



RU Духовой шкаф

Инструкция по эксплуатации

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!

Посетите наш веб-сайт, на котором вы можете:



Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании и ремонте:

www.electrolux.ru/support



Зарегистрировать свой продукт, чтобы пользоваться расширенными возможностями обслуживания:

www.promo.electrolux.ru



Приобрести аксессуары, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:

www.electrolux-1.ru



Скачайте приложение **My Electrolux Kitchen** с дополнительными рецептами, рекомендациями и информацией по поиску и устранению неисправностей.



ПОДДЕРЖКА КЛИЕНТОВ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Всегда используйте оригинальные запчасти.

При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию:

Модель, продуктовый номер (PNC), серийный номер.

Данная информация приведена на табличке с техническими данными.

Внимание / Важные сведения по технике безопасности

Общая информация и рекомендации

Информация по охране окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	3	2.6 Внутреннее освещение.....	10
1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями.....	4	2.7 Сервис.....	10
1.2 Общая безопасность.....	4	2.8 Утилизация.....	10
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	6	3. УСТАНОВКА.....	11
2.1 Установка.....	6	3.1 Встраивание.....	11
2.2 Подключение к электросети.....	7	3.2 Крепление духового шкафа к кухонной мебели.....	12
2.3 Использование.....	8	4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	12
2.4 Уход и чистка.....	9	4.1 Общий обзор.....	12
2.5 Пиролитическая очистка.....	9	4.2 Аксессуары.....	13

5. ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ.....	13	11.3 Таблицы приготовления для тестирующих организаций.....	31
5.1 Утапливаемые ручки.....	13	12. УХОД И ОЧИСТКА.....	33
5.2 Панель управления.....	13	12.1 Примечание относительно очистки.....	33
6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	14	12.2 Снятие: Направляющие для противней.....	34
6.1 Первоначальная очистка.....	14	12.3 Применение: Пиролитическая очистка.....	34
6.2 Первый разогрев.....	15	12.4 Напоминание О Чистке.....	36
7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	15	12.5 Извлечение и установка: Дверца.....	36
7.1 Способ настройки: Режимы нагрева.....	15	12.6 Замена лампы освещения.....	38
7.2 Режимы нагрева.....	15	13. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	39
7.3 Примечания к функции: Влажная конвекция.....	17	13.1 Что делать, если.....	39
7.4 Способ настройки: Помощь в Приготовлении.....	17	13.2 Данные о техническом обслуживании.....	40
7.5 Помощь в Приготовлении.....	18	14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	40
8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	24	14.1 Технические данные.....	40
8.1 Функции часов.....	24	15. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	41
8.2 Способ настройки: Функции часов.....	24	15.1 Информация об изделии и Технический лист информации об изделии*.....	41
9. ПРИМЕНЕНИЕ: АКСЕССУАРЫ.....	26	15.2 Экономия электроэнергии.....	41
9.1 Установка принадлежностей.....	26	16. СТРУКТУРА МЕНЮ.....	42
10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	28	16.1 Меню.....	42
10.1 Блокир. кнопок.....	28	17. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	43
10.2 Автоматическое отключение.....	28		
10.3 Вентилятор охлаждения.....	28		
11. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	29		
11.1 Влажная конвекция.....	29		
11.2 Влажная конвекция — рекомендуемые аксессуары.....	30		

1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей Инструкцией по эксплуатации. Изготовитель не несет ответственность за какие-либо травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните эту Инструкцию под рукой в надежном месте для последующего использования.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать изделие и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также когда прибор еще не успел остыть.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.

1.2 Общая безопасность

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.

- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских жилых домах и других аналогичных жилых помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.
- Установка прибора и замена кабеля должны выполняться только квалифицированным специалистом и замените кабель.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.
- Перед проведением любой операции по обслуживанию отключите прибор от сети питания.
- Во избежание несчастного случая, замену поврежденного кабеля питания должен выполнять изготовитель, авторизованный сервисный центр или специалист с аналогичной квалификацией.
- **ВНИМАНИЕ!** Прежде чем приступить к замене лампочки, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны! Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Всегда используйте кухонные перчатки для установки или извлечения аксессуаров или посуды из духового шкафа.
- Используйте только термощуп (датчик температуры внутри прибора), рекомендованный для данного прибора.
- Чтобы извлечь направляющие противня, сначала потяните переднюю часть направляющей, а затем заднюю часть от боковых стенок. Установка направляющих выполняется в обратном порядке.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- Не используйте для очистки стеклянной дверцы жесткие абразивные чистящие средства или острые

металлические скребки, так как ими можно поцарапать поверхность стекла, в результате чего оно может лопнуть.

- Перед проведением пиролизической очистки извлеките все принадлежности из духового шкафа и удалите все остатки продуктов и загрязнения с поверхности камеры.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка



ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, входящим в комплект прибора.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Перед установкой прибора убедитесь, что дверца духового шкафа свободно открывается.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Она работает от сети электропитания.

Минимальная высота шкафа (минимальная высота шкафа под столешницей)	590 (600) мм
Ширина шкафа	560 мм
Глубина шкафа	550 (550) мм
Высота передней стороны прибора	594 мм
Высота задней стороны прибора	576 мм
Ширина передней стороны прибора	595 мм
Ширина задней стороны прибора	559 мм
Глубина прибора	569 мм

Глубина встраивания прибора	548 мм
Глубина с открытой дверцей	1 022 мм
Минимальный размер отверстия для вентиляции. Отверстие сзади в нижней части	560x20 мм
Длина кабеля электропитания. Кабель находится в правом углу сзади	1 500 мм
Винты крепления	4x25 мм

2.2 Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте машину только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку сетевого шнура и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура обратитесь в наш авторизованный сервисный центр.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей или их приближения к дверце прибора или нише под прибором, 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 в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за вилку сетевого шнура.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Перед тем, как вставить вилку прибора в розетку электропитания, полностью закройте дверцу прибора.
- Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

Типы кабелей, пригодные для установки или замены в Европе:

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. таблицу с техническими данными). Также можно обратиться к таблице:

Общая мощность (Вт)	Сечение кабеля (мм ²)
максимум 1380	3 x 0,75
максимум 2300	3 x 1
максимум 3680	3 x 1,5

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

2.3 Использование



ВНИМАНИЕ!

