KOEAP31WT



RU Духовой шкаф

Инструкция по эксплуатации

Electrolux

МЫ ДУМАЕМ О ВАС

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



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



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



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

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

⚠ Внимание / Важные сведения по технике безопасности.

ⓘ Общая информация и рекомендации

Информация по охране окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....5
1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями.....5
1.2 Общие правила техники безопасности.....6
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....8
2.1 Установка.....8
2.2 Подключение к электросети.....8
2.3 Эксплуатация.....9
2.4 Уход и очистка.....10
2.5 Пиролитическая очистка.....10
2.6 Внутреннее освещение.....11
2.7 Сервис.....11
2.8 Утилизация.....11
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ.....12
3.1 Общий обзор.....12
3.2 Аксессуары.....12
4. ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ.....14
4.1 Панель управления.....14
4.2 Изображение.....14
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....17
5.1 Первая чистка.....17
5.2 Первое подключение.....17
5.3 Беспроводное соединение.....17
5.4 Лицензия на программное обеспечение.....18
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....19
6.1 Применение: Режимы нагрева.....19
6.2 Применение: Помощь в Приготовлении.....19
6.3 Режимы нагрева.....20
7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....23
7.1 Описание функций часов.....23
7.2 Применение: Функции часов.....23
8. ПРИМЕНЕНИЕ: АКСЕССУАРЫ.....28
8.1 Установка аксессуаров.....28
8.2 Термощуп.....29
8.3 Использование телескопических направляющих.....31
9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....33
9.1 Автоматическое отключение.....33
9.2 Вентилятор охлаждения.....33
10. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....34
10.1 Рекомендации по приготовлению.....34
10.2 Влажная конвекция.....34
10.3 Влажная конвекция - рекомендуемые аксессуары.....35
10.4 Таблицы приготовления для тестирующих организаций.....35
11. УХОД И ОЧИСТКА.....38
11.1 Примечание относительно очистки.....38

СОДЕРЖАНИЕ

11.2 Извлечение: направляющих для противней 38
11.3 Применение: Пиролитическая очистка..... 39
11.4 Извлечение и установка: Дверца..... 40
11.5 Замена лампы..... 42
12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ..... 45
12.1 Что делать, если..... 45
12.2 Управление: Коды ошибок..... 46
12.3 Информация для обращения в сервис-центр..... 47
13. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ..... 48
13.1 Технические данные..... 48
14. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ..... 49
14.1 Экономия электроэнергии..... 49
15. СТРУКТУРА МЕНЮ..... 50
15.1 Меню..... 50
15.2 Подменю для: Очистка..... 50
15.3 Подменю для: Опции..... 50
15.4 Подменю для: Подключения..... 51
15.5 Подменю для: Настройка..... 51
15.6 Подменю для: Сервис..... 52
16. ВСЕ ПРОСТО!..... 53
17. СРЕЖЬТЕ ПУТЬ!..... 55

1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством. Производитель не несет ответственности за какие-либо травмы или ущерб, возникший вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните данное руководство под рукой в надежном месте для последующего использования.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми, если их возраст превышает 8 лет, и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией.
- Детям в возрасте от 3 до 8 лет, а также лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор.
- Детям младше 3 лет запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор взрослых.
- Не позволяйте детям играть с прибором и мобильными устройствами с My Electrolux.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте материалы надлежащим образом.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части могут сильно нагреваться 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 Общие правила техники безопасности

- Установка прибора и замена кабеля должна осуществляться только квалифицированным персоналом!
- 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 рукавицы.
- Перед любым обслуживанием отключите прибор от сети питания.
- ВНИМАНИЕ: Перед тем, как менять лампочку, убедитесь, что прибор отключен от электропитания, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки в мебель, в которую он должен быть встроен.
- 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 его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.
- В случае повреждения кабеля электропитания во избежание поражения электрическим током он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с аналогичной квалификацией.

- Перед выполнением пиролитической очистки необходимо убрать явные загрязнения. Извлеките все детали из духового шкафа.
- 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.
- Используйте только термощуп (датчик температуры внутри продукта), рекомендованный для данного прибора.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

⚠ **ВНИМАНИЕ!**
Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий 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.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Для ее работы требуется подключение к электросети.

2.2 Подключение к электросети

⚠ **ВНИМАНИЕ!**
Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электророзетку с защитным контактом.
- Не используйте тройники и удлинители.
- Позаботьтесь о том, 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 по окончании установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке электропитания имеется свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за саму вилку.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.

- 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.

