Thinking of you
Electrolux

EOL5821AOX

ET AHI	KASUTUSJUHEND	2
RU ДУХОВОЙ ШКАФ	ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	30

SISUKORD

1. OHUTUSINFO 3
2. OHUTUSJUHISED 4
3. SEADME KIRJELDUS 6
4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST 6
5. JUHTPANEEL 7
6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE 8
7. KELLA FUNKTSIOONID 11
8. AUTOMAATPROGRAMMID 12
9. TARVIKUTE KASUTAMINE 13
10. LISAFUNKTSIOONID 14
11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID 16
12. PUHASTUS JA HOOLDUS 24
13. MIDA TEHA, KUI... 27
14. TEHNILISED ANDMED 27
15. PAIGALDAMINE 28

SULLE MÕELDES

Täname Teid selle Electroluxi seadme ostmise eest. Olete valinud toote, mille loomisel on rakendatud pikaaegset professionaalset kogemust ja innovatsiooni. Nutika ja stiilse disaini kõrval ei ole unustatud ka Teid. Ükskõik, millal Te seda ka ei kasuta – suurepärastes tulemustes võite alati alati kindel olla.

Teretulemast Electroluxi!

Külastage meie veebisaiti:

Leiate nõuandeid, brošüüre, veaotsingu, teavet teeninduse kohta:
www.electrolux.com

Võite registreerida oma toote parema teeninduse saamiseks:
www.electrolux.com/productregistration

Saate osta lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi:
www.electrolux.com/shop

KLIENDITEENINDUS

Soovitame alati kasutada originaalvaruosi.
Teenindusse pöördumisel peaksid teil olema varuks järgmised andmed.
Andmed leiate andmesildilt. Mudel, tootenumber (PNC), seerianumber.

Hoiatus / oluline ohutusinfo.

Üldine info ja nõuanded

Keskkonnainfo

Jäetakse õigus teha muutusi.

1. OHUTUSINFO

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei vastuta vale paigaldamise või ebaõige kasutuse tõttu tekkinud vigastuste ja kahjude eest. Hoidke juhend alles, et saaksite seda ka edaspidi kasutada.

1.1 Laste ja ohustatud inimeste turvalisus

⚠ **HOIATUS**
Lämbumise, vigastuse või püsiva kahjustuse oht!

- Seda seadet võivad kasutada vähemalt 8-aastased lapsed ning samuti füüsilise, sensoorse või vaimse puudega või kogemuste ja teadmisteta isikud juhul, kui neid valvab täiskasvanud inimene või nende turvalisuse eest vastutav isik.
- Ärge lubage lastel seadmega mängida.
- Hoidke pakendid lastele kättesaamatuna.
- Hoidke lapsed ja lemmikloomad seadmest eemal, kui see töötab või maha jahtub. Katmata osad on kuumad.
- Kui seadmel on olemas lapselukk, soovitame selle sisse lülitada.
- Ilma järelvalveta ei tohi lapsed seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

1.2 Üldine ohutus

- Seade läheb kasutamisel seest kuumaks. Ärge puudutage kütteelemente seadmes. Tarvikute või ahjunõude eemaldamisel või sisestamisel kasutage alati pajakindaid.
- Ärge kasutage pliidi puhastamiseks aurupuhastit.
- Enne hooldustöid eemaldage seade vooluvõrgust.
- Ärge kasutage ukseklaasi puhastamiseks karedaid, abrasiivseid puhasteid ega teravaid metallist kaabitsaid, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib klaas puruneda.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks ette nähtust toidutermomeetrit.

- Ahjuriiuli tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riiulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgseina küljest lahti. Paigaldage ahjuriiuli toed tagasi vastupidises järjekorras.

2. ⚠ OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine

⚠ **HOIATUS**
Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud elektrik!

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasas olevaid paigaldusjuhiseid.
- Olge seadme teise kohta viimisel ettevaatlik, sest see on raske. Kasutage alati kaitsekindaid.
- Ärge kunagi tõmmake seadet käepidemest.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Veenduge, et seade on paigaldatud kindlate konstruktsioonide alla ja kõrvale.
- Seadme küljed peavad jääma vastu teiste sama kõrgusega seadmete külgi.

Elektriühendus

⚠ **HOIATUS**
Tulekahju- ja elektrilöögioht!

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmesildil toodud elektrilised parameetrid vastavad vooluvõrgu näitajatele. Vastasel juhul võtke ühendust elektrikuga.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud ohutut pistikupesa.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Vigastatud toitejuhtme vahetamiseks võtke ühendust teeninduskeskusega.
- Jälgige, et toitejuhe ei jääks vastu seadme ust, eriti siis, kui uks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks eemaldada ilma tööriistadeta.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge sinna toitepistikut pange.
- Seadet välja lülitades ärge tõmmake toitekaablist. Hoidke alati kinni toitepistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.

2.2 Kasutamine

⚠ **HOIATUS**
Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

- Kasutage seda seadet ainult kodustes tingimustes.
- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsiooniavad ei oleks tõkestatud.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Lülitage seade välja pärast igakordset kasutamist.
- Olge töötava seadme ukse avamisel ettevaatlik. Välja võib paiskuda tulist õhku.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega või juhul, kui seade on kontaktis veega.
- Äge suruge avatud uksele.
- Ärge kasutage seadet tööpinna ega hoiukohana.
- Hoidke seadme ust alati kinni, kui see ei tööta.

- Seadme ust avades olge ettevaatlik. Alkoholi sisaldavate komponentide kasutamise tagajärjel võib alkohol õhuga seguneda.
- Kui avate ukse, vältige ahju läheduses sädemeid või lahtist leeki.
- Ärge pange süttivaid või süttiva ainega määrdunud esemeid seadmesse, selle lähedusse või peale.

HOIATUS
Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Emaili kahjustumise või värvi muutumise ära hoidmiseks:

  – ärge asetage ahjunõusid ega teisi esemeid vahetult seadme põhjale.

  – ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme põhjale.

  – ärge pange tulist vett vahetult kuuma seadmesse;

  – ärge hoidke niiskeid nõusid ja toitu ahjus pärast toiduvalmistamise lõppu;

  – olge tarvikute eemaldamisel ja paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd. Tegemist ei ole defektiga garantii seisukohast.
- Niiskete kookide puhul kasutage sügavat panni. Puuviljamahlad tekitavad püsivaid plekke.

2.3 Hooldus ja puhastus

HOIATUS
Vigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht!

- Enne hooldust lülitage seade välja ja ühendage toitepistik pistikupesast lahti.
- Veenduge, et seade on maha jahtunud. Klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneeli tekib mõra, tuleb see kohe välja vahetada. Pöörduge teeninduskeskusse.
- Olge ukse seadmest eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske!
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pliidipinna materjali kahjustumist.
- Seadmesse jäänud rasv või toit võib põhjustada tulekahju.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid puhastusaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, küürimisšvamme, lahusteid ega metallist esemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.
- Katalüütilise emaili (kui see on olemas) puhastamisel ärge kasutage mingeid pesuaineid.

2.4 Sisevalgusti

- Selles seadmes kasutatav valgustipirn või halogeenlamp on mõeldud kasutamiseks ainult kodumasinates. Ärge kasutage seda ruumide valgustamiseks.

HOIATUS
Elektrilöögi oht!

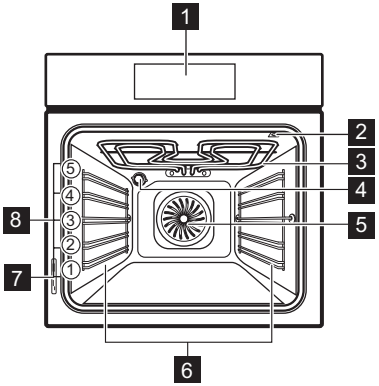
- Enne lambi asendamist ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Kasutage ainult ühesuguste tehniliste näitajatega lampe.

2.5 Jäätmekäitlus

HOIATUS
Lämbumis- või vigastusoht!

- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake toitekaabel seadme küljest lahti ja visake ära.
- Eemaldage seadme uks, et vältida laste ja loomade seadmesse lõksujäämist.

3. SEADME KIRJELDUS



1 Elektronprogrammeerija
2 Toidutermomeetri pesa
3 Grill
4 Ahjuvalgusti
5 Ventilaator
6 Ahjuriiuli tugi, eemaldatav
7 Andmesilt
8 Ahjutasandid

3.1 Ahju tarvikud

- **Traatrest**
  Keedunõudele, koogivormidele, praadidele.
- **Küpsetusplaat**
  Kookidele ja küpsistele.
- **Grill/küpsetuspann**
  Küpsetamiseks ja röstimiseks või rasva kogumiseks.
- **Toidutermomeeter**
  Toidu küpsetusastme mõõtmiseks.
- **Teleskoopsiinid**
  Restidele ja plaatidele.

4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

HOIATUS
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

4.1 Esmane puhastamine

- Eemaldage kõik tarvikud ja eemaldatavad ahjuriiuli toed (kui need on olemas).
- Enne esmakordset kasutamist tuleb seade puhastada.

Vt jaotist "Puhastus ja hooldus".

4.2 Esmakordne ühendamine

Seadme esmakordsel vooluvõrguga ühendamisel ning pärast elektrikatkestust tuleb valida ekraani keel, kontrastsus, heledus ja kellaaeg.

1. Väärtuse valimiseks puudutage ∧ või ∨ .
2. Kinnitamiseks puudutage **OK**.

4.3 Eelkuumutus

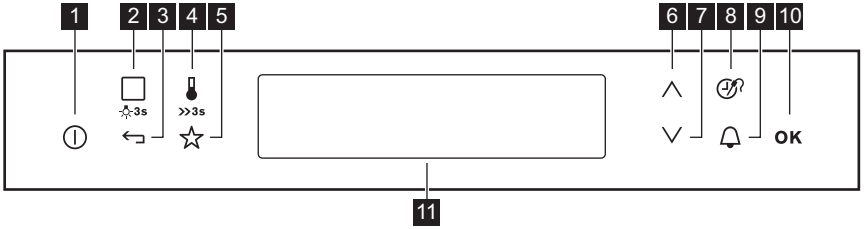
Eelkuumutage tühja seadet, et põletada ära allesjäänud rasv.

1. Valige funktsioon ⎓ ja maksimaalne temperatuur.
2. Laske seadmel 45 minutit töötada.
3. Valige funktsioon (ᵔ) ja maksimaalne temperatuur.
4. Laske seadmel 15 minutit töötada.

Tarvikud võivad tavalisest kuumemaks minna. Seade võib väljastada lõhna ja tossu. See on normaalne. Veenduge, et õhk saab piisavalt liikuda.

5. JUHTPANEEL

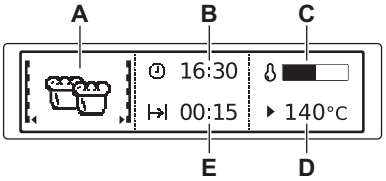
Elektronprogrammeerija



Seadmega töötamisel kasutatavad sensorväljad

Number	Sensorväli	Funktsioon	Märkus
1		Sisse/välja	Seadme sisse- ja väljalülitamiseks.
2	3s	Küpsetusrežiimid või Juhendatud küpsetamine	Küpsetusrežiimi või funktsiooni Juhendatud küpsetamine valimiseks. Vajalikule funktsioonile ligipääsemiseks puudutage sisselülitatud seadme välja üks või kaks korda. Ahjuvalgusti sisse või välja lülitamiseks hoidke välja 3 sekundit all.
3		Kodu-klahv	Menüüs ühe tasandi võrra tagasi liikumiseks. Peamenüü kuvamiseks puudutage välja 3 sekundit.
4	>> 3sec	Temperatuuri valimine	Temperatuuri valimiseks või seadme käesoleva temperatuuri kuvamiseks. Funktsiooni Kiirkuumutus sisse- või väljalülitamiseks puudutage sensorvälja 3 sekundit.
5		Lemmikprogramm	Lemmikprogrammide salvestamiseks ja neile ligipääsemiseks.
6		Üles-nupp	Menüüs üles liikumiseks.
7		Alla-nupp	Menüüs alla liikumiseks.
8		Aja- ja lisafunktsioonid	Mitme funktsiooni valimiseks. Küpsetusrežiimi ajal puudutage sensorvälja, et valida taimer, lapselukk, funktsiooni Lemmikprogramm mälu, funktsioon Heat + Hold , Set + Go või muuta toidutermomeetri sätteid (ainult valitud mudelitel).
9		Minutilugeja	Minutilugeja valimiseks.
10	OK	OK	Valiku või seade kinnitamiseks.
11	—	Ekraan	Näitab seadme hetkeseadeid.

Ekraan



A) Küpsetusrežiim
B) Kellaaeg
C) Kuumutusindikaator
D) Temperatuur
E) Funktsioonid Kestus ja Lõpp

Teised indikaatorid ekraanil

Sümbol		Funktsioon
	Minutilugeja	Funktsioon töötab.
	Kellaaeg	Ekraanil kuvatakse kellaaeg.
|→|	Kestus	Ekraanil kuvatakse vajalik küpsetusaeg.
→|	Lõpp	Ekraanil kuvatakse küpsetuse lõpuaeg.
	Aja näitamine	Ekraanil kuvatakse, kui kaua küpsetusrežiim töötab. Aja lähtestamiseks vajutage samaaegselt nuppe ⋁ ja ⋀.
	Kuumutusindikaator	Ekraanil kuvatakse seadme temperatuur.
	Funktsiooni Kiirkuumutus indikaator	Funktsioon töötab. See funktsioon lühendab kuumutusaega.
	Kaaluautomaatika	Ekraanil on näha, et automaatne kaalusüsteem on sisse lülitatud või et kaalu saab muuta.
	Heat + Hold	Funktsioon töötab.

6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

HOIATUS
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Menüüdes liikumine

Menüüde kasutamine:

1. Käivitage seade.
2. Kindla menüüelemendi valimiseks kasutage nuppu ⋁ või ⋀.
3. Alammenüüs liikumiseks või seadistuse aktsepteerimiseks vajutage **OK**.