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

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора во время его работы. Может произойти выброс горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Открывайте дверцу прибора, соблюдая осторожность. Использование спиртосодержащих ингредиентов может привести к образованию спиртовых паров в воздухе.
- Не допускайте контакта искр или открытого пламени с прибором при открывании дверцы.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали.
 - Не кладите в прибор посуду и другие предметы непосредственно на дно.
 - Не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
 - Не заливайте воду непосредственно в горячий прибор.

- Не храните влажную посуду и еду в приборе после окончания приготовления.
- Соблюдайте осторожность при снятии или установке аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный противень. Фруктовые соки оставляют пятна, которые сложно удалить.
- Всегда готовьте при закрытой дверце прибора.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Тепло и влага, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до полного остывания прибора после использования.

2.4 Уход и чистка



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 заменить незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.

2.5 Пиролитическая очистка



ВНИМАНИЕ!

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

- Перед выполнением функции пиролитической самоочистки или перед первым использованием удалите из камеры духового шкафа:
 - какие бы то ни было остатки пищи, брызги/отложения масла или жира.
 - какие бы то ни было извлекаемые предметы (включая полки, боковые направляющие и т.д., поставляемые вместе с изделием), особенно кастрюли с антипригарным покрытием, сковороды, противни, кухонные принадлежности и т.д.
- Внимательно ознакомьтесь с инструкциями по пиролитической очистке.
- Не подпускайте детей к прибору в ходе пиролитической очистки. Прибор сильно нагревается, и из передних вентиляционных отверстий выходит горячий воздух.
- Пиролитическая очистка представляет собой разогрев до высокой температуры, что может приводить к высвобождению испарений от остатков пищи и материалов прибора. Поэтому потребителям настоятельно рекомендуется:

- во время и после каждой пиролизической очистки обеспечить хорошую вентиляцию.
- обеспечить хорошую вентиляцию во время и после первого использования прибора при максимальной температуре.
- В отличие от людей, некоторые птицы и рептилии могут быть особенно чувствительными к испарениям, исходящим от всех духовых шкафов, оснащенных функцией пиролизической очистки.
 - Во время первого нагрева прибора до максимальной рабочей температуры, а также во время и после пиролизической очистки вблизи места установки прибора не должно находиться домашних животных (и особенно птиц): перенесите их в хорошо вентилируемое помещение.
- Небольшие домашние животные также могут быть крайне восприимчивыми к локальным перепадам температуры вблизи всех духовых шкафов с функцией пиролизической очистки в ходе работы программы пиролизической самоочистки.
- Высокая температура, достигаемая в ходе пиролизической очистки всеми духовыми шкафами с функцией пиролизической очистки, может стать причиной повреждения антипригарных покрытий кастрюль, сковород, противней, кухонных принадлежностей и т.д., а также превратить их в источники небольшого количества вредных испарений.
- Описанные испарения от всех пиролизических духовых шкафов / остатков пищи не представляют опасности для человека, включая детей и лиц с медицинскими заболеваниями.

2.6 Внутреннее освещение



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.
- Данный продукт содержит источник света класса энергоэффективности G.
- Используйте только лампы той же спецификации.

2.7 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Используйте только оригинальные запасные части.

2.8 Утилизация



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

- Для получения информации о надлежащей утилизации прибора обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы дети или домашние животные не оказались заблокированными в приборе.

3. УСТАНОВКА



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

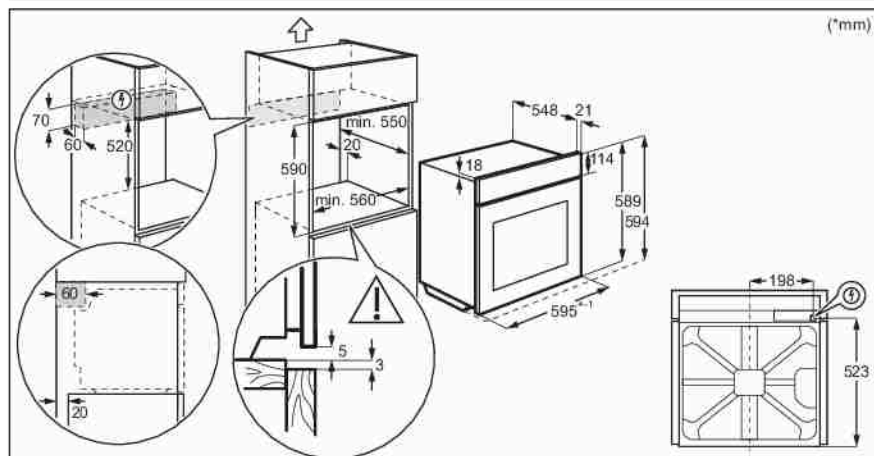
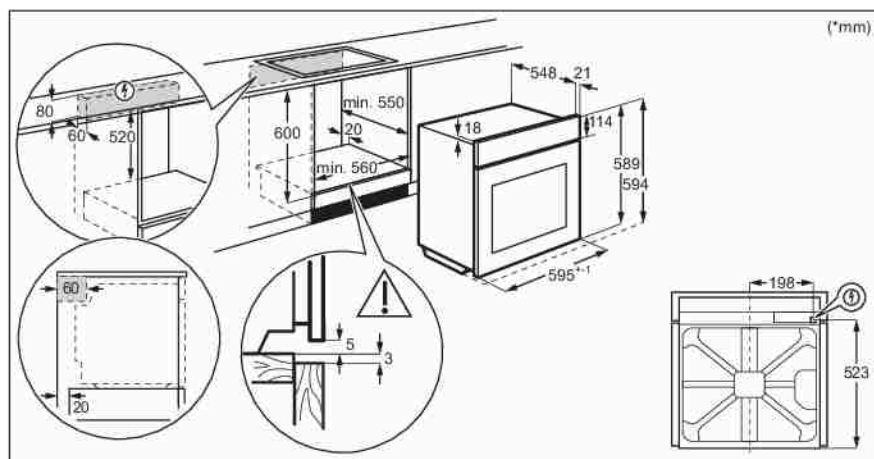
3.1 Встраивание



