



---

**RU** Духовой шкаф  
**UK** Духова шафа

---

Инструкция по эксплуатации 2  
Інструкція 47

# МЫ ДУМАЕМ О ВАС

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

Добро пожаловать в Electrolux.

Посетите наш веб-сайт, на котором вы можете:



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

**[www.electrolux.ru/support](http://www.electrolux.ru/support)**



Зарегистрировать свой продукт, чтобы пользоваться расширенными возможностями обслуживания:

**[www.promo.electrolux.ru](http://www.promo.electrolux.ru)**



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

**[www.electrolux-1.ru](http://www.electrolux-1.ru)**



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




## ПОДДЕРЖКА КЛИЕНТОВ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Всегда используйте оригинальные запчасти.

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

Модель, продуктовый номер (PNC), серийный номер.

Данная информация приведена на табличке с техническими данными.

 Внимание / Важные сведения по технике безопасности

 Общая информация и рекомендации

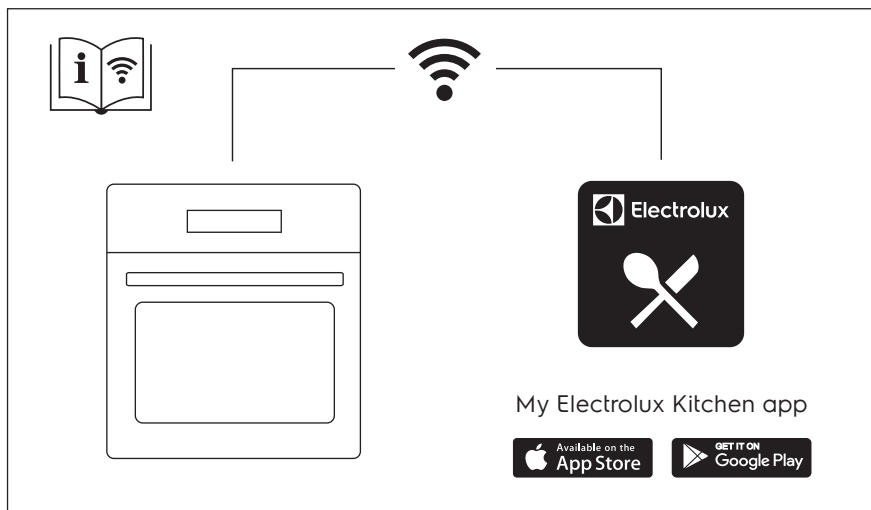
 Информация по охране окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ..... 4</b>	<b>2.6 Внутреннее освещение..... 10</b>
1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями..... 4	<b>2.7 Сервис..... 10</b>
1.2 Общая безопасность..... 5	<b>2.8 Утилизация..... 11</b>
<b>2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ..... 6</b>	<b>3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА..... 11</b>
2.1 Установка..... 6	3.1 Общий обзор..... 11
2.2 Подключение к электросети..... 7	3.2 Аксессуары..... 12
2.3 Использование..... 8	<b>4. ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ..... 12</b>
2.4 Уход и чистка..... 9	4.1 Утапливаемые ручки..... 12
2.5 Пиролитическая очистка..... 9	4.2 Панель управления..... 13

<b>5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....</b>	<b>14</b>
5.1 Первая чистка.....	14
5.2 Первый разогрев.....	14
5.3 Беспроводное соединение  .....	15
5.4 Лицензия на программное обеспечение.....	16
<b>6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....</b>	<b>16</b>
6.1 Способ настройки: Режимы нагрева.....	16
6.2 Режимы нагрева.....	17
6.3 Примечания к функции: Влажная конвекция.....	18
6.4 Способ настройки: Помощь в Приготовлении.....	19
6.5 Помощь в Приготовлении с рецептами.....	19
<b>7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....</b>	<b>26</b>
7.1 Функции часов.....	26
7.2 Способ настройки: Функции часов.....	26
<b>8. ПРИМЕНЕНИЕ: АКСЕССУАРЫ.....</b>	<b>28</b>
8.1 Установка аксессуаров.....	28
8.2 Термощуп.....	29
<b>9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....</b>	<b>31</b>
9.1 Блокир. кнопок.....	31
9.2 Автоматическое отключение.....	31
9.3 Вентилятор охлаждения.....	31
<b>10. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....</b>	<b>32</b>
10.1 Влажная конвекция.....	32
10.2 Влажная конвекция - рекомендуемые аксессуары.....	32
10.3 Таблицы приготовления для тестирующих организаций.....	33
<b>11. УХОД И ОЧИСТКА.....</b>	<b>35</b>
11.1 Примечание относительно очистки.....	35
11.2 Очистка: Выемка камеры.....	36
11.3 Снятие направляющих для противней .....	36
11.4 Применение: Пиролитическая очистка.....	37
11.5 Напоминание О Чистке.....	38
11.6 Извлечение и установка: Дверца.....	38
11.7 Замена лампы освещения.....	39
<b>12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....</b>	<b>40</b>
12.1 Что делать, если.....	40
12.2 Информация для обращения в сервис-центр.....	42
<b>13. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....</b>	<b>42</b>
13.1 Технические данные.....	42
<b>14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....</b>	<b>42</b>
14.1 Технический лист*.....	42
14.2 Экономия электроэнергии.....	43
<b>15. СТРУКТУРА МЕНЮ.....</b>	<b>44</b>
15.1 Меню.....	44



## 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.
- Перед выполнением пиролизической очистки необходимо убрать явные загрязнения. Извлеките все детали из духового шкафа.

## 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.
- Перед тем, как вставить вилку прибора в розетку электропитания, полностью закройте дверцу прибора.
- 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.

## **2.5 Пиролитическая очистка**



## **ВНИМАНИЕ!**

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

- Перед выполнением функции пиролитической самоочистки или перед первым использованием удалите из камеры духового шкафа:
  - какие бы то ни было остатки пищи, брызги/отложения масла или жира.

- какие бы то ни было извлекаемые предметы (включая полки, боковые направляющие и т.д., поставляемые вместе с изделием), особенно кастрюли с антипригарным покрытием, сковороды, противни, кухонные принадлежности и т.д.
- Внимательно ознакомьтесь с инструкциями по пиролизической очистке.
- Не подпускайте детей к прибору в ходе пиролизической очистки. Прибор сильно нагревается, и из передних вентиляционных отверстий выходит горячий воздух.
- Пиролизическая очистка представляет собой разогрев до высокой температуры, что может приводить к высвобождению испарений от остатков пищи и материалов прибора. Поэтому потребителям настоятельно рекомендуется:
  - во время и после каждой пиролизической очистки обеспечить хорошую вентиляцию.
  - обеспечить хорошую вентиляцию во время и после первого использования прибора при максимальной температуре.
- В отличие от людей, некоторые птицы и рептилии могут быть особенно чувствительными к испарениям, исходящим от всех духовых шкафов, оснащенных функцией пиролизической очистки.
  - Во время первого нагрева прибора до максимальной рабочей температуры, а также во время и после пиролизической очистки вблизи места установки прибора не должно находиться домашних животных (и особенно птиц): перенесите их в хорошо вентилируемое помещение.
- Небольшие домашние животные также могут быть крайне восприимчивыми к локальным перепадам температуры вблизи всех духовых шкафов с функцией пиролизической очистки в ходе работы программы пиролизической самоочистки.
- Высокая температура, достигаемая в ходе пиролизической очистки всеми духовыми шкафами с функцией пиролизической очистки, может стать причиной повреждения антипригарных покрытий кастрюль, сковород, противней, кухонных принадлежностей и т.д., а также превратить их в источники небольшого количества вредных испарений.
- Описанные испарения от всех пиролизических духовых шкафов / остатков пищи не представляют опасности для человека, включая детей и лиц с медицинскими заболеваниями.

## 2.6 Внутреннее освещение



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность поражения электрическим током.

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

## 2.7 Сервис

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

## 2.8 Утилизация



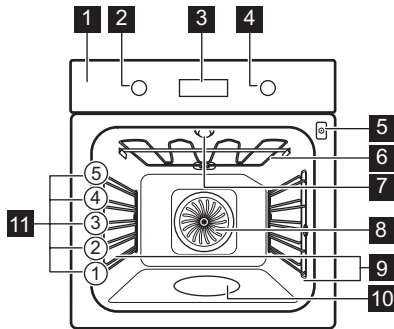
### **ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность травмы или удушья.

- 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** Ручка выбора режимов нагрева
- 3** Дисплей
- 4** Ручка управления
- 5** Гнездо для подключения термощупа
- 6** Нагревательный элемент
- 7** Лампа освещения
- 8** Вентилятор
- 9** Съёмная опора противня
- 10** Выемка камеры духового шкафа
- 11** Положения противня

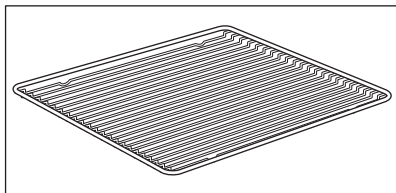
# ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ.

---

## 3.2 Аксессуары

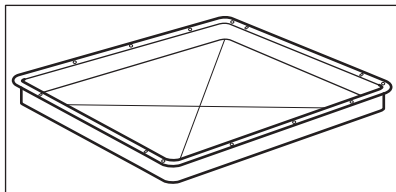
### Решетка

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



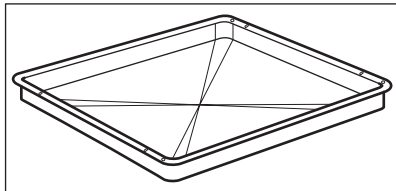
### Эмалированный противень

Для приготовления кондитерских изделий и печенья.