2.3 Эксплуатация

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

- Данный прибор предназначен только для бытового применения.
- Не вносите изменения в параметры данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками; не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не используйте прибор в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь.
- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Не помещайте на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся вещества или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.
- Никому не сообщайте свой пароль Wi-Fi.

⚠ ВНИМАНИЕ!
Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
  - не помещайте непосредственно на дно прибора посуду и иные предметы.
  - не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
  - не наливайте в нагретый прибор воду.
  - не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
  - соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления тортов, содержащих большое количество влаги, используйте противень для жарки. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.
- Данный прибор предназначен только 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, за дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Нагрев и влажность, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могу привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до окончательного остывания прибора после использования.

2.4 Уход и очистка

⚠ ВНИМАНИЕ!
Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по чистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте указаниям по безопасности на его упаковке.
- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.

2.5 Пиролитическая очистка

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

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

- В приборе используется модуль подсветки или галогеновая лампа, предназначенная только для бытовых приборов. Не используйте ее для освещения дома.
- Перед заменой лампы отключите электропитание прибора.
- Используйте только лампы той же спецификации.

2.7 Сервис

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

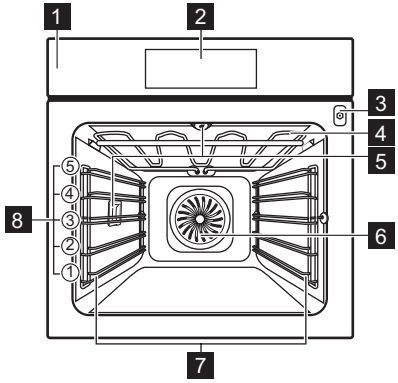
2.8 Утилизация

⚠ 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.

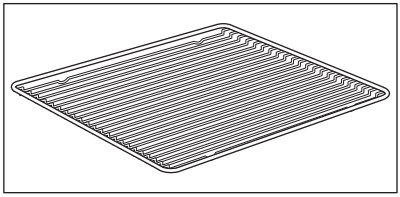
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

3.1 Общий обзор

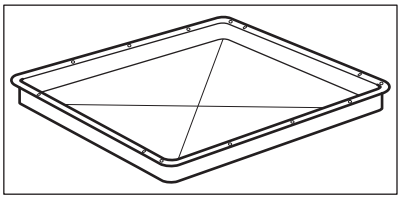


1 Панель управления
2 Изображение
3 Гнездо для подключения термощупа
4 Нагревательный элемент
5 Лампа освещения
6 Вентилятор
7 Съемная направляющая для противня
8 Положения противней

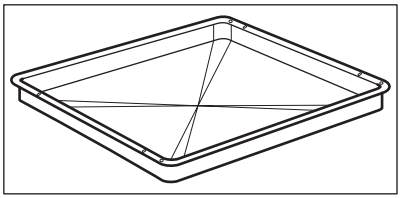
3.2 Аксессуары



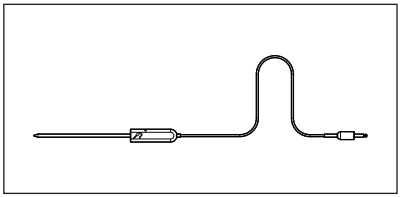
Решетка
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.



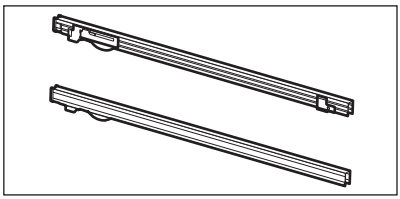
Эмалированный противень
Для тортов и печенья.



Глубокий эмалированный противень для гриля
Выпекание и жарка или в качестве поддона для сбора жира.



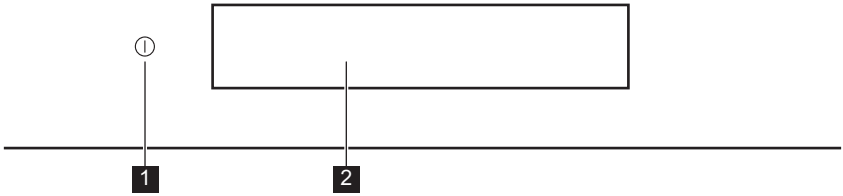
Термощуп
Измерение температуры внутри продукта.



Телескопические направляющие
Облегчение установки и извлечения противней и решеток.

4. ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ.