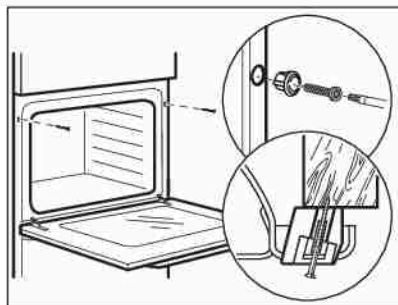
YouTube

www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

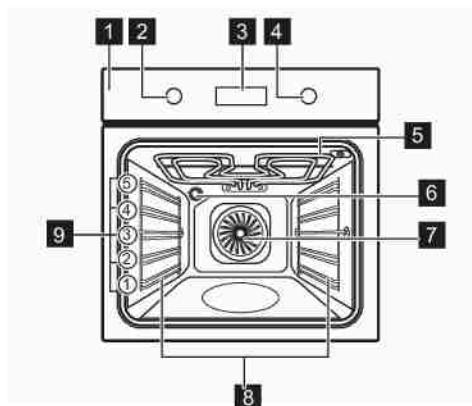


3.2 Крепление духового шкафа к кухонной мебели



4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

4.1 Общий обзор



- 1** Панель управления
- 2** Ручка выбора режимов нагрева
- 3** Дисплей
- 4** Ручка управления
- 5** Нагревательный элемент
- 6** Лампа освещения
- 7** Вентилятор
- 8** Съёмная опора противня
- 9** Положения противня

4.2 Аксессуары







- **Решетка**
Для использования с посудой, формами для выпечки, а также при приготовлении жаркого.
- **Противень**
Для приготовления кондитерских изделий и печенья.
- **Глубокий эмалированный противень для гриля**
Для выпекания и приготовления жаркого, а также в качестве поддона для сбора жира.
- **Телескопические направляющие**
Телескопические направляющие облегчают установку и снятие полок.

5. ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ.

5.1 Утапливаемые ручки

Чтобы начать пользоваться прибором, нажмите на ручку. Ручка выйдет из утопленного положения.

5.2 Панель управления

Сенсорные поля панели управления					Нажмите	Поверните ручку
 Таймер	 Быстрый прогрев	 Освещение	 Блокировка	OK		

Для включения духового шкафа выберите режим нагрева.

Для выключения духового шкафа поверните ручку выбора режимов в положение «Выкл».

	Когда ручка выбора режимов нагрева находится в положении «Выкл», дисплей переходит в режим ожидания.
	При приготовлении на дисплее отображается заданная температура, время суток и другие доступные опции.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



Индикаторы, отображаемые на дисплее				
 Блокир. кнопок	 Помощь в При- готовлении	 Очистка	 Настройки	 Быстрый прогрев
Индикато- ры тайме- ров:				
Индикатор выполнения — для температуры или времени.				



6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ






ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

6.1 Первоначальная очистка

Перед первым использованием очистите пустой духовой шкаф и установите время:			
			 00:00 Установите время. Нажмите OK .

6.2 Первый разогрев

Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.	
Пункт 1	Извлеките из духового шкафа все аксессуары и съемные направляющие для противней.
Пункт 2	Выберите функцию  и задайте для нее максимальную температуру. Дайте духовому шкафу поработать 1 час.
Пункт 3	Выберите функцию  и задайте для нее максимальную температуру. Дайте духовому шкафу поработать 15 мин.
<p> Во время предварительного разогрева из духового шкафа могут появиться неприятные запахи или дым. Позаботьтесь о вентилировании помещения.</p>	

7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!










См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

7.1 Способ настройки: Режимы нагрева

Начните приготовление	
Шаг 1	Шаг 2
 	 
Выберите режим нагрева.	Установите температуру. Нажмите OK .

7.2 Режимы нагрева

Стандартные режимы нагрева

Режим нагрева	Применение
 Горячий воздух	Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов на трех уровнях. Установите температуру на 20–40 °С ниже, чем для режима Традиционное приготовление.
 Традиционное приготовление	Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне.
 Замороженные продукты	Приготовление полуфабрикатов (например, картофеля фри, картофеля по-деревенски или спринг-роллов) с образованием хрустящей корочки.
 Пицца	Выпечка пиццы. Интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка.
 Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей нижней корочкой и консервирование продуктов.
 Размораживание	Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размера замороженных продуктов.
 Влажная конвекция	Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. При использовании данной функции температура внутри камеры может отличаться от заданной температуры. Используется остаточное тепло. Уровень мощности может быть снижен. Подробнее см. указания на тему: в главе «Ежедневное использование». Влажная конвекция.
 Гриль	Приготовление на гриле тонких продуктов и тостов.
 Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Приготовление гратенов и обжаривание.

Режим нагрева	Применение
 Меню	Для входа в меню: Помощь в Приготовлении, Очистка, Настройки.

7.3 Примечания к функции: Влажная конвекция

Данная функция использовалась в соответствии с требованиями по энергоэффективности и экодизайну в соответствии с EU 65/2014 и EU 66/2014. Испытания согласно EN 60350-1.

Во время приготовления пищи дверца духового шкафа должна быть закрыта, что не прерывается и духовой шкаф работает с максимальной энергоэффективностью. При использовании данной функции лампа автоматически выключается через 30 секунд. Инструкции по приготовлению приведены в Главе «Указания и рекомендации», Влажная конвекция. Общие рекомендации по энергосбережению приведены в Главе «Энергосбережение», «Энергетическая эффективность».




7.4 Способ настройки: Помощь в Приготовлении

Для каждого блюда в данном подменю предусмотрена рекомендованная функция и температура. Время и температуру можно изменить во время приготовления.






Для ряда блюд также можно выбрать метод приготовления:	Степень готовности блюда:
*Бесовая автоматизация	



Помощь в Приготовлении - используйте для быстрого приготовления блюд с настройками по умолчанию:			
Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3	Шаг 4
 	 	 P1 - P45	 OK
Откройте меню.	Выберите Помощь в Приготовлении. Нажмите OK .	Выберите блюдо. Нажмите OK .	Поместите блюдо в духовой шкаф. Подтвердите настройку.

7.5 Помощь в Приготовлении











Условные обозначения	
	Доступна весовая автоматизация
	Перед началом приготовления прогрейте духовой шкаф.
	Уровень полок.











По окончании работы функции убедитесь, что блюдо готово.

	Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары	Продолжительность
Говядина 				
P1	Ростбиф, с кровью	1–1,5 кг; толщина 4–5 см	 2 ; эмалированный противень Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Вставьте в духовой шкаф.	~ 40 мин.
P2	Ростбиф, средней прожарки			~ 50 мин.
P3	Ростбиф, хорошо прожаренный			~ 60 мин.
P4	Стейк, средней прожарки	180–220 г на каждый кусок; толщина 3 см	  3 ; емкость для жарки на решетке Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Вставьте в духовой шкаф.	~ 15 мин.
P5	Говядина / тушеная (верхний рубчик, верхний круглый, толстый)	1,5 кг–2 кг	 2 ; емкость для жарки на решетке Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Добавьте жидкость. Вставьте в духовой шкаф.	~ 120 мин.





















	Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары	Продолжительность
P6	Ростбиф с кровью (низкотемпературное приготовление)	1–1,5 кг; толщина 4–5 см	 2; эмалированный противень Используйте любимые специи или просто соль и свежий молотый перец. Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Вставьте в духовой шкаф.	~ 75 мин
P7	Ростбиф, средн. (низкотемпературное приготовление)			~ 85 мин
P8	Ростбиф, хороше прожаренный (низкотемпературное приготовление)			~ 130 мин
P9	Филе, с кровью (низкотемпературное приготовление)	0,5–1,5 кг; толщина 5–6 см	 2; эмалированный противень Используйте любимые специи или просто соль и свежий молотый перец. Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Вставьте в духовой шкаф.	~ 75 мин
P10	Филе средней прожаренности (низкотемпературное приготовление)			~ 90 мин
P11	Филе, готовое (низкотемпературное приготовление)			~ 120 мин
Телятина 				












ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

	Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары	Продолжительность
P12	Жареная телятина (например, лопатка)	0,8–1,5 кг; толщина 4 см	  2 ; емкость для жарки на решетке Используйте любимые специи. Добавьте жидкость. Жарка накрыта.	~ 80 мин
Свинина 				
P13	Жареная свиная шея или лопатка	1,5 кг–2 кг	  2 ; емкость для жарки на решетке По истечении половины срока приготовления переверните мясо.	~ 120 мин
P14	Томленая свинина (низкотемпературное приготовление)	1,5–2 кг	 2 ; эмалированный противень Используйте любимые специи. По прошествии половины времени приготовления переверните мясо для равномерного подрумянивания.	~ 215 мин
P15	Филейная часть, свежая	1–1,5 кг; толщина 5–6 см	 2 ; емкость для приготовления жаркого на решетке Используйте любимые специи.	~ 55 мин
P16	Свиная грудинка	2–3 кг; используйте сырую и тонко нарезанную свин. грудинку толщиной 2–3 см	 3 ; противень для жарки Накройте дно блюда жидкостью. По истечении половины срока приготовления переверните мясо.	90 мин
Баранина 				
P17	Ножка ягненка с костями	1,5–2 кг; толщина 7–9 см	 2 ; емкость для приготовления жаркого на эмалированном противне Добавьте жидкость. По истечении половины срока приготовления переверните мясо.	~ 130 мин






	Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары	Продолжительность
Птица 🐔				
P18	Цыпленок, целиком	1–1,5 кг; свежий	  2; запеканка с горкой эмалированный противень Используйте любимые специи. По прошествии половины времени приготовления переверните курицу для равномерного подрумянивания.	~ 60 мин
P19	Половина цыпленка	0,5–0,8 кг	 3; эмалированный противень Используйте любимые специи.	~ 40 мин
P20	Куриная грудка	180–200 г на каждый кусок	  2; запеканка с горкой на решетке Используйте любимые специи. Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут.	~ 25 мин.
P21	Кур. окорочка, свеж.	-	 3; эмалированный противень Если куриные окорочка сначала маринованы, установите более низкую температуру и готовьте дольше.	~ 30 мин
P22	Утка, целиком	2–3 кг	  2; емкость для жарки на решетке Используйте любимые специи. Положите мясо на блюдо для жарки. По прошествии половины времени приготовления переверните утку.	~ 100 мин
P23	Гусь, целиком	4–5 кг	  2; противень для жарки Используйте любимые специи. Поместите мясо на эмалированный противень. По прошествии половины времени приготовления перевернуть гусь.	~ 110 мин
Другое 🍷				

ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

	Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары	Продолжительность
P24	Митлоф	1 кг	 2; решетка Используйте любимые специи.	~ 60 мин
Рыба 				
P25	Рыба на гриле, целиком	0,5–1 кг на рыбу	 2; эмалированный противень Наполните рыбу маслом и выберите любимые специи и травы.	~ 30 мин
P26	Рыбное филе	-	  3; запеканка с горкой на решетке Используйте любимые специи.	20 мин
Сладкая выпечка/десерты   				
P27	Чизкейк	-	 2;  Разъемная форма для выпечки диаметром 28 см на решетке	90 мин
P28	Яблочный пирог	-	 3; эмалированный противень	45 мин
P29	Яблочный тарт	-	 2; форма для пирога на решетке	40 мин
P30	Яблочный пирог	-	 1;  Форма для пирога 22 см на решетке	60 мин
P31	Шоколадный торт	2 кг	 3; противень для жарки	30 мин
P32	Шоколадные маффины	-	 3; противень для маффинов на решетке	25 мин
P33	Кекс	-	 2; прямоугольная форма на решетке	50 мин
Овощи / гарниры   				

	Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары	Продолжительность
P34	Запеченный картофель	1 кг	 2; эмалированный противень Выложить на противень цельный картофель с кожей.	50 мин
P35	Картофель по-деревенски	1 кг	 3; эмалированный противень выложен бумагой для выпечки Используйте любимые специи. Нарезать картофель на кусочки.	35 мин
P36	Овощи на гриле	1–1,5 кг	 3; эмалированный противень выложен бумагой для выпечки Используйте любимые специи. Нарезать овощи на кусочки.	30 мин
P37	Крокеты, замороженные	0,5 кг	 3; эмалированный противень	25 мин
P38	Картофель фри, замороженный	0,75 кг	 3; эмалированный противень	25 мин
Гратены, хлеб и пицца   				
P39	Мясная/овощная лазанья с сухими листьями теста	1–1,5 кг	 2; форма для запекания на решетке	45 мин
P40	Картофельная запеканка (сырой картофель)	1–1,5 кг	 1; форма для запекания на решетке По истечении половины времени приготовления поверните блюдо.	50 мин
P41	Свежая пицца, тонкая	-	  2 эмалированный противень, застеленный бумагой для выпечки	15 мин
P42	Свежая пицца, толстая	-	  2; эмалированный противень, застеленный бумагой для выпечки	25 мин

