



RU	Духовой шкаф	Инструкция по эксплуатации	2
UK	Духова шафа	Інструкція	46



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.ru/support



Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:
www.promo.electrolux.ru



Приобрести дополнительные принадлежности, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:
www.electrolux-1.ru

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.
При обращении в сервисный центр следует иметь под рукой следующую информацию: модель, продуктовый номер (PNC), серийный номер.
Данная информация находится 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	3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	10
1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями.....	4	3.1 Общий обзор.....	10
1.2 Общая безопасность.....	4	3.2 Аксессуары.....	10
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	6	4. ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ.....	11
2.1 Установка.....	6	4.1 Панель управления.....	11
2.2 Подключение к электросети.....	7	4.2 Дисплей.....	12
2.3 Использование.....	7	5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	13
2.4 Уход и чистка.....	8	5.1 Первая чистка	13
2.5 Внутреннее освещение.....	9	5.2 Первое подключение.....	14
2.6 Сервис.....	9	5.3 Беспроводное соединение	14
2.7 Утилизация.....	9	5.4 Лицензия на программное обеспечение.....	15

5.5 Первый разогрев.....	15	11.2 Снятие направляющих для противней	31
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	16	11.3 Применение: Каталитическая очистка	31
6.1 Способ настройки: Режимы нагрева.....	16	11.4 Извлечение и установка: Дверца.....	32
6.2 Способ настройки: Помощь в Приготовлении.....	16	11.5 Замена лампы освещения.....	33
6.3 Режимы нагрева.....	17	12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	34
6.4 Примечания к функции: Влажная конвекция.....	19	12.1 Что делать, если.....	35
7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	20	12.2 Управление: Коды ошибок.....	36
7.1 Описание функций часов.....	20	12.3 Информация для обращения в сервис-центр.....	37
7.2 Способ настройки: Функции часов.....	20	13. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	38
8. ПРИМЕНЕНИЕ: АКСЕССУАРЫ.....	22	13.1 Технические данные.....	38
8.1 Установка аксессуаров.....	22	14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	38
8.2 Термощуп.....	23	14.1 Информация о товаре и таблица технических данных товара*.....	38
9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	25	14.2 Экономия электроэнергии.....	39
9.1 Сохранение: Любимые программы.....	25	15. СТРУКТУРА МЕНЮ.....	39
9.2 Блокировка кнопок.....	25	15.1 Меню.....	39
9.3 Автоматическое отключение.....	26	15.2 Подменю для: Очистка.....	40
9.4 Вентилятор охлаждения.....	26	15.3 Подменю для: Опции.....	40
10. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	26	15.4 Подменю для: Подключения.....	41
10.1 Рекомендации по приготовлению.....	26	15.5 Подменю для: Настройка.....	41
10.2 Влажная конвекция.....	27	15.6 Подменю для: Сервис.....	41
10.3 Влажная конвекция - рекомендуемые аксессуары.....	27	16. ПРОЩЕ ПРОСТОГО!.....	42
10.4 Таблицы приготовления для тестирующих организаций.....	28	17. ПРОБУЙТЕ!.....	43
11. УХОД И ОЧИСТКА.....	30		
11.1 Примечание относительно очистки.....	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

- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором и мобильными устройствами с установленным на них приложением My Electrolux Kitchen.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ!** Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также после использования, когда прибор ещё не успел остыть. Открытые элементы прибора сильно нагреваются во время эксплуатации.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должно производиться детьми без присмотра.

1.2 Общая безопасность

- 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.
- В случае повреждения кабеля электропитания во избежание поражения электрическим током он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с соответствующей квалификацией.
- ВНИМАНИЕ: Перед тем, как менять лампочку, убедитесь, что прибор отключен от электропитания, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.
- ВНИМАНИЕ: Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные перчатки.
- Используйте только термощуп (датчик температуры внутри продукта), рекомендованный для данного прибора.
- Для извлечения направляющих для противня вытяните сначала переднюю, а затем заднюю часть направляющей для противня из боковой стенки движением, направленным от стенки. Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать её поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка



ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, если он имеет повреждения.
- Следуйте приложенной к прибору Инструкции по установке.
- Никогда не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении: прибор имеет большой вес. 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.
- Требования к устойчивости встроенного прибора должны соответствовать стандарту DIN 68930.

Минимальная высота шкафа (минимальная высота шкафа под столешницей)	578 (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	567 мм
Глубина встраивания прибора	546 мм
Глубина с открытой дверцей	1027 мм
Минимальный размер отверстия для вентиляции. Отверстие сзади в нижней части	560 x 20 мм

Длина кабеля электропитания. Кабель находится в правом углу сзади	1500 мм
Винты крепления	4 x 25 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 и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура она должна быть выполнена нашим авторизованным сервисным центром.
- 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 во конце установки прибора. Убедитесь, что после установки имеется доступ к вилке.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения машины от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь только за вилку.
- 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.
- Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

2.3 Использование



ВНИМАНИЕ!

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

- Данный прибор предназначен только для бытового применения (в помещении).
- 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.
- Никому не сообщайте свой пароль Wi-Fi.



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.
- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.
- Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.
- 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 заменять 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 духового шкафа следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.
- Не следует чистить каталитическую эмаль моющими средствами.

2.5 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.
- Используйте только лампы той же спецификации.

2.6 Сервис

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

2.7 Утилизация



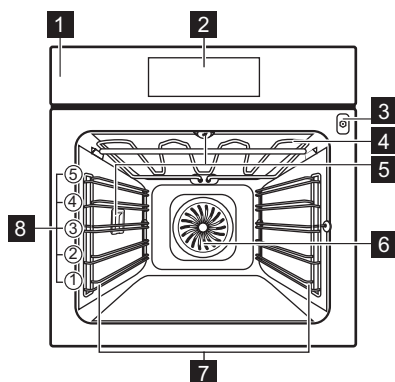
ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

- Для получения информации о том, как надлежит утилизировать данный прибор, обратитесь к продавцу, уполномоченному изготовителем лицу или к местному оператору по обращению с твёрдыми бытовыми отходами.
- 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. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

3.1 Общий обзор

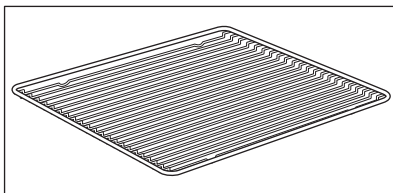


- 1** Панель управления
- 2** Дисплей
- 3** Гнездо для подключения термощупа
- 4** Нагревательный элемент
- 5** Лампа освещения
- 6** Вентилятор
- 7** Съёмная опора противня
- 8** Положения противня

3.2 Аксессуары

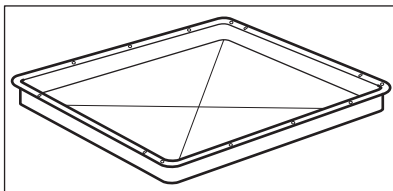
Решетка

Для использования с посудой, формами для выпечки, а также при приготовлении жаркого.



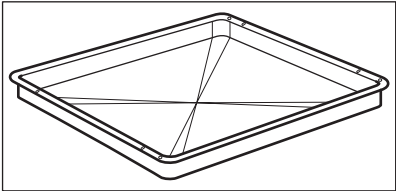
Эмалированный противень

Для приготовления кондитерских изделий и печенья.



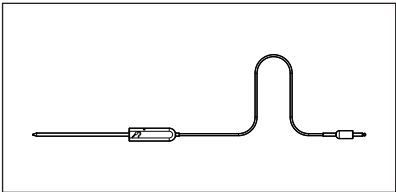
Глубокий эмалированный противень для гриля

Для выпекания и приготовления жаркого, а также в качестве поддона для сбора жира.



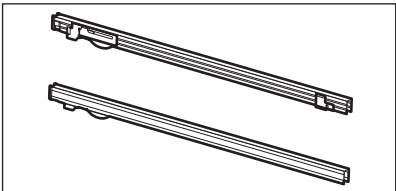
Термощуп

Измерение температуры внутри продуктов.



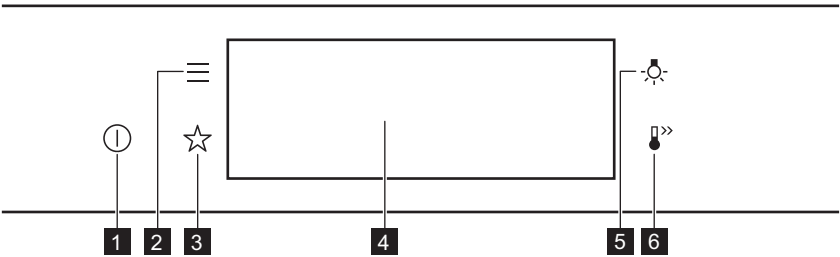
Телескопические направляющие

Облегчение установки и извлечения противней и решеток.



4. ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ.

4.1 Панель управления



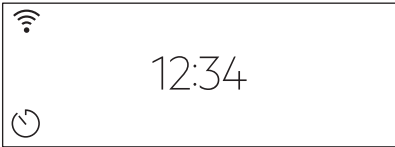
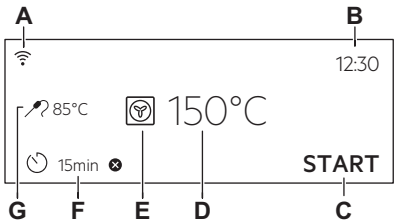
1	ВКЛ / ВЫКЛ	Нажмите и удерживайте для включения и выключения духового шкафа.
2	Меню	Список режимов духового шкафа.
3	Любимые программы	Список любимых настроек.

ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ.

4	Дисплей	Отображение текущих настроек духового шкафа.
5	Выключатель лампы	Включение и выключение лампы освещения.

		
Нажимайте кнопку	Переместите	Нажмите и удерживайте
Коснитесь поверхности кончиком пальца.	Проведите кончиком пальца по поверхности.	Коснитесь поверхности и удерживайте 3 секунды.

4.2 Дисплей

	После включения на дисплей выводится главный экран с режимом нагрева и заданной по умолчанию температурой.
	Если не воспользоваться духовым шкафом в течение 2 минут, дисплей переходит в режим ожидания.
	В ходе приготовления на дисплей выводятся заданные функции и другие доступные опции.
	Дисплей с максимальным набором функций. A. Wi-Fi B. Установка Времени Суток C. ПУСК/СТОП D. Температура E. Режимы нагрева F. Таймер G. Термощуп (только в ряде моделей)

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Индикаторы, отображаемые на дисплее			
Основные индикаторы – навигация по дисплею.			
 Подтверждение выбора / параметра настройки.	 Возврат на один уровень в меню.	 Отмена последнего действия.	 Включение и выключение опций.
Индикаторы функции Звуковой сигнал. — по истечении установленного времени приготовления раздается звуковой сигнал.			
 Функция включена.	 Функция включена. Приготовление автоматически прекращается.	 Звуковая сигнализация отключена.	
Индикаторы таймеров			
 Установка функции: Отложенный запуск.		 Отмена настройки.	
Индикатор Wi-Fi — возможно подключение духового шкафа к сети Wi-Fi.			
 Подключение к сети Wi-Fi выполнено.			

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

5.1 Первая чистка

		
Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3

Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из духового шкафа.	Используйте мягкую ткань, смоченную в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства, для очистки духового шкафа и принадлежностей.	Поместите в духовой шкаф все принадлежности и установите съемные направляющие для противней.
--	---	--

5.2 Первое подключение

После первого подключения на дисплее отображается приветственное сообщение. Необходимо настроить: Выбрать Язык, Яркость дисплея, Тоны Кнопок, Громкость сигнала, Установка Времени Суток.

5.3 Беспроводное соединение

Для подключения духового шкафа требуется:

- Беспроводная сеть с подключением к Интернету.
- Мобильное устройство, подключенное к беспроводной сети.

Шаг 1	Загрузите мобильное приложение My Electrolux Kitchen, а затем следуйте приводимым в нем указаниям.
Шаг 2	Включите духовой шкаф.
Шаг 3	Нажмите:  . Выберите: Настройки/Подключения.
Шаг 4	Сдвиньте или нажмите  для включения. Wi-Fi.
Шаг 5	В течение 90 секунд будет запущен модуль беспроводной связи духового шкафа.

Срежьте путь!