4.1 Панель управления

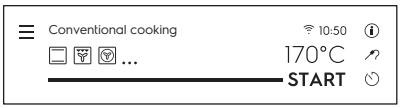
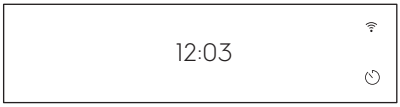


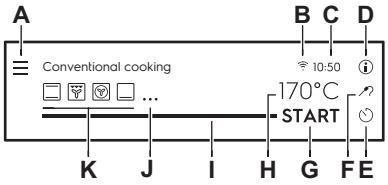
	Функция	Комментарий
1	Вкл / Выкл	Нажмите и удерживайте для включения и выключения духового шкафа.
2	Дисплей	Отображение текущих настроек духового шкафа.

Жесты

 **Нажмите**	 **Перемещение**	 **Нажмите и удерживайте**
Коснитесь поверхности кончиком пальца.	Проведите по поверхности кончиком пальца, не отрывая палец от поверхности.	Коснитесь поверхности и удерживайте 3 секунды.

4.2 Изображение

	После включения на дисплей выводится главный экран с режимами нагрева и заданной по умолчанию температурой.
	Если не воспользоваться духовым шкафом в течение 2 минут, дисплей переходит в режим ожидания.

	В ходе приготовления на диплей выводятся заданные функции и другие доступные опции.
	Дисплей с максимальным набором функций.

A. Меню / Назад
B. Wi-Fi
C. Установка Времени Суток
D. Информация
E. Таймер
F. Термощуп
G. ПУСК/СТОП
H. Температура
I. Индикатор выполнения / Ползунок
J. Больше
K. Режимы нагрева

Индикация дисплея

Базовая индикация - навигация по дисплею.

OK Подтверждение выбора / параметра настройки.	〈 Подтверждение выбора / настройки или возврат на один уровень меню.	⮌ Возврат на один уровень в меню функций / отмена последнего действия.	Включение и выключение опций.

Звуковой сигнал индикаторы функций - по истечении времени приготовления выдается сигнал.

Функция включена.	+STOP Функция включена. Приготовление автоматически прекращается.	Звуковая сигнализация отключена.

<table>
<tr><th colspan="5">Индикация дисплея</th></tr>
<tr><td colspan="5">Индикация таймеров</td></tr>
<tr><td>Установка функции Время начала.</td><td>Отмена настройки.</td><td>Таймер начинает отсчет после закрывания дверцы духового шкафа.</td><td>Таймер начинает работу по достижении заданной температуры духового шкафа.</td><td>Таймер начинает работу, как только начинается приготовление.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Индикация функции дверцы</td></tr>
<tr><td colspan="5">При этом дверца духового шкафа будет заблокирована.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Индикация Wi-Fi - возможно подключение духового шкафа к сети Wi-Fi.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Произведено подключение Wi-Fi.</td><td colspan="3">Подключение Wi-Fi отменено.</td></tr>
</table>

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

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

5.1 Первая чистка

		
Шаг 1 Извлеките из духового шкафа все аксессуары и съемные направляющие для противней.	**Шаг 2** Перед первым использованием духовой шкаф и аксессуары следует очистить. См. Главу «Уход и очистка».	**Шаг 3** Установите аксессуары и съемные направляющие для полок обратно на место.

5.2 Первое подключение

После первого подключения на дисплее отображается приветственное сообщение. Необходимо задать: Выбрать язык, Яркость Дисплея, Громкость сигнала, Установка Времени Суток.

5.3 Беспроводное соединение

Для подключения духового шкафа требуется:
- Беспроводная сеть с подключением к интернету.

Шаг 1	Включите духовой шкаф.
Шаг 2	Нажмите Меню / Настройки / Подключения.
Шаг 3	Сдвиньте или нажмите для включения Wi-Fi.
Шаг 4	Выберите беспроводную сеть с подключением к интернету. В течение 90 секунд будет запущен модуль беспроводной связи духового шкафа.
Для настройки беспроводного соединения в любой другой момент времени нажмите на дисплее.	

Срежьте путь!



Частота	2412 - 2472 МГц

Протокол	IEEE 802.11b DSSS/802.11g/n OFDM
Макс. мощность	ЭИИМ < 100 мВт

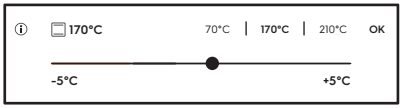
5.4 Лицензия на программное обеспечение

Используемое в данном духовом шкафу ПО защищено авторским правом с лицензией BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 и других авторов.
Для ознакомления с полной версией лицензии вызовите: Основные установки / Сервис / Лицензия.
Имеется возможность загрузки исходного кода ПО с открытым исходным кодом, использованного в изделии. Для этого необходимо воспользоваться гиперссылкой на веб-странице изделия.
Модель духового шкафа и версию модуля программного обеспечения Wi-Fi можно найти на ресурсе http://electrolux.opensoftwarerepository.com в папке «NIUX».