Vajutades ⮌, saate alati peamenüüsse tagasi pöörduda.

6.2 Menüüde ülevaade

Peamenüü

Sümbol	Menüüelement	Rakendus
☆	Muu	Sisaldab lisa-küpsetusrežiimide loendit.
	Küpsetusrežiimid	Sisaldab küpsetusrežiimide loendit.
	Juhendatud küpsetamine	Sisaldab automaatsete küpsetusprogrammide loendit.

Sümbol	Menüüelement	Rakendus
☆	Lemmikprogramm	Sisaldab kasutaja poolt salvestatud lemmik-küpsetusprogrammide loendit.
✓	Üldseaded	Sisaldab muude seadete loendit.

Alammenüüd: Üldseaded

Sümbol	Alammenüü	Kirjeldus
	Kellaaja sisestamine	Käesoleva kellaaja sisestamiseks.
	Aja näitamine	Kui funktsioon on SEES, ilmub seadme väljalülitamisel ekraanile käesolev kellaaeg.
	SET + GO	Kui valik on SEES, saate ahju funktsiooni käivitades käivitada küpsetusrežiime.
	Heat + Hold	Kui valik on SEES, saate küpsetusrežiimi käivitades käivitada selle funktsiooni.
	Küpsetusaja pikendamine	Lülitab funktsiooni sisse ja välja.
	Displei kontrastsus	Reguleerib sammhaaval ekraani kontrastsust.
	Displei heledus	Reguleerib sammhaaval ekraani heledust.
	Keel	Määrab ekraanil kasutatava keele.
	Helitugevus	Reguleerib sammhaaval klahvivajutuste ja signaalide helitugevust.
	Nuputoonid	Lülitab puutetundlike väljade heli sisse ja välja. SISSE/VÄLJA puutevälja heli ei ole võimalik deaktiveerida.
	Hoiatustoonid	Lülitab hoiatustoonid sisse ja välja.
i	Hooldus	Kuvab tarkvara versiooni ja konfiguratsiooni.
	Tehase seaded	Lähtestab kõik seaded tehase seadetele.

6.3 Küpsetusrežiimid

Alammenüü: Küpsetusrežiimid

Küpsetusrežiim		Rakendus
	Pöördõhk	Samaaegseks küpsetamiseks maksimaalselt kolmel ahjutasandil. Seda režiimi kasutades vähendage ahjutemperatuuri 20–40 °C võrra, võrreldes režiimiga Ülemine + alumine kuumutus kasutatavatest. Ka toidu kuivatamiseks.
	Pitsarežiim	Ühel ahjutasandil toitude küpsetamiseks, mis vajavad intensiivsemat pruunistamist ja krõbedat põhja. Seda režiimi kasutades vähendage ahjutemperatuuri 20–40 °C võrra, võrreldes režiimiga Ülemine + alumine kuumutus kasutatavatest. .

Küpsetusrežiim		Rakendus
	Ülemine + alumine kuumutus	Ühel riiulitasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.
	Küpsetamine madalal t°	Väga taiste ja õrnade röstitud toitude valmistamiseks.
	Alumine kuumutus	Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks.
	ÖKO-röstimine	ÖKO-režiimid võimaldavad toiduvalmistamise ajal energiat optimaalselt tarvitada. Esmalt on vajalik määrata küpsetamisaeg.
	Külmutatud toiduained	Kiirtoidu (nt friikartulite, kartuliviilude või kevadrullide) valmistamiseks.
	Grill	Lamedate toiduainete grillimiseks grilliala keskel ning röstimiseks.
	Kiirgrill	Lamedate toiduainete suures koguses grillimiseks ja röstimiseks.
	Turbogrill	Suuremate kondiga liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel riiulitasandil. Ka gratineerimiseks ja pruunistamiseks.

Alammenüü: Muu

Küpsetusrežiim		Rakendus
	Leib	Leiva küpsetamiseks.
	Gratineerimine	Vormiroogade (nagu lasanje või kartuligratään) valmistamiseks. Ka gratineerimiseks ja pruunistamiseks.
	Taigna kergitamine	Pärmitaina kergitamiseks enne küpsetamist.
	Nõude soojendamine	Taldriku soojendamiseks enne serveerimist.
	Hoidistamine	Köögivilja, näiteks segaköögivilja hoidistamiseks vedelikus ja purkides.
	Kuivatamine	Viilutatud puuviljade, näiteks õunte, ploomide, virsikute, või köögiviljade, näiteks tomatite, suvikõrvitsa või seente, kuivatamiseks.
	Soojashoidmine	Valmistatud toidu soojas hoidmiseks.
	Sulatamine	Külmutatud toidu sulatamiseks.

6.4 Küpsetusrežiimi käivitamine

1. Käivitage seade.
2. Valige menüü Küpsetusrežiimid . Kinnitamiseks vajuta **OK**.
3. Valige küpsetusrežiim. Kinnitamiseks vajuta **OK**.
4. Valige temperatuur. Kinnitamiseks vajuta **OK**.

Vajutage üks või kaks korda , et minna otse menüüsse Küpsetusrežiimid (kui seade on sisse lülitatud).

6.5 Kuumutusindikaator

Küpsetusrežiimi käivitamisel kuvatakse ekraanil riba. Riba näitab, et temperatuur tõuseb.

6.6 Funktsiooni Kiirkuumutus indikaator

See funktsioon lühendab kuumutusaega. Funktsiooni aktiveerimiseks hoidke 3 sekundit all. Näete, kuidas kuumutusindikaator muutub.

6.7 Jääkkuumus

Seadme väljalülitamisel kuvatakse ekraanil jääkkuumuse näit. Seda soojust saab kasutada toidu soojashoidmiseks.

6.8 Energiasääst

Seadmel on omadused, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

- **Jääkkuumus:**
  - Küpsetusrežiimi või programmi töötades lülitatakse kütteelemendid 10 % varem välja (lamp ja ventilaator jäävad töötama). Selle funktsiooni toimimiseks peab küpsetusaeg olema pikem kui 30 minutit või peate te kasutama kellafunktsioone (Kestus , Lõpp).
  - Kui seade on välja lülitatud, siis saab seda soojust kasutada toidu soojashoidmiseks. Ekraanil kuvatakse järelejäänud temperatuur.
- **Küpsetamine ahjuvalgustuseta** – valgusti väljalülitamiseks toiduvalmistamise ajal puudutage ja hoidke 3 sekundit.
- **ÖKO-funktsioonid** - vt " Küpsetusrežiimid ".

7. KELLA FUNKTSIOONID

7.1 Kella funktsioonid

Sümbol	Funktsioon	Kirjeldus
	Minutilugeja	Pöördloenduse valimiseks (maks. 2 h 30 min). See funktsioon ei mõjuta seadme tööd. Seda saate sisse lülitada ka siis, kui seade on välja lülitatud. Funktsiooni aktiveerimiseks kasutage . Minutite valimiseks vajutage või ja käivitamiseks **OK**.
|→|	Kestus	Ahju kasutamise aja määramiseks (maks. 23 h 59 min).
→|	Lõpp	Küpsetusrežiimi väljalülitusaja määramiseks (maks. 23 h 59 min).

Kui määrate kellafunktsioonile aja, alustatakse pöördloendust 5 sekundi pärast.

Kellafunktsioonide Kestus \|→\| ja Lõpp →\| kasutamisel lülitab seade küttelemendid pärast 90% valitud aja möödumist välja. Seade kasutab jääkkuumust, et jätkata küpsetusprotsessi, kuni aeg saab täis (3–20 minutit).

Kella funktsioonide valimine

1. Valige küpsetusrežiim.
2. Vajutage järjest nuppu , kuni ekraanil kuvatakse vajalik kellafunktsioon ja vastav sümbol.
3. Vajutage või vajaliku aja valimiseks. Kinnitamiseks vajuta **OK**.

   Kui aeg saab täis, kostab helisignaal. Seade lülitub välja. Ekraanil kuvatakse teade.
4. Signaali väljalülitamiseks puudutage sensorvälja.

- Funktsioonide Kestus |→| ja Lõpp →| puhul tuleb esmalt määrata küpsetusrežiim ja temperatuur. Seejärel saate valida kellafunktsiooni. Seade lülitub automaatselt välja.
- Funktsioone Kestus |→| ja Lõpp →| võite kasutada koos, kui soovite mingil kindlal ajal seadme automaatselt sisse ja hiljem välja lülitada.
- Toidutermomeetri kasutamisel (kui see on olemas) funktsioonid Kestus |→| ja Lõpp →| ei tööta.

7.2 Heat + Hold

Funktsioon Heat + Hold võimaldab hoida valmis toitu 80 °C juures soojas kuni 30 minutit. See lülitub sisse pärast küpsetuse või röstimise lõppu.

- Funktsiooni saate sisse või välja lülitada menüüst Üldseaded .
- Tingimused funktsiooni kasutamiseks:
  - valitud temperatuur on kõrgem kui 80 °C;
  - valitud on funktsioon Kestus .

Funktsiooni sisselülitamine

1. Käivitage seade.
2. Valige küpsetusrežiim.
3. Valige temperatuur üle 80 °C.
4. Vajutage järjest , kuni ekraanil kuvatakse Heat + Hold . Kinnitamiseks vajuta **OK**.

Funktsiooni lõppedes kostab helisignaal.
Funktsioon Heat + Hold töötab 30 minutit.
Funktsioon Heat + Hold jääb tööle, kui muudate küpsetusrežiimi.

7.3 Küpsetusaja pikendamine

Funktsioon Küpsetusaja pikendamine jätkab küpsetusrežiimi, kui funktsioon Kestus lõpeb.

- On kasutatav kõikide kuumutusfunktsioonidega, mille puhul kasutatakse valikuid Kestus või Kaaluautomaatika .
- Ei saa kasutada küpsetusrežiimidega, mis rakendavad valikut Toidutermomeeter .

Funktsiooni sisselülitamine

1. Kui küpsetusaeg saab täis, kostab helisignaal. Vajutage sensorvälja.
2. Ekraanil kuvatakse viis minutit teadet Küpsetusaja pikendamine .
3. Sisselülitamiseks vajutage (või tühistamiseks ⮌).
4. Valige funktsiooni Küpsetusaja pikendamine pikkus. Kinnitamiseks vajuta **OK**.

8. AUTOMAATPROGRAMMID

8.1 Juhendatud küpsetamine funktsiooniga "Retseptiraamat"

Selle seadme juurde kuulub retseptide kogu. Neid retsepte te muuta ei saa.

Funktsiooni sisselülitamine

1. Käivitage seade.
2. Valige menüü Juhendatud küpsetamine . Kinnitamiseks vajuta **OK**.
3. Valige kategooria ja roog. Kinnitamiseks vajuta **OK**.
4. Valige "Retseptiraamat" . Kinnitamiseks vajuta **OK**.

Kui kasutate funktsiooni Manuaalne , kasutab seade automaatseadeid. Neid saab muuta nagu teiste funktsioonide puhulgi.

8.2 Juhendatud küpsetamine funktsiooniga Kaaluautomaatika

See funktsioon arvutab automaatselt röstimisaja. Funktsiooni kasutamiseks tuleb sisestada toidu kaal.

Funktsiooni sisselülitamine

1. Käivitage seade.
2. Valige Juhendatud küpsetamine . Kinnitamiseks vajuta **OK**.
3. Valige kategooria ja roog. Kinnitamiseks vajuta **OK**.
4. Valige Kaaluautomaatika . Kinnitamiseks vajuta **OK**.
5. Puudutage ∧ või ∨ , et valida toidu kaal. Kinnitamiseks vajuta **OK**.

Automaatprogramm käivitub. Kaalu saate alati muuta. Kaalu muutmiseks vajutage ∧ või ∨ . Kui aeg saab täis, kostab helisignaal. Signaali väljalülitamiseks puudutage mõnda sensorvälja.

Mõne programmi puhul pöörake toitu 30 minuti möödudes. Ekraanil kuvatakse meeldetuletus.

9. TARVIKUTE KASUTAMINE

HOIATUS
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

9.1 Toidutermomeeter

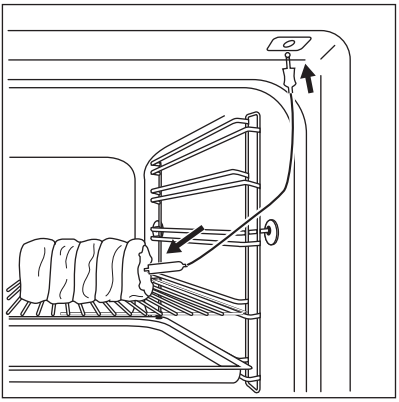
Toidutermomeeter mõõdab liha sisetemperatuuri. Kui liha saavutab määratud temperatuuri, siis lülitub seade välja.

Silmas tuleb pidada kahte temperatuuri.

- Ahju temperatuur.
- Toidu sisetemperatuur.

Kasutage ainult seadmega kaasasolevat toidutermomeetrit ja originaaltarvikuid.

1. Suruge toidutermomeetri ots liha keskossa.
2. Käivitage seade.
3. Pistke toidutermomeetri pistik seadme esiküljel olevasse pessa.



Ekraanil kuvatakse toidutermomeetri sümbol.

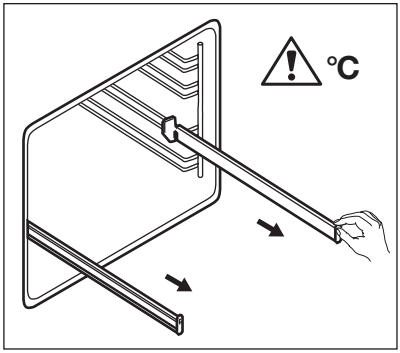
4. Liha sisetemperatuuri valimiseks vajutage vähemalt 5 sekundi jooksul nuppu ∧ või ∨ .
5. Määrake ahju funktsioon ja vajaduse korral ahju temperatuur.