Частота	2,4 ГГц WLAN	5 ГГц WLAN
	2400–2483,5 МГц	5150–5350 МГц 5470–5725 МГц
Протокол	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM

Макс. мощность	ЭИИМ < 20 дБм (100 мВт)	ЭИИМ < 23 дБм (200 мВт)
Модуль Wi-Fi	NIU5-50	

Частота Bluetooth	2400–2483,5 МГц
Протокол	LE: DSSS
Макс. мощность	ЭИИМ < 4 дБм (2,5 мВт)

Государства-члены ЕС, подпадающие под действие Директивы 2014/53/EU: Бельгия, Болгария, Чешская Республика, Дания, Германия, Эстония, Ирландия, Греция, Испания, Хорватия, Италия, Кипр, Латвия, Литва, Люксембург, Венгрия, Мальта, Нидерланды, Австрия, Польша, Португалия, Румыния, Словения, Словакия, Финляндия, Швеция, Норвегия, Швейцария, Великобритания, Турция.

5.4 Лицензия на программное обеспечение

Программное обеспечение данного прибора содержит компоненты, разработанные на основе программного обеспечения с открытым исходным кодом. Electrolux в благодарность признается вклады в открытое программное обеспечение и роботизированные сообщества для проекта разработки.

Для получения доступа к исходным коду этих бесплатных и с открытым исходным кодом компонентов ПО, лицензионных условий которых требуется публикация и просмотр полной информации об авторском праве и применимых условий лицензии, посетите: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (папка NIU5).

5.5 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.



Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.

Во время предварительного разогрева из духового шкафа могут появиться неприятные запахи или дым. Позаботьтесь о вентилировании помещения.

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!
См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

6.1 Способ настройки: Режимы нагрева

Шаг 1	Включите духовой шкаф. На дисплее отобразится режим нагрева по умолчанию.
Шаг 2	Для входа в подменю нажмите символ режима нагрева.
Шаг 3	Выберите режим нагрева и нажмите: OK. На дисплее отображается температура.
Шаг 4	Установ: температура. Нажмите OK.
Шаг 5	Нажмите: START . Термощуп — щуп можно подключить в любой момент как до, так и в течение процесса приготовления.
Для выключения режима нагрева нажмите STOP .	
Шаг 6	Выключите духовой шкаф.

Пробуйте!



6.2 Способ настройки: Помощь в Приготовлении

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

Для ряда блюд также можно выбрать метод приготовления:

- По весу

- Термощуп
- Степень готовности блюда:
- С Кровью или Меньше
 - Средняя
 - Хорошо Прожаренная или Больше

Шаг 1	Включите духовой шкаф.
Шаг 2	Нажмите 
Шаг 3	Нажмите  . Введите: Помощь в Приготовлении.
Шаг 4	Выберите тип блюда или продукта.
Шаг 5	Нажмите: START .

Срежьте путь!



6.3 Режимы нагрева

СТАНДАРТНЫЕ

Режим нагрева	Применение
 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.
 Горячий воздух	Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов на трех уровнях. Установите температуру на 20–40 °C ниже, чем для режима Традиционное приготовление.

ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Режим нагрева	Применение
 Замороженные продукты	Приготовление полуфабрикатов (например, картофеля фри, картофеля по-деревенски или спринг-роллов) с образованием хрустящей корочки.
 Традиционное приготовление	Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне.
 Пицца	Выпечка пиццы. Интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка.
 Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей нижней корочкой и консервирование продуктов.
 Хлеб	Используйте данную функцию для приготовления хлеба и булочек, как у очень хороших профессионалов, с блестящей и румяной хрустящей корочкой.
 Подготовка теста	Ускорение поднятия дрожжевого теста. Не допускает высыхания теста и сохраняет его эластичность.

ОСОБЫЕ

Режим нагрева	Применение
 Консервирование	Консервирование овощей (например, маринованных огурцов).
 Высушивание	Высушивание нарезанных ломтиками фруктов, овощей и грибов.
 Подогрев тарелок	Предварительный подогрев тарелок перед подачей на стол.

Режим нагрева	Применение
 Размораживание	Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размера замороженных продуктов.
 Гратен	Для таких блюд, как лазанья или картофельная запеканка. Приготовление гратенов и обжаривание.
 Низкотемпературное приготовление	Приготовление нежного и сочного жаркого.
 Поддержание тепла	Сохранение пищи в теплом состоянии.
 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.

6.4 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. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

7.1 Описание функций часов

Часы	Применение
Время приготовления	Установка продолжительности приготовления. Максимум 23 ч 59 мин.
Завершить действи	Выбор действия по окончании работы таймера.
Отложенный запуск	Отсрочка времени начала и/или окончания приготовления.
Коррекция времени	Увеличение заданного времени приготовления.
Напоминание	Установка обратного отсчета. Максимум 23 ч 59 мин. Данная функция не влияет на работу духового шкафа.
Таймер прямого отсчета	Контроль времени работы функции. Таймер прямого отсчета — можно включить и выключить.

7.2 Способ настройки: Функции часов

Настройка часов	
Шаг 1	Нажмите Установка Времени Суток.
Шаг 2	Установите время. Нажмите ОК.

Установка времени приготовления	
Шаг 1	Выберите режим нагрева и задайте температуру.
Шаг 2	Нажмите  .
Шаг 3	Установите время. Нажмите ОК.

Пробуйте!



Выбор опции окончания приготовления

Шаг 1	Выберите режим нагрева и задайте температуру.
Шаг 2	Нажмите  .
Шаг 3	Задайте время приготовления.
Шаг 4	Нажмите: ● ● ● .
Шаг 5	Нажмите: Завершить действи.
Шаг 6	Выберите требуемое значения параметра: Завершить действи.
Шаг 7	Нажмите: ОК. Повторяйте данное действие, пока на дисплее не отобразится главный экран.

Установка отложенного запуска приготовления

Шаг 1	Выберите режим нагрева и задайте температуру.
Шаг 2	Нажмите  .
Шаг 3	Задайте время приготовления.
Шаг 4	Нажмите: ● ● ● .
Шаг 5	Нажмите: Отложенный запуск.
Шаг 6	Выберите требуемое значение.
Шаг 7	Нажмите: ОК. Повторяйте данное действие, пока на дисплее не отобразится главный экран.

Увеличение заданного времени приготовления

Если до окончания времени приготовления остается 10 %, а блюдо не выглядит готовым, можно увеличить время приготовления. Также можно изменить режим нагрева.

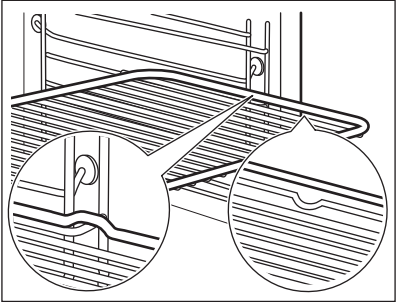
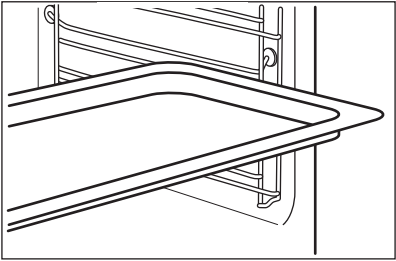
Для увеличения времени приготовления нажмите значок **+1min**.

Изменение настроек таймера	
Шаг 1	Нажмите  .
Шаг 2	Задайте значение таймера.
Шаг 3	Нажмите ОК.
Заданное время можно изменить во время приготовления в любой момент.	

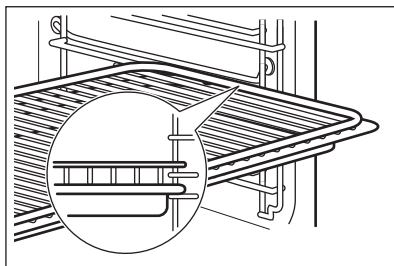
8. ПРИМЕНЕНИЕ: АКСЕССУАРЫ

8.1 Установка аксессуаров

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, .	
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.



8.2 Термощуп

Термощуп- измеряет температуру внутри продукта. Можно использовать совместно с любым режимом нагрева.

Необходимо установить два значения температуры:

°C
температуру духового шкафа (минимум 120°C),


Температура внутри продукта.

Для получения наилучших результатов:

Ингредиенты должны иметь комнатную температуру.

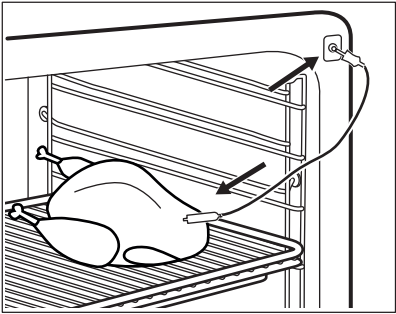
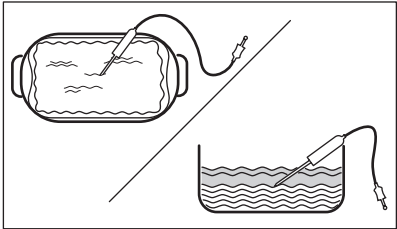
Не используйте при приготовлении жидких блюд.

Во время приготовления должен оставаться в продукте.

Духовой шкаф рассчитывает примерное окончание времени приготовления. Оно зависит от количества продуктов, выбранного режима нагрева и заданной температуры.

Применение: Термощуп

Шаг 1	Включите духовой шкаф.
Шаг 2	Задайте режим нагрева и при необходимости температуру духового шкафа.
Шаг 3	Вставьте: Термощуп.
Мясо, птица и рыба	Запеканки

Вставьте наконечник Термощуп в центр куска мяса или рыбы, по возможности выбрав самую толстую его часть. Убедитесь, что как минимум 3/4 Термощуп находится внутри блюда.	Вставьте наконечник Термощуп точно в центр запеканки. Во время запекания Термощуп не должен менять своего положения в блюде. Для этого зафиксируйте его при помощи одного из более твердых ингредиентов. Для фиксации силиконовой ручки Термощуп. Конец Термощуп не должна касаться дна посуды для запекания.
	
Шаг 4	Вилка сетевого шнура Термощуп в гнездо, расположенное спереди духового шкафа. На дисплее отобразится текущая температура: Термощуп.
Шаг 5	Для установки температуры внутри продукта нажмите .
Шаг 6	Нажмите ● ● ● для выбора нужной опции: • Звуковой сигнал. – по достижении заданной температуры внутри продукта выдается звуковой сигнал. • Звуковой сигнал и отключение – по достижении заданной температуры внутри продукта выдается звуковой сигнал и духовой шкаф прекращает работу.
Шаг 7	Выберите опцию и несколько раз нажмите: OK для перехода на главный экран.
Шаг 8	Нажмите: START . Когда продукт достигнет заданной температуры, будет выдан сигнал. После этого вы сможете завершить приготовление или продолжить его, доведя продукты до полной прожаренности/пропекания.

Шаг 9	Выньте штекер Термощуп из гнезда и достаньте блюдо из духового шкафа.  ВНИМАНИЕ! Существует опасность ожога Термощуп нагревается. Будьте осторожны при извлечении штекера из гнезда и наконечника из продукта.
--------------	--

Пробуйте!



9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

9.1 Сохранение: Любимые программы

В памяти прибора можно сохранить избранные настройки, например: режим нагрева, время приготовления, температуру или функцию очистки. В памяти прибора можно сохранить три избранные настройки.

Шаг 1	Включите духовой шкаф.
Шаг 2	Выберите необходимую настройку.
Шаг 3	Нажмите:  . Выберите: Любимые программы.
Шаг 4	Выберите: Сохранить текущие настройки.
Шаг 5	Нажмите +, чтобы добавить настройку в список: Любимые программы. Нажмите ОК.
 — нажмите для сброса настройки.  — нажмите для отмены выбора настройки.	

9.2 Блокировка кнопок

Эта функция предотвращает случайное изменение режима нагрева.

Шаг 1	Включите духовой шкаф.
Шаг 2	Настройка режима нагрева.
Шаг 3	 ,  — нажмите одновременно, чтобы включить эту функцию.

Чтобы включить функцию, повторите шаг 3.

9.3 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, Окончание, Низкотемпературное приготовление.

9.4 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.

10. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

10.1 Рекомендации по приготовлению



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

Ваш духовой шкаф может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. В таблицах ниже приводятся рекомендуемые настройки температуры, времени приготовления и положения противней для определенных видов продуктов.

