелка вниз | Перемещение вниз по меню. |

| Номер | Сенсорное поле | Функция | Комментарий |
|---|---|---|---|
| 8 | | Время и дополнительные функции | Установка различных функций. При работе режима нагрева нажатие на это сенсорное поле позволяет установить такие функции, как «Таймер», «Защита от детей», записанные в память функции серии Любимая программа , Сохранение Тепла , Set + Go («включил и иди»), или изменить настройки термощупа для мяса. |
| 9 | | Таймер | Установка функции Таймер . |
| 10 | OK | OK | Подтверждение выбора или параметра настройки. |
| 11 | - | Дисплей | Отображение текущих настроек прибора. |

**Дисплей**




**A)** Режим нагрева
**B)** Время суток
**C)** Индикация нагрева
**D)** Температура
**E)** Отображение продолжительности или времени окончания работы функции

**Другие индикаторы дисплея.**

| Символ | | Функция |
|---|---|---|
| | Таймер | Функция включена. |
| | Время суток | Отображение текущего времени. |
| \|→\| | Продолж. | Отображение времени, требуемого для приготовления блюда. |
| →\| | Окончание | Отображение времени окончания цикла приготовления. |
| | Индикация Времени | Отображение длительности работы режима нагрева. Для сброса отсчета одновременно нажмите на ∨ и на ∧ . |
| | Индикация нагрева | Отображение температуры внутри прибора. |
| | Индикация функции Быстрый нагрев | Функция включена. При этом сокращается время нагрева. |
| | Вес, автоматич. | Подтверждение того, что система автоматического взвешивания включена или что вес может быть изменен. |
| | Сохранение Тепла | Функция включена. |

# ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

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

## НАВИГАЦИЯ ПО ПУНКТАМ МЕНЮ

1. Включите прибор.
2. С помощью кнопок ∨ или ∧ выберите нужный пункт меню.
3. Нажатие на **OK** позволяет перейти к подменю или принять установленное значение.

В любой момент можно вернуться в главное меню, нажав на ⮌.

## ОБЗОР ПУНКТОВ МЕНЮ

**Главное меню**

| Символ | Элемент меню | Описание |
|---|---|---|
| | Режимы Нагрева | Перечень режимов нагрева. |
| | Помощь в Приготовлении | Список программ автоматического приготовления. |
| | Любимая программа | Список избранных избранных программ приготовления, созданных самим пользователем. |
| | Пиролиз | Пиролитическая очистка. |
| | Основные Установки | Перечень других настроек. |
| ☆ | Особые | Перечень дополнительных режимов нагрева. |

Обзор меню « Помощь в Приготовлении » находится в Книге рецептов.

**Подменю для меню: Основные Установки**

| Символ | Подменю | Применение |
|---|---|---|
| | Установка Времени Суток | Установка текущего времени. |
| | Индикация Времени | Если данная функция включена, на дисплее выключенного прибора отображается текущее время. |
| | SET + GO | Если данная функция включена, при работе режима нагрева ей можно будет воспользоваться. |
| | Сохранение Тепла | Если данная функция включена, при работе режима нагрева ей можно будет воспользоваться. |
| | Коррекция Времени | Включение и выключение функции данной функции. |
| ◑ | Контрастность Дисплея | Изменение контрастности дисплея в процентах. |

| Символ | Подменю | Применение |
|---|---|---|
|  | Яркость Дисплея | Изменение яркости дисплея в процентах. |
|  | Выбрать Язык | Выбор языка выводимой на дисплей информации. |
|  | Громкость Звук. Сигнала | Регулировка в процентах громкости сигналов, звучащих при нажатии на сенсорные поля, а также других сигналов. |
|  | Тоны Кнопок | Включение и выключение звуковых сигналов, звучащих при нажатии на сенсорные поля. |
|  | Сигналы Тревоги/Ошибки | Включение и выключение сигналов оповещения. |
|  | Напоминание о Чистке | Напоминание о необходимости очистки прибора. |
|  | Помощь при Чистке | Инструкции по выполнению очистки. |
|  | Сервис | Отображение на дисплее версии и конфигурации программного обеспечения. |
|  | Заводские Установки | Сброс всех настроек к заводским установкам. |

