



Thinking of you
Electrolux



RU ДУХОВОЙ ШКАФ С
ФУНКЦИЕЙ ПАРА

ИНСТРУКЦИЯ ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ

СОДЕРЖАНИЕ

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.

1.1 Автоматические программы

Номер программы	Наименование программы
1	ОВОЩИ, ТРАДИЦИОННЫЕ
2	КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА
3	БЕЛЫЙ ХЛЕБ
4	ВАРЕНАЯ РЫБА
5	РОСТБИФ
6	ЦЫПЛЕНОК, ЦЕЛИКОМ
7	ПИЦЦА
8	МАФФИНЫ (КЕКСЫ)
9	ОТКРЫТЫЙ ПИРОГ

1 - ОВОЩИ, ТРАДИЦИОННЫЕ

Кухонная посуда:

- Можно использовать любую жаростойкую кухонную посуду, выдерживающую не менее 100°C.

Ингредиенты:

- 400 г цветной капусты
- 200 г моркови
- 200 г кольраби
- 200 г желтого и красного сладкого перца

Приготовление:

- Вымыть цветную капусту и разделить ее на веточки. Очистить морковь, кольраби и на-

резать их небольшими кусочками. Помыть и нарезать полосками сладкий перец. Поместить все овощи в открытое блюдо и готовить без добавления воды. При данном режиме приготовления можно не добавлять соль и другие специи.

- Положение противня: 1

2 - КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА

Ингредиенты:

- 1 кг картофеля
- по 1 ч. ложке соли, перца и мускатного ореха
- 2 очищенных дольки чеснока
- 200 г тертого сыра
- 200 мл молока
- 200 мл сливок
- 4 ст. ложки сливочного масла

Приготовление:

- Почистить картофель, нарезать тонкими ломтиками, просушить, посолить. Натереть жаростойкое блюдо для выпечки зубчиком

чеснока, а затем смазать блюдо маслом.

Половину ломтиков картофеля разложить в форме, посыпать сверху частью тертого сыра. Поверх уложить оставшиеся ломтики картофеля и посыпать оставшимся сыром. Раздавить второй зубчик чеснока и взбить его с молоком и сливками. Вылить смесь на картофель и разложить оставшееся масло небольшими кусочками на запеканку.

- Положение противня: 2
- Налить в выдвижной резервуар для воды 200 мл воды.
- Время в приборе: 65 минут

3 - БЕЛЫЙ ХЛЕБ

Ингредиенты:

- 1 кг муки
- 40 г свежих дрожжей или 2 пакетика сухих дрожжей (по 20 г)
- 650 мл молока
- 15 г соли

Дополнительно потребуется:

- Глубокий противень, смазанный маслом или покрытый бумагой для выпечки

Приготовление:

- Поместить муку и соль в большую миску. Растворить дрожжи в теплом молоке и добавить в муку. Все ингредиенты замесить в крутое тесто. В зависимости от качества

муки для крутого теста может потребоваться немного больше молока. Дать тесту подняться в два раза. Разрезать тесто на две части, сформировать из каждой два длинных батончика и выложить их в глубокий противень, смазанный или покрытый бумагой для выпечки. Дать батончикам снова подняться в полтора раза. Перед выпеканием присыпать мукой и сделать в них острым ножом 3-4 диагональных надреза глубиной не менее 1 см.

- Положение противня: 2
- Налить в выдвинутой резервуар для воды 200 мл воды.
- Время в приборе: 55 минут

4 - ВАРЕНАЯ РЫБА

Ингредиенты:

- 4 форели по 250-300 г каждая
- лимонный сок, перец, соль

Приготовление:

- Форель тщательно промыть внутри и снаружи, сбрызнуть лимонным соком, приправить специями и заложить две рыбные ту-

шки в форму из нержавеющей стали с перфорированным вкладышем. Подавать с миндальной стружкой, обжаренной до золотисто-коричневого цвета. Вариант с форелью, приготовленной на пару: Перед тем как поместить форель в блюдо с сетчатым вкладышем, залить ее горячей водой с уксусом.