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

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

6.1 Применение: Режимы нагрева

Шаг 1	Включите духовой шкаф.
Шаг 2	Выберите режим нагрева духового шкафа. На дисплее отобразятся режимы нагрева по умолчанию. Для просмотра дополнительных режимов нагрева нажмите ● ● ●.
Шаг 3	Нажмите °C. Дисплей отобразит настройки температуры. 
Шаг 4	Передвиньте палец на слайдере для установки температуры.
Шаг 5	Нажмите OK.
Шаг 6	Нажмите START. Термощуп можно подключить в любой момент как до, так и в течение процесса приготовления.
Шаг 7	Для выключения режима нагрева нажмите STOP.
Шаг 8	Выключите духовой шкаф.

Срежьте путь!



6.2 Применение: Помощь в Приготовлении

Для каждого блюда в данном подменю предусмотрена рекомендованная функция и температура. Температуру и время можно изменить вручную согласно предпочтениям пользователя.
Для ряда блюд также можно выбрать метод приготовления:

- По весу
- Термощуп

Шаг 1	Нажмите ☰.
Шаг 2	Нажмите ✕ для входа Помощь в Приготовлении.
Шаг 3	Выберите блюдо или вид продукта.
Шаг 4	Нажмите START .

Срежьте путь!



6.3 Режимы нагрева

Стандартные режимы нагрева

Режим нагрева	Применение
Гриль	Приготовление на гриле продуктов плоской формы и тостов.
Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы на одном уровне, Приготовление гратенов и обжаривание.
Горячий воздух	Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов максимум на трех уровнях.Установите температуру на 20°C - 40°C меньше, чем для режима Традиционное приготовление.
Замороженные продукты	Приготовление полуфабрикатов, например, картофеля фри, картофеля по-деревенски или спринг-роллов с образованием хрустящей корочки.
Традиционное приготовление	Выпекание и жарка продуктов на одном уровне духового шкафа.

Режим нагрева	Применение
 **Пицца**	Выпечка пиццы. Интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка.
 **Нижний нагрев**	Выпекание пирогов с хрустящей основой и консервирование продуктов.

Особые Режимы нагрева

Режим нагрева	Применение
 **Консервирование**	Консервирование овощей (например, маринованных огурцов).
 **Высушивание**	Высушивание нарезанных ломтиками фруктов, овощей и грибов.
 **Подогрев тарелок**	Предварительный подогрев тарелок перед подачей на стол.
 **Подготовка теста**	Ускорение поднятия дрожжевого теста. Не допускает высыхания теста и сохраняет его эластичность.
 **Размораживание**	Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размеров замороженных продуктов.
 **Гратен**	Приготовление таких блюд как лазанья или картофельная запеканка, Приготовление гратенов и обжаривание.
 **Низкотемпературное приготовление**	Приготовление нежных и сочных жареных кусков мяса.

Режим нагрева	Применение
 **Поддержание тепла**	Сохранение пищи в теплом виде.
 **Влажная конвекция**	Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. Инструкции по приготовлению приведены в Разделе Влажная конвекция Главы «Указания и рекомендации». Дверца духового шкафа не должна открываться, так как это прервет работу функции и не позволит духовому шкафу достичь максимально возможной энергоэффективности. При использовании данной функции температура внутри камеры может отличаться от заданной температуры. Используется остаточное тепло.Уровень мощности может быть снижен. Общие рекомендации по энергосбережению приведены в Разделе «Энергосбережение» Главы «Экономия электроэнергии».При использовании данной функции лампа выключается через 30 секунд.
 **Хлеб**	Используйте данную функцию для приготовления хлеба и булочек на хорошем профессиональном уровне в части получения хрустящей корочки, ее блеска и цвета.

7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

7.1 Описание функций часов

Функция часов	Применение
Время приготовления	Установка продолжительности приготовления. Максимум 23 часа 59 минут.
Критерий таймера запуска	Установка момента начала отсчета таймера.
Критерий таймера выключения	Выбор действия по окончании работы таймера.
Время начала	Отсрочка времени начала / или окончания приготовления.
Коррекция времени	Увеличение заданного времени приготовления.
Напоминание	Установка времени обратного отсчета. Максимум 23 часа 59 минут. Эта функция не влияет на работу духового шкафа.

7.2 Применение: Функции часов

Как установить время суток	
Пункт 1	Нажмите на дисплее ☰.
Пункт 2	Нажмите кнопку: Настройки / Настройка / Установка Времени Суток.
Пункт 3	Сдвиньте и нажмите для установки текущего времени.