## РЕЖИМЫ НАГРЕВА

**Подменю для меню: Режимы Нагрева**

| Режим нагрева | | Применение |
|---|---|---|
|  | Горячий воздух | Одновременное выпекание максимум на трех уровнях духового шкафа. При использовании данного режима задайте температуру на 20°C – 40°C по сравнению с той, которую Вы используете в режиме Верхний + нижний нагрев . |
|  | Пицца | Выпекание на одном уровне духового шкафа продуктов с более поджаристой и хрустящей основой. При использовании данного режима задайте температуру на 20°C – 40°C по сравнению с той, которую Вы используете в режиме Верхний + нижний нагрев . |
|  | Верхний + нижний нагрев | Выпекание и жарка на одном уровне духового шкафа. |
|  | Низк., Приготовление | Приготовление нежного жаркого из очень постных продуктов. |
|  | Нижний нагрев | Выпекание тортов с хрустящей нижней корочкой. |

| Режим нагрева | | Применение |
|---|---|---|
|  | ECO Жарка | Функции ЭКОНОМ позволяют оптимизировать энергопотребление в ходе приготовления. Сначала нужно задать время приготовления. Более подробные сведения о рекомендованных настройках содержатся в таблицах для приготовления пищи: в них приведены эквивалентные стандартные режимы нагрева. |
|  | Размораживание | Приготовление продуктов быстрого приготовления, например, картофеля фри, картофельных ломтиков, блинчиков с фаршем с образованием хрустящей корочки. |
|  | Малый гриль | Приготовление продуктов плоской формы в центре гриля. Приготовление хлебных тостов. |
|  | Большой гриль | Приготовление на гриле тонких кусков продуктов в большом количестве. Приготовление хлебных тостов. |
|  | Турбо гриль | Жарка крупных кусков мяса или птицы (не филе) на одном противне. Запекание до румяной корочки и обжаривание. |

Подменю для меню: Особые

| Режим нагрева | | Применение |
|---|---|---|
|  | Хлеб | Выпечка хлеба. |
|  | Запеканка | Приготовление таких блюд, как лазанья или картофельная запеканка. Запекание. |
|  | Подготовка теста | Подготовка дрожжевого теста перед выпечкой. |
|  | Подогрев Тарелок | Предварительный подогрев тарелок перед подачей их на стол. |
|  | Консервирование | Консервирование (например, соленых огурцов). |
|  | Высушивание | Подсушивание тонко нарезанных фруктов (напр., яблок, слив, персиков) и овощей (например, помидоров, цукини или грибов). |
|  | Поддержание Тепла | Поддержание приготовленных блюд в теплом виде. |
|  | Размораживание | Размораживание замороженных продуктов. |

## ВКЛЮЧЕНИЕ РЕЖИМА НАГРЕВА

1. Включите прибор.
2. Выберите меню Режимы Нагрева . Нажмите на **OK** для подтверждения.
3. Задайте режим нагрева. Нажмите на **OK** для подтверждения.

4. Задайте температуру. Нажмите на **OK** для подтверждения.

Нажмите на , чтобы перейти непосредственно к меню Режимы Нагрева . Эти же действия можно произвести и при выключенном приборе.

## ИНДИКАЦИЯ НАГРЕВА

При включении режима нагрева на дисплее отображается полоска. Эта полоска показывают, что температура духового шкафа повышается.

### Индикация функции Быстрый нагрев

Функция позволяет уменьшить время нагрева. Для включения функции нажмите и удерживайте в течение 3 секунд. Индикатор нагрева замигает.

### Остаточное тепло

После выключения духового шкафа на дисплее отображается индикация остаточного тепла. Его можно использовать для поддержания блюд в теплом состоянии.

## 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 функция часов ( Продолж. или Окончание ).
  - Если прибор выключен, его тепло может использоваться для поддержания блюд в теплом состоянии. На дисплее отобразится сохранившаяся температура.
- **Выключение лампы**: нажмите и удерживайте в течение 3 секунд , чтобы выключить лампу освещения во время приготовления.
- **Функции ЭКОНОМ** – см. раздел «Режимы Нагрева» (не во всех моделях).