   Seade arvutab välja ligikaudse lõpuaja. Lõpuaeg on erinevate toidukoguste, valitud ahjutemperatuuri (minimaalselt 120 °C) ja töörežiimide puhul erinev. Seade arvutab lõppemisaja välja umbes 30 minuti jooksul.
6. Küpsetamise ajal peab toidutermomeeter olema liha sees ja teine ots vastavas pesas.
7. Vajadusel saate küpsetamise ajal määrata uue sisetemperatuuri. Selleks puudutage .
8. Kui liha saavutab määratud sisetemperatuuri, siis kostab helisignaal. Seade lülitub automaatselt välja.

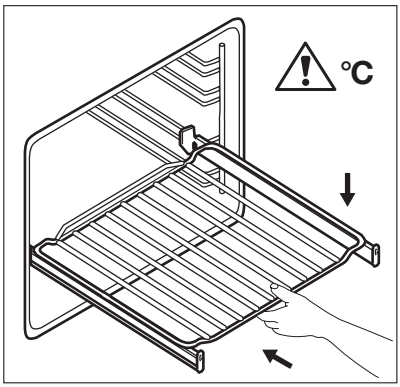
   Signaali väljalülitamiseks puudutage sensorvälja.
9. Eemaldage toidutermomeetri pistik pesast. Võtke liha ahjust välja.

HOIATUS
Toidutermomeeter on tuline. Põletusoht! Olge ettevaatlik, kui eemaldate toidutermomeetri otsa ja pistikut.

9.2 Teleskoopsiinid



1. Tõmmake mõlemad teleskoopsiinid välja.



2. Asetage ahjurest teleskoopsiinidele ja lükake siinid ettevaatlikult sisse.

   Enne ahju ukse sulgemist peavad teleskoopsiinid olema täielikult seadmesse sisse lükatud.

Teleskoopsiinide paigaldusjuhised hoidke tuleviku tarbeks alles.

Teleskoopsiinide abil saab ahjuriiuleid mugavamalt sisse lükata ja välja võtta.

ETTEVAATUST
Ärge peske teleskoopsiine nõudepesumasinas. Ärge teleskoopsiine õlitage.

10. LISAFUNKTSIOONID

10.1 Menüü Lemmikprogramm

Teil on võimalik salvestada oma lemmikseadeid (nagu kestust, temperatuuri või küpsetusrežiime). Need on saadaval menüüs Lemmikprogramm . Salvestada saab 20 programmi.

Programmi salvestamine

1. Käivitage seade.
2. Valige küpsetusrežiim või funktsiooni Juhendatud küpsetamine programm.
3. Puudutage korduvalt , kuni ekraanil kuvatakse **SALVESTA** . Kinnitamiseks vajuta **OK**.
4. Ekraanil kuvatakse esimest vaba mälukohta.

   Kinnitamiseks vajuta **OK**.
5. Sisestage programmi nimi. Esimene täht vilgub.

   Tähe muutmiseks puudutage või . Vajutage **OK**.

6. Puudutage ⋁ või ⋀ , et kursorit paremale või vasakule liigutada. Vajutage **OK**.
   Järgmine täht vilgub. Sooritage punktid 5 ja 6 uuesti vastavalt vajadusele.
7. Salvestamiseks vajutage ja hoidke all **OK**.

Kasulik teave.

- Täis mälukohad saab üle kirjutada. Kui ekraanil kuvatakse esimest vaba mälukohta, siis puudutage ⋁ või ⋀ ja vajutage **OK**, et kirjutada üle olemasolev programm.
- Programmi nime saate muuta menüüs Muuda programmi nime .

Programmi käivitamine

1. Käivitage seade.
2. Valige menüü Lemmikprogramm . Kinnitamiseks vajuta **OK**.
3. Valige oma lemmikprogrammi nimi. Kinnitamiseks vajuta **OK**.

Vajutage ☆ , et minna otse menüüsse Lemmikprogrammi .

10.2 Nuppude lukustus

Nuppude lukustus hoiab ära küpsetusrežiimi kogemata muutmise. Valikut Nuppude lukustus saab sisse lülitada ainult seadme töötamise ajal.

Valiku Nuppude lukustus sisselülitamine:

1. Lülitage seade sisse.
2. Valige küpsetusrežiim või seade.
3. Vajutage järjest ℘ , kuni ekraanil kuvatakse tekst Nuppude lukustus .
4. Kinnitamiseks vajutage **OK**.

Kui seadmel on pürolüütilise puhastuse funktsioon ja see töötab, on uks lukustatud ja ekraanil kuvatakse võtme sümbol.

Valiku Nuppude lukustus väljalülitamine:

1. Vajutage ℘ . Ekraanil kuvatakse teade.
2. Kinnitamiseks vajutage ℘ ja seejärel **OK**.

10.3 Lapselukk

Lapselukk hoiab ära seadme kogemata töölehakkamise.

Lapselukufunktsiooni sisse- ja väljalülitamine:

1. Käivitage seade.
2. Puudutage samaaegselt ℘ ja ☆ , kuni ekraanil kuvatakse teade.

Kui seadmel on pürolüüspuhastamise funktsioon, siis selle töötamise ajal on seadme uks lukustatud.
Sensorvälja puudutamisel kuvatakse ekraanil teade.

Seadme lukust avamiseks vajutage ℘ ja ☆ , kuni ekraanil kuvatakse teade.

10.4 SET + GO

Funktsioon SET + GO võimaldab määrata küpsetusrežiimi (või programmi) ja selle hiljem sensorvälja puudutusega käivitada.

Funktsiooni sisselülitamine

1. Käivitage seade.
2. Valige küpsetusrežiim.
3. Vajutage järjest ℘ , kuni ekraanile kuvatakse Kestus .
4. Valige aeg.
5. Vajutage järjest ℘ , kuni ekraanil kuvatakse SET + GO .
6. Kinnitamiseks vajuta **OK**.

SET + GO käivitamiseks vajutage mõnda sensorvälja (v.a ⏻). Valitud küpsetusrežiim käivitub.
Küpsetusrežiimi lõppedes kostab helisignaal.

Kasulik teave.

- Kui küpsetusrežiim töötab, on funktsioon Nuppude lukustus sees.
- Funktsiooni SET + GO saate sisse või välja lülitada menüüst Üldseaded .

10.5 Automaatne väljalülitus

Ohutuslikel põhjustel lülitub seade mõne aja möödudes automaatselt välja:

- kui ahju funktsioon on kasutusel;
- kui te ei muuda ahju temperatuuri.

Ahju temperatuur	Väljalülituse aeg
30 °C - 115 °C	12,5 h
120 °C - 195 °C	8,5 h
200 °C - 245 °C	5,5 h
250 °C – maksimaalne °C	3,0 h

Automaatne väljalülitus toimib kõikide funktsioonidega, välja arvatud Sisevalgustus , Kestus ja Lõpp .

10.6 Jahutusventilaator

Seadme töö ajal lülitub jahutusventilaator automaatselt sisse, et hoida seadme pinnad jahedana. Kui lülitate seadme välja, jääb jahutusventilaator tööle, kuni temperatuur on seadmes piisavalt alanenud.

10.7 Ohutustermostaat

Seadme vale kasutamine või katkised osad võivad põhjustada ohtlikku ülekuumenemist. Selle ärahoidmiseks on ahjul olemas ohutustermostaat, mis katkestab toitevarustuse. Ahi lülitub uuesti automaatselt sisse, kui temperatuur on langenud.

11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

11.1 Ukse sisekülg

Mõne mudeli puhul leiate ukse siseküljelt:

- Ahjutasandite numbrid.
- Andmed küpsetusrežiimide kohta ning levinumate toitude soovitatavad ahjutasandid ja temperatuurid.

Tabelites esitatud temperatuurid ja küpsetusajad on ainult soovituslikud. Täpsemalt sõltuvad need retseptist ning kasutatava tooraine kvaliteedist ja kogustest.

- Seadmes on viis riiulitasandit. Alustage tasandite arvestamist alati seadme põhjast.
- Seadmes on õhuringlust ja pidevat aururinglust tekitav erisüsteem. See võimaldab toitu valmistada aurukeskkonnas, mis hoiab toidu seest pehme ja pealt krõbedana. Ahjus ringlev õhk kiirendab toidu küpsemist ja vähendab energiatarvet miinimumini.
- Niiskus võib kondenseeruda seadmesse või selle klaaspaneelidele. See on normaalne. Kui avate ahju ukse toidu valmistamise ajal, hoiduge alati tahapoole. Kondenseerumise vähendamiseks laske ahjul enne küpsetamise alustamist 10 minutit töötada.
- Kuivatage ahjust niiskus iga kord pärast seadme kasutamist.
- Küpsetades ärge pange nõusid otse ahju põhjale ega katke ahju osi fooliumiga kinni. See võib muuta küpsetamise tulemusi ja kahjustada ahjuemaili.

11.2 Kookide küpsetamine

- Ärge avage ahjuust enne kui ¾ küpsetusajast on möödunud.
- Kui kasutate samaaegselt kahte küpsetusplaati, hoidke nende vahele jääv ahjutasand tühi.

11.3 Liha ja kala küpsetamine

- Väga rasvaste toitude küpsetamisel kasutage sügavat panni, et vältida ahju püsivate plekkide tekkimist.
- Et mahl lihast välja ei valguks, laske prael enne lahtilõikamist umbes 15 minutit seista.
- Et ahjust küpsetamise ajal liiga palju suitsu ei tuleks, kallake sügavasse panni veidi vett. Suitsu kondenseerumise vältimiseks lisage vett kohe, kui see on ära auranud.

11.4 Toiduvalmistamise ajad

Toiduvalmistamise ajad sõltuvad toidu tüübist, konsistentsist ja mahust.
Esialgu jälgige toiduvalmistamisel seadme tööd. Leidke selle seadme kasutamisel parimad seaded (soojusaste, toiduvalmistamise aeg jne) oma keedunõudele, retseptidele ja kogustele.

11.5 Küpsetamise ja röstimise tabel

KOOGID

TOIDU TÜÜP	Ülemine + alumine kuumutus		Pöördõhk		Küpsetus-aeg [min]	Märkused
	Ahju tasand	Temp [°C]	Ahju tasand	Temp [°C]		
Vahustatud road	2	170	3 (1 ja 4)	160	45 - 60	Koogivormis
Muretainas	2	170	3 (1 ja 4)	160	20 - 30	Koogivormis
Peti-juustu-kook	1	170	2	165	60 - 80	26 cm koogi-vormis
Õunakook (õu-napirukas)	2	170	1 (vasak ja parem)	160	80 - 100	Kahes 20 cm koogivormis traatrestil[1)]
Struudel	3	175	2	150	60 - 80	Küpsetusplaa-dil
Keedisekook	2	170	2 (vasak ja parem)	165	30 - 40	26 cm koogi-vormis
Keeks	2	170	2	160	50 - 60	26 cm koogi-vormis
Jõulukook / rikkaliku puu-viljatäidisega kook	2	160	1 või 2	140 – 150	90 - 120	20 cm koogi-vormis[1)]
Ploomikook	1	175	2	160	50 - 60	Leivavormis[1)]
Väikesed koo-gid - ühel ta-sandil	3	170	3	150 - 160	20 - 30	Küpsetusplaa-dil
Väikesed koo-gid - kahel ta-sandil	-	-	2 ja 4	150 - 160	25 - 35	Küpsetusplaa-dil
Väikesed koo-gid - kolmel ta-sandil	-	-	1, 3 ja 5	150 - 160	30 - 45	Küpsetusplaa-dil
Küpsised/soo-lapulgad - ühel tasandil	3	140	3	140 - 150	30 - 35	Küpsetusplaa-dil
Küpsised/soo-lapulgad - ka-hel tasandil	-	-	2 ja 4	140 - 150	35 - 40	Küpsetusplaa-dil
Küpsised/soo-lapulgad - kol-mel tasandil	-	-	1, 3 ja 5	140 - 150	35 - 45	Küpsetusplaa-dil

TOIDU TÜÜP	Ülemine + alumine kuumutus		Pöördõhk		Küpsetus-aeg [min]	Märkused
	Ahju tasand	Temp [°C]	Ahju tasand	Temp [°C]		
Beseed - ühel tasandil	3	120	3	120	80 - 100	Küpsetusplaadil
Beseed - kahel tasandil	-	-	2 ja 4	120	80 - 100	Küpsetusplaadil[1)]
Kuklid	3	190	3	170 – 190	12 - 20	Küpsetusplaadil[1)]
Ekleerid - ühel tasandil	3	190	3	170	25 - 35	Küpsetusplaadil
Ekleerid - kahel tasandil	-	-	2 ja 4	170	35 - 45	Küpsetusplaadil
Plaadikoogid	2	180	2	170	45 - 70	20 cm koogivormis
Rikkaliku puuviljatäidisega kook	1	160	2	150	110 - 120	24 cm koogivormis
Victoria kook	1	170	2	160	50 - 60	20 cm koogivormis

1) Eelsoojendage 10 minutit.

SAI, LEIB JA PITSA

TOIDU TÜÜP	Ülemine + alumine kuumutus		Pöördõhk		Küpsetus-aeg [min]	Märkused
	Ahju tasand	Temp [°C]	Ahju tasand	Temp [°C]		
Sai	1	190	1	190	60 - 70	1-2 tk, 500 g/tk[1)]
Rukkileib	1	190	1	180	30 - 45	Leivavormis
Kuklid	2	190	2 (2 ja 4)	180	25 - 40	6-8 saia küpsetusplaadil[1)]
Pitsa	1	200 - 210	1	200 - 210	10 - 20	Küpsetusplaadil või sügaval pannil[1)]
Karaskid	3	200	3	190	10 - 20	Küpsetusplaadil[1)]

1) Eelsoojendage 10 minutit.