ФУНКЦИИ ЧАСОВ

	Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары	Продолжительность
P43	Киш	-	 2; форма для выпечки на решетке	45 мин
P44	Багет / чабатта / белый хлеб	0,8 кг	  3; эмалированный противень выложен бумагой для выпечки На белый хлеб требуется больше времени.	30 мин
P45	Цельнозерновой / ржаной / черный хлеб в форме для хлеба	1 кг	  2; эмалированный противень , застеленный бумагой для выпечки/ решетка	60 мин

8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

8.1 Функции часов

Функция часов	Применение
	Таймер. По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал.
	Время приготовления. По завершении отсчета таймера будет выдан звуковой сигнал, и режим нагрева выключится.
	Отсрочка пуска. Отсрочка времени начала и/или окончания приготовления.
	Таймер прямого отсчета. Максимум 23 ч 59 мин. Данная функция не влияет на работу духового шкафа. Для включения и выключения функции Таймер прямого отсчета выберите: Меню, Настройки.

8.2 Способ настройки: Функции часов

Способ настройки: Установка Времени Суток		
Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3

Способ настройки: Установка Времени Суток

		
Чтобы изменить время суток, войдите в меню и выберите Настройки, Время суток.	Установка времени на часах	Нажмите OK .

Способ настройки: Таймер

Шаг 1	На дисплее отобразится: 0:00 	Шаг 2	Шаг 3
			
Нажмите  .		Настройка Таймер.	Нажмите OK .

i Сразу начнется обратный отсчет времени.

Способ настройки: Время приготовления

Шаг 1	Шаг 2	На дисплее отобразится: 0:00  STOP	Шаг 3	Шаг 4
				
Выберите режим нагрева и задайте температуру.	Несколько раз нажмите:  .		Задайте время приготовления.	Нажмите OK .

i Сразу начнется обратный отсчет времени.

ПРИМЕНЕНИЕ: АКСЕССУАРЫ

Способ настройки: Отсрочка пуска							
Шаг 1	Шаг 2		Шаг 3	Шаг 4		Шаг 5	Шаг 6
		На дисплее отображается время суток  СТАРТ			На дисплее отобразится: --:--  СТОП		
Выберите режим нагрева.	Несколько раз нажмите: 		Задайте время пуска.	Нажмите ОК .		Задайте время окончания.	Нажмите ОК .

 Таймер начинает обратный отсчет заданного времени пуска.

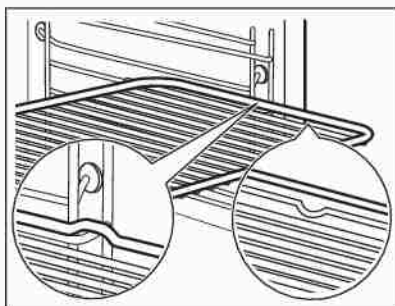
9. ПРИМЕНЕНИЕ: АКСЕССУАРЫ

9.1 Установка принадлежностей

Небольшой выступ наверху повышает безопасность. Выступы также служат защитой от опрокидывания. Высокий ободок по периметру решетки служит для предотвращения соскальзывания посуды с решетки.

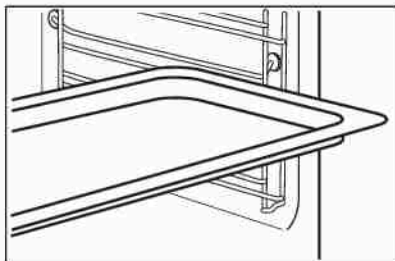
Решетка:

Вставьте решетку между направляющими, убедившись, что опоры смотрят вниз.



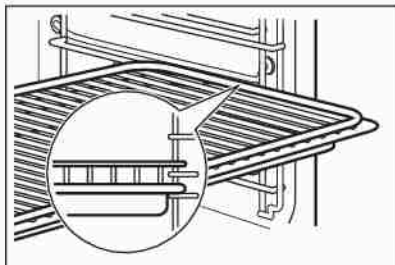
Эмалированный противень / Противень для жарки:

Вставьте противень между направляющими планками духового шкафа.



Решетка, Эмалированный противень / Противень для жарки:

Вставьте противень между направляющими для противня и решеткой на направляющих выше.



10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

10.1 Блокир. кнопок

Эта функция предотвращает случайное изменение режима духового шкафа.

Ее можно включить во время работы духового шкафа. Это не повлияет на выбранный режим и время приготовления, но позволит заблокировать панель управления. Функцию можно включить и тогда, когда сам духовой шкаф выключен. Это не приведет к включению духового шкафа, но панель управления будет заблокирована.



OK — нажмите и удерживайте, чтобы включить функцию. Раздастся звуковой сигнал.

OK — нажмите и удерживайте, чтобы выключить функцию.

3 x — мигает, когда включена блокировка.

10.2 Автоматическое отключение

В целях безопасности духовой шкаф выключается через определенное время в случае, если какой-либо режим нагрева продолжает выполняться, а изменения каких-либо настроек пользователем не производится.

(°C)	(час)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - максимум	3

Автоматическое выключение не работает со следующими функциями: Освещение, Термощуп, Отсрочка пуска.






10.3 Вентилятор охлаждения

Во время работы духового шкафа вентилятор автоматически включается, чтобы охлаждать поверхности духового шкафа. При выключении духового шкафа вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

11. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

11.1 Влажная конвекция

Для достижения оптимальных результатов воспользуйтесь рекомендациями, приведенными в таблице ниже.