Если найти установки для конкретного рецепта не удастся, поищите похожий рецепт.

Более подробные рекомендации по приготовлению вы найдете в таблицах приготовления пищи на нашем вебсайте. Для выбора книги рецептов проверьте код PNC на табличке с техническими данными на передней рамке внутренней камеры духового шкафа.

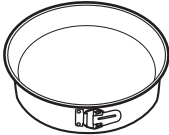
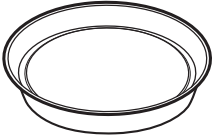
10.2 Влажная конвекция

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

		 (°C)		 (мин)
Сладкие булочки, 16 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	25 - 35
Швейцарский рулет	эмалированный противень или поддон	180	2	15 - 25
Рыба, целиком, 0,2 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	15 - 25
Печенье, 16 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	20 - 30
Макарони, 24 шт.	эмалированный противень или поддон	160	2	25 - 35
Маффины, 12 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	20 - 30
Несладкие изделия, 20 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	20 - 30
Печенье из песочного теста, 20 шт.	эмалированный противень или поддон	140	2	15 - 25
Тарталетки, 8 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	15 - 25

10.3 Влажная конвекция - рекомендуемые аксессуары

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

 Сковорода для пиц- цы	 Емкость для запекания	 Горшочки	 Форма для флана
Темная, неотражаю- щая диаметр 28 см	Темная, неотражающая диаметр 26 см	Стеклокера- мическая диаметр 8 см, высота 5 см	Темная, неотражаю- щая диаметр 28 см

10.4 Таблицы приготовления для тестирующих организаций.

Информация для тестирующих организаций

Испытания согласно EN 60350, IEC 60350.

 ВЫПЕКАНИЕ НА ОДНОМ УРОВНЕ. Выпекание в формах				
		 (°C)	 (мин)	
Нежирный бисквит	Горячий воздух	140 - 150	35 - 50	2
Нежирный бисквит	Традиционное при- готовление	160	35 - 50	2
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Горячий воздух	160	60 - 90	2
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Традиционное при- готовление	180	70 - 90	1



ВЫПЕКАНИЕ НА ОДНОМ УРОВНЕ. Бисквит



Используйте третье положение противня.

		 (°C)	 (мин)
Песочное печенье / Полоски из теста	Горячий воздух	140	25 - 40
Песочное печенье / Полоски из теста, предварительный разогрев пустого духового шкафа	Традиционное приготовление	160	20 - 30
Мелкое печенье (20 шт на противне), предварительный разогрев пустого духового шкафа	Горячий воздух	150	20 - 35
Мелкое печенье (20 шт на противне), предварительный разогрев пустого духового шкафа	Традиционное приготовление	170	20 - 30



ВЫПЕКАНИЕ НА НЕСКОЛЬКИХ УРОВНЯХ. Бисквит

		 (°C)	 (мин)	
Песочное печенье / Полоски из теста	Горячий воздух	140	25 - 45	1 / 4
Мелкое печенье (20 шт на противне), предварительный разогрев пустого духового шкафа	Горячий воздух	150	23 - 40	1 / 4
Нежирный бисквит	Горячий воздух	160	35 - 50	1 / 4

 ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ			
 Разогрейте пустой духовой шкаф в течение 5 минут.			
 При приготовлении на гриле выбирайте максимальный уровень температуры			
		 (мин)	
Тосты	Гриль	1 - 3	5
Говяжий стейк, перевернуть по истечении половины времени приготовления	Гриль	24 - 30	4

11. УХОД И ОЧИСТКА

 **ВНИМАНИЕ!**
См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

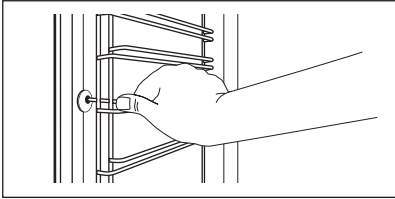
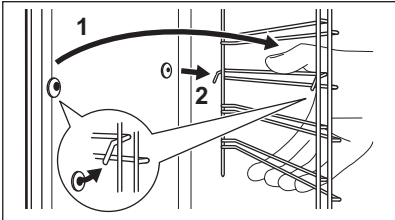
11.1 Примечание относительно очистки

 Чистящие средства	Переднюю часть духового шкафа протирайте мягкой тканью, смоченной в теплой воде с мягким моющим средством.
	Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство.
	Очищайте пятна мягким моющим средством. Не наносите его на каталитические панели.
 Ежедневное использование	Внутреннюю камеру необходимо мыть после каждого использования. Накопление жира или других отложений может привести к возгоранию.
	Не держите продукты в духовом шкафу дольше 20 минут. После каждого использования вытирайте камеру насухо мягкой тряпкой.

 Аксессуары	После каждого использования все аксессуары духового шкафа следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.
	Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями.

11.2 Снятие направляющих для противней

Для очистки духового шкафа извлеките направляющие для противней.

Пункт 1	Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.	
Пункт 2	Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону, противоположную боковой стенке.	
Пункт 3	Вытяните заднюю часть направляющей из боковой стенки и снимите ее.	
Пункт 4	Установка направляющих для противней производится в обратном порядке. Удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.	

11.3 Применение: Каталитическая очистка

Внутренняя камера покрыта каталитической эмалью. Она поглощает жир в ходе процесса катализа.

Появление пятен или изменение цвета каталитических панелей не влияет на качество каталитической очистки.

Перед каталитической очисткой:		
Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.	Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней.	Очистите дно духового шкафа и внутреннее стекло дверцы мягкой тряпкой с теплой водой и мягким моющим средством.

Выполните каталитическую очистку духового шкафа		
Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
Включите духовой шкаф. Установите функцию: Очистка в меню: Очистка.	По окончании очистки раз- дается звуковой сигнал. Духо- вой шкаф выключится.	Когда духовой шкаф ос- тынет, очистите внутрен- нюю камеру мягкой влаж- ной тряпкой.
Продолжительность: 1 час.		

11.4 Извлечение и установка: Дверца

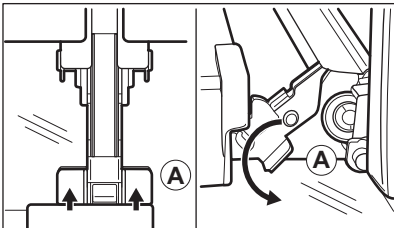
Можно снимать дверцу и внутренние стеклянные панели для очистки. Количество стеклянных панелей зависит от модели.

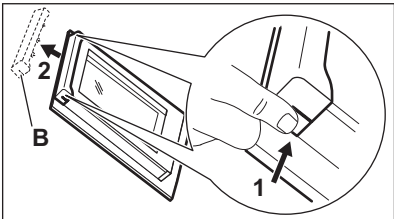
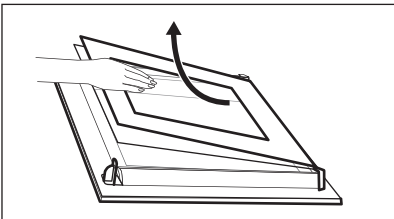


ВНИМАНИЕ!
Дверца имеет большой вес.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Обращайтесь со стеклом бережно. Это особенно касается зоны кромок.
Стекло может разбиться.

Шаг 1	Полностью откройте дверцу.	
Шаг 2	Поднимите и нажмите стопорные рычаги (A) на двух петлях дверцы.	
Шаг 3	Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (приблизительно на угол 70°). Возьмитесь за дверцу с обеих сторон и потяните ее от духового шкафа под углом вверх. Положите дверцу наружной стороной вниз на мягкую ткань на устойчивой поверхности.	

Шаг 4	Возьмитесь за дверную планку (В) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.	
Шаг 5	Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.	
Шаг 6	Берясь за верхний край каждой стеклянной панели, осторожно вытащите их по одной вверх из направляющей.	
Шаг 7	Очистите стеклянную панель водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянную панель досуха. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.	
Шаг 8	Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности.	
Шаг 9	Вставьте сначала меньшую панель, затем панель большего размера, после чего установите дверцу. Убедитесь, что стекла вставлены правильно; в противном случае поверхность дверцы может перегреваться.	

11.5 Замена лампы освещения



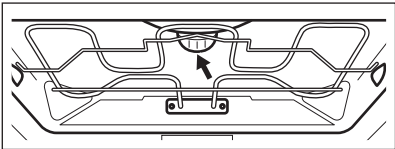
ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током. Лампа может быть горячей.

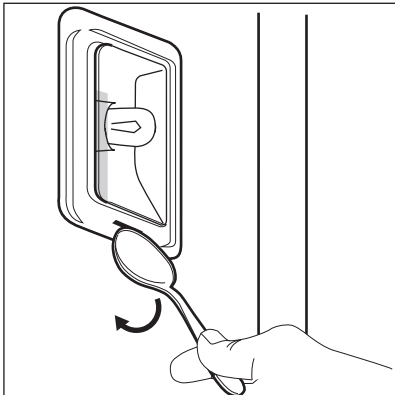
Перед заменой лампы:

Пункт 1	Пункт 2	Пункт 3
Выключите духовой шкаф. Дождитесь остывания духового шкафа.	Отключите духовой шкаф от сети электропитания.	Положите ткань на дно внутренней камеры.

Верхняя лампа

Пункт 1	Чтобы снять плафон, поверните его.	
Пункт 2	Очистите стеклянный плафон от грязи.	
Пункт 3	Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300°C.	
Пункт 4	Установите стеклянный плафон на место.	

Лампа бокового освещения

Пункт 1	Снимите левую направляющую для противня, чтобы получить доступ к лампе освещения.	
Пункт 2	Снимите стеклянный плафон, воспользовавшись для этого узким тупым предметом (например, чайной ложкой).	
Пункт 3	Очистите стеклянный плафон от грязи.	
Пункт 4	Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300°C.	
Пункт 5	Установите стеклянный плафон на место.	
Пункт 6	Установите левую направляющую полку.	

12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

12.1 Что делать, если...

 Духовой шкаф не включается или не нагревается	
 Возможная причина	 Способ устранения
Духовой шкаф не подключен к сети электропитания, или подключение выполнено неверно.	Проверьте правильность подключения духового шкафа к сети электропитания.
Не установлено время.	Установите текущее время. Подробнее см. главу «Функции часов», раздел «Настройка функции» Функции часов.
Дверца не закрыта как следует.	Полностью закройте дверцу.
Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. В случае повторного возникновения неисправности обратитесь к квалифицированному электрику.
Включена функция духового шкафа «Защита от детей».	См. главу «Меню», подменю: Опции.

 Компоненты	
 Описание	 Способ устранения
Лампа перегорела.	Замените лампу. Подробнее см. главу «Уход и очистка», раздел «Замена лампы».

Перебои в электропитании всегда прерывают процедуру очистки. Если процедура очистки была прервана в результате перебоя в электропитании, повторите процедуру очистки.



Неполадки, связанные с сигналом Wi-Fi



Возможная причина



Способ устранения

Проблема с сигналом беспроводной сети.

Проверьте беспроводную сеть и роутер. Перезагрузите роутер.

Был установлен новый роутер или были изменены его настройки.

Выполните повторную настройку параметров духового шкафа и мобильного устройства, следуя инструкциям раздела «Беспроводное подключение» главы «Перед первым использованием».

Слабый уровень сигнала беспроводной сети.

Переместите роутер как можно ближе к духовому шкафу.

Во время работы микроволновой печи, расположенной рядом с духовым шкафом, возникают помехи, которые мешают передаче сигнала беспроводной сети.

Выключите микроволновую печь.

12.2 Управление: Коды ошибок

В случае ошибки программного обеспечения на дисплее отображается сообщение об ошибке.

В данном разделе вы найдете список неисправностей, с которыми вы сможете справиться самостоятельно.



Код и описание



решение

F111 - Термощуп неправильно вставлен в гнездо.

Полностью вставьте штекер Термощуп в гнездо.

F240, F439 - сенсоры дисплея не функционируют надлежащим образом.

Очистите поверхность дисплея. Убедитесь, что на сенсорах не осталось грязи.

F601 - проблемы с сигналом Wi-Fi.

Проверьте подключение к сети. См. главу «Перед первым использованием», раздел «Беспроводное подключение».