Установка времени приготовления	
Пункт 1	Выберите режим духового шкафа и задайте температуру.
Пункт 2	Нажмите ⏲ для установки времени приготовления.
Пункт 3	Передвиньте точку на слайдере или нажмите значок с требуемым значением времени.
Пункт 4	Нажмите на OK. Сразу начнется обратный отсчет времени.

Срежьте путь!



Как выбрать опцию начала / окончания приготовления	
Пункт 1	Выберите режим духового шкафа и задайте температуру.
Пункт 2	Нажмите для установки времени приготовления.
Пункт 3	Нажмите на .
Пункт 4	Нажмите Критерий таймера запуска / Критерий таймера выключения.
Пункт 5	Выберите требуемые Критерий таймера запуска / Критерий таймера выключения.
Пункт 6	Нажмите OK или .
Нажмите для отмены выбранной опции начала или окончания.	

Критерий таймера запуска	**Комментарий**
-	Таймер начинает отсчет, как только вы его включите.
	Таймер начинает отсчет после закрывания дверцы.
	Таймер начинает работу, как только начинается приготовление.
	Таймер начинает работу по достижению заданной температуры.

Действие по окончании отсчета	Комментарий
🔔	По истечении времени приготовления выдается сигнал.
🔔 +STOP	По истечении времени приготовления выдается сигнал. Приготовление автоматически прекращается.
🔕	По истечении времени приготовления на дисплее отображается сообщение; звуковой сигнал не выдается.

Установка отсрочки пуска и окончания приготовления	
Пункт 1	Нажмите на дисплее ⏲.
Пункт 2	Передвиньте точку на слайдере или нажмите значок с требуемым значением времени.
Пункт 3	Нажмите на OK.

Срежьте путь!



Установка отсрочки пуска без установки окончания приготовления	
Пункт 1	Выберите режим нагрева и задайте температуру.
Пункт 2	Нажмите на ⏲.
Пункт 3	Нажмите на • • •.
Пункт 4	Нажмите на Время начала.
Пункт 5	Передвиньте левую точку к требуемому значению.
Пункт 6	Нажмите на OK.

Установка дополнительного времени приготовления	
Если до окончания времени приготовления остается 10%, а продукты не выглядят готовыми, можно увеличить время приготовления. Также можно изменить режим духового шкафа.	
Пункт 1	Нажмите одну из имеющихся значков со значением времени, чтобы увеличить время приготовления.
Пункт 2	Также нажмите требуемый режим духового шкафа, чтобы его изменить.
Что если лучше будет изменить дополнительное время?	
Имеется возможность сбросить дополнительное время.	
Пункт 1	Нажмите на ⏲.
Пункт 2	Передвиньте точку на слайдере или выберите и нажмите один из значков с заранее заданным значением времени.
Пункт 3	Нажмите на OK.

Изменение настроек таймера	
Пункт 1	Для установки выбранного значения времени передвиньте точку на слайдере или воспользуйтесь одним из ярлыков.
Пункт 2	Для сброса изменений нажмите OK или ↩.
В ходе приготовления можно изменить значение температуры.	

Отмена уже установленного таймера	
Пункт 1	Нажмите на ⏲.
Пункт 2	Нажмите ⊗ для отмены работы таймера.
Пункт 3	Нажмите на OK.

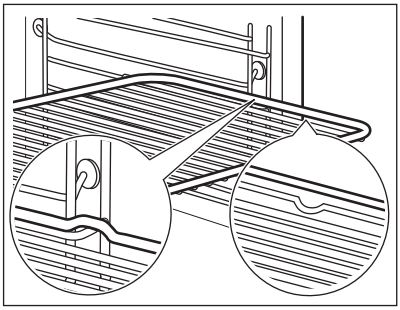
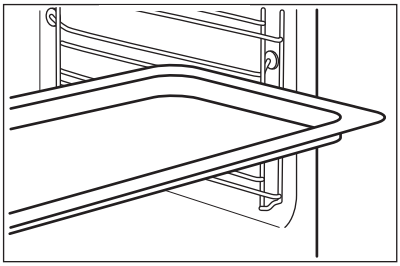
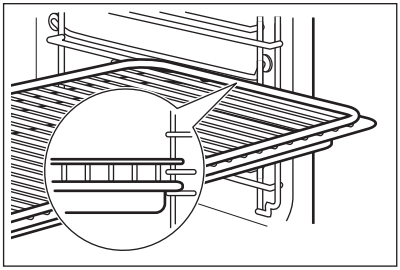
Срежьте путь!



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.