LAHTISED PIRUKAD

TOIDU TÜÜP	Ülemine + alumine kuumutus		Pöördõhk		Küpsetus-aeg [min]	Märkused
	Ahju tasand	Temp [°C]	Ahju tasand	Temp [°C]		
Pastavorm	2	200	2	180	40 - 50	Vormis
Juurviljavorm	2	200	2	175	45 - 60	Vormis
Quiche	1	180	1	180	50 - 60	Vormis[1)]
Lasanje	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Vormis[1)]
Cannelloni	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	Vormis[1)]

1) Eelsoojendage 10 minutit.

LIHA

TOIDU TÜÜP	Ülemine + alumine kuumutus		Pöördõhk		Küpsetus-aeg [min]	Märkused
	Ahju tasand	Temp [°C]	Ahju tasand	Temp [°C]		
Veiseliha	2	200	2	190	50 - 70	Traatrestil
Sealiha	2	180	2	180	90 - 120	Traatrestil
Vasikaliha	2	190	2	175	90 - 120	Traatrestil
Inglise rostbiif, väheküps	2	210	2	200	50 - 60	Traatrestil
Inglise rostbiif, poolküps	2	210	2	200	60 - 70	Traatrestil
Inglise rostbiif, täisküps	2	210	2	200	70 - 75	Traatrestil
Sea abatükk	2	180	2	170	120 - 150	Kamaraga
Sea sääretükk	2	180	2	160	100 - 120	2 tükki
Lambaliha	2	190	2	175	110 - 130	Kints
Kana	2	220	2	200	70 - 85	Terve
Kalkun	2	180	2	160	210 - 240	Terve
Part	2	175	2	220	120 - 150	Terve
Hani	2	175	1	160	150 - 200	Terve
Küülikuliha	2	190	2	175	60 - 80	Tükkideks lõigatuna
Jänes	2	190	2	175	150 - 200	Tükkideks lõigatuna
Faasan	2	190	2	175	90 - 120	Terve

KALA

TOIDU TÜÜP	Ülemine + alumine kuumutus		Pöördõhk		Küpsetus-aeg [min]	Märkused
	Ahju tasand	Temp [°C]	Ahju tasand	Temp [°C]		
Forell/merilatikas	2	190	2	175	40 - 55	3-4 kala
Tuunikala/lõhe	2	190	2	175	35 - 60	4-6 fileed

11.6 Grill

Enne küpsetamist eelkuumutage tühja ahju umbes 10 minutit.

	Kogus		Grill		Küpsetusaeg [min]	
TOIDU TÜÜP	Tükki	[g]	Ahju tasand	Temp [°C]	1. külg	2. külg
Sisefilee	4	800	4	maks.	12-15	12-14
Biifsteek	4	600	4	maks.	10-12	6-8
Vorstid	8	-	4	maks.	12-15	10-12
Seakarbonaad	4	600	4	maks.	12-16	12-14
Kana (pooleks lõigatuna)	2	1000	4	maks.	30-35	25-30
Kebabid	4	-	4	maks.	10-15	10-12
Kanarind	4	400	4	maks.	12-15	12-14
Hamburger	6	600	4	maks.	20-30	-
Kalafilee	4	400	4	maks.	12-14	10-12
Röstitud sändvitšid	4-6	-	4	maks.	5-7	-
Röstleib/-sai	4-6	-	4	maks.	2-4	2-3

11.7 Turbogrill

Veiseliha

TOIDU TÜÜP	Kogus	Ahju tasand	Temperatuur [°C]	Aeg [min]
Rostbiif või filee, väheküps	paksuse cm kohta	1	190 - 200 1)	5 - 6
Rostbiif või filee, poolküps	paksuse cm kohta	1	180 - 190 1)	6 - 8
Rostbiif või filee, täisküps	paksuse cm kohta	1	170 - 180 1)	8 - 10

1) Eelsoojendage ahi.

Sealiha

TOIDU TÜÜP	Kogus	Ahju tasand	Temperatuur [°C]	Aeg [min]
Abatükk, kael, kints	1 - 1,5 kg	1	160 - 180	90 - 120
Karbonaad, ribipraad	1 - 1,5 kg	1	170 - 180	60 - 90
Pikkpoiss	750 g - 1 kg	1	160 - 170	50 - 60
Seakoot (eelvalmistatud)	750 g - 1 kg	1	150 - 170	90 - 120

Vasikaliha

TOIDU TÜÜP	Kogus	Ahju tasand	Temperatuur [°C]	Aeg [min]
Röstitud vasikaliha	1 kg	1	160 - 180	90 - 120
Vasikakoot	1,5 - 2 kg	1	160 - 180	120 - 150

Lambaliha

TOIDU TÜÜP	Kogus	Ahju tasand	Temperatuur [°C]	Aeg [min]
Lambakoot, röstitud lambaliha	1 - 1,5 kg	1	150 - 170	100 - 120
Lamba seljatükk	1 - 1,5 kg	1	160 - 180	40 - 60

Linnuliha

TOIDU TÜÜP	Kogus	Ahju tasand	Temperatuur [°C]	Aeg [min]
Linnuliha portsjonitükid	200-250 g/tk	1	200 - 220	30 - 50
Pool kana	400 - 500 g/tk	1	190 - 210	35 - 50
Kana, broiler	1 - 1,5 kg	1	190 - 210	50 - 70
Part	1,5 - 2 kg	1	180 - 200	80 - 100
Hani	3,5 - 5 kg	1	160 - 180	120 - 180
Kalkun	2,5 - 3,5 kg	1	160 - 180	120 - 150
Kalkun	4 - 6 kg	1	140 - 160	150 - 240

Kala (aurutatud)

TOIDU TÜÜP	Kogus	Ahju tasand	Temperatuur [°C]	Aeg [min]
Kala, terve	1 - 1,5 kg	1	210 - 220	40 - 60

11.8 Sulatus

TOIDU TÜÜP	[g]	Sulatuse aeg [min]	Täiendav sulatus-aeg [min]	Märkused
Kana	1000	100 - 140	20 - 30	Asetage kana suurele taldrikule kummulikeeratud alustassi peale. Pöörake poole aja möödudes.
Liha	1000	100 - 140	20 - 30	Pöörake poole aja möödudes.
Liha	500	90 - 120	20 - 30	Pöörake poole aja möödudes.
Forell	150	25 - 35	10 - 15	-
Maasikad	300	30 - 40	10 - 20	-
Või	250	30 - 40	10 - 15	-
Koor	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Rööska koort saab vahustada ka siis, kui selles on külmunud tükke.
Kreemikook	1400	60	60	-

11.9 Hoidistamine

Pehmed puuviljad

HOIDIS	Temperatuur [°C]	Aeg mullikeste tekkimiseni [min]	Edasine kuumutus-aeg 100 °C juures [min]
Maasikad, mustikad, vaarikad, küpsed tikrid	160 – 170	35 – 45	–

Luuviljalised

HOIDIS	Temperatuur [°C]	Aeg mullikeste tekkimiseni [min]	Edasine kuumutus-aeg 100 °C juures [min]
Pirnid, küdooniad, ploomid	160 – 170	35 – 45	10 – 15

Köögivili

HOIDIS	Temperatuur [°C]	Aeg mullikeste tekkimiseni [min]	Edasine kuumutus-aeg 100 °C juures [min]
Porgandid[1)]	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Kurgid	160 – 170	50 – 60	–
Segaköögivili	160 – 170	50 – 60	5 – 10

HOIDIS	Temperatuur [°C]	Aeg mullikeste tekkimiseni [min]	Edasine kuumutusaeg 100 °C juures [min]
Nuikapsas, herned, spargel	160 – 170	50 – 60	15 – 20

1) Pärast seadme väljalülitamist jätke hoidis ahju.

11.10 Kuivatamine

Katke ahjuriiulid küpsetuspaberiga.

KÖÖGIVILI

TOIDU TÜÜP	Ahju tasand		Temperatuur [°C]	Aeg [h]
	1 tasand	2 tasandit		
Oad	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Piprad	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Supiköögivili	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Seened	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Ürdid	3	1/4	40 - 50	2 - 3

PUUVILI

TOIDU TÜÜP	Ahju tasand		Temperatuur [°C]	Aeg [h]
	1 tasand	2 tasandit		
Ploomid	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Aprikoosid	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Õunaviilud	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Pirnid	3	1/4	60 - 70	6 - 9

11.11 Toidutermomeetri tabel

TOIDU TÜÜP	Sisetemperatuur [°C]
Röstitud vasikaliha	75 - 80
Vasikakoot	85 - 90
Inglise rostbiif, väheküps	45 - 50
Inglise rostbiif, poolküps	60 - 65
Inglise rostbiif, täisküps	70 - 75
Sea abatükk	80 - 82
Sea sääretükk	75 - 80
Lambaliha	70 - 75
Kana	98
Jänes	70 - 75

TOIDU TÜÜP	Sisetemperatuur [°C]
Forell/merilatikas	65 - 70
Tuunikala/lõhe	65 - 70

12. PUHASTUS JA HOOLDUS

HOIATUS
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

- Puhastage seadme esikülge pehme lapiga ning sooja vee ja pesuvahendiga.
- Kasutage metallpindade puhastamiseks tavalist puhastusainet.
- Puhastage ahju sisemust pärast iga kasutuskorda. Nii saate mustust hõlpsamini eemaldada ja see ei kõrbe kinni.
- Eemaldage tugev mustus spetsiaalset ahjupuhastit kasutades.
- Pärast iga kasutuskorda puhastage kõik ahjutarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage pehmet lappi sooja vee ja puhastusvahendiga.
- Kui kasutate teflonkattega tarvikuid, siis ärge puhastage neid intensiivsete puhastusainetega või teravaservaliste esemetega ega nõudepesumasinas. See võib kahjustada teflonkatet.

Roostevabast terasest või alumiiniumist seadmed
Puhastage ahjuust ainult niiske käsnaga. Kuivatage pehme lapiga.
Ärge kasutage terasvilla, happeid ega abrasiivseid materjale, kuna need võivad ahju pinda kahjustada. Puhastage ahju juhtpaneeli, järgides samu ettevaatusabinõusid.

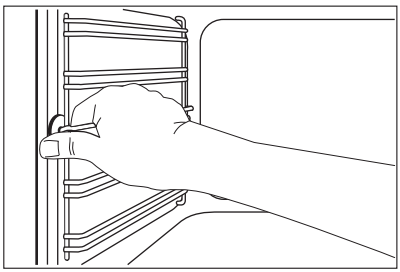
12.1 Uksetihendi puhastamine

- Kontrollige uksetihendit korrapäraselt. Uksetihend asub ahjuõõne raami ümber. Ärge kasutage seadet, kui uksetihend on kahjustatud. Pöörduge teeninduskeskusse.
- Teavet uksetihendi puhastamise kohta lugege puhastamise üldteabe osast.

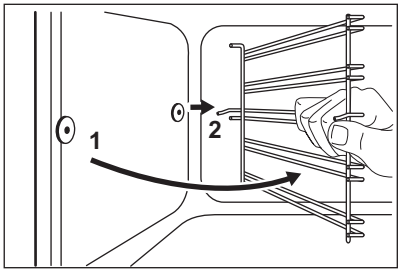
12.2 Ahjuriiuli toed

Külgseinte puhastamiseks saate ahjuriiuli toed eemaldada.

Ahjuriiuli tugede eemaldamine



1. Tõmmake ahjuriiuli toe esiosa külgseina küljest lahti.



2. Tõmmake ahjuriiuli toe tagaosa külgseina küljest lahti ja eemaldage tugi.

Ahjuriiuli tugede paigaldamine

Paigaldage ahjuriiuli toed tagasi vastupidises järjekorras.

Ahjuriiuli tugede ümarad otsad peavad olema suunatud ettepoole.

12.3 Ahjuvalgusti

HOIATUS
Olge ahjuvalgusti vahetamisel ettevaatlik. Elektrilöögioht!

Enne ahjuvalgusti pirni vahetamist tehke järgmised toimingud

- Lülitage ahi välja.
- Eemaldage kaitsmed kaitsekilbist või lülitage kaitselüliti välja.

Ahjuvalgusti pirni ja klaaskatte vigastamise ärahoidmiseks asetage ahjupõrandale riidest lapp.
Hoidke halogeenlampi alati riidega, et lambile ei sattuks rasvajääke.

1. Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda vastupäeva.
2. Puhastage klaaskate.
3. Asendage ahjuvalgusti pirn vastava 300 °C kuumakindla ahjuvalgusti pirniga.

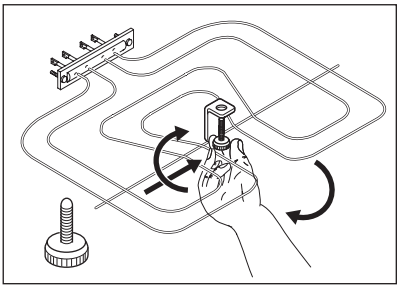
   Kasutage sama tüüpi ahjuvalgusti pirni.
4. Paigaldage klaaskate.

12.4 Ahju lagi

Ahju lae hõlpsamaks puhastamiseks võite võre eemaldada.

HOIATUS
Enne võre eemaldamist lülitage seade välja. Veenduge, et seade on maha jahtunud. Põletusoht!

1. Eemaldage kruvi, mis võret kinni hoiab. Esimesel korral kasutage kruvikeerajat.



2. Tõmmake võre ettevaatlikult alla.
3. Puhastage ahju lage soojas nõudepesuvees niisutatud pehme lapiga ja laske seejärel kuivada.
4. Paigaldage võre tagasi vastupidises järjekorras.

HOIATUS
Veenduge, et võre on korralikult kinnitatud ega saa lahti tulla.

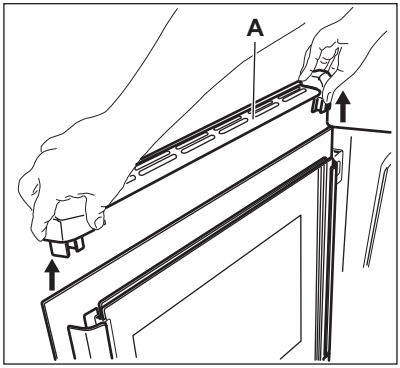
12.5 Ahju ukse puhastamine

Ahju uksel on kolm üksteise vastas olevat klaaspaneeli. Puhastamiseks saate ahju ukse ja seesmised klaaspaneelid eemaldada.