 Код и описание	 решение
F604 - ошибка первого подключения к Wi-Fi.	Выключите духовой шкаф и повторите попытку. См. главу «Перед первым использованием», раздел «Беспроводное подключение».
F908 - не удается установить соединение между панелью управления и духовым шкафом.	Выключите и снова включите духовой шкаф.

Если одно из этих сообщений продолжает появляться на дисплее, это означает, что неисправная подсистема, возможно, была отключена. В таком случае обратитесь в магазин, в котором был куплен товар, или в авторизованный сервисный центр. В случае возникновения одной из этих неисправностей остальные функции духового шкафа продолжают работать как обычно.

 Код и описание	 решение
F602, F603 - отсутствует подключение Wi-Fi.	Выключите и снова включите духовой шкаф.

12.3 Информация для обращения в сервис-центр

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обращайтесь в магазин 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:	
Модель (MOD.)	
Продуктовый номер (PNC)	
Серийный номер (S.N.)	

13. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

13.1 Технические данные

Напряжение	230 В
Частота	50 - 60 Гц

14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

14.1 Информация о товаре и таблица технических данных товара*

Наименование поставщика	Electrolux
Идентификатор модели	ОКЕ8С39WХ 944032013
Индекс энергоэффективности	61.2
Класс энергоэффективности	A++
Потребление электроэнергии при нормальной нагрузке в обычном режиме	1.09 кВт·ч/цикл
Потребление электроэнергии при нормальной нагрузке в режиме принудительной циркуляции воздуха	0.52 кВт·ч/цикл
Число камер	1
Источник нагрева	Электричество
Объём	71 л
Тип духового шкафа	Встраиваемый духовой шкаф
Вес	34.5 кг

* Для ЕС в соответствии с Положениями 65/2014 и 66/2014.
Для Республики Беларусь в соответствии с СТБ 2478-2017, Приложение G; 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 электроприборы для приготовления пищи – Часть 1: Кухонные плиты, духовые шкафы, паровые духовые шкафы и грили – Методы измерения производительности.

14.2 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 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

В ряде функций духового шкафа при использовании программ, для которых была выбрана опция «Продолжительность» или «Окончание», а время работы более 30 минут, нагревательные элементы автоматически выключаются немного раньше.

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 продуктов теплыми

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 освещения

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.

15. СТРУКТУРА МЕНЮ

15.1 Меню

Нажмите , чтобы открыть Меню.

Элемент меню		Применение
Помощь в Приготовлении		Список автоматических программ.
Очистка		Список программ очистки.
Любимые программы		Список любимых настроек.
Опции		Выбор настроек духового шкафа.
Настройки	Подключения	Настройка конфигурации сети.
	Настройка	Выбор настроек духового шкафа.
	Сервис	Отображение на дисплее версии и конфигурации программного обеспечения.

15.2 Подменю для: Очистка

Подменю	Применение
Очистка	Каталитическая очистка.

15.3 Подменю для: Опции

Подменю	Применение
Освещение	Включение и выключение лампы освещения.
Защита детей	Эта функция предотвращает случайное включение духового шкафа. Если данная опция выбрана, при включении духового шкафа на дисплее появляется сообщение «Защита от детей». Чтобы воспользоваться духовым шкафом, введите буквы кода в алфавитном порядке. Доступ к таймеру, удаленному режиму и лампе возможен с помощью функции Защита от детей.
Индикация времени	Включение и выключение часов.
Вид электронных часов	Изменение формата индикации времени.

15.4 Подменю для: Подключения

Подменю	Описание
Wi-Fi	Включение и выключение функции Wi-Fi.
Удаленное управление	Включение и выключение дистанционного управления. Опция доступна только при включении: Wi-Fi.
Удаленная авт. эксплуатация	Автоматическое включение дистанционного управления после нажатия ПУСК. Опция доступна только при включении: Wi-Fi.
Сеть	Проверка состояния сети и уровня сигнала Wi-Fi.
Забыть сеть	Отмена автоматического подключения духового шкафа к данной сети.

15.5 Подменю для: Настройка

Подменю	Описание
Выбрать Язык	Выбор языка для духового шкафа.
Яркость дисплея	Выбор яркости дисплея.
Тоны Кнопок	Включение и выключение звукового сопровождения при нажатии сенсорных кнопок. Невозможно отключить звуковое сопровождение для: ①.
Громкость сигнала	Выбор громкости тона кнопок и звуковых сигналов.
Установка Времени Суток	Установка текущей даты и времени.

15.6 Подменю для: Сервис

Подменю	Описание
Деморежим	Код включения / отключения: 2468

ПРОЩЕ ПРОСТОГО!

Подменю	Описание
Версия ПО (программного обеспечения)	Сведения о версии программного обеспечения.
Заводские Установки	Восстановление заводских установок

16. ПРОЩЕ ПРОСТОГО!

Перед первым использованием необходимо настроить:				
Выбрать Язык	Яркость дисплея	Тоны Кнопок	Громкость сигнала	Установка Времени Суток

Ознакомьтесь с основными значками на панели управления и на дисплее:						
 ВКЛ / ВЫКЛ	 Меню	 Любимые программы	 Wi-Fi	 Таймер	 Термощуп	START / STOP

Приступите к использованию духового шкафа				
Быстрый пуск	Включите духовой шкаф и начните готовить, используя значения температуры и времени, заданные в данном режиме по умолчанию.	Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
		Нажмите и удерживайте:  .	 ... - выберите требуемую функцию.	Нажмите: START .
Быстрое выключение	Выключение духового шкафа в любое время независимо от содержимого экрана или выдаваемых сообщений.	Нажмите и удерживайте  до тех пор, пока духовой шкаф не выключится.		

Начните приготовление

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3	Шаг 4	Шаг 5
 - нажмите для включения духового шкафа.	 ... - выберите режим нагрева.	 — установите температуру.	ОК - нажмите для подтверждения.	START - нажмите, чтобы начать приготовление.

Быстро освоите приготовление

Для быстрого приготовления блюд с настройками по умолчанию воспользуйтесь автоматическими программами:

Помощь в Приготовлении	Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3	Шаг 4
	Нажмите: 	Нажмите: 	Нажмите:  Помощь в Приготовлении.	Выберите блюдо.

При помощи функций быстрого выполнения задайте время приготовления.

Последний штрих 10%

Используйте функцию «Последний штрих 10%» для добавления времени, когда до окончания приготовления остается 10% времени.

Для увеличения времени приготовления нажмите значок **+1min**.

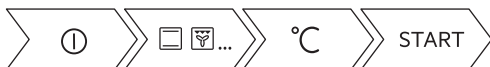
17. ПРОБУЙТЕ!

Здесь показаны все полезные ярлыки. Вы также найдете их в соответствующих главах инструкции по эксплуатации.

Беспроводное соединение



Способ настройки: Режимы нагрева



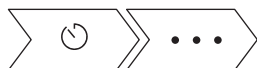
Способ настройки: Помощь в Приготовлении



Способ настройки: Время приготовления



Установка отсрочки начала и окончания приготовления



Отмена установленного таймера



Применение: Термощуп



18. 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.

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

Импортёр и уполномоченная изготовителем организация:

ООО "Электролюкс Рус", Кожевнический проезд 1, 115114, Москва, тел.: 8-800-444-444-8

Изготовлено в Германии

МИ ДУМАЄМО ПРО ВАС

Дякуємо, що придбали прилад Electrolux. Обраний вами виріб створено на основі багаторічного професійного досвіду та інновацій. Оригінальний і стильний — його сконструйовано з думкою про вас. Тому під час його використання ви можете бути впевнені в тому, що щоразу отримуватимете відмінні результати.

Ласкаво просимо до Electrolux.

Відвідайте наш веб-сайт, щоб:



Отримати поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту:

www.electrolux.com/support



Зареєструвати свій продукт для кращого обслуговування:

www.registerelectrolux.com



Придбати аксесуари, витратні матеріали й оригінальні запчастини для вашого приладу:

www.electrolux.com/shop

ДОПОМОГА КЛІЄНТАМ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

Звертаючись до нашого авторизованого сервісного центру, необхідно мати таку інформацію: модель, номер виробу, серійний номер.

Інформацію можна знайти на табличці з технічними даними.

 Попередження / Важлива інформація про безпеку

 Загальна інформація та рекомендації

 Інформація щодо захисту навколишнього середовища

Може змінитися без оповіщення.

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	47	3.2 Аксесуари.....	54
1.1 Безпека дітей і вразливих осіб.....	48	4. УВІМКНЕННЯ ТА ВИМКНЕННЯ ДУХОВОЇ	
1.2 Загальна безпека.....	48	ШАФИ.....	54
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	49	4.1 Панель керування.....	54
2.1 Встановлення.....	49	4.2 Дисплей.....	55
2.2 Підключення до електромережі.....	50	5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ... 57	
2.3 Користування.....	51	5.1 Первинне очищення	57
2.4 Догляд і чищення.....	52	5.2 Перше підключення.....	57
2.5 Внутрішня підсвітка.....	52	5.3 Бездротове підключення.....	57
2.6 Сервіс.....	52	5.4 Ліцензії на програмне	
2.7 Утилізація.....	53	забезпечення.....	58
3. ОПИС ВИРОБУ.....	53	5.5 Попереднє прогрівання.....	59
3.1 Загальний огляд.....	53		

6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	59	11.2 Як зняти: Опори полицок	74
6.1 Налаштування: Функції нагріву... 59		11.3 Спосіб використання:	
6.2 Налаштування: Допомога при		Каталітичне очищення	74
готуванні..... 60		11.4 Як зняти та встановити:	
6.3 Функції нагрівання..... 60		Дверцята..... 75	
6.4 Примітки до Волога конвекція..... 62		11.5 Як замінити: Лампа.....	76
7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	63	12. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	77
7.1 Опис функцій годинника..... 63		12.1 Дії в разі виникнення проблем.. 78	
7.2 Налаштування: Функції		12.2 Як керувати: Коды помилок..... 79	
годинника..... 63		12.3 Експлуатаційні	
8. СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ:		характеристики..... 80	
АКСЕСУАРИ.....	65	13. ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....	80
8.1 Встановлення аксесуарів..... 65		13.1 Технічні дані..... 80	
8.2 Термощуп..... 66		14. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	81
9. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	68	14.1 Інформація про виріб та	
9.1 Як зберегти: Улюблене..... 68		інформаційний листок виробу*..... 81	
9.2 Блокування функції..... 68		14.2 Енергозбереження..... 81	
9.3 Автоматичне вимикання..... 69		15. СТРУКТУРА МЕНЮ.....	82
9.4 Охолоджувальний вентилятор..... 69		15.1 Меню..... 82	
10. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	69	15.2 Підменю для: Очищення..... 83	
10.1 Рекомендації щодо		15.3 Підменю для: Опції..... 83	
приготування..... 69		15.4 Підменю для: З'єднання..... 84	
10.2 Волога конвекція..... 69		15.5 Підменю для: Установка..... 84	
10.3 Волога конвекція - рекомендовані		15.6 Підменю для: Сервіс..... 84	
аксесуари..... 70		16. ЦЕ ЛЕГКО!.....	85
10.4 Таблиці приготування їжі для		17. ОБЕРІТЬ НАЙЛЕГШИЙ СПОСІБ!.....	86
дослідницьких установ..... 71			
11. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА.....	73		
11.1 Примітки щодо чищення..... 73			

1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за травми або збитки через неправильне встановлення або використання. Інструкції з експлуатації слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Цей прилад не призначений для експлуатації особами (зокрема дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями, або недостатнім досвідом і знаннями, за винятком роботи під наглядом або попереднього проведення особою, яка відповідає за їхню безпеку, відповідного інструктажу з користування приладом.
- Слідкуйте за тим, аби діти не бавилися з приладом та мобільними пристроями з My Electrolux Kitchen.
- Тримайте усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не дозволяйте дітям та домашнім тваринам знаходитися поблизу приладу під час його роботи або охолодження. При роботі відкриті елементи сильно нагріваються.
- Якщо прилад оснащено засобами захисту від доступу дітей, їх необхідно активувати.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

1.2 Загальна безпека

- Установлювати цей прилад і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.
- Перш ніж виконувати операції з технічного обслуговування, від'єднайте прилад від джерела живлення.
- У разі пошкодження електричного кабелю його має замінити представник виробника або його авторизованого сервісного центру чи інша кваліфікована особа. Робити це самостійно забороняється, оскільки існує небезпека ураження електричним струмом.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Пристрій і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Необхідно бути обережним, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи деко.
- Використовуйте тільки термощуп, рекомендований для цього приладу.
- Щоб зняти підставки для полицок, спочатку потягніть передню частину підставки для полицки, а потім її задню частину від бічних стінок. Для вставлення опор виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.
- Не використовуйте пароочишувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби та металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи на склі тріщин.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Встановлення

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Установлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Встановлюйте прилад у безпечному підходящому місці, що відповідає вимогам зі встановлення.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Перед встановленням приладу переконайтеся, що дверцята духової шафи відкриваються без перешкод.
- Прилад оснащено електричною системою охолодження. Він повинен працювати від джерела живлення.