		 (°C)		 (МИН)
Сладкие булочки, 16 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	20 - 30
Рулеты, 9 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	30 - 40
Пицца, заморож., 0,35 кг	решетка	220	2	10 - 15
Швейцарский рулет	эмалированный противень или поддон	170	2	25 - 35
Шоколадный торт	эмалированный противень или поддон	175	3	25 - 30
Суфле, 6 шт.	керамические формочки на решетке	200	3	25 - 30
Бискв. осн. для откр. пир.	форма для основы флана на решетке	180	2	15 - 25
Бисквитный торт	емкость для диетического приготовления на решетке	170	2	40 - 50
Отварная рыба, 0,3 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	20 - 25
Рыба, целиком, 0,2 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	25 - 35
Рыбное филе, 0,3 кг	сковорода для пиццы на решетке	180	3	25 - 30
Тушеное мясо, 0,25 кг	эмалированный противень или поддон	200	3	35 - 45

		 (°C)		 (МИН)
Шашлык, 0,5 кг	эмалированный противень или поддон	200	3	25 - 30
Печенье, 16 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	20 - 30
Макароны, 24 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	25 - 35
Маффины, 12 шт.	эмалированный противень или поддон	170	2	30 - 40
Несладкие изделия, 20 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	25 - 30
Печенье из песочного теста, 20 шт.	эмалированный противень или поддон	150	2	25 - 35
Тарталетки, 8 шт.	эмалированный противень или поддон	170	2	20 - 30
Овощи, тушеные, 0,4 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	35 - 45
Вегетарианский омлет	сковорода для пиццы на решетке	200	3	25 - 30
Овощи по-средиземноморски, 0,7 кг	эмалированный противень или поддон	180	4	25 - 30

11.2 Влажная конвекция — рекомендуемые аксессуары








Используйте темные и неотражающие формы и контейнеры. Они лучше поглощают тепло, чем емкости светлых цветов и отражающая посуда.

			
Сковорода для пиццы	Емкость для запекания	Горшочки	Форма для флана
Темная, неотражающая диаметр 28 см	Темная, неотражающая диаметр 26 см	Керамика диаметр 8 см, высота 5 см	Темная, неотражающая диаметр 28 см








11.3 Таблицы приготовления для тестирующих организаций.








Информация для испытательных организаций

Испытания согласно IEC 60350-1.

				 (°C)	 (мин)	
Мелкое печенье (20 шт на противне)	Традиционное приготовление	Эмалированный противень	3	170	20 - 30	-
Мелкое печенье (20 шт на противне)	Горячий воздух	Эмалированный противень	3	150 - 160	20 - 35	-
Мелкое печенье (20 шт на противне)	Горячий воздух	Эмалированный противень	2 и 4	150 - 160	20 - 35	-
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Традиционное приготовление	Решетка	2	180	70 - 90	-

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

				 (°C)	 (МИН)	
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Горячий воздух	Решетка	2	160	70 - 90	-
Бисквит в форме для выпечки диаметром 26 см	Традиционное приготовление	Решетка	2	170	40 - 50	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут
Бисквит в форме для выпечки диаметром 26 см	Горячий воздух	Решетка	2	160	40 - 50	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут
Бисквит в форме для выпечки диаметром 26 см	Горячий воздух	Решетка	2 и 4	160	40 - 60	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут
Песочное печенье	Горячий воздух	Эмалированный противень	3	140 - 150	20 - 40	-
Песочное печенье	Горячий воздух	Эмалированный противень	2 и 4	140 - 150	25 - 45	-
Песочное печенье	Традиционное приготовление	Эмалированный противень	3	140 - 150	25 - 45	-

				 (°C)	 (МИН)	
Тосты, 4–6 шт.	Гриль	Решетка	4	макс.	2–3 ми- нуты на одной стороне; 2–3 ми- нуты на другой стороне	Предварительно разогрейте духо- вой шкаф в тече- ние 3 минут.
Бургер с говья- диной, 6 шт., 0,6 кг	Гриль	Решетка и поддон	4	макс.	20 - 30	Установите ре- шетку на четвер- тый уровень и поддон на третий уровень духово- го шкафа. По ис- течении полови- ны времени при- готовления пере- верните продук- ты. Предварительно разогрейте духо- вой шкаф в тече- ние 3 минут.


12. УХОД И ОЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

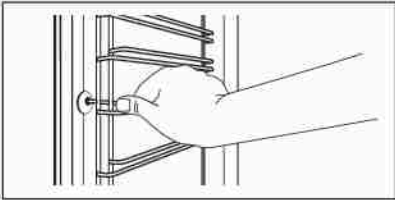
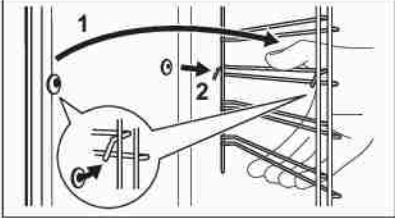
12.1 Примечание относительно очистки

 Чистящие средства	Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной в теплой воде с мягким моющим средством.
	Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство.
	Очищайте пятна мягким моющим средством.

 <p>Ежедневное использование</p>	<p>Внутреннюю камеру необходимо мыть после каждого использования. Накопление жира или других отложений может привести к возгоранию.</p> <p>Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы духового шкафа может конденсироваться влага. Для уменьшения конденсации прогрейте духовой шкаф в течение 10 минут перед началом приготовления. Не держите продукты в микроволновой печи дольше 20 минут. После каждого использования вытирайте камеру насухо мягкой тряпкой.</p>
 <p>Аксессуары</p>	<p>После каждого использования все аксессуары микроволновой печи следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.</p> <p>Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями.</p>

12.2 Снятие: Направляющие для противней

Для очистки духового шкафа извлеките направляющие для противней.

<p>Шаг 1</p>	<p>Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.</p>	
<p>Шаг 2</p>	<p>Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону от боковой стенки.</p>	
<p>Шаг 3</p>	<p>Вытяните заднюю часть направляющей в сторону от боковой стенки и снимите ее.</p>	
<p>Шаг 4</p>	<p>Установка направляющих выполняется в обратном порядке. Удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.</p>	

12.3 Применение: Пиролитическая очистка

Прочистите духовой шкаф с использованием Пиролитическая очистка.

	<p>ВНИМАНИЕ! Существует опасность получения ожогов.</p>
--	--




ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Если в той же мебельной нише или шкафу установлены другие приборы, не используйте их одновременно с выполнением данной функции. Это может привести к повреждению духового шкафа.

Перед Пиролитическая очистка:


Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.	Извлеките все принадлежности.	Очистите дно духового шкафа и внутреннее стекло дверцы мягкой тряпкой с теплой водой и мягким моющим средством.
--	-------------------------------	---

Пиролитическая очистка

Шаг 1	Войдите в меню: Очистка  .	
	Опция	Продолж.
	C1 - Легкая очистка	1 h
	C2 - Нормальная очистка	1 h 30 min
	C3 - Тщательная очистка	2 h 30 min
Шаг 2	Нажмите OK для выбора программы очистки.	
Шаг 3	Нажмите на OK для начала очистки.	
Шаг 4	После очистки установите ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл».	