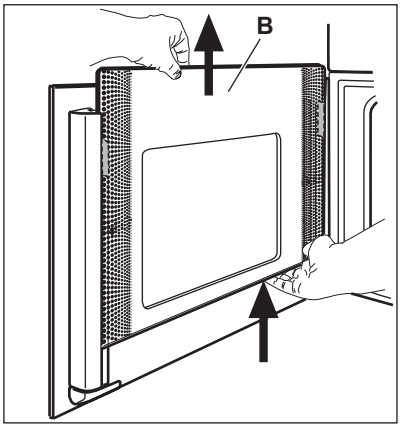
ETTEVAATUST
Ärge kasutage seadet ilma klaaspaneelideta.

Ukse avamise suund sõltub ahju mudelist. Mõne mudeli puhul avaneb uks paremalt, mõne mudeli puhul vasakult poolt.

Ahju ukse ja klaaspaneelide eemaldamine



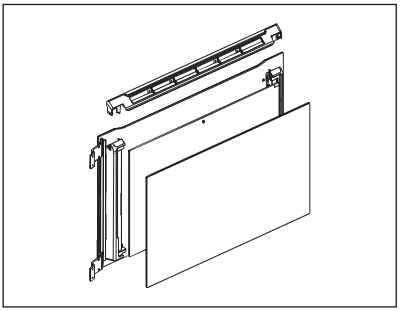
1. Vajutage ülemise katte ukseliistu (A) külgedel asuvaid nuppe ja tõstke see eemaldamiseks üles.



2. Hoidke mõlema käega sisemisest klaasist (B) kinni ja libistage siis ülespoole, et see oma kohalt välja tõsta. Toimige teise klaaspaneeliga samamoodi.

ETTEVAATUST
Veenduge, et te hoiate klaasi kindlalt, et see maha ei kukuks.

Puhastage uks niiske käsnaga ja kuivatage pehme lapiga. Ärge kasutage terasvilla, happeid ega abrasiivseid puhastusvahendeid, kuna need võivad pinda kahjustada.



Ahju ukse ja klaaspaneelide paigaldamine

Kui ahju uks on puhas, paigaldage klaaspaneel vastupidises järjekorras tagasi. Keskmisel uksepaneelil on ülaosas väike täpp ja teisel paneelil on trükitud pind. Jälgige, et paneksite keskmise klaaspaneeli õigesse asendisse.
Trükitud pind peab jääma ukse sisemisele poolele. Pärast paigaldamist kontrollige, ega klaaspaneeli raami pind ei ole puudutades kare.

13. MIDA TEHA, KUI...

HOIATUS
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Seade ei kuumene.	Seade on välja lülitatud.	Käivitage seade.
Seade ei kuumene.	Kella pole seadistatud.	Seadistage kell.
Seade ei kuumene.	Vajalikud seaded pole määratud.	Veenduge, et seaded on õiged.
Seade ei kuumene.	Lapselukk on sisse lülitatud.	Vt "Lapseluku väljalülitamine".
Seade ei kuumene.	Kaitse on vallandunud.	Tehke kindlaks, kas tõrke põhjustas kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.
Ekraanil kuvatakse F111.	Toidutermomeeter ei ole korralikult pesas.	Suruge toidutermomeetri pistik võimalikult sügavale pessa.
Ahjuvalgusti ei põle.	Ahjuvalgusti on rikkis.	Asendage valgusti uuega.
Digitaalne ekraan näitab "Demo". Seade ei kuumene. Ventilaator ei tööta.	Testrežiim on sisse lülitatud.	1. Lülitage seade välja. 2. Puudutage ja hoidke ⏻, kuni seade lülitub sisse ja välja. 3. Puudutage ja hoidke samal ajal ☆ ja ⏲, kuni kostab helisignaal ja "d" kaob ekraanilt.

Kui te ei suuda probleemi ise lahendada, pöörduge edasimüüja või teeninduskeskuse poole.

Teeninduskeskuse andmed leiate andmesildilt. See andmesilt asub ees ahjuõõne raami esiküljel.

Soovitame märkida siia järgmised andmed:

Mudel (MOD.) .....

Tootenumber (PNC) .....

Seerianumber (S.N.) .....

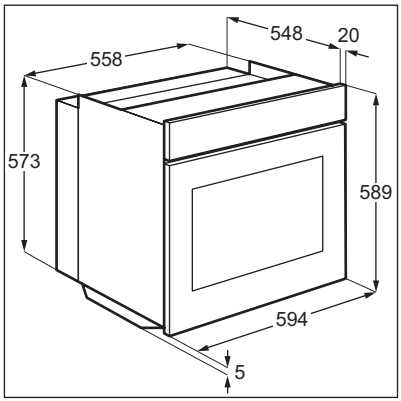
14. TEHNILISED ANDMED

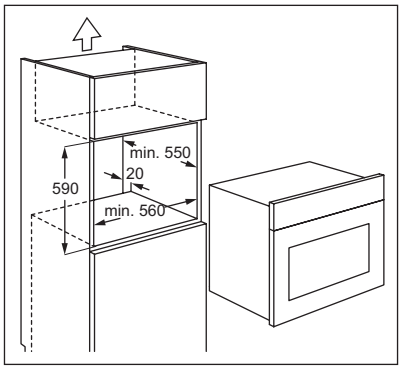
Pinge	230 V
Sagedus	50 Hz

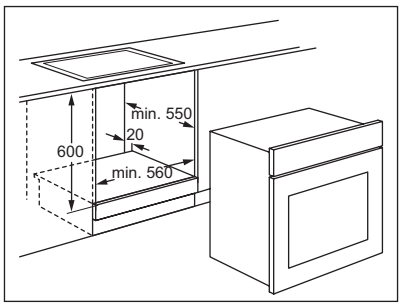
15. PAIGALDAMINE

HOIATUS
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

15.1 Paigutamine mööblisse

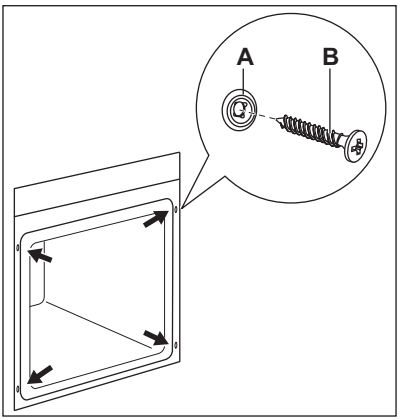






15.2 Seadme kinnitamine köögimööblisse

1. Avage seadme uks.
2. Seadme kinnitamine köögimööblisse Pange neli vahepuksi (A) raamis olevatesse avadesse ja kinnitage siis neli kruvi (B), mis on seadmega kaasas.



15.3 Elektriühendus

HOIATUS
Elektriühendusi tohib teostada ainult kvalifitseeritud elektrik.

Tootja ei vastuta tagajärgede eest, kui te ei järgi jaotises "Ohutusinfo" toodud ettevaatusabinõusid.

Seadme juurde kuulub toitekaabel ja toitepistik.

15.4 Kaabel

Kaablitüübid, mis sobivad paigaldamiseks või asendamiseks: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.
Teabe saamiseks kaabli ristlõike kohta vt koguvõimsust (andmesildilt) ja järgmist tabelit.

Koguvõimsus	Kaabli ristlõige
maksimaalne 1380 W	3 x 0,75 mm²
maksimaalne 2300 W	3 x 1 mm²
maksimaalne 3680 W	3 x 1,5 mm²

Maandusjuhe (roheline/kollane kaabel) peab olema 2 cm pikem kui faasi- ja nullkaablid (sinine ja pruun kaabel).

16. JÄÄTMEKÄITLUS

Sümboliga  tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse
Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmed ringlusse. Ärge visake sümboliga  tähistatud seadmeid muude majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohalikku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ 31
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ 32
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ 34
4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ 35
5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ 35
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ 37
7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ 41
8. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ 42
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ 43
10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ 44
11. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ 46
12. УХОД И ОЧИСТКА 56
13. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ 59
14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ 60
15. УСТАНОВКА 60

МЫ ДУМАЕМ О ВАС

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

Добро пожаловать в Electrolux!

На нашем веб-сайте Вы сможете:



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



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



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

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

 Внимание / Важные сведения по технике безопасности.

 Общая информация и рекомендации

 Информация по защите окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

⚠ **ВНИМАНИЕ!**
Существует риск удушья, получения травм или стойких нарушений нетрудоспособности.

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

1.2 Общие правила техники безопасности

- 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.

- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Перед выполнением операций очистки и ухода отключите прибор от сети электропитания.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.
- Используйте только термосенсор для мяса, рекомендованный для данного прибора.
- Для извлечения направляющих для противня вытяните сначала переднюю, а затем заднюю часть направляющей противня из боковой стенки - движением, направленным от стенки. Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.

2. ⚠ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

ВНИМАНИЕ!
Установка прибора должна производиться только квалифицированным персоналом.

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

Подключение к электросети

ВНИМАНИЕ!
Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор необходимо заземлить.
- Убедитесь, что указанные на табличке с техническими данными параметры электропитания соответствуют параметрам электросети. В противном случае обратитесь к электрику.
- Для подключения прибора необходимо использовать установленную надлежащим образом электробезопасную розетку.
- Не используйте тройники и удлинители.
- Позаботьтесь о том, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь в сервисный центр или к электрику.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны

быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.

- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только по окончании установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке электропитания имеется свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Не тяните за кабель электропитания для отключения прибора от электросети. Всегда беритесь за вилку сетевого кабеля.
- Используйте только подходящие устройства для изоляции: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители, выкручивающиеся из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и замыкатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

2.2 Использование

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

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

ВНИМАНИЕ!
Существует риск повреждения прибора.

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

  – не помещайте посуду или другие предметы непосредственно на дно прибора.

  – не кладите алюминиевую фольгу непосредственно на дно прибора.

  – Не наливайте в нагретый прибор воду.

  – Не храните в приборе после окончания приготовления влажную посуду и продукты.

  – Соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали не влияет на производительность прибора. Оно не является дефектом с точки зрения закона о гарантийных обязательствах.
- Для приготовления тортов, содержащей большое количество влаги, используйте противень для жарки. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.

2.3 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.

2.4 Внутреннее освещение

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

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность поражения электрическим током.

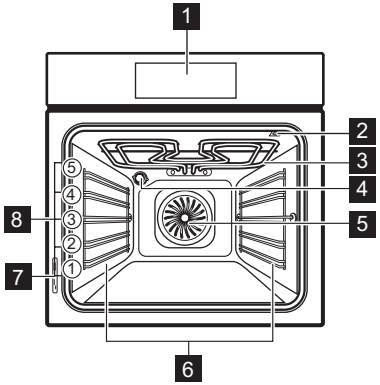
- Перед заменой лампы отключите электропитание прибора.
- Используйте только лампы той же спецификации.

2.5 Утилизация

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность травмы или удушья.

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

3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ



1 Электронный программатор
2 Гнездо для термщупа для мяса
3 Гриль
4 Лампа освещения духового шкафа
5 Вентилятор
6 Съемная направляющая для противня
7 Табличка с техническими данными
8 Положение противней

3.1 Принадлежности для духового шкафа

- **Решетка**

  Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.
- **Глубокий противень**

  Для тортов и печенья.
- **Противень для жарки / гриля**

  Для выпекания и жарки или в качестве поддона для сбора жира.
- **Термосенсор для мяса**

  Определение готовности блюда.
- **Телескопические направляющие**

  Для полок и противней.

4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

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

4.1 Первая чистка

- Извлеките все дополнительные принадлежности и съемные направляющие для противней (если они есть).
- Перед первым использованием прибор следует очистить.

См. Главу «Уход и очистка».

4.2 Первое подключение

При включении прибора в сеть или после отключения электропитания необходимо установить язык, контрастность дисплея, яркость дисплея и время суток.

1. Для выбора значения нажмите на ∧ или на ∨ .
2. Нажмите **OK** для подтверждения.

4.3 Предварительный нагрев

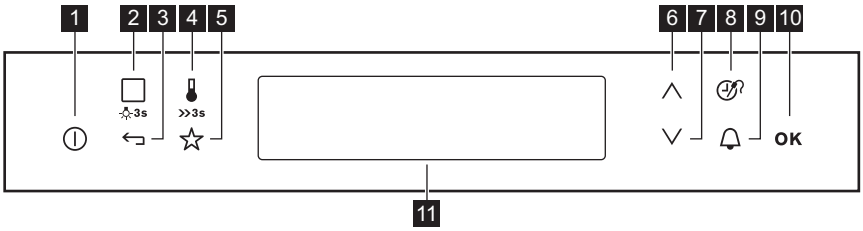
Нагрейте пустой прибор для того, чтобы дать выгореть остаткам смазки.

1. Выберите режим ⎓ и задайте максимальную температуру.
2. Дайте прибору поработать примерно 45 минут.
3. Выберите режим (ꕥ) и задайте максимальную температуру.
4. Дайте прибору поработать примерно 15 минут.

Дополнительные принадлежности могут нагреться сильнее обычного. Из прибора могут появиться неприятные запахи или дым. Это нормально. Убедитесь, что в помещении имеется достаточная циркуляция воздуха.

5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Электронный программатор

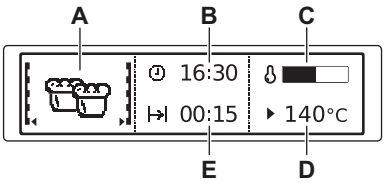


Для управления прибором используются сенсорные поля.

Номер	Сенсорное поле	Функция	Комментарий
1	⏻	Вкл/Выкл	Включение и выключение прибора.