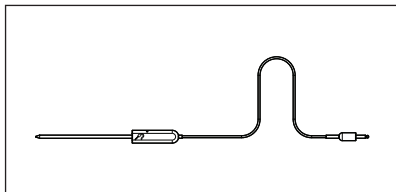
### Глубокий эмалированный противень для гриля

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



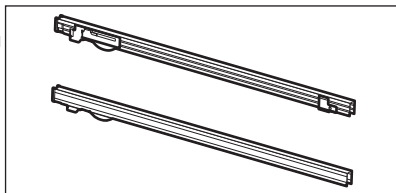
### Термощуп

Измерение температуры внутри продуктов.



### Телескопические направляющие

Облегчение установки и извлечения противней и решеток.








# 4. ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ.

---

## 4.1 Утапливаемые ручки

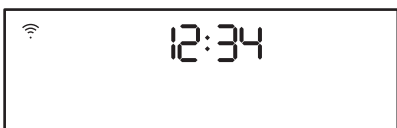
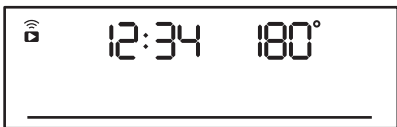
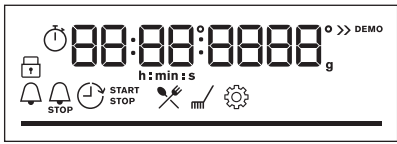
Чтобы начать пользоваться прибором, нажмите на ручку. Ручка выйдет из утопленного положения.

## 4.2 Панель управления

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

Для включения духового шкафа выберите режим нагрева.






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

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

### Индикаторы, отображаемые на дисплее

 Блокир. кнопок	 Помощь в Приготовлении	 Очистка	 Настройки	 Быстрый прогрев
<b>Индикаторы таймеров:</b>				

# ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

<b>Wi-Fi индикатор</b> - мигает, когда духовой шкаф может быть подключен к сети Wi-Fi.	<b>Индикатор Удаленное управление</b> — духовым шкафом можно управлять дистанционно.
 Подключение к сети Wi-Fi выполнено.	 Удаленное управление включено.
<b>Индикатор выполнения</b> — для температуры или времени.	
<b>Индикатор приготовления на пару</b>	
<b>Термощуп индикатор</b>	

## 5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 5.1 Первая чистка


Перед первым использованием чистите пустой духовой шкаф и установите время:

			 <b>00:00</b> Установите время. Нажмите <b>OK</b> .
--	--	--	---

### 5.2 Первый разогрев




Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.


<b>Пункт 1</b>	Извлеките из духового шкафа все аксессуары и съемные направляющие для противней.
<b>Пункт 2</b>	Выберите функцию  и задайте для нее максимальную температуру. Дайте духовому шкафу поработать 1 час.



Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.

## Пункт 3


Выберите функцию  и задайте для нее максимальную температуру. Дайте духовому шкафу поработать 15 мин.

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

## 5.3 Беспроводное соединение

Для подключения духового шкафа требуется:

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

<b>Шаг 1</b>	Загрузите мобильное приложение My Electrolux Kitchen, а затем следуйте приводимым в нем указаниям.
<b>Шаг 2</b>	Поворотом ручки выбора программ выберите:  .

Частота	2,4 ГГц WLAN	5 ГГц WLAN
	2400–2483,5 МГц	5150–5350 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 с благодарностью отмечает вклад сообществ разработчиков свободного ПО в разработку проекта.

Чтобы получить доступ к исходному коду этих компонентов, основанных на свободном ПО с открытым исходным кодом, условия лицензии которых требуют публикации, и чтобы просмотреть полную информацию об авторском праве и применимых условиях лицензии, посетите: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (папка NIU5).



## 6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



### ВНИМАНИЕ!



См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 6.1 Способ настройки: Режимы нагрева

Начните приготовление	
<b>Шаг 1</b>	<b>Шаг 2</b>
	
Настройка режима нагрева.	Установите температуру.

Приготовление на пару			
Убедитесь, что духовой шкаф остыл.			
<b>Шаг 1</b>	<b>Шаг 2</b>	<b>Шаг 3</b>	<b>Шаг 4</b>













Приготовление на пару			
			Перед началом приготовления прогрейте пустой духовой шкаф в течение примерно 10 минут для создания влажности. Поставьте пищу в духовой шкаф.
Наполните выемку камеры водопроводной водой.	Выберите функцию режима нагрева с паром.	Установите температуру.	
<p><b>i</b> Максимальная емкость выемки для камеры духового шкафа составляет 250 мл. Не наполняйте выемку камеры духового шкафа во время приготовления или когда прибор горячий.</p>			

При окончании приготовления на пару:		
Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
Для выключения духового шкафа поверните ручку выбора режимов в положение «Выкл».	Осторожно откройте дверцу. Высвобождаемая влага может привести к получению ожогов.	Убедитесь, что духовой шкаф остыл. Удалите из выемки камеры оставшуюся воду.

## 6.2 Режимы нагрева

### Стандартные режимы нагрева

Режим нагрева	Применение
 <b>Горячий воздух</b>	Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов на трех уровнях. Установите температуру на 20–40 °C ниже, чем для режима Традиционное приготовление.
 <b>Традиционное приготовление</b>	Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне.

Режим нагрева	Применение
 <p><b>Запекание с паром</b></p>	Повышение влажности в ходе приготовления. Чтобы добиться нужного цвета и хрустящей корочки во время выпечки. Повышение сочности при разогреве. Консервирование фруктов или овощей.
 <p><b>Пицца</b></p>	Выпечка пиццы. Интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка.
 <p><b>Нижний нагрев</b></p>	Выпекание пирогов с хрустящей нижней корочкой и консервирование продуктов.
 <p><b>Замороженные продукты</b></p>	Приготовление полуфабрикатов (например, картофеля фри, картофеля по-деревенски или спринг-роллов) с образованием хрустящей корочки.
 <p><b>Влажная конвекция</b></p>	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.
 <p><b>Гриль</b></p>	Приготовление на гриле тонких продуктов и тостов.
 <p><b>Турбо-гриль</b></p>	Жарка крупных кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Приготовление гратенов и обжаривание.
 <p><b>Меню</b></p>	Для входа в меню: Помощь в Приготовлении, Очистка, Настройки.

## 6.3 Примечания к функции: Влажная конвекция

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





Во время приготовления пищи дверца духового шкафа должна быть закрыта, что не прерывается и духовой шкаф работает с максимальной энергоэффективностью.

При использовании данной функции лампа автоматически выключается через 30 секунд. Инструкции по приготовлению приведены в Главе «Указания и рекомендации», Влажная конвекция. Общие рекомендации по энергосбережению приведены в Главе «Энергосбережение», «Энергетическая эффективность».





## 6.4 Способ настройки: Помощь в Приготовлении

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

Для ряда блюд также можно выбрать метод приготовления:	Степень готовности блюда:
<ul style="list-style-type: none"> <li>Термошуп</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>С Кровью</li> <li>Средняя</li> <li>Хорошо Прожаренная</li> </ul>

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




## 6.5 Помощь в Приготовлении с рецептами

Условные обозначения	
	Термошуп доступно. Установите Термошуп в самой толстой части блюда. Духовой шкаф выключается при выборе Термошуп температуры.
	Количество воды для функции приготовления на пару.
	Перед началом приготовления прогрейте духовой шкаф.
	Уровень полок.















По окончании работы функции убедитесь, что блюдо готово.

# ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

















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

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


























# ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

	Блюдо	Вес	Уровень полок / принадлежность	Продолжительность
P12	Телятина (например, лопатка)	0,8 - 1,5 кг; толщина 4 см	  2; емкость для жарки на <b>решетке</b> Используйте любимые специи. Добавьте жидкость. Жарка накрыта.	~ 80 мин
<b>Свинина</b>  				
P13	Свиной огузок или лопатка	1,5 кг–2 кг	  2 емкость для жарки на <b>решетке</b> По истечении половины срока приготовления переверните мясо.	~ 120 мин
P14	Карнитас LTC	1,5 кг–2 кг	  2; <b>эмалированный противень</b> Используйте любимые специи. По прошествии половины времени приготовления переверните мясо для равномерного подрумянивания.	~ 215 мин
P15	Вырезина, свеж.	1 - 1,5 кг; толщина 5-6 см	  2 емкость для жарки на <b>решетке</b> Используйте любимые специи.	~ 55 мин
P16	Свин. грудинка	2–3 кг; используйте сырую и тонко нарезанную свин. грудинку толщиной 2–3 см	 3 <b>противень для жарки</b> Накройте дно блюда жидкостью. По истечении половины срока приготовления переверните мясо.	90 мин
<b>Баранина</b> 				
P17	Ножка ягненка с костями	1,5-2 кг; толщина 7-9 см	  2 емкость для жарки на <b>эмалированный противень</b> Добавьте жидкость. По истечении половины срока приготовления переверните мясо.	~ 130 мин

# ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ


















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

# ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



	Блюдо	Вес	Уровень полок / принадлежность	Продолжительность
P24	Митлоф	1 кг	  2 решетка Используйте любимые специи.	~ 60 мин
 Рыба				
P25	Рыба на гриле, целиком	0,5–1 кг на рыбу	  2; эмалированный противень Наполните рыбу маслом и выберите любимые специи и травы.	~ 30 мин
P26	Рыбное филе	-	  3; запеканка с горкой на решетке Используйте любимые специи.	20 мин
Сладкая выпечка/десерты   				
P27	Чизкейк	-	 2  Разъемная форма 28 см на решетке	90 мин
P28	Яблочный торт	-	 2  100–150 мл эмалированный противень	60 мин
P29	Яблочный тарт	-	 2; форма для пирога на решетке	40 мин
P30	Яблочный пирог	-	 2;  100–150 мл;  Форма для пирога 22 см на решетке	60 мин
P31	Шоколадный Торт	2 кг	 3; противень для жарки	30 мин
P32	Шоколадные маффины	-	 2  100–150 мл противень для маффинов на решетке	30 мин
P33	Пирог-каравай	-	 2; прямоугольная форма на решетке	50 мин
Овощи / гарниры   				



# ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ





	Блюдо	Вес	Уровень полок / принадлежность	Продолжительность
P34	Запеченный картофель	1 кг	 2; эмалированный противень Выложить на противень цельный картофель с кожей.	50 мин
P35	Wegdes	1 кг	 3 эмалированный противень выложен бумагой для выпечки Используйте любимые специи. Нарезать картофель на кусочки.	35 мин
P36	Овощи на гриле	1–1,5 кг	 3 эмалированный противень выложен бумагой для выпечки Используйте любимые специи. Нарезать овощи на кусочки.	30 мин
P37	Крокеты, замороженные	0,5 кг	 3; эмалированный противень	25 мин
P38	Помады, замороженные	0,75 кг	 3; эмалированный противень	25 мин
Запеканки, хлеб и пицца   				
P39	Лазанья / Запеканка с лапшой	1–1,5 кг	 2: запеканка с горкой <b>решетка</b>	45 мин
P40	Картофельная запеканка	1–1,5 кг	 1: запеканка с горкой <b>решетка</b>	50 мин
P41	Свежая пицца, тонкая	-	  2  100 мл эмалированный противень выложен бумагой для выпечки	15 мин
P42	Свежая пицца, толстая	-	  2  100 мл эмалированный противень выложен бумагой для выпечки	25 мин
P43	Киш	-	 2: форма для выпечки на <b>решетка</b>	45 мин

# ФУНКЦИИ ЧАСОВ

	Блюдо	Вес	Уровень полок / принадлежность	Продолжительность
P44	Багет / Чиабатта / Белый хлеб	0,8 кг	 3 150 мл эмалированный противень выложен бумагой для выпечки На белый хлеб требуется больше времени.	30 мин
P45	Все зерна / ржаной / черный хлеб в форме для хлеба	1 кг	 2 150 мл эмалированный противень с бумагой для выпечки / решетка	45 мин

## 7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

### 7.1 Функции часов

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




### 7.2 Способ настройки: Функции часов

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

## Способ настройки: Установка Времени Суток







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

## Способ настройки: Таймер

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

 Сразу начнется обратный отсчет времени.

## Способ настройки: Время приготовления

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

 Сразу начнется обратный отсчет времени.

# ПРИМЕНЕНИЕ: АКСЕССУАРЫ

## Способ настройки: Отсрочка пуска

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

 Таймер начинает обратный отсчет заданного времени пуска.

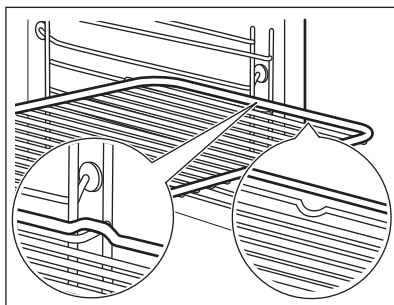
## 8. ПРИМЕНЕНИЕ: АКСЕССУАРЫ

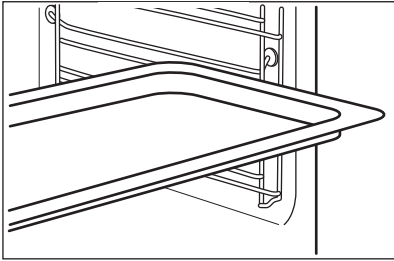
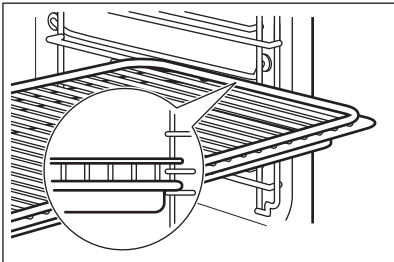
### 8.1 Установка аксессуаров

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, .



<p><b>Эмалированный противень /Противень для жарки:</b> Вставьте противень между направляющими планками духового шкафа.</p>	
<p><b>Решетка, Эмалированный противень /Противень для жарки:</b> Вставьте противень между направляющими для противня и решеткой на направляющих выше.</p>	

## 8.2 Термощуп

Термощуп- измеряет температуру внутри продукта.

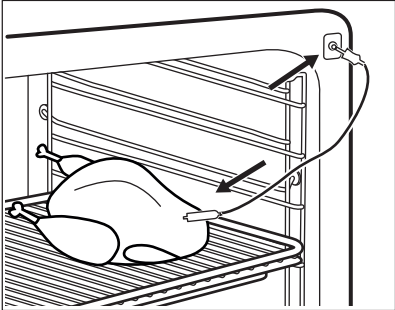
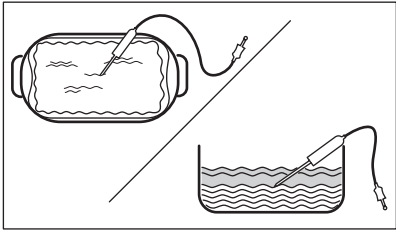


Необходимо установить два значения температуры:	
<p style="text-align: center;">°C</p> <p style="text-align: center;">Температура духового шкафа.</p>	<p style="text-align: center;"></p> <p style="text-align: center;">Температура внутри продукта.</p>

Для получения наилучших результатов:		
<p>Ингредиенты должны иметь комнатную температуру.</p>	<p>Не используйте при приготовлении жидких блюд.</p>	<p>Во время приготовления должен оставаться в продукте.</p>

## Применение: Термощуп

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

# ПРИМЕНЕНИЕ: АКСЕССУАРЫ

Мясо, птица и рыба	Запеканки
<p>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.</p>	<p>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.</p>
	
<b>Шаг 4</b>	Вилка сетевого шнура Термощуп в гнездо, расположенное спереди духового шкафа. На дисплее отобразится текущая температура: Термощуп.
<b>Шаг 5</b>	Для установки температуры внутри продукта нажмите  .
<b>Шаг 6</b>	Нажмите <b>OK</b> для подтверждения. Когда продукт достигнет заданной температуры, будет выдан сигнал. После этого вы сможете завершить приготовление или продолжить его, доведя продукты до полной прожаренности/пропекания.
<b>Шаг 7</b>	Выньте штекер Термощуп из гнезда и достаньте блюдо из духового шкафа. <div data-bbox="213 1187 1028 1302" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <b>ВНИМАНИЕ!</b> Существует опасность ожога Термощуп нагревается. Будьте осторожны при извлечении штекера из гнезда и наконечника из продукта.</div>


## 9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ


### 9.1 Блокир. кнопок

**Эта функция предотвращает случайное изменение режима духового шкафа.**

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





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

 OK — нажмите и удерживайте, чтобы выключить функцию.

 3 x  — мигает, когда включена блокировка.

### 9.2 Автоматическое отключение

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

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

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

### 9.3 Вентилятор охлаждения




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

## 10. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

### 10.1 Влажная конвекция

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

Используйте третье положение противня.

	 (°C)	 (мин)
Запеченная паста	200 - 220	45 - 55
Картофельная запеканка	180 - 200	70 - 85
Мусака	170 - 190	70 - 95
Лазанья	180 - 200	75 - 90
Каннелони	180 - 200	70 - 85
Хлебный пудинг	190 - 200	55 - 70
Рисовый пудинг	170 - 190	45 - 60
Бисквитный пирог с яблоками (в круглой форме для выпечки)	160 - 170	70 - 80
Белый хлеб	190 - 200	55 - 70

### 10.2 Влажная конвекция - рекомендуемые аксессуары

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







			
<b>Сковорода для пиццы</b>	<b>Емкость для запекания</b>	<b>Горшочки</b>	<b>Форма для флана</b>
Темная, неотражающая диаметр 28 см	Темная, неотражающая диаметр 26 см	Стеклокерамическая диаметр 8 см, высота 5 см	Темная, неотражающая диаметр 28 см






### 10.3 Таблицы приготовления для тестирующих организаций.

#### Информация для тестирующих организаций

Испытания согласно EN 60350, IEC 60350.

 <b>ВЫПЕКАНИЕ НА ОДНОМ УРОВНЕ. Выпекание в формах</b>				
		 (°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

 <b>ВЫПЕКАНИЕ НА ОДНОМ УРОВНЕ. Бисквит</b>				
 <b>Используйте третье положение противня.</b>				
		 (°C)	 (мин)	
Песочное печенье / Поло- ски из теста	Горячий воздух	140	25 - 40	
Песочное печенье / Поло- ски из теста, предвари- тельный разогрев пустого духового шкафа	Традиционное пригото- вление	160	20 - 30	
Мелкое печенье (20 шт на противне), предвари- тельный разогрев пустого ду- хового шкафа	Горячий воздух	150	20 - 35	





# ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



## ВЫПЕКАНИЕ НА ОДНОМ УРОВНЕ. Бисквит








Используйте третье положение противня.

		 (°C)	 (мин)
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 прибора протирайте мягкой тканью, смоченной в теплой воде с мягким моющим средством.

Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство.


Очищайте пятна мягким моющим средством.



**Ежедневное использование**

Внутреннюю камеру необходимо мыть после каждого использования. Накопление жира или других отложений может привести к возгоранию.

Не держите продукты в микроволновой печи дольше 20 минут. После каждого использования вытирайте камеру насухо мягкой тряпкой.

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

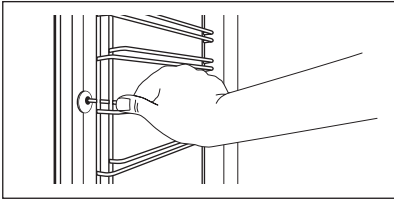
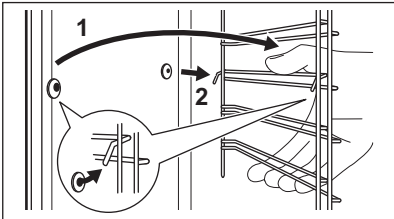
## 11.2 Очистка: Выемка камеры

Очищайте выемку от известкового налета, остающегося после приготовления с использованием пара.