<table>
<tr><td colspan="2">Телескопические направляющие облегчают установку и снятие полок.</td></tr>
<tr><td>Решетка:</td><td>Вставьте решетку между направляющими, .
</td></tr>
<tr><td>Эмалированный противень/ Противень для жарки:</td><td>Вставьте эмалированный противень /сотейник между направляющими планками.
</td></tr>
<tr><td>Одновременная установка решетки и эмалированного противня /сотейника:</td><td>Вставьте эмалированный противень /сотейник между направляющими для противня и решеткой на направляющих выше.
</td></tr>
</table>

8.2 Термощуп

Термощуп измеряет температуру внутри продукта. Функцию Термощуп можно использовать совместно с любым режимом приготовления.
Необходимо задать два значения температуры:
- температуру духового шкафа (минимум 120°C),
- температуру внутри продукта.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Используйте только аксессуары, идущие в комплекте с прибором, или фирменные запасные части.

Указания для достижения оптимальных результатов:
- Ингредиенты должны иметь комнатную температуру.
- Термощуп не подходит для использования с жидкими блюдами.
- Используйте рекомендуемые настройки температуры внутри продукта.

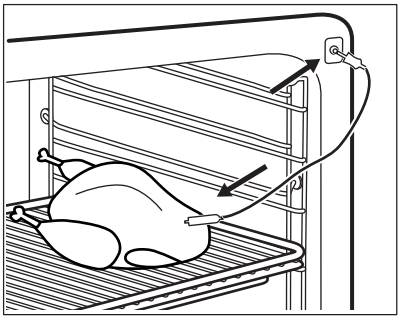
В ходе приготовления Термощуп должен находиться внутри блюда, а его штекер быть включенным в гнездо.
См. Главу «Указания и рекомендации».
Духовой шкаф рассчитывает примерное окончание времени приготовления. Оно зависит от количества продуктов, выбранного режима нагрева и заданной температуры.

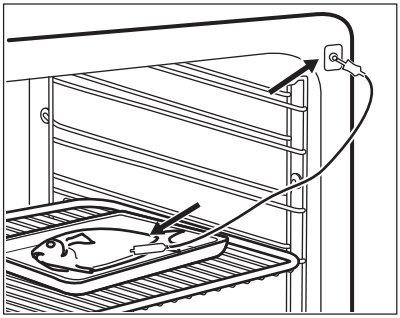
Приготовление мяса, птицы и рыбы

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

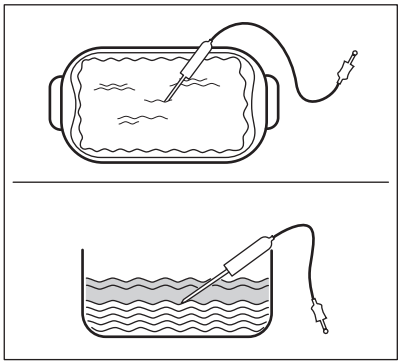
Применение: Термощуп

Вставьте наконечник Термощуп в центр куска мяса или рыбы, по возможности выбрав самую толстую его часть. Убедитесь, что как минимум 3/4 Термощуп находится внутри блюда.





Вставьте наконечник Термощуп точно в центр запеканки. Во время запекания Термощуп не должен менять своего положения в блюде. Для этого зафиксируйте его при помощи одного из более твердых ингредиентов. Для фиксации силиконовой ручки Термощуп воспользуйтесь краем посуды, в которой производится запекание. Наконечник Термощуп не должен касаться днища посуды для запекания. Выложите поверх Термощуп другие ингредиенты.



Шаг 4	Вставьте штекер Термощуп в разъем на передней рамке духового шкафа. На дисплее будет отображаться текущая температура Термощуп.
Шаг 5	Для установки температуры Термощуп внутри продукта нажмите .
	Нажмите ● ● ● для установки опций Термощуп: • Звуковой сигнал - по достижении продуктом заданной температуры внутри продукта выдается звуковой сигнал. • Звуковой сигнал и прекращение работы - по достижении продуктом заданной температуры внутри продукта выдается звуковой сигнал, а духовой шкаф прекращает работу. • Только отображение температуры - на дисплее будет отображаться текущая температура внутри продукта.

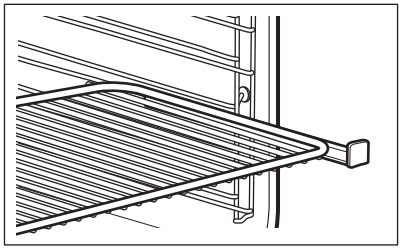
Применение: Термощуп	
Шаг 6	Нажмите на опцию для ее выбора. Нажмите OK или 〈.
Шаг 7	Нажмите START . Когда продукт достигнет заданной температуры, будет выдан сигнал. После этого вы сможете завершить приготовление или продолжить его, доведя продукты до полной прожаренности/пропекания.
Шаг 8	Выньте штекер Термощуп из гнезда и достаньте блюдо из духового шкафа. ⚠ **ВНИМАНИЕ!** Присутствует опасность ожога, так как Термощуп сильно нагревается. Будьте осторожны при извлечении штекера из гнезда и наконечника из продукта.