# ФУНКЦИИ ЧАСОВ

| Символ | Функция | Описание |
|---|---|---|
| 🔔 | Таймер | Установка обратного отсчета времени (макс. 2 часа 30 минут). Данная функция не влияет на работу прибора. Ее можно включить и тогда, когда сам прибор выключен. Для включения функции нажмите на 🔔 . Установите значение минут при помощи ∧ или ∨ и нажмите на **OK** для пуска. |
| \|→\| | Продолж. | Установка продолжительности работы прибора (макс. 23 часа 59 минут). |
| →\| | Окончание | Установка времени отключения режима нагрева (макс. 23 часа 59 минут). |

При задании времени для функции часов обратный отсчет начнется через 5 секунд.

При работе функций часов Продолж. и Окончание выключение нагревательных элементов устройства происходит по истечении 90% заданного пользователем времени работы. В конце приготовления (в течение от 3 до 20 минут) прибор использует остаточное тепло для продолжения приготовления.

**Установка функций часов**

1. Задайте режим нагрева.
2. Многократным нажатием на кнопку ⏲ добейтесь отображения на дисплее требуемой функции часов и соответствующего символа.
3. С помощью ∧ или ∨ задайте необходимое значение времени. Нажмите на **OK** для подтверждения. По истечении заданного времени выдается звуковой сигнал. Прибор выключается. На дисплее отображается сообщение.
4. Для выключения звукового сигнала нажмите на любое сенсорное поле.

**Полезные сведения:**

- При использовании функций Продолж. и Окончание сначала нужно задать режим нагрева и температуру. Затем можно устанавливать функцию часов. Прибор отключается автоматически.
- Воспользовавшись функциями Продолж. и Окончание одновременно, можно задать время для автоматического выключения прибора.
- Функции Продолж. и Окончание недоступны при использовании термощупа для мяса (не во всех моделях).

## СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА

Функция Сохранение Тепла служит для поддержания температуры продуктов на уровне 80°C в течение 30 минут. Она включается после окончания выпечки или жарки.

**Полезные сведения:**

- Включение и выключение функции производится в меню Основные Установки .
- Условия работы функции:
  - Установленная температура должна превышать 80°C.
  - Задана функция Продолж.

**Включение функции**

1. Включите прибор.
2. Выберите режим нагрева.
3. Установите температуру выше 80°C.
4. Многократным нажатием кнопки ⏲ добейтесь отображения на дисплее индикации Сохранение Тепла . Нажмите на **OK** для подтверждения.

По окончании работы функции выдается звуковой сигнал.
Функция Сохранение Тепла остается включенной даже при изменении режимов нагрева.

## КОРРЕКЦИЯ ВРЕМЕНИ

Функция Коррекция Времени позволяет продлить работу режима нагрева после того, как

истекло время, заданного функцией Продолж. .

- Она применима ко всем режимам нагрева при использовании функций Продолж. или Вес, автоматич.
- Неприменимо для режимов нагрева с использованием , предусматривающих использование термощупа для мяса.

**Включение функции:**

1. По истечении заданного времени приготовления выдается звуковой сигнал. Нажмите на любое сенсорное поле.
2. На дисплее на пять минут появится сообщение функции Коррекция Времени .
3. Нажмите на для включения функции или на для ее отмены.
4. Задайте время действия функции Коррекция Времени . Нажмите на **OK** для подтверждения.

# АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ

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

## ПОМОЩЬ В ПРИГОТОВЛЕНИИ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ФУНКЦИИ ЗАПРОГРАММИР. РЕЦЕПТЫ

В памяти прибора записаны рецепты, которыми Вы можете воспользоваться. Изменение рецептов пользователем невозможно.

**Включение функции:**

1. Включите прибор.
2. Выберите меню функции Помощь в Приготовлении . Нажмите на **OK** для подтверждения.
3. Выберите нужную категорию и блюдо. Нажмите на **OK** для подтверждения.
4. Выберите Запрограммир. Рецепты . Нажмите на **OK** для подтверждения.