Номер	Сенсорное поле	Функция	Комментарий
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 3 секунд.
3	⮌	Кнопка «Возврат»	Возврат на один уровень в меню функций. Для вызова главного меню нажмите и удерживайте поле в течение 3 секунд.
4	🌡 >> 3sec	Выбор температуры	Установка температуры или отображение текущей температуры прибора. Для включения или выключения режима Быстрый нагрев 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.
8		Время и дополнительные функции	Установка различных функций. При работе режима нагрева нажатие на данное сенсорное поле позволяет установить такие функции, как «Таймер», «Защита от детей» запись функции Любимая программа , Сохранение Тепла , Set + Go («Включил и иди»), или изменить настройки термосенсора для мяса (только в ряде моделей).
9	🔔	Таймер	Установка функции Таймер .
10	OK	OK	Подтверждение выбора или параметра настройки.
11	—	Дисплей	На дисплее отображаются текущие настройки прибора.

Дисплей



A) Режимы нагрева
B) Время суток
C) Индикатор нагрева
D) Температура
E) Функции Продолж. и Окончание

Другие индикаторы дисплея.

Символ		Функция
	Таймер	Выполняется указанная функция.
	Время суток	На дисплее отображается время суток.
|→|	Продолж.	На дисплее отображается требуемое для приготовления время.
→|	Окончание	Отображается на дисплее по истечении времени приготовления.
	Индикация Времени	На дисплее отображается продолжительность времени работы режима нагрева. Для сброса отсчета обратно на нуль одновременно нажмите на ∨ и на ∧.
	Индикатор нагрева	На дисплее отображается температура внутри прибора.
	Индикатор функции Быстрый нагрев	Выполняется указанная функция. Данная функция позволяет сократить время нагрева.
	Вес, автоматич.	На дисплее отображается информация о том, что система автоматического взвешивания включена, или что вес может быть изменен.
	Сохранение Тепла	Выполняется указанная функция.

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

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

6.1 Навигация по пунктам меню

Использование меню:

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

В любой момент можно вернуться в главное меню, нажав ⮌

6.2 Обзор меню

Главное меню

Символ	Элемент меню	Применение
☆	Особые	Содержит перечень дополнительных режимов нагрева духового шкафа.
	Режимы Нагрева	Содержит перечень режимов нагрева духового шкафа.
	Помощь в Приготовлении	Содержит список программ автоматического приготовления.

Символ	Элемент меню	Применение
☆	Любимая программа	Содержит список избранных программ приготовления, сохраненных пользователем.
✓	Основные Установки	Содержит перечень остальных режимов.

Подменю для меню: Основные Установки

Символ	Подменю	Описание
🕒	Установка Времени Суток	Установка текущего времени суток.
🕒	Индикация Времени	Если функция включена, то на дисплее отображается текущее время, даже когда прибор выключен.
⏸	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.
☼	Яркость Дисплея	Изменение яркости дисплея в процентах.
⚑	Выбрать Язык	Выбор языка выводимых на дисплей сообщений.
🔊	Громкость Звук. Сигнала	Регулировка в процентах громкости как звуковых сигналов, звучащих при нажатии на сенсорные поля, так и других сигналов.
♫	Тоны Кнопок	Включение и выключение тоновых звуковых сигналов при нажатии на сенсорные поля. Отключение звуковых сигналов, выдаваемых при нажатии на поле «Вкл/Выкл», невозможно.
🔔	Сигналы Тревоги/Ошибки	Включение и выключение сигналов тревоги.
i	Сервис	Отображение версии и конфигурации программного обеспечения.
✓	Заводские Установки	Восстановление всех заводских установок.

6.3 Режимы Нагрева

Подменю для меню: Режимы Нагрева

Режимы нагрева		Применение
(≋)	Горячий воздух	Для одновременного выпекания максимум на трех уровнях духового шкафа. При использовании данного режима задайте температуру на 20°C – 40°C ниже по сравнению с той, которую Вы используете в режиме Верхний + нижний нагрев . Также используется для подсушивания продуктов.

Режимы нагрева		Применение
	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 ниже по сравнению с той, которую Вы используете в режиме Верхний + нижний нагрев . .
	Верхний + нижний нагрев	Выпекание и жарка продуктов на одном уровне духового шкафа.
	Низкот. приготовление	Приготовление постных продуктов с сочной прожаркой.
	Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей нижней корочкой.
	ЭКО жарка	Функции ЭКОНОМ позволяют оптимизировать энергопотребление во время приготовления продуктов. Сначала необходимо установить время приготовления.
	Замороженные продукты	Приготовление продуктов быстрого приготовления, таких как чипсы, картофельные ломтики или блинчики с фаршем с образованием хрустящей корочки.
	Малый гриль	Приготовление плоских продуктов в центре гриля. Приготовление тостов.
	Быстрое грилирование	Приготовление на гриле большого количества тонких кусков продуктов, а также приготовление тостов.
	Турбо гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы (не филе) на одном уровне, а также запекание до румяной корочки и обжаривание.

Подменю для меню: Особые

Режимы нагрева		Применение
	Хлеб	Выпекание хлеба.
	Запеканка	Приготовление таких блюд, как лазанья или картофельная запеканка, а также запекание до румяной корочки и обжаривание.
	Подготовка теста	Подготовка дрожжевого теста перед выпечкой.
	Подогрев Тарелок	Предварительный подогрев тарелок перед подачей на стол.
	Консервирование	Консервирование продуктов, например, маринование различных овощей в стеклянной посуде.

Режимы нагрева		Применение
	Высушивание	Подсушивание тонко нарезанных фруктов, например, яблок, слив, персиков, и овощей, например, помидоров, цукини или грибов.
	Поддержание Тепла	Сохранение приготовленной пищи в теплом виде.
	Размораживание	Размораживание замороженных продуктов.

6.4 Включение режима нагрева

1. Включите прибор.
2. Выберите меню Режимы Нагрева . Нажмите **OK** для подтверждения.
3. Установите режим нагрева. Нажмите **OK** для подтверждения.
4. Установите температуру. Нажмите **OK** для подтверждения.

Нажмите на ☐ один или два раза, чтобы перейти непосредственно к меню Режимы Нагрева (если прибор включен).

6.5 Индикатор нагрева

При включении режима нагрева на дисплее отображается полоска. Полоска показывает, что температура духового шкафа повышается.

6.6 Индикатор функции Быстрый нагрев

Данная функция позволяет сократить время нагрева. Для включения функции нажмите и удерживайте 🌡 в течение 3 секунд. Индикатор нагрева изменит вид.

6.7 Остаточное тепло

После выключения прибора на дисплее отображается остаточное тепло. Это тепло можно использовать для поддержания блюд в теплом состоянии.

6.8 Экономия электроэнергии

Данный прибор оснащен несколькими функциями, позволяющими экономить электроэнергию во время приготовления:

- **Остаточное тепло:**
  - При работе режима нагрева или программы нагревательные элементы отключаются раньше 10 % раньше (лампа и вентилятор продолжают работать). Для работы этой функции время приготовления должно превышать 30 минут, или должна использоваться одна из функций часов (Продолж. или Окончание).
  - Если прибор выключен, можно использовать тепло 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. « Режимы Нагрева ».

7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

7.1 Функции часов

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

Если установлено время для функции часов, то обратный отсчет времени начнется через 5 секунд.

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

Установка функций часов

1. Установите режим нагрева духового шкафа.
2. Многократным нажатием кнопки добейтесь отображения на дисплее необходимой функции часов и соответствующего символа.
3. С помощью ∧ или ∨ задайте необходимое значение времени. Нажмите OK для подтверждения.

   По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал. Затем прибор выключится. На дисплее появится сообщение.
4. Для выключения звукового сигнала нажмите на любое сенсорное поле.

- При использовании функций Продолж. \|→\| и Окончание →\| следует сначала установить режим нагрева и температуру. Затем можно устанавливать функцию часов. Прибор отключится автоматически.
- При одновременном использовании функций Продолж. \|→\| и Окончание →\| можно задать время для автоматического выключения прибора.
- Функции Продолж. \|→\| и Окончание →\| недоступны при использовании термощупа для мяса (не во всех моделях).

7.2 Сохранение Тепла

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

- Включение и выключение данной функции производится в меню Основные Установки .
- Условия для этой функции:
  - Установленная температура должна превышать 80°C.
  - Установлена 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 символа функции Сохранение Тепла . Нажмите OK для подтверждения.

По окончании действия функции раздастся звуковой сигнал.
Функция Сохранение Тепла работает в течение 30 минут.
Функция Сохранение Тепла остается включенной при изменении режимов нагрева.

7.3 Коррекция Времени

Режим Коррекция Времени позволяет продлить работу заданного режима нагрева после истечения времени, установленного функцией Продолж. .

- Может использоваться со всеми режимами нагрева при использовании функций Продолж. или Вес, автоматич. .
- Неприменимо для режимов нагрева, предусматривающих использование функции Термосенсор для Мяса .

Включение функции:

1. По истечении установленного времени приготовления раздастся звуковой сигнал. Нажмите на любое сенсорное поле.
2. На дисплее появится сообщение функции Коррекция Времени о дополнительных пяти минутах.
3. Нажмите для включения (или ⮌ для отмены).
4. Задайте продолжительность функции Коррекция Времени . Нажмите OK для подтверждения.

8. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ

8.1 Помощь в Приготовлении с использованием функции Запрограммир. Рецепты

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

Включение функции:

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

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

8.2 Помощь в Приготовлении с использованием функции Вес, автоматич.

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

Включение функции:

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

Начнется выполнение программы. Вес можно изменить в любое время. Для его изменения нажмите на ∧ или на ∨ . По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал. Коснитесь сенсорного поля, чтобы выключить звуковой сигнал.

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

9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

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

9.1 Термощуп для мяса

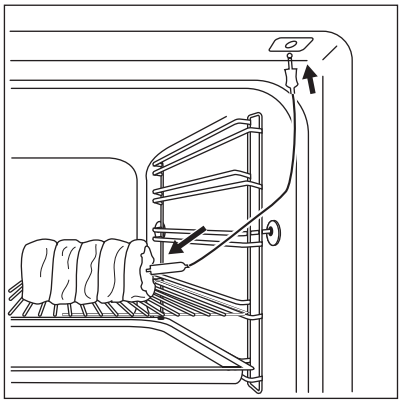
Термощуп для мяса служит для измерения температуры внутри мяса. Когда температура мяса достигает заданного значения, прибор выключается.

Необходимо задать два значения температуры:

- Температуру духового шкафа.
- Температуру внутри продукта.

Используйте только термощуп для мяса, поставляемый вместе с прибором, или заказывайте его только там, где продаются оригинальные запасные части.

1. Поместите наконечник термощупа для мяса в центр куска мяса.
2. Включите прибор.
3. Вставьте штекер термощупа для мяса в гнездо спереди прибора.



На дисплее отобразится символ термощупа для мяса.

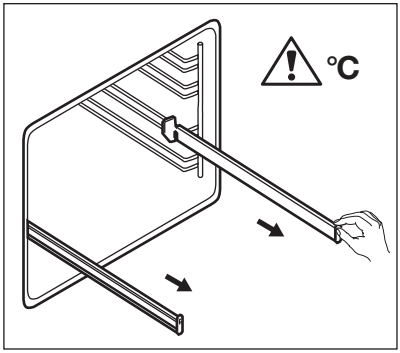
4. В течение 5 секунд задайте нужную температуру внутри продукта при помощи ∧ или ∨ .
5. Задайте режим и, по необходимости, температуру духового шкафа.

   Прибор рассчитывает примерное время приготовления. Окончание приготовления зависит от количества продуктов, заданной температуры духового шкафа (не ниже 120°C) и выбранных режимов работы. Расчет времени окончания приготовления согласно функции «Окончание» производится примерно через 30 минут.
6. Убедитесь, что в ходе приготовления термощуп для мяса находится внутри куска мяса, а его штекер вставлен в гнездо термощупа для мяса.
7. При необходимости можно задать новую температуру внутри продукта. Для этого нажмите на .
8. При достижении заданной температуры внутри продукта раздастся звуковой сигнал. Прибор отключится автоматически.

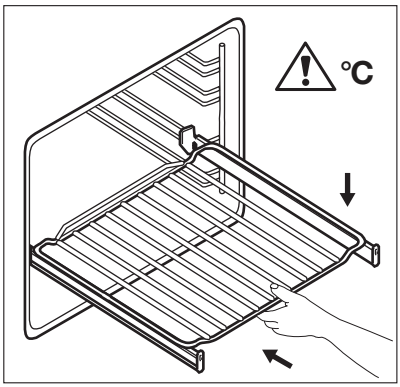
   Чтобы выключить звуковой сигнал, нажмите на сенсорное поле.
9. Извлеките штекер термощупа для мяса из гнезда. Выньте мясо из прибора.

ВНИМАНИЕ!
Термосенсор для мяса сильно нагревается. Существует опасность получения ожогов. Будьте осторожны при извлечении наконечника и штекера термощупа для мяса.

9.2 Телескопические направляющие



1. Полностью выдвиньте правую и левую телескопические направляющие.



2. Установите на телескопические направляющие решетку и аккуратно задвиньте их внутрь прибора.

   Обязательно полностью задвиньте телескопические направляющие внутрь прибора перед тем, как закрыть дверцу духового шкафа.

Сохраните инструкции по установке телескопических направляющих для использования в будущем.

Телескопические направляющие облегчают установку и снятие полок.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Не мойте телескопические направляющие в посудомоечной машине. Не смазывайте телескопические направляющие.

10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

10.1 Меню Любимая программа

Вы можете сохранить в памяти прибора избранные настройки, например, продолжительность, температура или режим нагрева. Их можно выбирать в 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 **OK** для подтверждения.
4. На дисплее отобразятся первые три ячейки памяти.

   Нажмите **OK** для подтверждения.
5. Введите название программы. Начнет мигать первая буква.

Для ее изменения нажимайте на ⋁ или на ⋀ . Нажмите кнопку **OK**.

6. Воспользуйтесь ⋁ или ⋀ для перемещения курсора вправо и влево. Нажмите кнопку **OK**.

   Замигает следующая буква. Повторите действия 5 и 6 необходимое число раз.