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
<p>Налейте 250 мл белого уксуса в выемку внутренней камеры. Используйте уксус концентрации не выше 6% и без каких-либо добавок.</p>	<p>Оставьте уксус на 30 минут при комнатной температуре, позволив ему растворить известковый налет.</p>	<p>Очистите внутреннюю камеру мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде.</p>
<p>Для функции: Запекание с паром вымойте духовой шкаф каждые 5–10 циклов приготовления.</p>		

## 11.3 Снятие направляющих для противней

Для очистки духового шкафа извлеките направляющие для противней.

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

## 11.4 Применение: Пиролитическая очистка

Прочистите духовой шкаф с использованием Пиролитическая очистка.



### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения ожогов.






### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

### Перед Пиролитическая очистка:

<p>Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.</p>	<p>Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней.</p>	<p>Очистите дно духового шкафа и внутреннее стекло дверцы мягкой тряпкой с теплой водой и мягким моющим средством.</p>
---	---	--

### Пиролитическая очистка


<b>Шаг 1</b>	Войдите в меню: Очистка  .	
<b>Опция</b>	<b>Продолж.</b>	
C1 - Легкая очистка	1 h	
C2 - Нормальная очистка	1 h 30 min	
C3 - Тщательная очистка	3 h	
<b>Шаг 2</b>	Нажмите <b>OK</b> для выбора программы очистки.	
<b>Шаг 3</b>	Нажмите на <b>OK</b> для начала очистки.	
<b>Шаг 4</b>	После очистки установите ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл».	
<p> На время очистки лампа освещения духового шкафа выключается.</p>		
<p>При достижении духовым шкафом заданной температуры дверца блокируется. До тех пор пока дверца не разблокируется, на дисплее отображается: .</p>		

## По истечении времени очистки:

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

## 11.5 Напоминание О Чистке

### Духовой шкаф напомнит о необходимости очистки с помощью пиролитической очистки.

 На дисплее будет мигать 5 секунд после каждого цикла приготовления.	Чтобы выключить напоминание, введите Меню и выберите Настройки, Напоминание О Чистке.
--	---

## 11.6 Извлечение и установка: Дверца

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



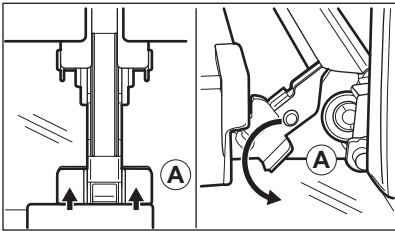
### ВНИМАНИЕ!

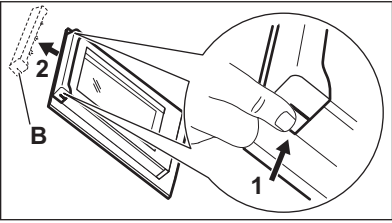
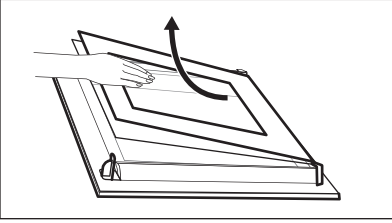
Дверца имеет большой вес.



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

<b>Шаг 1</b>	Полностью откройте дверцу.	
<b>Шаг 2</b>	Поднимите и нажмите стопорные рычаги (A) на двух петлях дверцы.	
<b>Шаг 3</b>	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.	

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

## 11.7 Замена лампы освещения



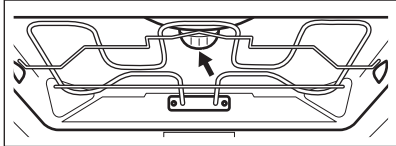
### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током. Лампа может быть горячей.

### Перед заменой лампы:

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

## Верхняя лампа

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

## 12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 12.1 Что делать, если...

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



#### Духовой шкаф не включается или не нагревается

Проблема	Убедитесь, что...
Варочная панель не включается или не работает.	Блендер правильно подключен к сети электропитания.
Духовой шкаф не нагревается.	Выключено автоматическое отключение.
Духовой шкаф не нагревается.	Дверца духового шкафа закрыта.
Духовой шкаф не нагревается.	Сработал предохранитель.
Духовой шкаф не нагревается.	Функция «Защита от детей» выключена.





## Компоненты

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



## Коды ошибок

На дисплее отображается...	Убедитесь, что...
Ошибка C2	Вы сняли Термощуп вилку сетевого шнура.
Ошибка C3	Дверца духового шкафа закрыта, а блокировка дверцы функционирует надлежащим образом.
Ошибка F102	Дверца духового шкафа закрыта.
Ошибка F102	Блокировка дверцы исправна.
00:00	Сбой электропитания. Установка Времени Суток.

Если на дисплее отображается код ошибки, не приведенный в таблице, выключите и включите предохранитель на домашнем распределительном щитке для перезапуска духового шкафа. Если код ошибки появится снова, обратитесь в сервисный центр.



## Очистка

Проблема	Убедитесь, что...
Из выемки камеры духового шкафа выливается вода.	Слишком много воды в выемке камеры духового шкафа.

# ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

---

## 12.2 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	220-240 В
Частота	50 - 60 Гц

## 14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

---

### 14.1 Технический лист\*

Торговый знак	Electrolux
Модель	OKD6P77WX 944032015
Индекс энергетической эффективности (EEIcavity)	81.2
Класс энергетической эффективности	A+
Потребление энергии в стандартном режиме (E <sub>Celectric cavity</sub> )	1.09 кВт·ч/цикл
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется (E <sub>Celectric cavity</sub> )	0.69 кВт·ч/цикл
Количество камер	1

Источник нагрева	Электроэнергия
Объём камеры (V)	71 л
Тип духового шкафа	Встраиваемый духовой шкаф
Вес	35.0 кг

\* Для ЕС в соответствии с Положениями 65/2014 и 66/2014.  
Для Республики Беларусь в соответствии с СТБ 2478-2017, Приложение Г и 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

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.

# СТРУКТУРА МЕНЮ

## 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

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



Меню структура		
Помощь в Приготовлении 	Очистка 	Настройки 

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3	Шаг 4	Шаг 5
 	 OK	 O1 — O15	 OK	
Выберите Меню, Настройки.	Подтвердите настройку.	Выберите настройку.	Подтвердите настройку.	Установите значение и нажмите OK.

Настройки					
O1	Установка Времени Суток	Изменить	O2	Яркость дисплея	1 - 5
O3	Тоны Кнопок	1 — Сигнал 2 — Щелчок 3 — Звук выключен	O4	Громкость сигнала	1 - 4

Настройки					
О5	Термощуп Действие	1 — Звуковой сигнал и прекращение работы 2 — Звуковой сигнал	О6	Таймер прямого отсчета	Вкл / Выкл
О7	Освещение	Вкл / Выкл	О8	Быстрый прогрев	Вкл / Выкл
О9	Напоминание О Чистке	Вкл / Выкл	О10	Wi-Fi	Вкл / Выкл
О11	Удаленная авт. эксплуатация	Вкл / Выкл	О12	Забыть сеть	Да/Нет
О13	Деморежим	Код запуска: 2468	О14	Версия ПО (программного обеспечения)	Проверьте
О15	Заводские Установки	Да/Нет			

## 16. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Прибор следует доставить в место отдельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

# СТРУКТУРА МЕНЮ

---

 Класс энергетической эффективности в Российской Федерации: A+

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

Импортер 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](http://www.electrolux.com/support)**



Зареєструвати свій продукт для кращого обслуговування:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



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

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**



Щоб отримати ще більше рецептів, підказок, інформацію щодо усунення несправностей, завантажте застосунок **My Electrolux Kitchen**.



## 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 таблиці з технічними даними.

 Попередження / Важлива інформація про безпеку


 Загальна інформація та рекомендації

 Інформація щодо захисту навколишнього середовища

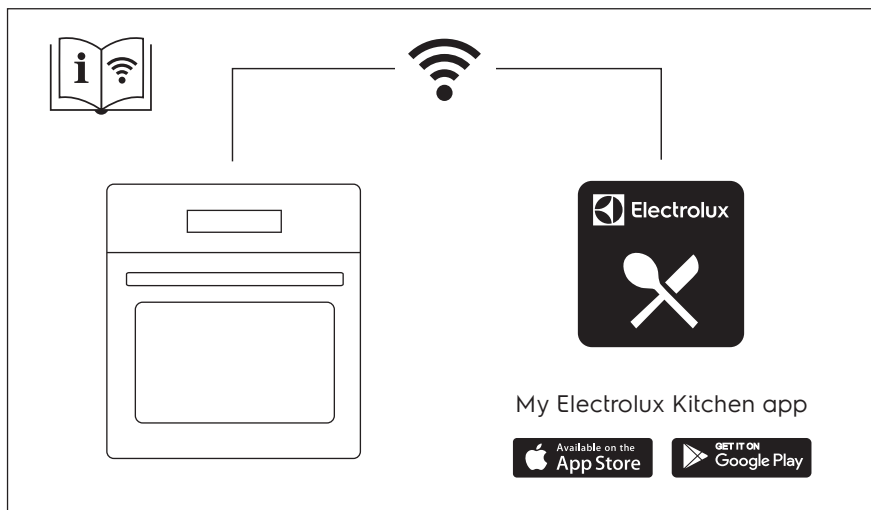
Може змінитися без оповіщення.