На время очистки лампа освещения духового шкафа выключается.

При достижении духовым шкафом заданной температуры дверца блокируется. До тех пор пока дверца не разблокируется, на дисплее отображается: .

По истечении времени очистки:

Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.	Очистите внутреннюю камеру мягкой тряпкой.	Удалите остатки со дна внутренней камеры.
--	--	---

12.4 Напоминание О Чистке

Духовой шкаф напомнит о необходимости очистки с помощью пиролитической очистки.	
 На дисплее будет мигать 5 секунд после каждого цикла приготовления.	Чтобы выключить напоминание, введите Меню и выберите Настройки, Напоминание О Чистке.

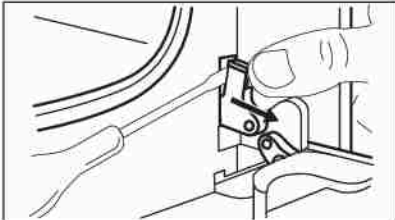
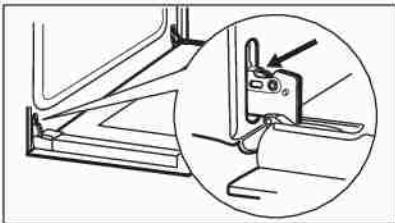
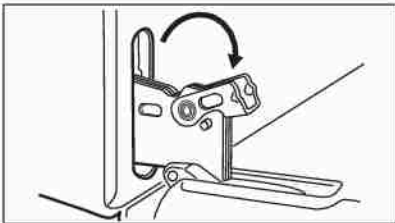
12.5 Извлечение и установка: Дверца

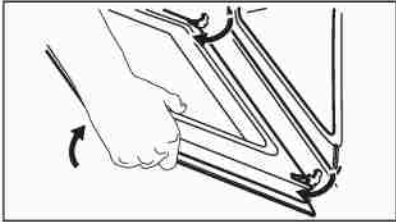
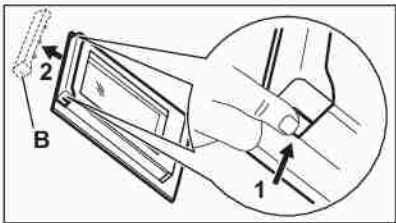
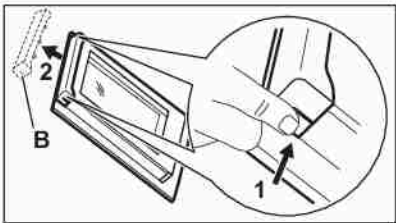
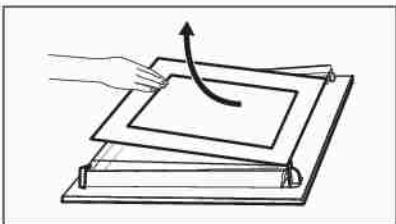

В дверце духового шкафа имеются три стеклянные панели. Дверца духового шкафа и внутренние стеклянные панели снимаются для чистки. Перед извлечением стеклянных панелей прочитайте инструкцию «Извлечение и установка стеклянных панелей» целиком.



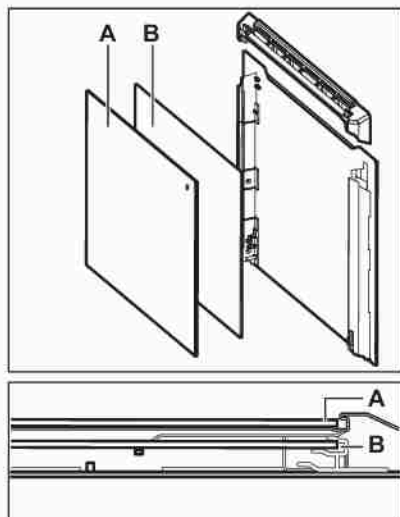
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не используйте духовой шкаф без стеклянных панелей.

Пункт 1	Полностью откройте дверцу и найдите петлю с правой стороны дверцы.	
Пункт 2	С помощью отвертки поднимите и поверните рычажок правой петли.	
Пункт 3	Найдите петлю с левой стороны дверцы.	
Пункт 4	Поднимите и до конца поверните рычажок левой петли.	
Пункт 5	Прикройте дверцу наполовину до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вверх и вперед из ее гнезда.	
Пункт 6	Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань.	

<p>Пункт 7</p>	<p>Возьмитесь за дверную планку (В) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.</p>	
<p>Пункт 8</p>	<p>Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.</p>	
<p>Пункт 9</p>	<p>Берясь за верхний край каждой стеклянной панели, осторожно вытащите их по одной. Начиная с верхней панели. Убедитесь, что стекло полностью выдвинуто из направляющих.</p>	
<p>Пункт 10</p>	<p>Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Тщательно вытрите стеклянные панели. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.</p>	
<p>Пункт 11</p>	<p>После очистки установите стеклянные панели в дверцу духового шкафа.</p>	

Убедитесь, что стекла (А и В) вставлены в правильном порядке. Проверьте символы / надписи на стеклянной панели; каждая стеклянная панель имеет свою маркировку для упрощения разборки и сборки. Если установка произведена правильно, рамка дверцы защелкнется. Проверьте, чтобы средняя стеклянная панель находилась в своих направляющих.



12.6 Замена лампы освещения



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.
Лампа может быть горячей.

Всегда держите галогеновую лампу в перчатках или тканью, чтобы не оставить на лампе жировые следы, которые могут выгореть и оставить пятна.

Перед заменой лампы:		
Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
Выключите духовой шкаф. Дождитесь остывания духового шкафа.	Отключите духовой шкаф от сети электропитания.	Положите ткань на дно внутренней камеры.

Задняя лампа

Шаг 1	Чтобы снять плафон, поверните его.
Шаг 2	Очистите стеклянную крышку.
Шаг 3	Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300 °С.
Шаг 4	Установите стеклянную крышку.

13. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

13.1 Что делать, если...

В случаях, не указанных в данной таблице, обращайтесь в авторизованный сервисный центр.