7. Нажмите и удерживайте **OK** для сохранения.

Полезные сведения:

- Можно изменить записи во всех ячейках памяти. 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 **OK** для подтверждения.
3. Выберите название любимой программы. Нажмите **OK** для подтверждения.

Нажмите на ☆ , чтобы перейти непосредственно к меню Любимая программа .

10.2 БЛОКИР. КНОПОК

Функция БЛОКИР. КНОПОК позволяет предотвратить случайное изменение режима нагрева. Функцию БЛОКИР. КНОПОК можно включить только когда прибор работает.

Включение функции БЛОКИР. КНОПОК :

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

Если прибор оснащен функцией пиролитической очистки, на время работы функции дверца блокируется, а на дисплее появляется значок ключа.

Включение функции БЛОКИР. КНОПОК :

1. Нажмите на ℳ . На дисплее появится сообщение.
2. Для подтверждения нажмите на ℳ , а затем на **OK**.

10.3 Функция «Защита от детей»

Функция «Защита от детей» предотвращает случайное включение прибора.

Включение и выключение функции «Защита от детей»:

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

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

Для разблокировки прибора нажмите и удерживайте одновременно ℳ и ☆ , пока на дисплее не появится сообщение.

10.4 SET + GO

Функция SET + GO позволяет задать режим нагрева (или программу) и включать ее позже одним нажатием на сенсорное поле.

Включение функции:

1. Включите прибор.
2. Установите режим нагрева.
3. Многократным нажатием кнопки ℳ добейтесь отображения на дисплее Продолж. .
4. Задайте время.
5. Многократным нажатием кнопки ℳ добейтесь отображения на дисплее функции SET + GO .
6. Нажмите **OK** для подтверждения.

Для включения функции SET+GO нажмите на любое сенсорное поле (за исключением ⏻). Будет включен установленный режим нагрева.
По окончании действия режима нагрева будет выдан звуковой сигнал.

Полезные сведения:

- При работе режима нагрева духового шкафа включается функция БЛОКИР. КНОПОК .

- Включение функции SET + GO производится в меню Основные Установки .

10.5 Автоматическое отключение

Из соображений безопасности прибор автоматически выключается по истечении определенного времени:

- Если духовой шкаф работает.
- Если температура духового шкафа не изменяется пользователем.

Температура духового шкафа	Время отключения духового шкафа
30°C – 115°C	12,5 часов
120°C – 195°C	8,5 часов
200°C – 245°C	5,5 часов
250°C – максимальная температура	3 часа

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

10.6 Вентилятор охлаждения

Когда прибор включен, вентилятор включается автоматически, чтобы охлаждать поверхности прибора. При выключении прибора вентилятор продолжает работать до тех пор, пока температура внутри прибора не опустится.

10.7 Предохранительный термостат

Неправильная эксплуатация или неисправность какого-либо компонента может привести к опасному перегреву прибора. Для предотвращения этого духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, при необходимости отключающим электропитание. При снижении температуры духовой шкаф снова включается; включение происходит автоматически.

11. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

11.1 Внутренняя сторона дверцы

В некоторых моделях на внутренней стороне дверцы можно найти:

- Номера положений противней.
- Информация о режимах нагрева духового шкафа, рекомендуемых положениях противней и температура для приготовления типичных блюд.

Приведенные в таблицах значения температуры и времени выпекания являются ориентировочными. Они зависят от рецепта, а также от качества и количества используемых ингредиентов.

- В приборе предусмотрено пять уровней установки противней. Уровни установки противней отсчитываются от дна прибора.
- Прибор оснащен специальной системой для циркуляции воздуха и постоянной переработки пара. Эта система позволяет готовить под воздействием пара и получать хорошо прожаренные, хрустящие снаружи и мягкие внутри блюда. Она позволяет сократить время приготовления и потребление электроэнергии до минимума.
- Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы может конденсироваться влага. Это нормально. Всегда отходите от прибора при открывании дверцы во время приготовления. Для уменьшения конденсации прогрейте прибор в течение 10 минут перед началом приготовления.
- Всегда вытирайте влагу после каждого использования прибора.
- Запрещается помещать какие-либо предметы непосредственно на дно прибора и закрывать его компоненты алюминиевой фольгой во время приготовления. Это может изменить результаты приготовления и повредить эмалевое покрытие.

11.2 Приготовление выпечных блюд

- Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 времени приготовления.

- При одновременном использовании двух противней для выпекания оставляйте между ними пустой уровень.

11.3 Приготовление мяса и рыбы

- При приготовлении очень жирных блюд используйте противень для жарки во избежание образования пятен, удаление которых может оказаться невозможным.
- По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его – тогда оно останется сочным.
- Во избежание образования чрезмерного количества дыма при жарке мяса налейте немного воды в противень для жарки. Во избежание конденсации дыма доливайте воду в противень для сбора жира по мере испарения воды.

11.4 Время приготовления

Время приготовления зависит от типа приготовляемых продуктов, их консистенции и количества.
Приступая к использованию прибора, следите за ходом приготовления. Подберите оптимальные настройки (мощность нагрева, время приготовления и т.д.) для кухонной посуды, своих рецептов, количества продуктов.

11.5 Таблица выпечки и жарки

ПИРОГИ И ТОРТЫ

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Изделия из взбитого теста	2	170	3 (1 и 4)	160	45 - 60	В форме для выпечки
Песочное тесто	2	170	3 (1 и 4)	160	20 - 30	В форме для выпечки
Сырный сливочный торт	1	170	2	165	60 - 80	В форме для выпечки диаметром 26 см
Яблочный торт (яблочный пирог)	2	170	1 (лев. +прав.)	160	80 - 100	В двух формах для выпечки диаметром 20 см на решетке[1)]
Штрудель	3	175	2	150	60 - 80	В глубоком противне
Пирог с джемом	2	170	2 (лев. +прав.)	165	30 - 40	В форме для выпечки диаметром 26 см
Бисквит	2	170	2	160	50 - 60	В форме для выпечки диаметром 26 см

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Рождественский пирог / пирог с большим количеством фруктов	2	160	1 или 2	140 – 150	90 - 120	В форме для выпечки диаметром 20 см[1)]
Сливовый пирог	1	175	2	160	50 - 60	В форме для хлеба [1)]
Небольшие пирожные – на одном уровне	3	170	3	150 - 160	20 - 30	В глубоком противне
Небольшие пирожные – на двух противнях	-	-	2 и 4	150 - 160	25 - 35	В глубоком противне
Небольшие пирожные – на трех уровнях	-	-	1, 3 и 5	150 - 160	30 - 45	В глубоком противне
Бисквиты / полоски из теста – один уровень	3	140	3	140 - 150	30 - 35	В глубоком противне
Бисквиты / полоски из теста – два уровня	-	-	2 и 4	140 - 150	35 - 40	В глубоком противне
Бисквиты / полоски из теста – три уровня	-	-	1, 3 и 5	140 - 150	35 - 45	В глубоком противне
Безе – один уровень	3	120	3	120	80 - 100	В глубоком противне
Безе – два уровня	-	-	2 и 4	120	80 - 100	В глубоком противне[1)]
Булочки	3	190	3	170 – 190	12 - 20	В глубоком противне[1)]
Эклеры – один уровень	3	190	3	170	25 - 35	В глубоком противне
Эклеры – два уровня	-	-	2 и 4	170	35 - 45	В глубоком противне

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Открытые пироги	2	180	2	170	45 - 70	В форме для выпечки диаметром 20 см
Торт из сочных фруктов	1	160	2	150	110 - 120	В форме для выпечки диаметром 24 см
Бисквитный торт	1	170	2	160	50 - 60	В форме для выпечки диаметром 20 см

1) Предварительный прогрев 10 минут.

ХЛЕБ И ПИЦЦА

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Белый хлеб	1	190	1	190	60 - 70	1-2 шт. по 500 г/шт1)
Ржаной хлеб	1	190	1	180	30 - 45	В форме для хлеба
Хлеб/Булочки	2	190	2 (2 и 4)	180	25 - 40	6-8 штук в глубоком противне1)
Пицца	1	200 - 210	1	200 - 210	10 - 20	В глубоком противне или в противне для жарки1)
Сконы (пшеничные или ячменные лепешки)	3	200	3	190	10 - 20	В глубоком противне1)

1) Предварительный прогрев 10 минут.

ОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Открытый пирог с макаронными изделиями	2	200	2	180	40 - 50	В форме
Флан с овощами (открытый пирог с овощами)	2	200	2	175	45 - 60	В форме
Киш (пирог с заварным кремом и начинкой)	1	180	1	180	50 - 60	В форме[1)]
Лазанья	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	В форме[1)]
Каннелони	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	В форме[1)]

1) Предварительный прогрев 10 минут.

МЯСО

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Говядина	2	200	2	190	50 - 70	На решетке
Свинина	2	180	2	180	90 - 120	На решетке
Телятина	2	190	2	175	90 - 120	На решетке
Английский ростбиф с кровью	2	210	2	200	50 - 60	На решетке
Английский ростбиф средней прожаренности	2	210	2	200	60 - 70	На решетке
Английский ростбиф, хорошо прожаренный	2	210	2	200	70 - 75	На решетке
Свиная лопатка	2	180	2	170	120 - 150	Со шкуркой

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Свиная рулька	2	180	2	160	100 - 120	2 чайная ложка без горки
Баранина	2	190	2	175	110 - 130	Нога
Цыпленок	2	220	2	200	70 - 85	Целиком
Индейка	2	180	2	160	210 - 240	Целиком
Утка	2	175	2	220	120 - 150	Целиком
Гусь	2	175	1	160	150 - 200	Целиком
Кролик	2	190	2	175	60 - 80	Разрезанный на куски
Заяц	2	190	2	175	150 - 200	Разрезанный на куски
Фазан	2	190	2	175	90 - 120	Целиком

РЫБА

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Форель / морской лещ	2	190	2	175	40 - 55	3-4 рыбы
Тунец / лосось	2	190	2	175	35 - 60	4-6 кусочков филе

11.6 Малый гриль

Перед началом приготовления прогрейте пустой духовой шкаф в течение примерно 10 минут.

	Количество		Малый гриль		Время приготовления [мин]	
БЛЮДО	Штук	[г]	Положение противня	Темп. [°C]	Первая сторона	Вторая сторона
Вырезка	4	800	4	макс.	12-15	12-14
Бифштекс	4	600	4	макс.	10-12	6-8
Сосиски	8	-	4	макс.	12-15	10-12
Свиные отбивные	4	600	4	макс.	12-16	12-14
Курица (разрезанная пополам)	2	1000	4	макс.	30-35	25-30
Кебабы	4	-	4	макс.	10-15	10-12

	Количество		Малый гриль		Время приготовления [мин]	
БЛЮДО	Штук	[г]	Положение противня	Темп. [°C]	Первая сторона	Вторая сторона
Куриная грудка	4	400	4	макс.	12-15	12-14
Гамбургер	6	600	4	макс.	20-30	-
Куски рыбного филе	4	400	4	макс.	12-14	10-12
Поджаренные сэндвичи	4-6	-	4	макс.	5-7	-
Тосты	4-6	-	4	макс.	2-4	2-3

11.7 Турбо-гриль

Говядина

БЛЮДО	Количество	Положение противня	Температура [°C]	Время [мин]
Ростбиф или филе с кровью	на см толщины	1	190 - 200 1)	5 - 6
Ростбиф или филе средней прожаренности	на см толщины	1	180 - 190 1)	6 - 8
Ростбиф или филе, хорошо прожаренные	на см толщины	1	170 - 180 1)	8 - 10

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Свинина

БЛЮДО	Количество	Положение противня	Температура [°C]	Время [мин]
Лопатка, ошеек, окорок	1 кг - 1,5 кг	1	160 - 180	90 - 120
Свиная отбивная, свиные ребрышки	1 кг - 1,5 кг	1	170 - 180	60 - 90
Мясной рулет	750 г - 1 кг	1	160 - 170	50 - 60
Свиная ножка, предварительно отваренная	750 г - 1 кг	1	150 - 170	90 - 120

Телятина

БЛЮДО	Количество	Положение противня	Температура [°C]	Время [мин]
Жареная телятина	1 кг	1	160 - 180	90 - 120
Телячья рулька	1,5 кг - 2 кг	1	160 - 180	120 - 150

Баранина

БЛЮДО	Количество	Положение противня	Температура [°C]	Время [мин]
Ножка ягненка, жареный ягненок	1 кг - 1,5 кг	1	150 - 170	100 - 120
Седло барашка	1 кг - 1,5 кг	1	160 - 180	40 - 60

Птица

БЛЮДО	Количество	Положение противня	Температура [°C]	Время [мин]
Части птицы	по 200 г - 250 г	1	200 - 220	30 - 50
Половинка цыпленка	по 400 г - 500 г	1	190 - 210	35 - 50
Цыпленок, курица	1 кг - 1,5 кг	1	190 - 210	50 - 70
Утка	1,5 кг - 2 кг	1	180 - 200	80 - 100
Гусь	3,5 кг - 5 кг	1	160 - 180	120 - 180
Индейка	2,5 кг - 3,5 кг	1	160 - 180	120 - 150
Индейка	4 кг - 6 кг	1	140 - 160	150 - 240

Рыба (на пару)

БЛЮДО	Количество	Положение противня	Температура [°C]	Время [мин]
Рыба, целиком	1 кг - 1,5 кг	1	210 - 220	40 - 60

11.8 Размораживание

БЛЮДО	[г]	Время размораживания [мин]	Время остаточного размораживания [мин]	Примечания
Цыпленок	1000	100 - 140	20 - 30	Выложите цыпленка в большую тарелку на перевёрнутое блюдце. Переверните по истечении половины времени.