При использовании функции Ручной Режим прибор использует автоматические установки. Их можно менять подобно другим функциям.

## ПОМОЩЬ В ПРИГОТОВЛЕНИИ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ФУНКЦИИ ВЕС, АВТОМАТИЧ.

Данная функция автоматически рассчитывает время жарки. Для ее использования необходимо ввести вес продукта.

**Включение функции:**

1. Включите прибор.
2. Выберите Помощь в Приготовлении . Нажмите на **OK** для подтверждения.
3. Выберите нужную категорию и блюдо. Нажмите на **OK** для подтверждения.
4. Выберите Вес, автоматич. . Нажмите на **OK** для подтверждения.
5. Нажмите на ∧ или на ∨ , чтобы задать вес продуктов. Нажмите на **OK** для подтверждения.

Начнется выполнение автоматической программы. Вес можно изменить в любое время. Для его изменения нажмите на ∧ или на ∨ . По истечении заданного времени выдается звуковой сигнал. Для выключения сигнала нажмите на любое сенсорное поле.

При использовании некоторых программ через 30 минут после начала приготовления продукты нужно перевернуть. На дисплее отображается напоминание об этом.

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

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

## ТЕРМОЩУП ДЛЯ МЯСА

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

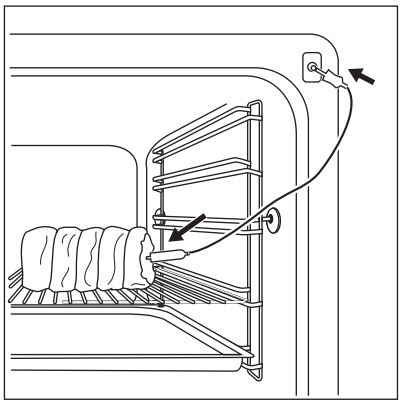
**Задаются два значения температуры:**

- Температура духового шкафа
- Температура внутри продукта

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

**Использование термощупа для мяса:**

1. Поместите наконечник термощупа для мяса в середину куска мяса.
2. Включите прибор.
3. Вставьте штекер термощупа для мяса в гнездо на передней панели прибора.



На дисплее отобразится термощуп для мяса.

4. В течение 5 секунд задайте нужную температуру внутри продукта при помощи ∧ или ∨ .
5. Задайте режим и, при необходимости, температуру духового шкафа.

   Прибор рассчитывает приблизительное время приготовления. Окончание приготовления зависит от количества продуктов, заданной температуры духового шкафа (не ниже 120°C) и выбранных режимов работы. Расчет времени окончания приготовления производится примерно через 30 минут.

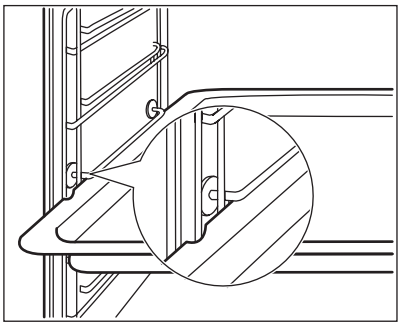
В ходе приготовления термощуп для мяса должен находиться внутри куска мяса и быть включен в свое гнездо.

6. При достижении заданной температуры внутри продукта выдвается звуковой сигнал. Прибор автоматически отключается Нажмите на сенсорное поле, чтобы выключить звуковой сигнал.
7. Извлеките штекер термощуп для мяса из гнезда и достаньте мясо из духового шкафа.

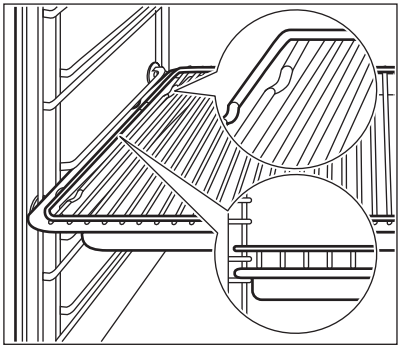
Для изменения температуры внутри продукта нажмите на .