Духовой шкаф не включается или не нагревается	
Проблема	Убедитесь, что...
Духовой шкаф не включается или не работает.	Блендер правильно подключен к сети электропитания.
Духовой шкаф не нагревается.	Выключено автоматическое отключение.
Духовой шкаф не нагревается.	Дверца духового шкафа закрыта.
Духовой шкаф не нагревается.	Сработал предохранитель.
Духовой шкаф не нагревается.	Блокировка отключается.

Компоненты	
Проблема	Убедитесь, что...
Не горит лампа освещения.	Влажная конвекция включено.
Не горит лампа освещения.	Лампа перегорела.
Функция Термощуп Не работает.	Штекер Термощуп полностью вставлена в гнездо.

Коды ошибок	
На дисплее отображается...	Убедитесь, что...
Ошибка С2	Вы сняли Термощуп вилку сетевого шнура.
Ошибка С3	Дверца духового шкафа закрыта, а блокировка дверцы функционирует надлежащим образом.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Коды ошибок	
Ошибка F102	Дверца духового шкафа закрыта.
Ошибка F102	Блокировка дверцы исправна.
00:00	Сбой электропитания. Установка Времени Суток.
Если на дисплее отображается код ошибки, не приведенный в таблице, выключите и включите предохранитель на домашнем распределительном щитке для перезапуска духового шкафа. Если код ошибки появится снова, обратитесь в сервисный центр.	

13.2 Данные о техническом обслуживании

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь в магазин, в котором был приобретен прибор, или в авторизованный сервисный центр.

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными.

Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры духового шкафа. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры духового шкафа.

Рекомендуем записать их здесь:	
Название модели (MOD.)
Продуктовый номер (PNC)
Серийный номер (S.N.)

14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

14.1 Технические данные

Напряжение	220-240 В
Частота	50 - 60 Гц

15. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

15.1 Информация об изделии и Технический лист информации об изделии*

Торговый знак	Electrolux
Модель	EOF4P56X
Индекс энергетической эффективности (EEl cavity)	81,2
Класс энергетической эффективности	A+
Потребление энергии в стандартном режиме (ESelectric cavity)	0.93 кВт·ч/цикл
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется (ESelectric cavity)	0.69 кВт·ч/цикл
Количество камер	1
Источник нагрева	Электроэнергия
Объём камеры (V)	72 л
Тип духового шкафа	Встроенный духовой шкаф
Масса (M)	31,6 кг

* Для ЕС в соответствии с Положениями 65/2014 и 66/2014.
 Для Республики Беларусь в соответствии с СТБ 2478-2017, Приложение Г; СТБ 2477-2017, Приложения А и В.
 Для Украины в соответствии с 568/32020.

Класс энергетической эффективности не применим для России.

EN 60350-1 - Бытовые электрические приборы для приготовления пищи – Часть 1: Кухонные плиты, духовые шкафы, паровые духовые шкафы и грили – Методы измерения производительности.

15.2 Экономия электроэнергии



Духовой шкаф имеет функции для экономии электроэнергии во время приготовления.

Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы духового шкафа была плотно закрыта. Во время приготовления не открывайте дверцу слишком часто. Следите за

СТРУКТУРА МЕНЮ

чистотой уплотнителя дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплен на своем месте.

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду.

При возможности не производите предварительный разогрев духового шкафа перед приготовлением.

Во время приготовления нескольких блюд за раз сводите перерывы между выпечкой/ жаркой к минимуму.

Приготовление с использованием вентилятора

По возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется вентилятор, чтобы сберечь электроэнергию.

Остаточное тепло

Вентилятор и лампа освещения продолжают работать. После выключения духового шкафа на дисплее отображается остаточное тепло. Это тепло можно использовать для поддержания блюд в теплом состоянии.

Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру духового шкафа до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления.

Продолжится приготовление остаточного тепла внутри духового шкафа.

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.

Сохранение пищи в теплом состоянии

Для использования остаточного тепла для сохранения пищи в теплом состоянии выбирайте максимально низкое значение температуры и сохраняйте блюдо в тепле. На дисплее будет отображаться индикация остаточного тепла или текущая температура.

Приготовление с выключенной лампой

Выключите лампу на время приготовления. Включайте ее только при необходимости.



Влажная конвекция



Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.

При использовании данной функции лампа выключается через 30 секунд. Лампу можно включить снова, но данное действие сократит ожидаемый эффект от экономии электроэнергии.

16. СТРУКТУРА МЕНЮ

16.1 Меню

	 - выберите, чтобы войти в Меню.
---	---



Меню структура		
Помощь в Приготовлении 	Очистка 	Настройки 


Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3	Шаг 4	Шаг 5
-------	-------	-------	-------	-------

				
Выберите Меню, Настройки.	Подтвердите настройку.	Выберите настройку.	Подтвердите настройку.	Установите значение и нажмите OK .

Настройки					
01	Установка Времени Суток	Изменить	02	Яркость дисплея	1 - 5
03	Тоны Кнопок	1 — Сигнал 2 — Щелчок 3 — Звук выключен	04	Громкость сигнала	1 - 4
05	Термощуп Действие	1 — Звуковой сигнал и прекращение работы 2 — Звуковой сигнал	06	Таймер прямого отсчета	Вкл / Выкл
07	Освещение	Вкл / Выкл	08	Быстрый прогрев	Вкл / Выкл
09	Напоминание о Чистке	Вкл / Выкл	010	Деморежим	Код запуска: 2468
011	Версия ПО (программного обеспечения)	Проверьте	012	Заводские Установки	Да/Нет

17. 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 . Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

 Класс энергетической эффективности в Российской Федерации: А+
В разделе «Технический лист» указан класс энергетической эффективности прибора, определённый по правилам, действующим в Европейском Союзе, Республике Беларусь и некоторых других странах. Класс энергетической эффективности этого прибора, определённый по правилам, действующим в Российской Федерации, может отличаться. Кроме того, в Российской Федерации для электрических приборов отдельных категорий определение класса энергетической эффективности не требуется.

Дата изготовления изделия указана в его серийном номере, где первая цифра номера соответствует последней цифре года изготовления, а вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 14512345 означает, что изделие изготовлено на сорок пятой неделе 2021 года.
Изготовитель: Electrolux Appliances AB, St. Göransgatan 143, 105 45 Stockholm, Швеция.

Изготовлено в Италии.