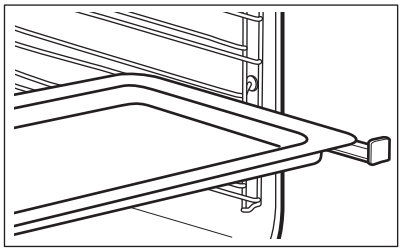
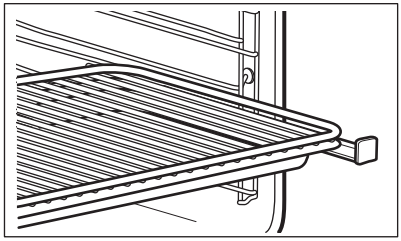
Срежьте путь!



8.3 Использование телескопических направляющих

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

Телескопические направляющие облегчают установку и снятие полок.	
Решетка:	Установите решетку на телескопические направляющие лицевой стороной вниз.  Высокий ободок решетки предназначен для защиты посуды от соскальзывания.

Противень для жарки:	Установите противень для жарки на телескопические направляющие. 
Одновременная установка решетки и противня для жарки:	Установите решетку и противень для жарки на телескопические направляющие. 

9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

9.1 Автоматическое отключение

В целях безопасности духовой шкаф автоматически отключается 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
Пиролитическая очистка	4.5

Автоматическое отключение не работает со следующими функциями: Освещение, Термощуп,Продолжительность, Окончание.

9.2 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

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

10.1 Рекомендации по приготовлению

Ваш духовой шкаф может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. В таблицах ниже приводятся рекомендуемые настройки температуры, времени приготовления и положения противней для определенных видов продуктов. Более подробные рекомендации по приготовлению вы найдете в таблицах приготовления пищи на нашем вебсайте. Для выбора книги рецептов проверьте код PNC на табличке с техническими данными на передней рамке внутренней камеры духового шкафа.

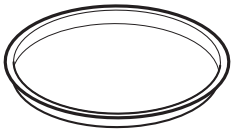
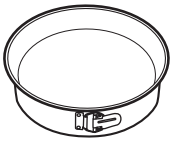
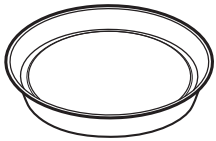
10.2 Влажная конвекция

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

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

10.3 Влажная конвекция - рекомендуемые аксессуары

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

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

10.4 Таблицы приготовления для тестирующих организаций.

Информация для тестирующих организаций

Испытания согласно EN 60350, IEC 60350.

ВЫПЕКАНИЕ НА ОДНОМ УРОВНЕ. Выпечка в формах				
		(°C)	**(мин)**	
Нежирный бисквитный пирог	Горячий воздух	140 - 150	35 - 50	2
Нежирный бисквитный пирог	Традиционное приготовление / Верхний/нижний нагрев	160	35 - 50	2
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Горячий воздух	160	60 - 90	2
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Традиционное приготовление / Верхний/нижний нагрев	180	70 - 90	1

ВЫПЕКАНИЕ НА ОДНОМ УРОВНЕ. Бисквит

Используйте третье положение противня.

		(°C)	(мин)
Песочное печенье / Полоски из теста	Горячий воздух	140	25 - 40
Песочное печенье / Полоски из теста, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	Традиционное приготовление / Верхний/ нижний нагрев	160	20 - 30
Мелкое печенье, 20 шт на противне, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	Горячий воздух	150	20 - 35
Мелкое печенье, 20 шт на противне, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	Традиционное приготовление / Верхний/ нижний нагрев	170	20 - 30

ВЫПЕКАНИЕ НА НЕСКОЛЬКИХ УРОВНЯХ. Бисквит

		(°C)	(мин)		
				2 уровня	3 уровня
Песочное печенье / Полоски из теста	Горячий воздух	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5

ВЫПЕКАНИЕ НА НЕСКОЛЬКИХ УРОВНЯХ. Бисквит

		(°C)	(мин)		
				2 уровня	3 уровня
Мелкое печенье, 20 шт на противне, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	Горячий воздух	150	23 - 40	1 / 4	-

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ

Разогрейте пустой духовой шкаф в течение 5 минут.