**ВНИМАНИЕ!**
Термощуп для мяса сильно нагревается. Существует риск получения ожогов. Будьте осторожны при извлечении наконечника и выключении термощупа для мяса.

# УСТАНОВКА АКСЕССУАРОВ ДЛЯ ДУХОВОГО ШКАФА



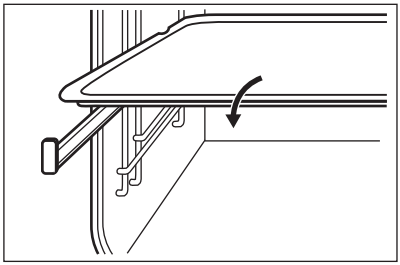
Противень для жарки и решетка имеют боковые кромки. Эти кромки и форма направляющих служат защитой от соскальзывания кухонной посуды.



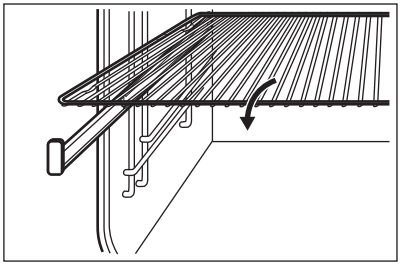
**Одновременная установка решетки и противня для жарки**

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

# ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ – УСТАНОВКА АКСЕССУАРОВ ДЛЯ ДУХОВКИ



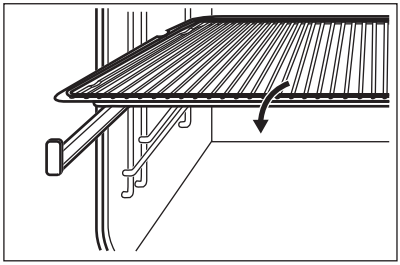
Установите глубокий противень или противень для жарки на телескопические направляющие.



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

Высокий ободок решетки предназначен для защиты посуды от соскальзывания.

# ОДНОВРЕМЕННОЕ РАЗМЕЩЕНИЕ РЕШЕТКИ И ПРОТИВНЯ ДЛЯ ЖАРКИ



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

# ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

## МЕНЮ ЛЮБИМАЯ ПРОГРАММА

Вы можете сохранить в памяти прибора избранные настройки, например, продолжительность, температура или режим нагрева. Данные настройки доступны через меню Любимая программа . Можно сохранить до 20 программ.

**Сохранение программы**

1. Включите прибор.
2. Выберите режим нагрева или функцию Помощь в Приготовлении .
3. Многократным нажатием на добейтесь отображения на дисплее сообщения « СОХРАНИТЬ ». Нажмите на **OK** для подтверждения.
4. На дисплее отобразятся первые три ячейки памяти. Нажмите на **OK** для подтверждения.
5. Введите название программы. Начнет мигать первая буква. Для ее изменения нажимайте на ∨ или на ∧ . Нажмите на **OK**.
6. Воспользуйтесь ∨ или ∧ для перемещения курсора вправо и влево. Нажмите на **OK**. Замигает следующая буква. Повторите действия 5 и 6 необходимое число раз.
7. Нажмите и удерживайте **OK**, чтобы сохранить настройки.

**Полезные сведения:**

- Ячейку памяти можно перезаписать. Когда на дисплее отобразится первая свободная ячейка памяти, нажмите на ∨ или на ∧ , а затем на **OK** для перезаписи существующей программы.
- Можно изменить имя программы в меню « Изменить Имя Программы ».

**Включение программы**

1. Включите прибор.
2. Выберите меню Любимая программа . Нажмите на **OK** для подтверждения.
3. Выберите название Вашей любимой программы. Нажмите на **OK** для подтверждения.

## БЛОКИР. КНОПОК

Функция БЛОКИР. КНОПОК позволяет не допустить случайного изменения режима нагрева. Функцию БЛОКИР. КНОПОК можно включить, только если прибор работает.

**Включение функции БЛОКИР. КНОПОК**

1. Включите прибор.
2. Задайте какой-либо режим нагрева или параметр.
3. Многократным нажатием на кнопку добейтесь отображения на дисплее функции БЛОКИР. КНОПОК .
4. Нажмите на **OK** для подтверждения.