## ЗМІСТ

<b>1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....</b>	<b>49</b>	<b>2.7 Сервіс.....</b>	<b>55</b>
1.1 Безпека дітей і вразливих осіб....	49	2.8 Утилізація.....	55
1.2 Загальна безпека.....	50	<b>3. ОПИС ВИРОБУ.....</b>	<b>56</b>
<b>2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....</b>	<b>51</b>	3.1 Загальний огляд.....	56
2.1 Встановлення.....	51	3.2 Аксесуари.....	56
2.2 Підключення до електромережі..	52	<b>4. УВІМКНЕННЯ ТА ВИМКНЕННЯ ДУХОВОЇ</b>	<b>ШАФИ.....</b>
2.3 Користування.....	53		<b>57</b>
2.4 Догляд і чищення.....	54	4.1 Висувні перемикачі.....	57
2.5 Піролітична очистка.....	54	4.2 Панель керування.....	57
2.6 Внутрішня підсвітка.....	55		

<b>5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ... 59</b>	
5.1 Первинне очищення..... 59	
5.2 Попереднє прогрівання..... 59	
5.3 Бездротове підключення  ..... 59	
5.4 Ліцензії на програмне забезпечення..... 60	
<b>6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....61</b>	
6.1 Налаштування: Функції нагріву... 61	
6.2 Функції нагрівання..... 62	
6.3 Примітки до Волога конвекція..... 63	
6.4 Налаштування: Допомога при готуванні..... 63	
6.5 Допомога при готуванні з рецептами..... 64	
<b>7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА..... 70</b>	
7.1 Функції годинника..... 70	
7.2 Налаштування: Функції годинника..... 71	
<b>8. СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ: АКСЕСУАРИ..... 72</b>	
8.1 Встановлення аксесуарів..... 72	
8.2 Термощуп..... 73	
<b>9. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....75</b>	
9.1 Блокування..... 75	
9.2 Автоматичне вимикання..... 75	
9.3 Охолоджувальний вентилятор..... 76	
<b>10. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ..... 76</b>	
10.1 Волога конвекція..... 76	
10.2 Волога конвекція - рекомендовані аксесуари..... 76	
10.3 Таблиці приготування їжі для дослідницьких установ..... 77	
<b>11. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА..... 79</b>	
11.1 Примітки щодо чищення..... 79	
11.2 Як чистити: Заглибина камери.. 80	
11.3 Як зняти: Опори полицок ..... 80	
11.4 Спосіб використання: Піролітичне очищення..... 80	
11.5 Нагадування про очищення..... 82	
11.6 Як зняти та встановити: Дверцята..... 82	
11.7 Як замінити: Лампа..... 83	
<b>12. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ..... 84</b>	
12.1 Дії в разі виникнення проблем.. 84	
12.2 Експлуатаційні характеристики..... 85	
<b>13. ТЕХНІЧНІ ДАНІ..... 86</b>	
13.1 Технічні дані..... 86	
<b>14. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ..... 86</b>	
14.1 Інформація про виріб та інформаційний листок виробу*..... 86	
14.2 Енергозбереження..... 87	
<b>15. СТРУКТУРА МЕНЮ.....88</b>	
15.1 Меню..... 88	





## 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 пароочищувач 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.
- Приберіть залишки рідини перед піролітичним очищенням. Вийміть з духової шафи всі елементи.

## 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.
- 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.

- Повністю закрийте дверцята приладу, перед тим як вставляти вилку кабелю живлення в розетку.
- 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 дверцята духової шафи мають завжди бути зачиненими.
- Якщо прилад розміщено позаду меблевої панелі (наприклад, дверцят), переконайтеся, що дверцята 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 дверцята з приладу. Дверцята 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.

## 2.5 Піролітична очистка



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Ризик отримання травм/ризик пожежі/ризик виділення хімічних речовин (випаровувань) у режимі піролітичного очищення.

- Перш ніж запускати функцію піролітичного самоочищення або функцію «Перше використання», видаліть з камери духової шафи наступне:
  - залишки їжі, плями або нашарування мастила або змазки.
  - усі знімні елементи (включаючи полицки, бічні напрямні тощо, які постачаються з виробом), особливо каструлі, сковороди, деко, приладдя з антипригарним покриттям тощо.
- Уважно прочитайте інструкції з виконання піролітичного очищення.
- Під час піролітичного очищення не дозволяйте малюкам наблизитися до приладу. Прилад дуже нагрівається та гаряче повітря виходить через передні охолоджувальні отвори.
- Піролітичне очищення виконується при високій температурі, тому під час виконання цієї процедури може з'являтися запах від залишків їжі та матеріалів, з яких виготовлено прилад, тому споживачам настійливо рекомендується виконати такі дії:
  - забезпечити належну вентиляцію під час і після кожного піролітичного очищення;
  - забезпечити належну вентиляцію під час і після першого використання в режимі з максимальною температурою.
- На відміну від людей, деякі птахи та рептилії можуть бути надзвичайно чутливими до можливого диму, що з'являється під час процесу очищення усіх духових шаф із функцією піролізу.
  - Тримайте всіх домашніх тварин (особливо птахів) у добре провітрюваному місці подалі від приладу під час і після виконання піролітичного очищення та першого використання в режимі з максимальною температурою.
- Невеликі домашні тварини також можуть бути високочутливими до локальних змін температури поблизу піролітичних печей під час піролітичного самоочищення.
- Каструлі, сковороди, деко, приладдя тощо з антипригарним покриттям можуть бути пошкоджені під час високотемпературного піролітичного очищення, а також можуть бути джерелом шкідливих випаровувань низької концентрації.

- Випаровування, що виділяються з піролізних печей або залишків їжі, як вказано вище, не є шкідливими для людини, зокрема для малюків або осіб з медичними показаннями.

## 2.6 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 .

## 2.7 Сервіс

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

## 2.8 Утилізація



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

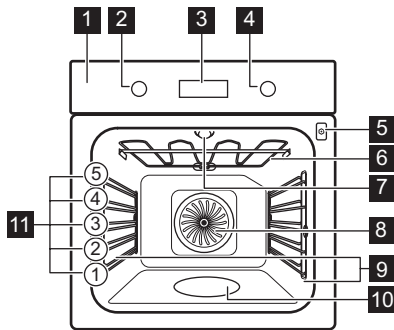
Існує небезпека задусення.

- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення близько до приладу та утилізуйте його.
- Приберіть фіксатор дверцят, щоб унеможливити зачинення дверцят, 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

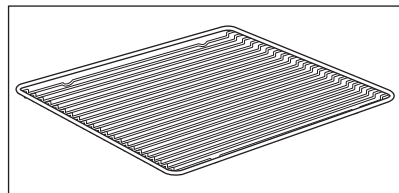


- 1** Панель керування
- 2** Перемикач функцій нагріву
- 3** Дисплей
- 4** Ручка керування
- 5** Гніздо термощупа
- 6** Нагрівальний елемент
- 7** Лампа
- 8** Вентилятор
- 9** Опорна рейка, знімна
- 10** Заглибина камери
- 11** Рівні полиць

### 3.2 Аксесуари

#### Комбінована решітка

Для посуду, форм для випічки, смаження.

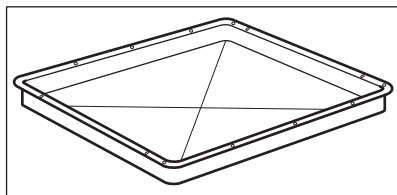




# УВІМКНЕННЯ ТА ВИМКНЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

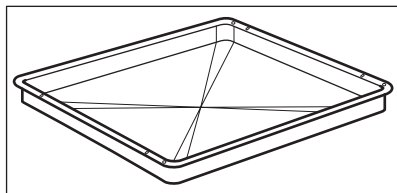
## Деко для випічки

Для випікання тортів і бісквітів.



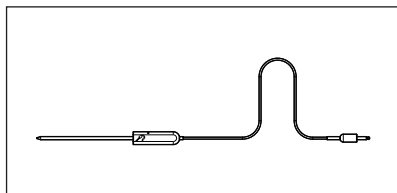
## Деко для гриля/смаження

Для випікання та смаження або як деко для збирання жиру.



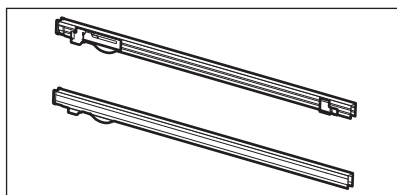
## Термощуп

Для вимірювання температури всередині продукту.



## Телескопічні спрямовувачі

Для полегшення вставлення та діставання дек та решітки.









## 4. УВІМКНЕННЯ ТА ВИМКНЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

### 4.1 Висувні перемикачі


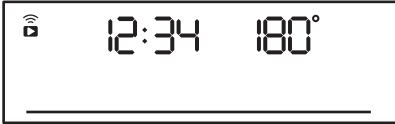
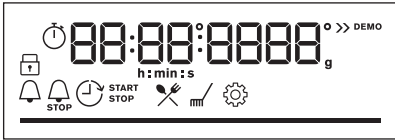
Для використання приладу ручку керування. Ручка керування висувається.

### 4.2 Панель керування

Сенсорні ділянки панелі керування					Натисніть	Поверніть ручку
 Таймер	 Швидкий нагрів	 Під-світка	 Термощуп	OK		




# УВІМКНЕННЯ ТА ВИМКНЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Сенсорні ділянки панелі керування	Натисніть	Поверніть ручку
Виберіть функцію нагрівання, щоб увімкнути духову шафу.		
Поверніть перемикач функцій нагрівання в положення «Вимкнено», щоб вимкнути духову шафу.		

	Коли перемикач функцій нагрівання знаходиться у положенні «вимкнено», дисплей переходить в режим очікування.
	Під час готування на дисплеї відображається встановлена температура, час та інші доступні опції.
	Дисплей із максимальною кількістю встановлених функцій.

Індикатори дисплея				
 Блокування	 Допомога при готуванні	 Очищення	 Налаштування	 Швидкий нагрів
<b>Індикатори таймера:</b>				
<b>Індикатор Wi-Fi</b> - мигтить, коли духову шафу можна під'єднати до Wi-Fi.			<b>Дистанційна робота індикатор</b> — духовою шафою можна керувати дистанційно.	
 Wi-Fi підключення увімкнено.			 Дистанційна робота увімкнено.	

# ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Індикатор виконання - для температури або часу.	
Індикатор приготування на парі	
Термошуп індикатор	

## 5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 5.1 Первинне очищення



Перед першим застосуванням очистіть порожню духову шафу та встановіть час:

			 <b>00:00</b> Встановіть час. Натисніть <b>OK</b> .
---	---	---	--

### 5.2 Попереднє прогрівання



Перед першим користуванням прогрійте пусту духову шафу.