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

- Вбудований прилад повинен відповідати вимогам щодо стабільності DIN 68930.

Мінімальна висота шафи (Мінімальна висота шафи під робочою поверхнею)	578 (600) мм
Ширина шафи	560 мм
Глибина шафи	550 (550) мм
Висота передньої частини приладу	594 мм
Висота задньої частини приладу	576 мм
Ширина передньої частини приладу	595 мм
Ширина задньої частини приладу	559 мм
Глибина приладу	567 мм
Вбудована глибина приладу	546 мм
Глибина з відкритими дверцятами	1027 мм
Мінімальний розмір вентиляційного отвору. Отвір розташовано внизу задньої сторони	560 x 20 мм
Довжина кабелю живлення. Кабель розміщується в правому куті задньої сторони	1500 мм
Кріпильні гвинти	4 x 25 мм

2.2 Підключення до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Переконайтеся в тому, що параметри на табличці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Завжди використовуйте правильно встановлену протиударну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Будьте обережні, аби не пошкодити штепсельну вилку та кабель. Якщо кабель живлення потребує заміни, зверніться до нашого сервісного центру.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу або ніші під приладом, особливо коли він працює або дверцята гарячі.

- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Цей прилад оснащено електричним кабелем із вилкою.

2.3 Користування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування, опіків, ураження електричним струмом і вибуху.

- Прилад призначено виключно для застосування в домашніх умовах.
- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковано.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.
- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не натискайте на відчинені дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів зі спиртом може призвести до утворення суміші спирту й повітря.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоби поряд із пристроєм не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.
- Не повідомляйте свій пароль Wi-Fi.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:
 - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;
 - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно камери приладу;
 - не ставте посуд із водою безпосередньо в розігрітій прилад;
 - не залишайте в приладі страви і продукти з високим вмістом вологи після завершення приготування їжі;
 - будьте обережні, виймаючи або встановлюючи аксесуари.

- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Використовуйте глибоке деко для випікання тортів із великим вмістом вологи. Сік, що виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями.
- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі. Його забороняється використовувати для інших цілей, наприклад опалення приміщень.
- Під час готування дверцят духової шафи мають завжди бути зачиненими.
- Якщо прилад розміщено позаду меблевої панелі (наприклад, дверцят), переконайтеся, що дверцят відкрито під час роботи приладу. Жар і волога можуть утворюватися позаду закритої меблевої панелі, спричиняючи подальше пошкодження приладу, корпусу або підлоги. Не закривайте меблеву панель, доки прилад повністю не охолоне після використання.

2.4 Догляд і чищення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

- Перед початком ремонту прилад треба від'єднати від електромережі, знявши запобіжник або витягнувши шнур живлення з розетки.
- Дайте приладу охолонути. Існує ризик того, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей дверцят слід одразу замінити панелі. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Будьте обережні, знімаючи дверцят з приладу. Дверцят важкі!
- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, обов'язково дотримуйтеся інструкцій із безпеки, наведених на упаковці.
- Не очищуйте каталітичну емаль миючими засобами.

2.5 Внутрішня підсвітка



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

- Стосовно ламп всередині цього виробу та запасних ламп, що продаються окремо: Ці лампи призначені для використання у побутових приладах з екстремальними фізичними умовами, такими як температура, вібрація, вологість, або призначені для надання інформації про стан роботи приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.
- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками .

2.6 Сервіс

- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру.
- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

2.7 Утилізація



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

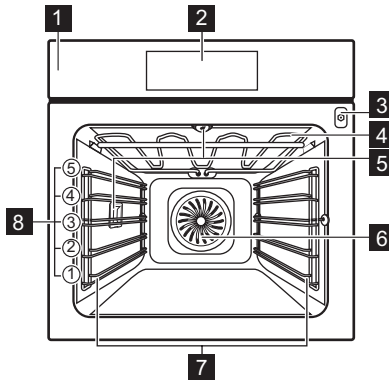
Існує небезпека задушення.

- Для отримання інформації про утилізацію приладу зверніться до торгового агента, уповноваженого представника виробника, або до місцевої компанії з утилізації твердих відходів.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення близько до приладу та утилізуйте його.
- Приберіть фіксатор дверцят, щоб унеможливити їх зачинення, якщо діти, або домашні тварини опиняться всередині приладу.

Цей продукт по змісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінету Міністрів України №1057 від 3 грудня 2008р.)

3. ОПИС ВИРОБУ

3.1 Загальний огляд



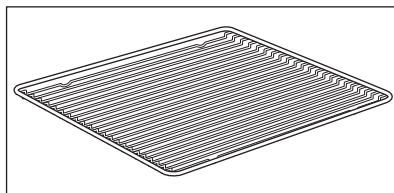
- 1** Панель керування
- 2** Дисплей
- 3** Гніздо термощупа
- 4** Нагрівальний елемент
- 5** Лампа
- 6** Вентилятор
- 7** Опорна рейка, знімна
- 8** Рівні полиць

УВІМКНЕННЯ ТА ВИМКНЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

3.2 Аксесуари

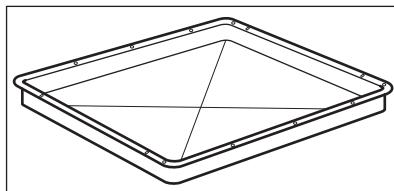
Комбінована решітка

Для посуду, форм для випічки, смаження.



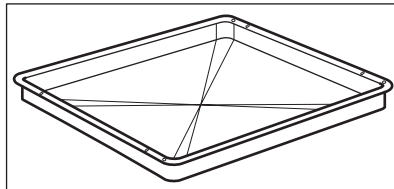
Деко для випічки

Для випікання тортів і бісквітів.



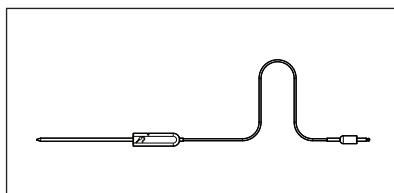
Деко для гриля/смаження

Для випікання та смаження або як деко для збирання жиру.



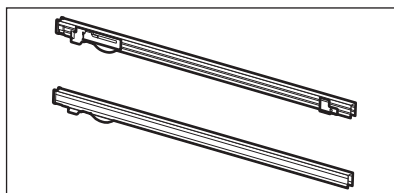
Термошуп

Для вимірювання температури всередині продукту.



Телескопічні спрямовувачі

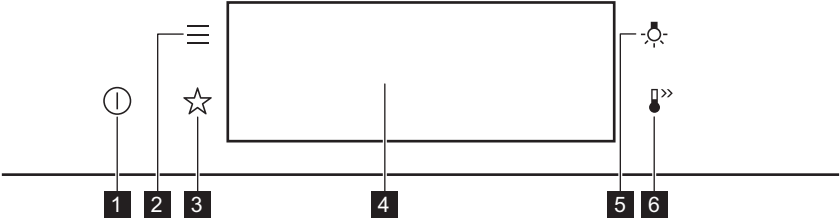
Для полегшення вставлення та діставання дек та решітки.



4. УВІМКНЕННЯ ТА ВИМКНЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

4.1 Панель керування

УВІМКНЕННЯ ТА ВИМКНЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ



1	Увімк. / Вимк.	Натисніть і утримуйте для увімкнення та вимкнення духової шафи.
2	Меню	Перелік функцій духової шафи.
3	Улюблене	Перелік улюблених налаштувань.
4	Дисплей	Показує поточні налаштування духової шафи.
5	Перемикач лампи	Увімкнення і вимкнення лампи.

 Натисніть	 Перемістіть	 Натисніть і утримуйте
Торкніться поверхні пальцем.	Переміщуйте палець поверхню.	Торкніться поверхні протягом 3 секунд.

4.2 Дисплей

	Після ввімкнення на дисплеї відображається головний екран із функцією нагріву та температурою за промовчанням.
---	--

УВІМКНЕННЯ ТА ВИМКНЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Wi-Fi 12:34 Clock	Якщо духова шафа не використовується протягом 2 хвилин, дисплей переходить у режим очікування.
Wi-Fi 12:30 150°C 11min STOP	Під час готування на дисплеї відображаються встановлені функції та інші доступні опції.
A Wi-Fi 85°C 15min G 12:30 B 150°C D START C F E	Дисплей із максимальною кількістю встановлених функцій. A. Wi-Fi B. Час доби C. ПОЧАТОК/ЗУПИНКА D. Температура E. Функції нагріву F. Таймер G. Термощуп (лише для деяких моделей)

Індикатори дисплея			
Базові індикатори — для навігації на дисплеї.			
OK Підтвердження вибору/налаштування.	< Перехід на один рівень назад у меню.	↶ Скасування останньої дії.	Toggle Вимкнення та ввімкнення опцій.
Звуковий сигнал індикатори функції — після закінчення встановленого часу готування лунає сигнал.			
Bell Функцію ввімкнено.	Bell STOP Функцію ввімкнено. Готування припиняється автоматично.	Bell Звуковий сигнал вимкнено.	
Індикатори таймера			

 Щоб установити функцію: Відкладений запуск.	 Скасування налаштування.
Wi-Fi індикатор — духову шафу можна підключити до мережі Wi-Fi.	
 Wi-Fi підключення увімкнено.	

5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Первинне очищення

		
Крок 1	Крок 2	Крок 3
Вийміть із духової шафи всі аксесуари й знімні опорні рейки.	Очистьте духову шафу й аксесуари за допомогою м'якої ганчірки, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення.	Вставте аксесуари й знімні опори полицок у духову шафу.

5.2 Перше підключення

Після першого підключення на дисплеї відображається повідомлення з привітанням. Потрібно встановити: Мова, Яскравість дисплею, Сигнали кнопок управл., Рівень гучності, Час доби.

5.3 Бездротове підключення

Для підключення духової шафи необхідне наступне:

- бездротова мережа з виходом в Інтернет,
- Мобільний пристрій, підключений до вашої бездротової мережі.

Крок 1	Завантажте мобільний додаток My Electrolux Kitchen та виконайте наступні кроки згідно з інструкціями.
Крок 2	Увімкніть духову шафу.

Крок 3	Натисніть:  . Оберіть: Налаштування / З'єднання.
Крок 4	 - проведіть або натисніть для увімкнення: Wi-Fi.
Крок 5	Модуль бездротового зв'язку духової шафи увімкнеться протягом 90 секунд.

Оберіть найлегший спосіб!



Частота	WLAN 2,4 ГГц	WLAN 5 ГГц
	2400–2483,5 МГц	5150–5350 МГц 5470–5725 МГц
Протокол	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Максимальна потужність	EIRP < 20 дБ/мВт (100 мВт)	EIRP < 23 дБ/мВт (200 мВт)
Модуль Wi-Fi	NIU5-50	

Частота Bluetooth	2400–2483,5 МГц
Протокол	LE: DSSS
Максимальна потужність	EIRP < 4 дБ/мВт (2.5 мВт)

Держави-члени ЄС, на які поширюється дія Директиви 2014/53/EU: Бельгія, Болгарія, Чеська Республіка, Данія, Німеччина, Естонія, Ірландія, Греція, Іспанія, Франція, Хорватія, Італія, Кіпр, Латвія, Литва, Люксембург, Угорщина, Мальта, Нідерланди, Австрія, Польща, Португалія, Румунія, Словенія, Словаччина, Фінляндія, Швеція, Норвегія, Швейцарія, Велика Британія, Туреччина.