Если прибор оснащен функцией пиролитической очистки, при работе этой функции дверца блокируется.

**Отключение функции БЛОКИР. КНОПОК**

1. Нажмите на .
2. Нажмите на **OK** для подтверждения.

## ФУНКЦИЯ «ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ»

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

**Включение и выключение функции «Защита от детей»:**

1. Включите прибор.
2. Нажмите и удерживайте одновременно и ☆ , пока на дисплее не появится сообщение.

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

## SET + GO

Функция SET + GO («Включил и иди») позволяет задать режим нагрева (или программу) и позднее запустить ее одним нажатием сенсорного поля.

**Включение функции:**

1. Включите прибор.
2. Задайте режим нагрева.

3. Многократным нажатием на кнопку добейтесь отображения на дисплее Продолж. .
4. Задайте время.
5. Многократным нажатием на кнопку добейтесь отображения на дисплее функции SET + GO («Включил и иди»).
6. Нажмите на **OK** для подтверждения.

Для включения функции SET+GO («Включил и иди») нажмите на любое сенсорное поле (за исключением ⏻ ). Будет включен заданный режим нагрева.
По окончании работы режима нагрева будет выдан звуковой сигнал.

**Полезные сведения:**

- Функция Режимы Нагрева работает при включенном режиме нагрева.
- Включение и выключение функции SET + GO («Включил и иди») производится в меню Основные Установки .

## АВТОМАТИЧЕСКОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ

Из соображений безопасности прибор автоматически выключается по истечении определенного времени:

- Если включен какой-либо режим нагрева.
- Если пользователь не изменяет температуру духового шкафа.

| Температура | Время отключения |
|---|---|
| 30°C – 120°C | 12,5 часа |
| 120°C – 200°C | 8,5 часа |
| 200°C – 250°C | 5,5 часа |
| 250°C – максимальная температура | 3 часа |

Автоматическое отключение работает совместно со всеми режимами духового шкафа, не считая режимов Освещение , Продолж. и Окончание и Термощуп для мяса.

## 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.

# 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.

## ПИРОЛИТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА

1. Извлеките из прибора съемные направляющие для полок (если они есть) и все дополнительные принадлежности.

**Пиролитическая очистка не начнется, если:**

- не удалены опорные или выдвижные направляющие полок (в случае, если они предусмотрены конструкцией);
- не извлечен из гнезда штекер термощупа для мяса;
- дверца не закрыта надлежащим образом.

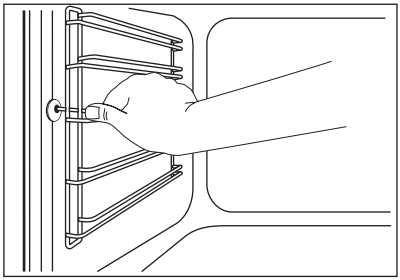
2. Удалите наихудшие фрагменты грязи вручную.
3. Очистите внутреннюю сторону дверцы горячей водой, чтобы избежать пригорания остатков пищи при нагревании воздуха до высокой температуры.
4. Включите прибор и в главном меню задайте функцию Пиролиз . Нажмите **OK** для подтверждения.
5. Задайте продолжительность процедуры очистки:
   - **Короткий** – 1 час для низкой степени загрязнения
   - **Нормальн.** – 1 час 30 мин для обычной степени загрязнения
   - **Интенсив.** – 2 час 30 мин для высокой степени загрязнения
6. Нажмите на **OK** для подтверждения.

При запуске пиролитической очистки дверца прибора блокируется. После завершения очистки дверца остается заблокированной, пока прибор не остынет. В период остывания некоторые функции прибора остаются недоступными.

**ВНИМАНИЕ!**
По окончании процедуры пиролитической очистки дверца прибора остается крайне горячей. Дайте ей остыть. Существует риск получения ожогов.