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


### 5.3 Бездротове підключення

Для підключення духової шафи необхідне наступне:

- бездротова мережа з виходом в Інтернет,

# ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- Мобільний пристрій, підключений до вашої бездротової мережі.

<b>Крок 1</b>	Завантажте мобільний додаток My Electrolux Kitchen та виконайте наступні кроки згідно з інструкціями.
<b>Крок 2</b>	Поверніть ручку, щоб обрати:  .

Частота	WLAN 2,4 ГГц	WLAN 5 ГГц
	2400–2483,5 МГц	5150–5350 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 щирю 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 <a href="http://electrolux.opensoftwarerepository.com">http://electrolux.opensoftwarerepository.com</a> (розділ NIU5).

## 6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 6.1 Налаштування: Функції нагріву

Початок готування	
Крок 1	Крок 2
Установіть функцію підігріву.	Установіть температуру.

Приготування на парі			
Переконайтеся, що духову шафу холодна.			
Крок 1	Крок 2	Крок 3	Крок 4
			Попередньо прогрійте порожню духову шафу впродовж 10 хвилин для створення вологості. Поставте страву в духову шафу.
Наповніть заглибину камери водопровідною водою.	Встановіть функцію нагрівання з паром.	Установіть температуру.	
ⓘ Максимальна ємність заглибини камери становить 250 мл. Не заповнюйте заглибину камери під час готування або коли духову шафу гаряча.			







Після закінчення приготування на парі:		
Крок 1	Крок 2	Крок 3





## Після закінчення приготування на парі:

<p>Поверніть перемикач функцій нагрівання в положення «Вимкнено», щоб вимкнути духову шафу.</p>	<p>Обережно відкрийте дверцята. Пара, що виходить, може спричинити опіки.</p>	<p>Переконайтеся, що духову шафу холодна. Видаліть залишки води із заглибини камери духової шафи.</p>
---	---	---

## 6.2 Функції нагрівання

### Стандартні функції нагріву

Функція нагріву	Додаток
 <p><b>Вентилятор</b></p>	<p>Для одночасного випікання на трьох рівнях полиць і підсушуванням продуктів. Встановіть температуру на 20–40 °C нижче, ніж для Традиційне готування.</p>
 <p><b>Традиційне готування</b></p>	<p>Випікання та смаження на одному рівні полиці.</p>
 <p><b>SteamBake</b></p>	<p>Для додавання вологості під час готування. Для отримання потрібного кольору та хрусткої скоринки під час випікання. Для збільшення соковитості під час повторного нагрівання. Для консервування фруктів та овочів.</p>
 <p><b>Функція «Піца»</b></p>	<p>Для випікання піци. Для отримання більш рум'яної скоринки та хрусткої основи.</p>
 <p><b>Нижній нагрів</b></p>	<p>Випікання тортів із хрусткою основою та консервування продуктів.</p>
 <p><b>Заморожені продукти</b></p>	<p>Для надання хрусткості напівфабрикатам (наприклад, картоплі фрі, картоплі по-селянськи або рулетам).</p>

Функція нагріву	Додаток
 <b>Волога конвекція</b>	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.
 <b>Гриль</b>	Для готування на грилі тонких смужок продуктів, а також для смаження хліба.
 <b>Турбо-гриль</b>	Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Приготування запіканок і зарум'янювання.
 <b>Меню</b>	Для входу в меню: Допомога при готуванні, Очищення, Налаштування.

## 6.3 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».

## 6.4 Налаштування: Допомога при готуванні

Для кожної страви в цьому підменю запропоновано функцію та температуру. Можна регулювати час та температуру протягом готування.





Для деяких страв також можна готувати з:	Ступінь приготування страви:
<ul style="list-style-type: none"> <li>Термошуп</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Непросмажений</li> <li>Середній</li> <li>Добре просмажений</li> </ul>

# ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ


**Допомога при готуванні - використовуйте для швидкого приготування страви за стандартних налаштувань:**

Крок 1	Крок 2	Крок 3	Крок 4
 	 	 <b>1 - 45</b>	 <b>OK</b>
Увійдіть в меню.	Виберіть Допомога при готуванні. Натисніть <b>OK</b> .	Оберіть форму. Натисніть <b>OK</b> .	Вставте форму в духову шафу. Підтвердіть налаштування.





## 6.5 Допомога при готуванні з рецептами

Позначення	
	Термощуп доступна. Встановіть Термощуп у найтовщій частині страви. Духова шафа вимикається, коли буде досягнута встановлена Термощуп температура.
	Кількість води для функції приготування на парі.
	Попередньо прогрійте духову шафу, перш ніж починати готування.
	Рівень полицки.








Після закінчення цієї функції перевірте, чи страва готова.









	Страва	Вага	Рівень полицки/Аксесуар	Тривалість
Яловичина 				



	Страва	Вага	Рівень полицки/Аksesуар	Тривалість
P1	Ростбіф, ледь просмажений	1–1,5 кг; товщина шматочків 4–5 см	 2; деко для випікання Обсмажте м'ясо декілька хвилин на гарячій пательні. Помістіть в духову шафу.	~ 40 хв
P2	Ростбіф, помірно просмажений			~ 50 хв
P3	Ростбіф, добре просмажений			~ 60 хв
P4	Стейк, помірно просмажений	Вага шматочків 180–220 г; товщина шматочків 3 см	 3; деко для смаження на решітці Обсмажте м'ясо декілька хвилин на гарячій пательні. Помістіть в духову шафу.	~ 15 хв
P5	Яловичина/тушкована (спинна частина, вирізка, оковалок)	1,5–2 кг	 2; деко для смаження на решітці Обсмажте м'ясо декілька хвилин на гарячій пательні. Додайте рідини. Помістіть в духову шафу.	~ 120 хв
P6	Ростбіф, ледь просмажений (повільне готування)	1–1,5 кг; товщина шматочків 4–5 см	 2; деко для випікання Використовуйте улюблені спеції або просто сіль та свіжозмелений перець. Обсмажте м'ясо декілька хвилин на гарячій пательні. Помістіть в духову шафу.	~ 75 хв
P7	Ростбіф, помірно просмажений (повільне готування)			~ 85 хв
P8	Ростбіф, добре просмажений (повільне готування)			~ 130 хв

# ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

	Страва	Вага	Рівень полицки/Аксесуар	Тривалість
P9	<b>Філе, ледь просмажене</b> (повільне готування)	0,5–1,5 кг; товщина шматочків 5–6 см	 2; деко для випікання Використовуйте улюблені спеції або просто сіль та свіжозмелений перець. Обсмажте м'ясо декілька хвилин на гарячій пательні. Помістіть в духову шафу.	~ 75 хв
P10	<b>Філе, помірно просмажене</b> (повільне готування)			~ 90 хв
P11	<b>Філе, добре просмажене</b> (повільне готування)			~ 120 хв
<b>Телятина</b> 				
P12	<b>Запечена телятина</b> (наприклад, лопатка)	0,8–1,5 кг; товщина шматочків 4 см	 2; деко для смаження на <b>решітці</b> Використовуйте улюблені спеції. Додайте рідини. Запікати під кришкою.	~ 80 хв
<b>Свинина</b> 				
P13	<b>Запечена свиняча шийка або лопатка</b>	1,5–2 кг	 2; деко для смаження на <b>решітці</b> Переверніть м'ясо, коли мине половина часу приготування.	~ 120 хв
P14	<b>Карнітас зі свинини (низькотемпературне готування)</b>	1,5–2 кг	 2; деко для випікання Використовуйте улюблені спеції. Переверніть м'ясо, коли мине половина часу приготування, щоб отримати рівномірне підрум'янювання.	~ 215 хв
P15	<b>Корейка, свіжа</b>	1–1,5 кг; товщина шматочків 5–6 см	 2; деко для смаження на <b>решітці</b> Використовуйте улюблені спеції.	~ 55 хв















	Страва	Вага	Рівень полицки/Аksesуар	Тривалість
P16	Реберця	2–3 кг; використовуйте сирі реберця товщиною 2–3 см	 3; <b>глибоке деко</b> Додайте рідини, щоб покрити дно дека. Переверніть м'ясо, коли мине половина часу приготування.	90 хв
<b>Баранина</b> 				
P17	Бараняча нога з кісткою	1,5–2 кг; товщина шматочків 7–9 см	 2; <b>деко для смаження на деко для випікання</b> Додайте рідини. Переверніть м'ясо, коли мине половина часу приготування.	~ 130 хв
<b>Домашня птиця</b> 				
P18	Ціла курка	1–1,5 кг; свіжа	 2; <b>200 мл; жароміцний посуд на деко для випікання</b> Використовуйте улюблені спеції. Переверніть курча, коли мине половина часу приготування, щоб отримати рівномірне підрум'янювання.	~ 60 хв
P19	Половина курки	0,5–0,8 кг	 3; <b>деко для випікання</b> Використовуйте улюблені спеції.	~ 40 хв
P20	Курка, грудка	Вага шматка 180–200 г	 2; <b>форма для запікання на решітчастій полиці</b> Використовуйте улюблені спеції. Обсмажте м'ясо декілька хвилин на гарячій пательні.	~ 25 хв
P21	Курячі гомілки, свіжі	-	 3; <b>деко для випікання</b> Якщо ви спершу маринуете курячі ніжки, встановіть нижчу температуру та готуйте їх довше.	~ 30 хв

# ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

	Страва	Вага	Рівень полицки/Аksesуар	Тривалість
P22	Ціла качка	2–3 кг	2; деко для смаження на <b>решітці</b> Використовуйте улюблені спеції. Покладіть м'ясо на деко для смаження. Переверніть качку коли мине половина часу приготування.	~ 100 хв
P23	Ціла гуска	4–5 кг	2; <b>глибоке деко</b> Використовуйте улюблені спеції. Покладіть м'ясо у глибоке деко для випікання. Переверніть гуску, коли мине половина часу приготування.	~ 110 хв
<b>Інше</b>				
P24	М'ясний рулет	1 кг	2; <b>решітка</b> Використовуйте улюблені спеції.	~ 60 хв
<b>Риба</b>				
P25	Ціла рибина, на грилі	Вага однієї риби 0,5–1 кг	2 ; <b>деко для випікання</b> Змажте рибу маслом та використовуйте улюблені спеції та трави.	~ 30 хв
P26	Рибне філе	-	3; форма для запікання на <b>решітчастій полиці</b> Використовуйте улюблені спеції.	20 хв
<b>Солодка випічка/десерти</b>				
P27	Чізкейк	-	2;  Роз'ємна форма діаметром 28 см на <b>решітці</b>	90 хв
P28	Яблучний пиріг	-	2;  100–150 мл; <b>деко для випікання</b>	60 хв
P29	Яблучний тарт	-	2; форма для пирога на <b>решітці</b>	40 хв




	Страва	Вага	Рівень полицки/Аксесуар	Тривалість
P30	Яблучний пиріг	-	2; 100–150 мл; Ø форма для пирога діаметром 22 см на решітці	60 хв
P31	Шоколадні тістечка	2 кг	3; глибоке деко	30 хв
P32	Шоколадні мафіни	-	2; 100–150 мл; деко для кексів на решітці	30 хв
P33	Здобний пиріг	-	2; форма для хліба на решітці	50 хв
<b>Овочі/гарніри</b> 🍷🍷🍷				
P34	Печена картопля	1 кг	2; деко для випікання Покладіть цілі картоплини зі шкіркою на деко для випікання.	50 хв
P35	Картопляні шматочки	1 кг	3; деко для випікання, вкрите папером для випікання Використовуйте улюблені спеції. Поріжте картоплю на шматочки.	35 хв
P36	Суміш овочів, запечених на грилі	1–1,5 кг	3; деко для випікання, вкрите папером для випікання Використовуйте улюблені спеції. Наріжте овочі на шматочки.	30 хв
P37	Крокети, заморожені	0,5 кг	3; деко для випікання	25 хв
P38	Картопля, заморожена	0,75 кг	3; деко для випікання	25 хв
<b>Гратен, хліб і піца</b> 🍷🍷🍷				
P39	Лазанья / локшинник	1–1,5 кг	2; форма для запікання на решітчастій полиці	45 хв


# ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

	Страва	Вага	Рівень полицки/Аksesуар	Тривалість
P40	Картопляна запіканка (гратен)	1–1,5 кг	 1; форма для запікання на <b>решітчастій полиці</b>	50 хв
P41	Піца свіжа, тонка	-	  2;  100 мл <b>деко для випікання</b> , викладене папером для випікання	15 хв
P42	Піца свіжа, товста	-	  2;  100 мл; <b>деко для випікання</b> , викладене папером для випікання	25 хв
P43	Кіш	-	 2 форма для випікання на <b>решітчастій полиці</b>	45 хв
P44	Багет / чіабата / білий хліб	0,8 кг	  3;  150 мл; <b>деко для випікання</b> , викладене папером для випікання Для білого хліба необхідно більше часу.	30 хв
P45	Весь пшеничний / житний / чорний хліб, всі зернові на формі для випічки	1 кг	  2;  150 мл; <b>деко для випікання</b> , викладене папером для випікання / <b>решітчаста полицка</b>	45 хв

## 7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА







### 7.1 Функції годинника

Функція годинника	Додаток
	Таймер. Коли час таймера закінчиться, пролунає звуковий сигнал.
	Тривалість приготування. Коли час таймера закінчиться, пролунає звуковий сигнал і функція нагрівання зупиняється.
	Затримка часу. Для відкладання початку та/або завершення готування.

Функція годинника	Додаток
	Таймер прямого відліку. Максимум становить 23 год 59 хв. Ця функція не впливає на роботу духової шафи. Для увімкнення та вимкнення Таймер прямого відліку оберіть: Меню, Налаштування.

## 7.2 Налаштування: Функції годинника

Налаштування: Час доби		
Крок 1	Крок 2	Крок 3
		
Щоб змінити час доби, увійдіть в меню та оберіть «Налаштування», «Час доби».	Налаштуйте годинник	Натисніть: ОК.

Налаштування: Таймер			
Крок 1	На дисплеї відображається: 0:00 	Крок 2	Крок 3
			
Натисніть: 		Встановіть Таймер	Натисніть: ОК.
 Таймер відразу починає відлік.			

## СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ: АКСЕСУАРИ

Налаштування: Тривалість приготування				
Крок 1	Крок 2		Крок 3	Крок 4
			На дисплеї відображається: 0:00  STOP	
Виберіть функцію нагрівання і встановіть температуру.	Натискайте кілька разів: 		Встановіть час приготування.	Натисніть: OK.
 Таймер відразу починає відлік.				

Налаштування: Затримка часу							
Крок 1	Крок 2		Крок 3	Крок 4		Крок 5	Крок 6
			На дисплеї відображається час доби  СТАРТ				На дисплеї відображається: --:--  СТОП
Виберіть функцію нагрівання.	Натискайте кілька разів: 		Встановіть час початку.	Натисніть: OK.		Встановіть час закінчення.	Натисніть: OK.
 Таймер починає відлік у встановлений час початку.							

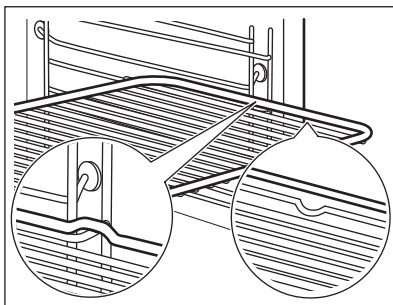
## 8. СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ: АКСЕСУАРИ

### 8.1 Встановлення аксесуарів

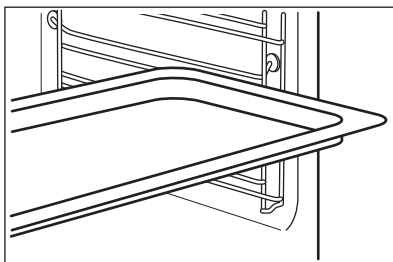
Невелика заглибина вгорі покращує безпеку. Ці заглибини є також обмежувачами, що запобігають перекиданню. Високий обідок навкруги полицки не дає посуду зісковзнути з полицки.



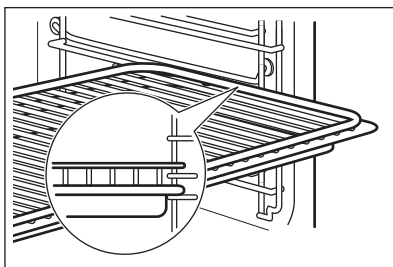
**Комбінована решітка:**  
Просуньте решітку між напрямними планками опорних рейок .



**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.

**Необхідно встановити два значення температури:**



температура духової шафи.



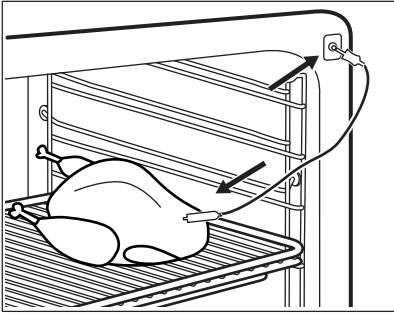
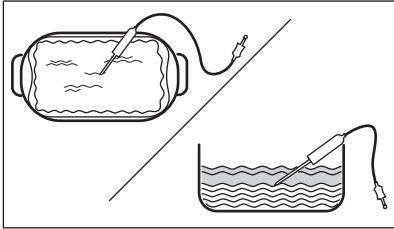

температура всередині продукту.


# СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ: АКСЕСУАРИ

## Для найкращого результату готування:

Інгредієнти повинні мати кімнатну температуру.	Не використовуйте для рідких страв.	Під час приготування він повинен залишатися всередині страви.
--	-------------------------------------	---






## Спосіб використання: Термощуп

<b>Крок 1</b>	Увімкніть духову шафу.
<b>Крок 2</b>	Установіть функцію нагріву та, якщо потрібно, температуру духової шафи.
<b>Крок 3</b>	Уставте: Термощуп.
<b>М'ясо, домашня птиця та риба</b>	<b>Запіканка</b>
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.
	
<b>Крок 4</b>	Вставте штекер Термощуп у гніздо спереду духової шафи. На дисплеї відображається поточна температура: Термощуп.
<b>Крок 5</b>	 — натисніть, щоб установити температуру всередині продукту.
<b>Крок 6</b>	OK — натисніть, щоб підтвердити. Коли страва досягає встановленої температури, лунає сигнал. Можна зупинити роботу духової шафи або продовжити готування для доброго просмаження страви.

<b>Крок 7</b>	<p>Витягніть штекер Термощуп із гнізда та вийміть страву з духової шафи.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p> <b>ПОПЕРЕДЖЕННЯ!</b> Існує ризик опіків, оскільки Термощуп гарячий. Будьте обережні під час відключення та видалення датчика з їжі.</p> </div>
---------------	---



## 9. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

### 9.1 Блокування

<b>Ця функція запобігає випадковій зміні функції духової шафи.</b>		
<p>Увімкніть її, коли працює духова шафа — встановлене готування продовжується, панель керування заблоковано. Увімкніть її, коли духову шафу вимкнено — духову шафу неможливо увімкнути, панель керування заблоковано.</p>		
	<p> <b>OK</b> — натисніть і утримуйте, щоб увімкнути функцію. Пролунає звуковий сигнал.</p>	<p> <b>OK</b> — натисніть і утримуйте, щоб вимкнути.</p>
<p> 3 x  — миготить, коли увімкнено блокування.</p>		

### 9.2 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, Затримка часу.

## 9.3 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 Волога конвекція

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

Ставте посуд на третій рівень полицки.