5.4 Ліцензії на програмне забезпечення

Деякі компоненти програмного забезпечення цього продукту базуються на безкоштовних програмних продуктах та продуктах з відкритим вихідним кодом. Electrolux висловлює щиру подяку спільнотам розробників відкритого програмного забезпечення та спеціалістам у галузі робототехніки за внесок у розробку цього продукту.

Для ознайомлення з вихідним кодом цих безкоштовних та відкритих програмних компонентів, умови ліцензування котрих передбачають публікування, та з вичерпною інформацією про захист від копіювання та застосовні ліцензійні положення, відвідайте ресурси <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (розділ NIU5).

5.5 Попереднє прогрівання



Перед першим користуванням прогрійте пусту духову шафу.

Крок 1	Вийміть з духової шафи всі аксесуари й знімні опорні рейки.
Крок 2	Встановіть максимальну температуру для функції:  . Залиште духову шафу працювати протягом 1 години.
Крок 3	Встановіть максимальну температуру для функції:  . Залиште духову шафу працювати протягом 15 хвилин.
 З духової шафи під час попереднього прогрівання може виділятися запах і дим. Переконайтеся в тому, що приміщення добре провітрюється.	

6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Налаштування: Функції нагріву

Крок 1	Увімкніть духову шафу. На дисплеї відображається функція нагріву за промовчанням.
Крок 2	Натисніть символ функції нагріву для входу в підменю.
Крок 3	Виберіть функцію нагріву й натисніть: OK . На дисплеї буде відображено температуру.
Крок 4	Задайте температуру. Натисніть: OK .
Крок 5	Натисніть: START . Термошуп — термошуп можна вставити в будь-який час до початку або під час процесу готування.

STOP — натисніть, щоб вимкнути функцію нагріву.	
Крок 6	Вимкніть духову шафу.

Оберіть найлегший спосіб!



6.2 Налаштування: Допомога при готуванні

Для кожної страви в цьому підменю запропоновано функцію та температуру. Час і температуру можна регулювати.

Для деяких страв також можна готувати з:

- Зважувати автоматично
- Термощуп

Ступінь приготування страви:

- Непросмажений або Менше
- Середній
- Добре просмажений або Більше

Крок 1	Увімкніть духову шафу.
Крок 2	Натисніть:
Крок 3	Натисніть: . Введіть: Допомога при готуванні.
Крок 4	Виберіть страву чи тип продукту.
Крок 5	Натисніть: START .

Оберіть найлегший спосіб!



6.3 Функції нагрівання

СТАНДАРТНА

Функція нагріву	Додаток
 Гриль	Для готування на грилі тонких смужок продуктів, а також для смаження хліба.
 Турбо-гриль	Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Приготування запіканок і зарум'янювання.
 Вентилятор	Для одночасного випікання на трьох рівнях полиць і підсушування продуктів. Встановіть температуру на 20–40 °C нижче, ніж для Традиційне готування.
 Заморожені продукти	Для надання хрусткості напівфабрикатам (наприклад, картоплі фри, картоплі по-селянськи або рулетам).
 Традиційне готування	Випікання та смаження на одному рівні полиці.
 Функція «Піца»	Для випікання піци. Для отримання більш рум'яної скоринки та хрусткої основи.
 Нижній нагрів	Випікання тортів із хрусткою основою та консервування продуктів.
 Випікання хлібу	Використовуйте цю функцію для приготування хліба та булочок для отримання дуже доброго професійного результату з погляду хрусткості, кольору та блискучої скоринки.
 Вистоювання тіста	Для прискорення піднімання дріжджового тіста. Запобігає висиханню поверхні тіста та зберігає тісто еластичним.

СПЕЦІАЛЬНІ СТРАВИ

Функція нагріву	Додаток
 Консервування	Для консервування овочів (наприклад, огірків).
 Сушіння	Для сушіння нарізаних скибочками фруктів, овочів і грибів.
 Підігрівання тарілок	Для нагрівання тарілок перед подаванням страв.
 Розморожування	Розморожування продуктів (овочів і фруктів). Час розморожування залежить від кількості та розміру заморожених продуктів.
 Страви у паніровці	Для приготування таких страв, як лазанья або картопляна запіканка. Приготування запіканок і зарум'янювання.
 Повільне готування	Для приготування ніжних і соковитих смажених страв.
 Підтримання теплим	Підтримання страви теплою.
 Волога конвекція	Цю функцію призначено для заощадження енергії під час готування. Під час використання цієї функції температура в камері може відрізнитися від встановленої. Використовується залишкове тепло. Потужність нагріву можна зменшити. Для додаткової інформації див. розділ «Щоденне користування», Примітки до: Волога конвекція.

6.4 Примітки до Волога конвекція

Ця функція використовувалася для забезпечення відповідності класу енергоефективності та вимогам екодизайну, згідно з положеннями стандартів EU 65/2014 і EU 66/2014. Випробування відповідно до вимог стандарту EN 60350-1.

Під час приготування дверцята духової шафи мають бути зачинені, аби процедура не була перервана, а також для забезпечення максимальної енергоефективності духової шафи.

При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд. Інструкції щодо приготування дивіться у розділі «Поради і рекомендації», Волога конвекція. Для ознайомлення із загальними рекомендаціями щодо енергозбереження дивіться розділ «Енергоефективність», пункт «Енергозбереження».

7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

7.1 Опис функцій годинника

Функція годинника	Додаток
Тривалість приготування	Установлення тривалості готування. Максимум 23 год 59 хв.
Закінчення дії	Визначення дій після завершення відліку часу таймером.
Відкладений запуск	Відкладання початку та/або завершення готування.
Додатковий час	Подовження часу готування.
Нагадування	Налаштування часу зворотного відліку. Максимум становить 23 год 59 хв. Ця функція не впливає на роботу духової шафи.
Таймер прямого відліку	Відстежує тривалість роботи функції. Таймер прямого відліку - можна увімкнути і вимкнути.

7.2 Налаштування: Функції годинника

Налаштування годинника	
Крок 1	Натисніть: Час доби.
Крок 2	Встановіть час. Натисніть: ОК.

Встановлення часу готування	
Крок 1	Оберіть функцію нагріву та встановіть температуру.
Крок 2	Натисніть:  .

ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

Встановлення часу готування	
Крок 3	Встановіть час. Натисніть: OK.

Оберіть найлегший спосіб!



Як обрати опцію закінчення	
Крок 1	Оберіть функцію нагріву та встановіть температуру.
Крок 2	Натисніть:  .
Крок 3	Встановіть час приготування.
Крок 4	Натисніть: ● ● ● .
Крок 5	Натисніть: Закінчення дії.
Крок 6	Оберіть бажані дії: Закінчення дії.
Крок 7	Натисніть: OK. Повторіть цю дію, доки на дисплеї не відобразиться головне меню.

Встановлення відкладеного запуску готування	
Крок 1	Встановіть функцію нагріву та температуру.
Крок 2	Натисніть:  .
Крок 3	Встановіть час приготування.
Крок 4	Натисніть: ● ● ● .
Крок 5	Натисніть: Відкладений запуск.
Крок 6	Оберіть значення.

Встановлення відкладеного запуску готування

Крок 7

Натисніть: **OK**. Повторіть цю дію, доки на дисплеї не відобразиться головне меню.

Як продовжити час готування

Коли залишається 10 % часу готування, а страва здається не достатньо готовою, можна продовжити час готування. Також можна змінити функцію нагріву.

Щоби продовжити час готування, натисніть **+1 хв**.

Зміна налаштувань таймера

Крок 1

Натисніть: .

Крок 2

Встановіть значення таймера.

Крок 3

Натисніть: **OK**.

Встановлений час можна змінити в будь-який момент процесу готування.

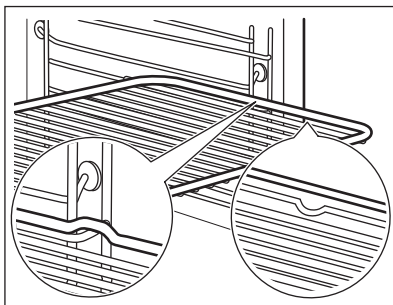
8. СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ: АКСЕСУАРИ

8.1 Встановлення аксесуарів

Невелика заглибина вгорі покращує безпеку. Ці заглибини є також обмежувачами, що запобігають перекиданню. Високий обідок навкруги полицки не дає посуду зісковзнути з полицки.

Комбінована решітка:

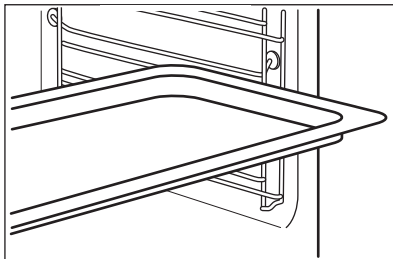
Просуньте решітку між напрямними планками опорних рейок.



СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ: АКСЕСУАРИ

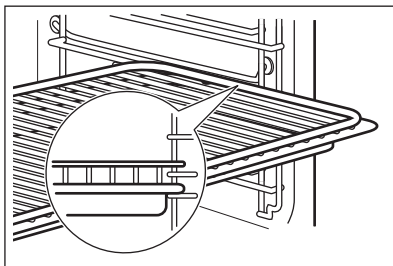
Деко для випічки /Глибоке деко:

Просуньте деко між напрямними планками опорних рейок.



Комбінована решітка, Деко для випічки /Глибоке деко:

Поставте деко між напрямними на опорній рейці, а комбіновану решітку на напрямні зверху.



8.2 Термощуп

Термощуп- вимірює температуру всередині продукту. Можна використовувати з кожною функцією нагрівання.

Необхідно встановити два значення температури:



Температура духової шафи: мінімум 120 °C.



температура всередині продукту.

Для найкращого результату готування:

Інгредієнти повинні мати кімнатну температуру.

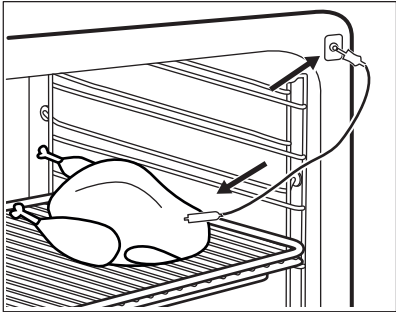
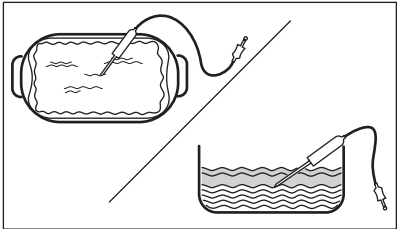
Не використовуйте для рідких страв.

Під час приготування він повинен залишатися всередині страви.

Духова шафа розраховує приблизний час закінчення процесу готування. Він залежить від кількості продуктів, вибраної функції духової шафи та температури.

Спосіб використання: Термощуп

Крок 1	Увімкніть духову шафу.
Крок 2	Установіть функцію нагріву та, якщо потрібно, температуру духової шафи.

Крок 3	Уставте: Термощуп.	
М'ясо, домашня птиця та риба		Запіканка
Вставте кінчик Термощуп в центр м'яса, риби, за можливості в найтовщу його частину. Переконайтеся в тому, що не менш 3/4 довжини Термощуп знаходиться у страві.		Вставте кінчик Термощуп точно по центру запіканки. Під час випікання потрібно закріпити Термощуп, щоб він не рухався. Для цього скористайтеся твердим інгредієнтом. В якості опори для силіконової ручки Термощуп використайте край форми для запікання. Кінчик Термощуп не повинен торкатися дна форми для запікання.
		
Крок 4	Вставте штекер Термощуп у гніздо спереду духової шафи. На дисплеї відображається поточна температура: Термощуп.	
Крок 5	 — натисніть, щоб установити температуру всередині продукту.	
Крок 6	● ● ● — натисніть, щоб установити бажану опцію: • Звуковий сигнал — коли страва досягає встановленої внутрішньої температури, лунає сигнал. • Звуковий сигнал та зупинка приготування — коли страва досягає встановленої внутрішньої температури, лунає сигнал і духови шафа припиняє роботу.	
Крок 7	Виберіть опцію й кілька разів натисніть: OK, щоб перейти на головний екран.	
Крок 8	Натисніть: START. Коли страва досягає встановленої температури, лунає сигнал. Можна зупинити роботу духової шафи або продовжити готування для доброго просмаження страви.	

ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

Крок 9	Витягніть штекер Термощуп із гнізда та вийміть страву з духової шафи.  ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Існує ризик опіків, оскільки Термощуп гарячий. Будьте обережні під час відключення та видалення датчика з їжі.
--------	---

Оберіть найлегший спосіб!



9. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

9.1 Як зберегти: Улюблене

Ви можете зберігати свої улюблені налаштування, як-от функція нагріву, час приготування, температура або функція очищення. Можна зберегти три улюблені налаштування.

Крок 1	Увімкніть духову шафу.
Крок 2	Оберіть бажане налаштування.
Крок 3	Натисніть:  . Оберіть: Улюблене.
Крок 4	Виберіть: Зберегти поточні налаштування.
Крок 5	Натисніть +, щоби додати налаштування до переліку: Улюблене. Натисніть OK.
 — натисніть, щоби скинути налаштування.  — натисніть, щоби скасувати налаштування.	

9.2 Блокування функції

Ця функція запобігає випадковій зміні функції нагріву.

Крок 1	Увімкніть духову шафу.
Крок 2	Установіть функцію підігріву.
Крок 3	 ,  — натисніть одночасно, щоби увімкнути функцію.
Щоби вимкнути функцію, повторно виконайте крок 3.	

9.3 Автоматичне вимикання

З міркувань безпеки передбачено, що духова шафа вимикається через деякий час у разі, якщо функція нагріву активована, але налаштування не змінюються.

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

Автоматичне вимикання не спрацьовує при наступних режимах: Підсвітка, Термощуп, Таймер закінчення, Повільне готування.

9.4 Охолоджувальний вентилятор

Під час роботи духової шафи охолоджувальний вентилятор автоматично вмикається для підтримки поверхонь духової шафи прохолодними. Якщо вимкнути духову шафу, вентилятор продовжуватиме працювати, доки духова шафа не охолоне.

10. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

10.1 Рекомендації щодо приготування



У таблицях вказані орієнтовні значення температури та часу приготування. Вони залежать від рецепту, а також якості й кількості інгредієнтів, що використовуються.

У вашій духовій шафі можна випікати та смажити страви на відміну від попередньої моделі духовки. У таблицях нижче наведені рекомендовані налаштування температури, часу готування та положення полиці для певних типів продуктів.

Якщо ви не можете знайти налаштування для певного рецепту, скористайтеся налаштуваннями для аналогічного рецепту.

Додаткові рекомендації щодо приготування їжі наведені в таблицях готування на нашому веб-сайті. Щоб знайти поради щодо готування, звертєся з номером PNC на таблиці з технічними даними, розміщеній на передній рамі камери духової шафи.

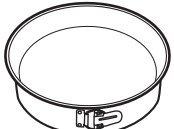
10.2 Волога конвекція

Для отримання найкращих результатів дотримуйтеся рекомендацій, зазначених у таблиці нижче.

		 (°C)		 (хв.)
Солодкі булочки, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	25 - 35
Рулети із джемом	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	15 - 25
Ціла риба, 0,2 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	15 - 25
Печиво, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	20 - 30
Мигдальні тістечка, 24 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	160	2	25 - 35
Мафіни, 12 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	20 - 30
Солона випічка, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	20 - 30
Печиво з пісочного тіста, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	140	2	15 - 25
Тарталетки, 8 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	15 - 25

10.3 Волога конвекція - рекомендовані аксесуари

Використовуйте темні матові форми та посуд. Вони краще поглинають тепло, ніж світлий колір та блискучий посуд.

			
Деко для піци	Деко для випікання	Формочки	Форма для пирога
Темне, матове діаметр 28 см	Темне, матове діаметр 26 см	Керамічні діаметр 8 см, висота 5 см	Темне, матове діаметр 28 см

10.4 Таблиці приготування їжі для дослідницьких установ

Інформація для дослідницьких установ

Тести згідно з: EN 60350, IEC 60350.

 ВИПІКАННЯ НА ОДНОМУ РІВНІ. Випікання в формах				
		 (°C)	 (хв.)	
Нежирний бісквіт	Вентилятор	140 - 150	35 - 50	2
Нежирний бісквіт	Традиційне готування	160	35 - 50	2
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Вентилятор	160	60 - 90	2
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Традиційне готування	180	70 - 90	1

 ВИПІКАННЯ НА ОДНОМУ РІВНІ. Печиво				
 Ставте посуд на третій рівень полицки.				
		 (°C)	 (хв.)	
Пісочні хлібобулочні вироби / Випечені палички	Вентилятор	140	25 - 40	
Пісочні хлібобулочні вироби / Випечені палички, попередньо прогрійте порожню духову шафу	Традиційне готування	160	20 - 30	
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон, попередньо прогрійте порожню духову шафу	Вентилятор	150	20 - 35	

 ВИПІКАННЯ НА ОДНОМУ РІВНІ. Печиво			
 Ставте посуд на третій рівень полицки.			
		 (°C)	 (хв.)
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон, попередньо прогрійте порожню духову шафу	Традиційне готування	170	20 - 30

 ВИПІКАННЯ НА ДЕКІЛЬКОХ РІВНЯХ. Печиво				
		 (°C)	 (хв.)	
Пісочні хлібобулочні вироби / Випечені палички	Вентилятор	140	25 - 45	1 / 4
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон, попередньо прогрійте порожню духову шафу	Вентилятор	150	23 - 40	1 / 4
Нежирний бісквіт	Вентилятор	160	35 - 50	1 / 4

 ГРИЛЬ			
 Попередньо прогрійте порожню духову шафу впродовж 5 хвилин.			
 Готуйте на грилі при максимальному налаштуванні температури.			
		 (хв.)	
Грінки	Гриль	1 - 3	5
Біфштекс, переверніть по завершенні половини часу	Гриль	24 - 30	4

11. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА

	ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.
--	--

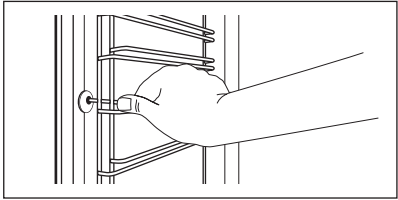
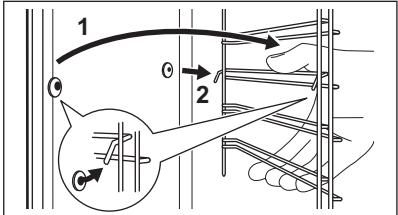
11.1 Примітки щодо чищення

 Засоби для чищення	Очистьте лицьову панель духової шафи за допомогою м'якої ганчірки, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення.
	Металеві поверхні слід чистити за допомогою розчину для чищення.
	Використовуйте неагресивний засіб для чищення плям. Не застосовуйте його на каталітичній поверхні.
 Щоденне ко- ристування	Очищуйте камеру духової шафи після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може спричинити загоряння.
	Не залишайте готові страви у духовій шафі довше 20 хвилин. Протирайте внутрішню камеру м'якою тканиною після кожного використання.

 Акcesуари	Після кожного використання мийте та просушуйте всі акcesуари. Використовуйте м'яку ганчірку, змочену в теплій воді з додаванням неагресивного засобу для очищення. Не мийте акcesуари у посудомийній машині.
	Акcesуари з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів.

11.2 Як зняти: Опори полиць

Для очищення духової шафи вийміть опори полиць.

Крок 1	Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.	
Крок 2	Спочатку потягніть передню частину опорної рейки від бічної стінки.	
Крок 3	Потягніть задню частину направляючої для полиць від бічної стінки та зніміть її.	
Крок 4	Для вставлення опор виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності. Фіксуючі штифти на телескопічних напрямних полиць повинні бути спрямовані вперед.	

11.3 Спосіб використання: Каталітичне очищення

Камера духової шафи покрита каталітичною емаллю. Вона поглинає жир під час каталізу. Плями або знебарвлення каталітичної поверхні не впливають на процес і результат очищення.

Перед каталітичним очищенням		
Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.	Вийміть усі акcesуари та зніміть опори для полиць.	Помийте дно духової шафи та внутрішнє скло дверцят теплою водою за допомогою м'якої ганчірки та м'якого засобу для чищення.

Виконайте каталітичне очищення духової шафи

Крок 1	Крок 2	Крок 3
Увімкніть духову шафу. Установіть функцію: Очищення в меню: Очищення.	Після завершення очищення лунає звуковий сигнал. Духова шафа вимикається.	Коли духова шафа охолодне, протріть внутрішню камеру духової шафи вологою м'якою тканиною.
Тривалість: 1 год.		

11.4 Як зняти та встановити: Дверцята

Дверцята та внутрішню скляну панель можете зняти, щоб очистити. Кількість скляних панелей відрізняється залежно від моделі.



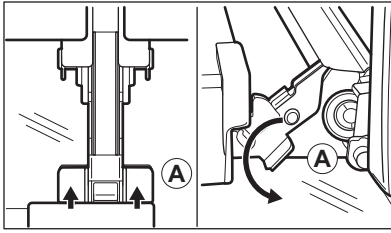
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

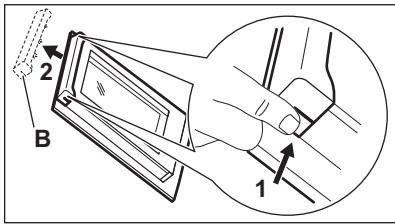
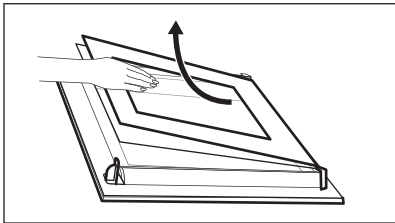
Дверцята важкі.



УВАГА

Поводьтеся зі склом обережно, особливо на краях передньої панелі. Скло може тріснути.

Крок 1	Повністю відчиніть дверцят.	
Крок 2	Підніміть і натисніть стопорні важелі (A) на двох завісах дверцят.	
Крок 3	Закрийте дверцят духової шафи до першого фіксованого положення (приблизно під кутом 70°). Тримавши дверцят руками з обох боків, зніміть їх у напрямку навкоси вгору. Покладіть дверцят духової шафи зовнішньою частиною вниз на рівну поверхню, застелену м'якою тканиною.	

Крок 4	Візьміться за оздоблення дверцят (В) на верхньому краї дверцят з обох боків і натисніть у напрямку всередину, щоб вивільнити прокладку.	
Крок 5	Потягніть оздоблення дверцят у напрямку вперед, щоб зняти його.	
Крок 6	По черзі беріть скляні панелі дверцят за верхній край і витягуйте їх із напрямної в напрямку вгору.	
Крок 7	Промийте скляну панель теплою водою з милом. Ретельно витріть скляну панель насухо. Не мийте скляні панелі в посудомийній машині.	
Крок 8	Після очищення виконайте зазначені вище дії у зворотній послідовності.	
Крок 9	Установіть спочатку меншу панель, а потім більшу та дверцята. Переконайтеся, що скляні панелі вставлено правильно — інакше поверхня дверцят може перегрітися.	

11.5 Як замінити: Лампа

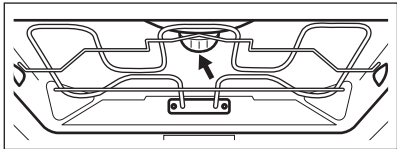


ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

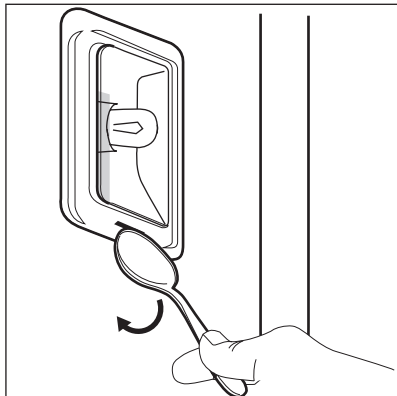
Небезпека враження електричним струмом.
Лампа може бути гарячою.

Перед заміною лампи:		
Крок 1	Крок 2	Крок 3
Вимкніть духову шафу. Зачекайте, доки духова шафа охолоне.	Відключіть духову шафу від електромережі.	Покладіть рушник на дно камери духової шафи.

Верхня лампа

Крок 1	Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.	
Крок 2	Помийте скляний плафон.	
Крок 3	Замініть стару лампочку відповідною жаростійкою лампочкою, яка витримує нагрівання до 300 °С.	
Крок 4	Установіть скляний плафон.	