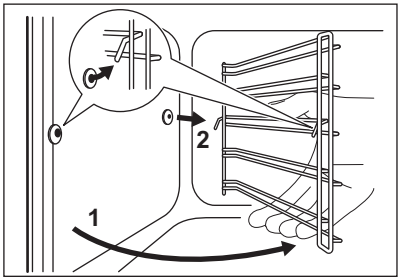
# НАПРАВЛЯЮЩИЕ ДЛЯ ПРОТИВНЯ

## Снятие направляющих для противня



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

1. Потяните переднюю часть направляющей для противня по направлению от боковой стенки.




2. Вытяните заднюю часть направляющей из боковой стенки и снимите ее.

## Установка направляющих для противня

Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.

**Данное указание относится к телескопическим направляющим:**
Удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.

# 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.

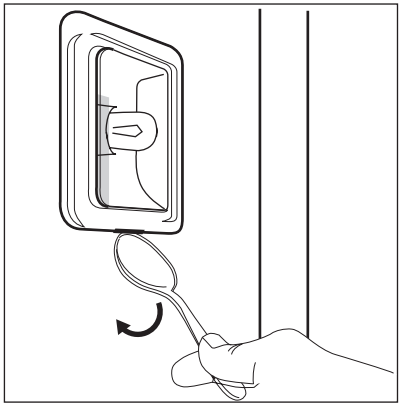
**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**
Положите на дно внутренней камеры прибора кусок ткани. Он защитит плафон лампы и поверхность духового шкафа от повреждений.
Всегда используйте лампу освещения того же типа.

**Замена лампы на потолке внутренней камеры:**

1. Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.
2. Очистите стеклянный плафон.
3. Замените лампу освещения на подходящую лампу с жаростойкостью 300°C.
4. Верните стеклянный плафон на место.

**Замена лампы на левой стороне камеры прибора.**

1. Снимите левую направляющую для противня.
2. Снимите стеклянный плафон, воспользовавшись для этого узким тупым предметом (например, чайной ложкой). Очистите стеклянный плафон.



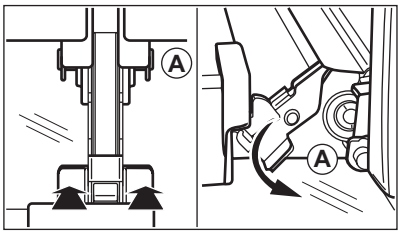
3. Замените лампу освещения на подходящую лампу с жаростойкостью 300°C.
4. Верните стеклянный плафон на место.
5. Установите левую направляющую для противня на место.

# ОЧИСТКА ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА

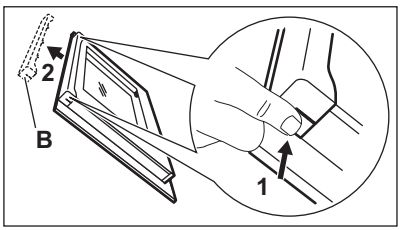
## Извлечение дверцы духового шкафа и стеклянных панелей

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

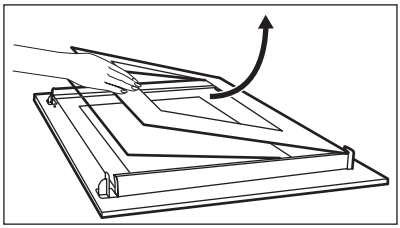
**ВНИМАНИЕ!**
Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверь имеет большой вес.




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.

# 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. |
| Прибор не производит нагрев. | Не заданы необходимые настройки. | Проверьте настройки. |
| Прибор не производит нагрев. | Включена функция «Защита от детей». | См. «Включение и выключение функции «Защита от детей». |
| Прибор не производит нагрев. | Сработал предохранитель. | Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. В случае повторного срабатывания предохранителя обратитесь к квалифицированному электрику. |
| На дисплее отображается код ошибки «F111». | Штекер принадлежности Термощуп для Мяса неправильно вставлен в гнездо термощупа. | Вставьте штекер термощупа для мяса как можно глубже в гнездо. |
| Не горит лампа освещения. | Лампа освещения перегорела. | Замените лампу освещения. |

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.) *.....

# 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.




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

892948881-A-492011