	 (°C)	 (хв.)
Запіканка з макаронами	200 - 220	45 - 55
Картопляна запіканка (гратен)	180 - 200	70 - 85
Мусака	170 - 190	70 - 95
Лазанья	180 - 200	75 - 90
Каннеллоні	180 - 200	70 - 85
Хлібний пудинг	190 - 200	55 - 70
Рисовий пудинг	170 - 190	45 - 60
Яблучний торт з бісквітного тіста (кругла форма для випічки)	160 - 170	70 - 80
Білий хліб	190 - 200	55 - 70

### 10.2 Волога конвекція - рекомендовані аксесуари

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












Темне, матове діаметр 28 см	Темне, матове діаметр 26 см	Керамічні діаметр 8 см, висота 5 см	Темне, матове діаметр 28 см
-----------------------------	-----------------------------	-------------------------------------	-----------------------------

## 10.3 Таблиці приготування їжі для дослідницьких установ

### Інформація для дослідницьких установ

Тести згідно з: EN 60350, IEC 60350.

 <b>ВИПІКАННЯ НА ОДНОМУ РІВНІ. Випікання в формах</b>				
		 (°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

 <b>ВИПІКАННЯ НА ОДНОМУ РІВНІ. Печиво</b>				
 <b>Ставте посуд на третій рівень полицки.</b>				
		 (°C)	 (хв.)	
Пісочні хлібобулочні вироби / Випечені палички	Вентилятор	140	25 - 40	





# ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ



## ВИПІКАННЯ НА ОДНОМУ РІВНІ. Печиво








Ставте посуд на третій рівень полицки.

		 (°C)	 (хв.)
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
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.



**Щоденне користування**

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.

 <p><b>Акcesуари</b></p>	<p>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.</p>
	<p>Акcesуари з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів.</p>

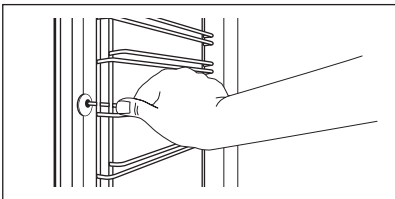
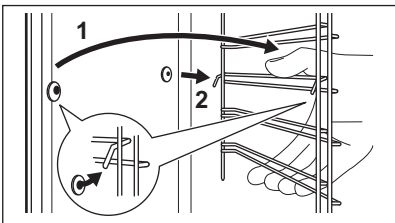
## 11.2 Як чистити: Заглибина камери

Очистіть заглибину камери, щоб видалити залишки вапна після готування з парю.

Крок 1	Крок 2	Крок 3
<p>Налийте 250 мл білого оцту у заглибину камери. Використовуйте оцет із максимальною концентрацією 6% без домішок.</p>	<p>Зачекайте, доки оцет розчинить залишки вапна протягом 30 хвилин в умовах температури навколишнього середовища.</p>	<p>Помийте внутрішню камеру м'якою ганчіркою і теплою водою.</p>
<p>Для функції: SteamVake очищуйте духову шафу після кожних 5–10 циклів готування.</p>		

## 11.3 Як зняти: Опори полицок

Для очищення духової шафи вийміть опори полицок.

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

## 11.4 Спосіб використання: Піролітичне очищення

Почистіть духову шафу за допомогою Піролітичне очищення.





## ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання опіків.




## УВАГА

Якщо поруч розміщено інші пристрої, не використовуйте їх одночасно з цією функцією. Це може пошкодити духову шафу.


### Перед Піролітичне очищення:

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

### Піролітичне очищення

<b>Крок 1</b>	Увійдіть у меню: Очищення  .	
	<b>опція</b>	<b>Тривалість</b>
	C1 - Легке очищення	1 h
	C2 - Звичайне очищення	1 h 30 min
	C3 - Ретельне очищення	3 h
<b>Крок 2</b>	OK — натисніть, щоби вибрати програму очищення.	
<b>Крок 3</b>	OK — натисніть, щоб почати очищення.	
<b>Крок 4</b>	Після очищення поверніть ручку керування для функцій нагріву в положення «Вимк.».	


 У процесі очищення лампочка духової шафи не світиться.

Коли духову шафу досягає встановленої температури, дверцята блокуються. Доки дверцята заблоковано на дисплеї відображається: .

### Після завершення очищення виконайте наведені нижче дії.



Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.	Протріть внутрішню камеру м'якою тканиною.	Видаліть залишки з дна камери духової шафи.
--	--	---

## 11.5 Нагадування про очищення

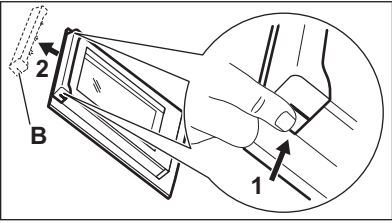
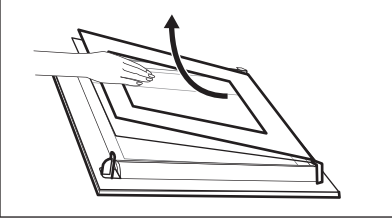
<b>Духова шафа повідомляє про необхідність очищення за допомогою функції піролітичного чищення.</b>	
 мигтить на дисплеї протягом 5 секунд після кожного сеансу готування .	Щоб вимкнути нагадування, введіть Меню і оберіть Налаштування, Нагадування про очищення.

## 11.6 Як зняти та встановити: Дверцята

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

	<b>ПОПЕРЕДЖЕННЯ!</b> Дверцята важкі.
	<b>УВАГА</b> Поводьтеся зі склом обережно, особливо на краях передньої панелі. Скло може тріснути.

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

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

## 11.7 Як замінити: Лампа



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

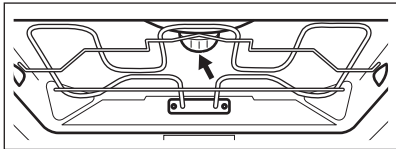
Небезпека враження електричним струмом.  
Лампа може бути гарячою.

### Перед заміною лампи:

Крок 1	Крок 2	Крок 3
<p>Вимкніть духову шафу. Зачекайте, доки духову шафу охолоне.</p>	<p>Відключіть духову шафу від електромережі.</p>	<p>Покладіть рушник на дно камери духової шафи.</p>

# УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ

## Верхня лампа

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

## 12. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.


### 12.1 Дії в разі виникнення проблем


У будь-яких випадках, які не зазначені у цій таблиці, зверніться до авторизованого сервісного центру.




#### Духова шафа не вмикається або не розігрівається

Проблема	Переконайтеся, що
Духова шафа не вмикається або не працює.	Духова шафа правильно під'єднана до електромережі.
Духова шафа не нагрівається.	Деактивовано автоматичне вимкнення.
Духова шафа не нагрівається.	Дверцята духової шафи зачинені.
Духова шафа не нагрівається.	Запобіжник перегорів.
Духова шафа не нагрівається.	Вимкнено блокування від дітей.

 Компоненти	
Проблема	Переконайтеся, що
Лампа вимкнена.	Волога конвекція - увімкнено.
Лампа не світиться.	Лампочка перегоріла.
Термощуп не працює.	Штекер Термощуп повністю вставлений у гніздо.

 Коди помилок	
Відображення на дисплеї	Переконайтеся, що
Err C2	Ви вийняли штекер Термощуп з гнізда.
Err3	Дверцята духової шафи зачинені або замок дверцят не зламано.
Err102	Дверцята духової шафи зачинені.
Err102	Замок дверцят не зламано.
00:00	Була припинена подача електроенергії. Встановіть час доби

Якщо на дисплеї відображається код помилки, якого немає в цій таблиці, вимкніть запобіжник домашньої мережі, потім знову увімкніть його та перезапустіть духову шафу. Якщо код помилки з'являється знову, зверніться до авторизованого сервісного центру.

 Очищення	
Проблема	Переконайтеся, що
Вода витікає із заглибини камери.	Забгато води у заглибині камери.

## 12.2 Експлуатаційні характеристики

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

# ТЕХНІЧНІ ДАНІ

---

Дані, необхідні для сервісного центру, вказано на табличці 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	220-240 В
Частота	50 - 60 Гц

## 14. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

---

### 14.1 Інформація про виріб та інформаційний листок виробу\*

Назва постачальника	Electrolux
Ідентифікатор моделі	OKD6P77WX 944032015
Індекс енергоефективності	81.2
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	0.69 кВт•г/цикл
Кількість внутрішніх камер	1
Джерело тепла	Електроенергія

Об'єм	71 л
Тип духової шафи	Вбудована духова шафа
Маса	35.0 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. 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

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

	 - оберіть для введення Меню.
---	--

#### Структура Меню

Допомога при готуванні 	Очищення 	Налаштування 
--	--	--

Крок 1	Крок 2	Крок 3	Крок 4	Крок 5
 	 ОК	 O1 - O15	 ОК	
Оберіть Меню, Налаштування.	Підтвердіть налаштування.	Оберіть налаштування.	Підтвердіть налаштування.	Відрегулюйте значення і натисніть ОК.

#### Налаштування



O1	Час доби	Змінити	O2	Яскравість дисплею	1 - 5
O3	Сигнали кнопок уп-равл.	1 - дзвінкий звук 2 - глухий звук 3 - звук вимкнено	O4	Рівень гучності	1 - 4
O5	Термощуп Дія	1 - Подати сигнал та зупинитися 2 - Подати сигнал	O6	Таймер прямого відліку	Увімк./Вимк.
O7	Підсвітка	Увімк./Вимк.	O8	Швидкий нагрів	Увімк./Вимк.



### Налаштування

09	Нагадування про очищення	Увімк./Вимк.	010	Wi-Fi	Увімк./Вимк.
011	Автоматичне дистанційне функціонування	Увімк./Вимк.	012	Забути мережу	Так / Ні
013	Демонстраційний режим	Код активації: 2468	014	Версія програмного забезпечення	Перевірте
015	Скинути всі налаштування	Так / Ні			

## 16. 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](http://www.electrolux.com/shop)



867362453-B-172021