Бічна лампочка

Крок 1	Зніміть ліве кріплення полицки, щоб дістатися лампочки.	
Крок 2	Зніміть плафон за допомогою вузького тупого предмета (наприклад, чайної ложки).	
Крок 3	Помийте скляний плафон.	
Крок 4	Замініть стару лампочку відповідною жаростійкою лампочкою, яка витримує нагрівання до 300 °С.	
Крок 5	Установіть скляний плафон.	
Крок 6	Встановіть ліву полицку на місце.	

12. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

12.1 Дії в разі виникнення проблем

 Духова шафа не вмикається або не розігрівається	
 Можлива причина	 Спосіб вирішення
Духову шафу не під'єднано до електромережі або під'єднано неправильно.	Переконайтеся, що духову шафу було правильно під'єднано до електромережі.
Годинник не встановлено.	Встановіть годинник, див. детальну інформації в розділі «Функції годинника», Встановлення: Функції годинника.
Дверцята зачинено неправильно.	Повністю зачиніть дверцята.
Запобіжник перегорів.	Переконайтеся, що запобіжник є причиною проблеми. Якщо проблема виникає знову, зверніться до кваліфікованого електрика.
Увімкнено захист від доступу дітей духової шафи.	Див. розділ «Меню», підменю для: Опції.

 Компоненти	
 Опис	 Спосіб вирішення
Лампочка перегоріла.	Замініть лампу, детальну інформацію див. в розділі «Догляд та очищення», Як замінити: Лампа.

Відключення електропостачання зупиняє процес очищення. Повторіть процес очищення, якщо його було перервано внаслідок відключення електроенергії.

 Проблеми із сигналом Wi-Fi	
 Можлива причина	 Спосіб вирішення
Проблеми із сигналом бездротової мережі.	Перевірте свою бездротову мережу та маршрутизатор. Перезавантажте маршрутизатор.
Встановлено новий маршрутизатор або змінено налаштування маршрутизатора.	Щоби налаштувати духову шафу та мобільний пристрій знову, див. розділ «Перед першим користуванням», Бездротовий зв'язок.
Слабкий сигнал бездротової мережі.	Перемістіть маршрутизатор якомога ближче до духової шафи.
Передачі бездротового сигналу заважає мікрохвильовий прилад, розташований поруч із духовою шафою.	Вимкніть мікрохвильовий прилад.

12.2 Як керувати: Коды помилок

У випадку помилки програмного забезпечення на дисплеї відображається повідомлення про помилку.

У цьому розділі представлено перелік проблем, які ви можете вирішити самостійно.

 Код і опис	 Вирішення
F111 - Термощуп неправильно встановлено у гніздо.	Вставте повністю вилку Термощуп у гніздо.
F240, F439 - сенсорні поля на дисплеї не працюють належним чином.	Очистіть передню поверхню дисплею. Переконайтеся, що на сенсорних полях немає бруду.
F601 - проблема з сигналом Wi-Fi.	Перевірте підключення до мережі. Див. розділ «Перед першим користуванням», Бездротове підключення.
F604 - помилка першого підключення до Wi-Fi.	Вимкніть та увімкніть духовку і спробуйте знову. Див. розділ «Перед першим користуванням», Бездротове підключення.

 Код і опис	 Вирішення
F908 - система духової шафи не може підключитися до панелі управління.	Вимкніть та увімкніть духовку.

Якщо одне з цих повідомлень про помилку продовжує з'являтися на дисплеї, це означає, що несправну підсистему можна вимкнути. У такому випадку зверніться до дилера або в авторизований сервісний центр. Якщо виникає одна з цих помилок, інші функції духовки продовжуватимуть працювати у звичайному режимі.

 Код і опис	 Вирішення
F602, F603 - Wi-Fi недоступно.	Вимкніть та увімкніть духовку.

12.3 Експлуатаційні характеристики

Якщо ви не можете усунути проблему, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до служби технічної підтримки.

Дані, необхідні для сервісного центру, вказано на таблиці з технічними даними. Ця табличка розташована на передній рамі камери духовки. Не знімайте табличку з технічними даними з камери духовки.

Рекомендуємо записати ці дані у нижченаведених полях:	
Модель (MOD.)	
Номер виробу (PNC)	
Серійний номер (S.N.)	

13. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

13.1 Технічні дані

Напруга	230 В
Частота	50 - 60 Гц

14. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

14.1 Інформація про виріб та інформаційний листок виробу*

Назва постачальника	Electrolux
Ідентифікатор моделі	ОКЕ8С39WХ 944032013
Індекс енергоефективності	61.2
Клас енергетичної ефективності	A++
Споживання електроенергії при стандартному завантаженні, традиційний режим	1.09 кВт•г/цикл
Споживання електроенергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора	0.52 кВт•г/цикл
Кількість внутрішніх камер	1
Джерело тепла	Електроенергія
Об'єм	71 л
Тип духової шафи	Вбудована духова шафа
Маса	34.5 кг

*Для Європейського Союзу відповідно до положень ЄС 65/2014 і 66/2014.
Для Республіки Білорусь відповідно до СТБ 2478-2017, Додаток Г; СТБ 2477-2017, Додатки А і Б.
Для України відповідно до 568/32020.

Клас енергетичної ефективності не застосовується для Росії.

EN 60350-1. Електричні побутові прилади для готування їжі. Частина 1: Плити, духові шафи, парові духові шафи та грилі: способи вимірювання продуктивності.

14.2 Енергозбереження

 Духова шафа має функції, що допомагають зберігати електроенергію під час щоденного готування.

Переконайтеся у тому, що під час роботи дверцята духової шафи зачинено. Не відкривайте дверцята духової шафи занадто часто під час готування. Підтримуйте чистоту ущільнювача дверцят і переконайтеся, що його належним чином зафіксовано.

СТРУКТУРА МЕНЮ

Користуйтеся металевим посудом для покращення енергозбереження.
Коли можливо, не розігрівайте духову шафу перед готуванням.
Якщо ви послідовно готуєте кілька страв, зведіть перерви між ними до мінімуму.

Готування з використанням вентилятора

Коли можливо, використовуйте функції готування з вентилятором для збереження електроенергії.

Залишкове тепло

Якщо активована програма з вибором часу (тривалість, кінц. час), і час готування перевищує 30 хвилин, нагрівальні елементи автоматично вимкнуться раніше в деяких функціях духової шафи.

Вентилятор і лампа продовжують працювати. При вимкненні духової шафи дисплей показує залишкове тепло. Залишкове тепло можна використовувати для підтримання страви теплою.

Якщо тривалість готування перевищує 30 хвилин, опустіть температуру в духовій шафі до мінімуму за 3-10 хвилин до завершення готування. Останні етапи готування страви будуть виконані за рахунок залишкового тепла.

Використовуйте залишкове тепло для розігрівання інших страв.

Підтримування страви теплою

Виберіть найнижчу температуру з можливих, щоб використати залишкове тепло для збереження їжі теплою. На дисплеї з'являється індикатор залишкового тепла або температури.

Готування з вимкненою лампою

Вимкніть лампу під час готування. Вмикайте її лише за потреби.

Волога конвекція

Функція, призначена для збереження енергії під час готування.

При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд. Ви можете ввімкнути лампу знову, але ця дія призведе до зниження очікуваної ефективності збереження енергії.

15. СТРУКТУРА МЕНЮ

15.1 Меню

Натисніть , щоб відкрити Меню.

Пункт меню	Додаток
Допомога при готуванні	Перелік автоматичних програм.
Очищення	Перелік програм очищення.
Улюблене	Перелік улюблених налаштувань.
Опції	Налаштування конфігурації духової шафи.

Пункт меню		Додаток
Налаштування	З'єднання	Налаштування конфігурації мережі.
	Установка	Налаштування конфігурації духової шафи.
	Сервіс	Відображення версії та конфігурації програмного забезпечення.

15.2 Підменю для: Очищення

Підменю	Додаток
Очищення	Каталітичне очищення.

15.3 Підменю для: Опції

Підменю	Додаток
Підсвітка	Увімкнення і вимкнення лампи.
Захист від доступу дітей	Запобігає випадковому увімкненню духової шафи. Після активації цієї опції під час увімкнення духової шафи на дисплеї з'являється напис «Child Lock» (Захист від доступу дітей). Для увімкнення духової шафи оберіть літери коду в алфавітному порядку. Функції таймеру, дистанційного керування та управління лампою можливі в режимі блокування доступу для дітей.
Індикація часу	Увімкнення та вимкнення годинника.
Цифровий стиль годинника	Зміна формату індикації часу, що відображається.

15.4 Підменю для: З'єднання

Підменю	Опис
Wi-Fi	Увімкнення та вимкнення: Wi-Fi.
Дистанційна робота	Увімкнення та вимкнення дистанційного керування. Опцію видно лише після увімкнення: Wi-Fi.
Автоматичне дистанційне функціонування	Автоматичне увімкнення дистанційної роботи після натиснення ПОЧАТОК. Опцію видно лише після увімкнення: Wi-Fi.
Мережа	Перевірка статусу мережі та потужності сигналу: Wi-Fi.
Забути мережу	Відключення автоматичного підключення духової шафи до поточної мережі.

15.5 Підменю для: Установка

Підменю	Опис
Мова	Встановлення мови духової шафи.
Яскравість дисплею	Встановлення яскравості дисплея.
Сигнали кнопок управл.	Увімкнення і вимкнення звуку натискання сенсорних кнопок. Неможливо вимкнути звук для: ①.
Рівень гучності	Встановлення гучності звуку натискання кнопок та сигналів.
Час доби	Встановлення поточного часу й дати.

15.6 Підменю для: Сервіс

Підменю	Опис
Демонстраційний режим	Код активації/деактивації: 2468

Підменю	Опис
Версія програмного забезпечення	Інформація про версію програмного забезпечення.
Скинути всі налаштування	Відновлює заводські налаштування.

16. ЦЕ ЛЕГКО!

Перед першим використанням потрібно встановити такі параметри:				
Мова	Яскравість дисплею	Сигнали кнопок управл.	Рівень гучності	Час доби

Ознайомтеся з основними символами на панелі керування та дисплеї:						
 Увімк. / Вимк.	 Меню	 Улюблене	 Wi-Fi	 Таймер	 Термощуп	START / STOP

Початок користування духовою шафою				
Швидкий запуск	Увімкніть духову шафу й почніть готувати, використовуючи температуру та час, установлені для функції за промовчанням.	Крок 1	Крок 2	Крок 3
		Натисніть і утримуйте: ①.	 ... — виберіть потрібну функцію.	Натисніть: START .
Швидке вимкнення	Вимкнення духової шафи в будь-який час, незалежно від активного вікна або повідомлення.	① – натисніть і утримуйте, доки духова шафа не вимкнеться.		

Початок готування				
Крок 1	Крок 2	Крок 3	Крок 4	Крок 5

Початок готування				
 — натисніть, щоб увімкнути духову шафу.	 ... — виберіть функцію нагрі- ву.	 — встановіть температуру.	OK — натисніть, щоб підтверди- ти.	START — натисніть, щоб розпочати готування.

Дізнайтеся, як готувати швидко				
Використовуйте автоматичні програми, щоб швидко приготувати страву з установле- ними за промовчанням налаштуваннями:				
Допомога при готуван- ні	Крок 1	Крок 2	Крок 3	Крок 4
	Натисніть:  .	Натисніть:  .	Натисніть:  Допомога при готуванні.	Виберіть страву.

Використовуйте функції швидкого доступу для встановлення часу готування	
Допомога за 10% до завершення Використовуйте функцію «Допомога за 10% до завершення», щоб додати час, коли зали- шилося 10% часу готування.	Щоб подовжити час готування, натисніть +1 хв.

17. ОБЕРІТЬ НАЙЛЕГШИЙ СПОСІБ!

Тут представлено всі корисні символи. Також їх наведено у відповідних розділах інструкції з експлуатації.

Бездротове підключення



Налаштування: Функції нагріву



Налаштування: Допомога при готуванні



Налаштування: Тривалість приготування



Як відкласти: Початок та завершення готування



Як скасувати: Встановлений таймер



Спосіб використання: Термощуп



18. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних приладів. Не викидайте прилади, позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.

www.electrolux.com/shop



867362752-A-062021