БЛЮДО	[г]	Время размораживания [мин]	Время остаточного размораживания [мин]	Примечания
Мясо	1000	100 - 140	20 - 30	Переверните по истечении половины времени.
Мясо	500	90 - 120	20 - 30	Переверните по истечении половины времени.
Форель	150	25 - 35	10 - 15	-
Клубника	300	30 - 40	10 - 20	-
Сливочное масло	250	30 - 40	10 - 15	-
Сливки	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Сливки также хорошо взбиваются, если их немного охладить.
Пирожные	1400	60	60	-

11.9 Консервирование

Ягоды

ВИД КОНСЕРВОВ	Температура [°C]	Время до начала медленного кипения [мин]	Время выдержки при 100°C [мин]
Клубника, черника, малина, спелый крыжовник	160 – 170	35 – 45	–

Фрукты с косточками

ВИД КОНСЕРВОВ	Температура [°C]	Время до начала медленного кипения [мин]	Время выдержки при 100°C [мин]
Груша, айва, слива	160 – 170	35 – 45	10 – 15

Овощи

ВИД КОНСЕРВОВ	Температура [°C]	Время до начала медленного кипения [мин]	Время выдержки при 100°C [мин]
Морковь 1)	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Огурцы	160 – 170	50 – 60	–
Овощное ассорти	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Кольраби, горох, спаржа	160 – 170	50 – 60	15 – 20

1) После выключения прибора оставьте консервируемые продукты в духовом шкафу.

11.10 Высушивание

Накройте решетки духового шкафа бумагой для выпечки.

ОВОЩИ

БЛЮДО	Положение противня		Температура [°C]	Время [час]
	1 уровень	2 уровня		
Фасоль	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Перец	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Овощи для супа	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Грибы	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Зелень	3	1/4	40 - 50	2 - 3

ФРУКТЫ

БЛЮДО	Положение противня		Температура [°C]	Время [час]
	1 уровень	2 уровня		
Сливы	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Абрикосы	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Яблоки, долька-ми	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Груши	3	1/4	60 - 70	6 - 9

11.11 Таблица термощупа для мяса

БЛЮДО	Температура внутри продукта [°C]
Жареная телятина	75 - 80
Телячья ножка	85 - 90
Английский ростбиф с кровью	45 - 50
Английский ростбиф средней прожаренности	60 - 65
Английский ростбиф, хорошо прожаренный	70 - 75
Свиная лопатка	80 - 82
Свиная рулька	75 - 80
Баранина	70 - 75
Цыпленок	98
Заяц	70 - 75
Форель / морской лещ	65 - 70
Тунец / лосось	65 - 70

12. УХОД И ОЧИСТКА

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

- Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной теплой водой с моющим средством.
- Для очистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Камеру духового шкафа следует очищать после каждого использования. Так загрязнения легче удалить и они не будет пригорать.
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования все принадлежности для 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, для их чистки не следует использовать агрессивные средства, предметы с острыми краями или посудомоечную машину. Они разрушают антипригарное покрытие.

Модели из нержавеющей стали или алюминия:
Очистку дверцы духового шкафа можно производить только влажной губкой. Протрите ее насухо мягкой тряпкой.
Никогда не используйте абразивные средства, металлические губки или средства, содержащие кислоты, т.к. они могут повредить поверхность духового шкафа. Выполняйте чистку панели управления духового шкафа с соблюдением аналогичных предосторожностей.

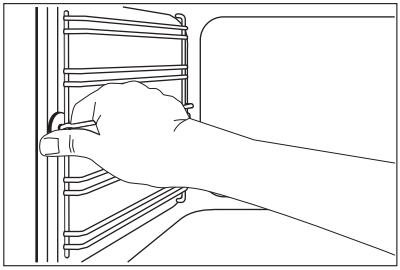
12.1 Почистите уплотнение дверцы

- Регулярно проверяйте состояние уплотнения дверцы. Уплотнение дверцы проходит по периметру рамки камеры духового шкафа. В случае повреждения уплотнения дверцы не используйте прибор. Обращайтесь в сервисный центр.
- Для очистки уплотнения дверцы ознакомьтесь с общей информацией о чистке прибора.

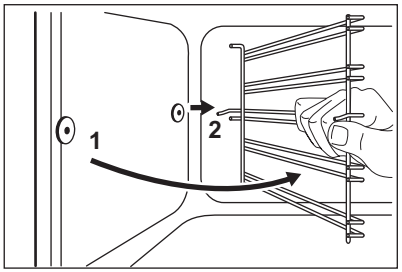
12.2 Держатели решетки

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

Снятие направляющих для противня



1. Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону, противоположную боковой стенке.



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

Установка направляющих для противня

Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.

Закругленные концы направляющих для противня должны быть направлены вперед.

12.3 Лампа освещения духового шкафа

ВНИМАНИЕ!
При замене лампы освещения духового шкафа будьте осторожны. Существует опасность поражения электрическим током.

Прежде чем заменять лампу освещения духового шкафа:

- Выключите духовой шкаф.
- Извлеките предохранители из электрощита или отключите рубильник.

Положите ткань на дно духового шкафа для предотвращения повреждения лампы освещения и плафона. Всегда держите галогеновую лампу в перчатках или тканью, чтобы не оставить на лампе жировые следы, которые могут выгореть и оставить пятна.

1. Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.
2. Очистите стеклянный плафон от грязи.
3. Замените лампу освещения духового шкафа подходящей лампой с жаростойкостью 300°C.

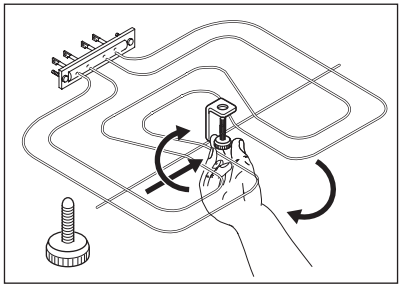
   Используйте лампу освещения духового шкафа того же типа.
4. Установите плафон.

12.4 Потолок духового шкафа

Для облегчения очистки потолка духового шкафа решетку можно извлечь.

ВНИМАНИЕ!
Выключите прибор перед извлечением решетки. Убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность получения ожогов.

1. Вывинтите винт, который удерживает решетку. При первом выполнении этой операции воспользуйтесь отверткой.



2. Осторожно потяните решетку вниз.
3. Протрите потолок духового шкафа мягкой тканью, смоченной теплой водой с моющим средством, и дайте ему высохнуть.
4. Установите решетку в обратном порядке.

ВНИМАНИЕ!
Убедитесь, что решетка установлена правильно и не упадет вниз.

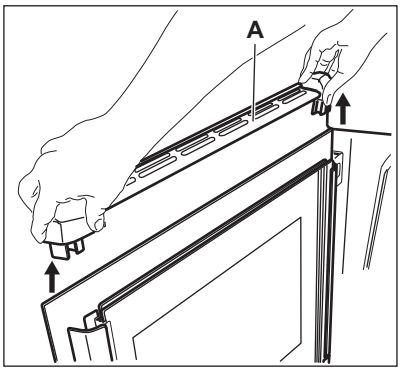
12.5 Очистка дверцы духового шкафа

В дверце духового шкафа имеются три стеклянные панели, расположенные одна за другой. Дверца духового шкафа и внутренние стеклянные панели снимаются для чистки.

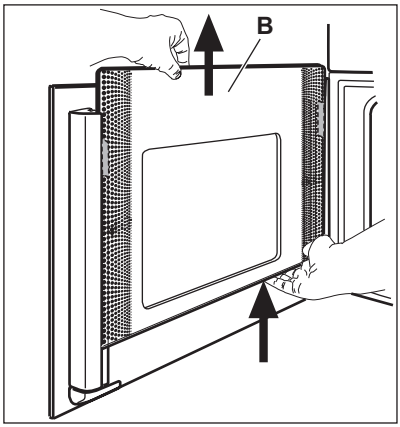
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Не используйте прибор без стеклянных панелей.

Сторона открывания дверцы зависит от модели духового шкафа. В некоторых моделях дверца открывается с правой стороны, а в других – с левой стороны.

Снятие дверцы духового шкафа и стеклянных панелей



1. Нажмите на кнопки по обе стороны от рамки дверцы (A), расположенные на верхней части дверцы, и извлеките ее, потянув по направлению вверх.



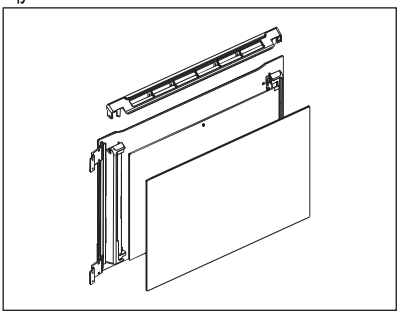
2. Как следует взявшись за внутреннюю стеклянную панель B двумя руками, вытяните ее по направлению вверх. Проделайте то же самое со второй стеклянной панелью.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Крепко держите стекло, чтобы не выронить его.

Очистите дверцу влажной губкой и насухо вытрите мягкой тряпкой. Не металлические губки или средства, содержащие кислоты или абразивные вещества, т.к. они могут повредить поверхность.

Установка дверцы духового шкафа и стеклянных панелей на место

По окончании очистки дверцы установите стеклянные панели, придерживаясь обратной последовательности. Наверху средней стеклянной панели имеется небольшая точка, а на второй находится шелкография. Проверьте, чтобы средняя стеклянная панель находилась в своих пазах-направляющих.
Сторона с надписями должна быть обращена к внутренней стороне дверцы. После установки убедитесь, что поверхность рамки стеклянной панели не является шероховатой на ощупь.



13. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ...

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

Неисправность	Возможная причина	Решение
Прибор не производит нагрев.	Прибор выключен.	Включите прибор.
Прибор не производит нагрев.	Не установлено время на часах.	Установите часы.
Прибор не производит нагрев.	Не заданы необходимые настройки.	Убедитесь, что выставлены правильные настройки.
Прибор не производит нагрев.	Включена функция «Защита от детей».	См. «Отключение функции «Защита от детей».
Прибор не производит нагрев.	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель сработает повторно, обратитесь к авторизованному специалисту-электрику.
На дисплее отображается символ «F111».	Штекер принадлежности Термосенсор для Мяса неправильно вставлен в гнездо.	Вставьте штекер термосенсора для мяса в гнездо до упора.
Лампа не горит.	Лампа перегорела.	Замените лампу.

Неисправность	Возможная причина	Решение
На дисплее отображается «Демо». Прибор не производит нагрев. Не работает вентилятор.	Включен тестовый режим.	1. Выключите прибор. 2. Нажмите и удерживайте ⏻, пока прибор не включится и не выключится. 3. Одновременно нажмите и удерживайте ☆ и 🔥, пока не прозвучит сигнал и не пропадет символ «d».

Если самостоятельно справиться с проблемой не удается, обратитесь к продавцу или в сервисный центр.
Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке внутренней камеры прибора.

Рекомендуем записать их здесь:

Модель (MOD.) .....

Код изделия (PNC) .....

Серийный номер (S.N.) .....

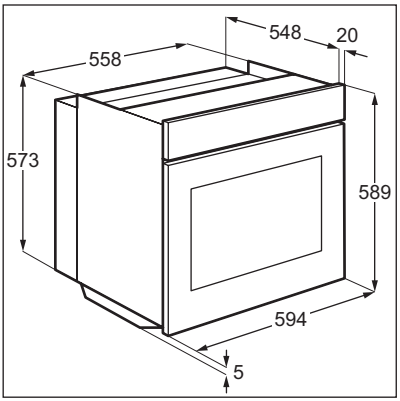
14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

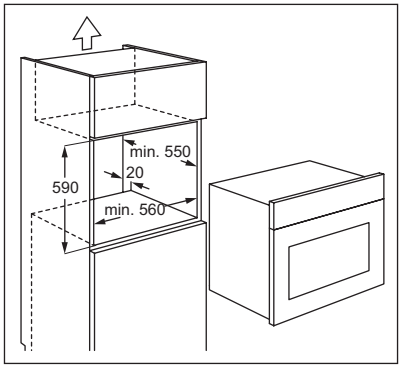
Напряжение	230 В
Частота	50 Гц

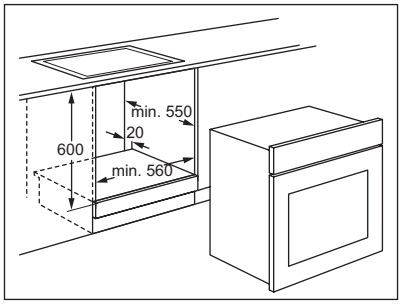
15. УСТАНОВКА

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

15.1 Встраивание

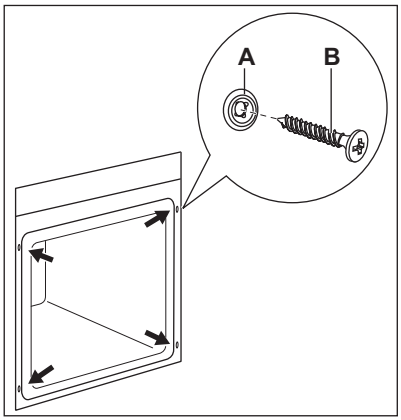






15.2 Крепление прибора к мебели

1. Откройте дверцу прибора.
2. Закрепите прибор в шкафу. Проденьте через отверстия, имеющиеся в раме духового шкафа, четыре дюбеля (A) и закрепите ее четырьмя саморезами (B), прилагаемыми к прибору.



15.3 Электрическое подключение

ВНИМАНИЕ!
Электрическое подключение должно выполняться квалифицированным специалистом.

Производитель не несет ответственности, если пользователь не соблюдает меры предосторожности, приведенные в Главе «Сведения по технике безопасности».

Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

15.4 Сетевой кабель

Типы кабелей, пригодные для установки или замены: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.
При выборе сечения кабеля используйте значение полной мощности (см. табличку с техническими данными) и эту таблицу:

Полная мощность	Сечение сетевого кабеля
максимум 1380 Вт	3 x 0,75 мм²
максимум 2300 Вт	3 x 1 мм²
максимум 3680 Вт	3 x 1,5 мм²

Провод заземления (желто-зеленого цвета) должен быть на 2 см длиннее проводов фазы и нейтрали (синий и коричневый провода).

16. 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



397280401-D-032013

CE