5 - РОСТБИФ

Настройки:

- Автоматический термощуп. Температура внутри продукта: 65°C

Приготовление:

- Добавить к мясу приправы по вкусу, вставить термощуп для мяса и выложить мясо в жаростойкую форму.

- Положение противня: 1

6 - ЦЫПЛЕНОК, ЦЕЛИКОМ

Настройки:

- Автоматические программы приготовления по весу. Установка веса - от 900 г до 2,1 кг.

Приготовление:

- Положить цыпленка в жаростойкую форму и добавить приправы по вкусу. Перевер-

нуть жаркое примерно через 30 минут. на дисплее отобразится напоминание.

- Положение противня: 1

7 - ПИЦЦА

Ингредиенты для теста:

- 14 г дрожжей
- 200 мл воды
- 300 г муки
- 3 г соли
- 1 ст. ложка растительного масла

Ингредиенты для начинки:

- 1/2 маленькой банки рубленых консервированных помидоров
- 200 г тертого сыра
- 100 г салами
- 100 г вареной ветчины
- 150 г консервированных грибов
- 150 г сыра «Фета»
- орегано

Дополнительно требуется:

- Глубокий противень, смазанный

Приготовление:

- Раскрошить дрожжи в миску и растворить их в воде. Добавить в смесь муки с солью масло. Вымешивать ингредиенты до тех пор, пока не получится эластичное тесто, не прилипающее к миске. Накрыть тесто и дать подняться в теплом месте, пока оно не увеличится в объеме в два раза. Раскатать тесто и уложить его на хорошо смазанный маслом глубокий противень, наколоть до дна вилкой. Уложить ингредиенты начинки на тесто в указанном порядке.
- Положение противня: 1
- Время в приборе: 25 минут

8 – МАФФИНЫ (КЕКСЫ)

Ингредиенты

- 150 г сливочного масла
- 150 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара (приблизительно 8 г)
- 1 щепотка соли
- цедра одного лимона, не покрытого воском
- 2 яйца
- 50 мл молока
- 25 г крахмала
- 225 г муки
- 10 г разрыхлителя
- 1 стакан вишни (375 г)
- 225 г шоколадной стружки

Дополнительно требуется:

- Бумажные формы диаметром примерно 7 см

Приготовление:

- Взбить вместе масло, сахар, ванильный сахар, соль и цедру лимона. Добавить яйца и снова взбить. Добавить крахмал, муку и разрыхлитель, соединить массу с молоком. Высушить вишни и вложить их в массу вместе с шоколадной стружкой. Выложить тесто в бумажные формочки, поставить формочки в глубокий противень, а противень – в прибор. Использовать противень для маффинов в случае наличия его в комплекте.
- Положение противня: 3
- Время в приборе: 40 минут

9 - ОТКРЫТЫЙ ПИРОГ

Ингредиенты для теста:

- 200 г муки
- 2 яйца
- 100 г сливочного масла
- 1/2 ч. ложки соли
- немного перца
- 1 щепотка мускатного ореха

Ингредиенты для начинки:

- 150 г тертого сыра

- 200 г поджаренной ветчины или нежирного бекона
- 2 яйца
- 250 г сметаны
- соль, перец и мускатный орех

Дополнительно требуется:

- Черная форма для выпечки диаметром 28 см

Приготовление:

- Поместить муку, масло, яйца и специи в миску для смешивания и замесить мягкое тесто. Поставить тесто в холодильник на несколько часов. Раскатать тесто и уложить его в смазанную маслом черную форму для выпечки. Наколоть насквозь вилкой. Распределить по тесту бекон. Для начинки смешать яйца, сметану и специи. Добавить сыр.

му для выпечки. Наколоть насквозь вилкой. Распределить по тесту бекон. Для начинки смешать яйца, сметану и специи. Добавить сыр.

- Положение противня: 1
- Время в приборе: 40 минут

2. 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.