При приготовлении на гриле выбирайте максимальный уровень температуры

		(мин)	
Тосты	Гриль	1 - 3	5
Говяжий стейк, перевернуть по истечении половины времени приготовления	Гриль	24 - 30	4

11. УХОД И ОЧИСТКА

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

11.1 Примечание относительно очистки

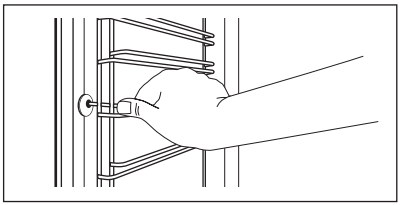
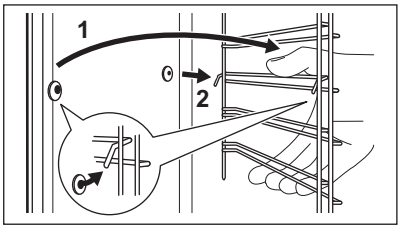
 **Чистящие средства**	Переднюю часть духового шкафа протирайте мягкой тканью, смоченной в теплой воде с мягким моющим средством.
	Для очистки металлических поверхностей используйте специальное чистящее средство.
	Стойкие пятна удаляйте при помощи специальных чистящих средств для духовых шкафов.

 **Ежедневное использование**	Камеру духового шкафа следует очищать после каждого использования. Накопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию. При приготовлении на сковороде гриль этот риск увеличивается.
	После каждого использования вытирайте камеру насухо мягкой тряпкой.

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

11.2 Извлечение: направляющих для противней

Для очистки духового шкафа извлеките направляющие для противней.
При извлечении направляющих для противней соблюдайте осторожность.

Шаг 1	Шаг 2
 Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону от боковой стенки.	 Вытяните заднюю часть направляющей из боковой стенки и снимите ее.
Установите извлеченные аксессуары в обратном порядке.	
Удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.	

11.3 Применение: Пиролитическая очистка

Возможно произвести очистку духового шкафа с помощью функции «Пиролитическая очистка».

⚠ **ВНИМАНИЕ!**
Духовой шкаф очень сильно нагревается. Существует риск получения ожогов.

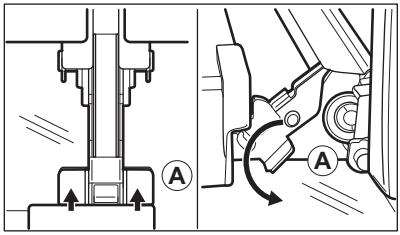
⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**
Если в той же мебельной нише или шкафу установлены другие приборы, не используйте их одновременно с пиролитической очисткой. Это может привести к повреждению прибора.

Шаг 1	Извлеките все аксессуары и съемные направляющие для полок.
Шаг 2	Для выбора режима очистки прокрутите меню до пункта Очистка.

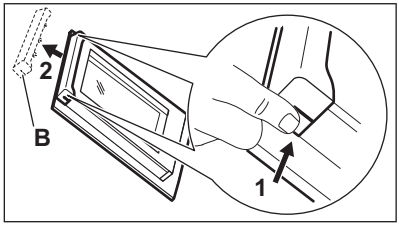
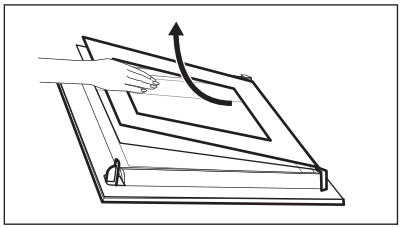
<table>
<tr><td>Шаг 3</td><td colspan="2">Для включения режима очистки нажмите на требуемый пункт.</td></tr>
<tr><td></td><td>Описание</td><td>опции</td></tr>
<tr><td></td><td>Короткий</td><td>1 h для легкой очистки.</td></tr>
<tr><td></td><td>Средний</td><td>1 h 30 min для стандартной очистки.</td></tr>
<tr><td></td><td>Интенсивный</td><td>3 h для тщательной очистки.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Когда включается цикл пиролитической очистки, лампа освещения духового шкафа не работает, а охлаждающий вентилятор вращается с более высокой скоростью.
⚠ ВНИМАНИЕ!
Не открывайте дверцу во время нагрева. Если открыть дверцу, то цикл пиролитической очистки будет отменен.</td></tr>
<tr><td>Шаг 4</td><td colspan="2">Чтобы остановить цикл пиролитической очистки, нажмите STOP .
Не используйте духовой шкаф, пока символ блокировки дверцы не пропадет с дисплея.</td></tr>
</table>

11.4 Извлечение и установка: Дверца

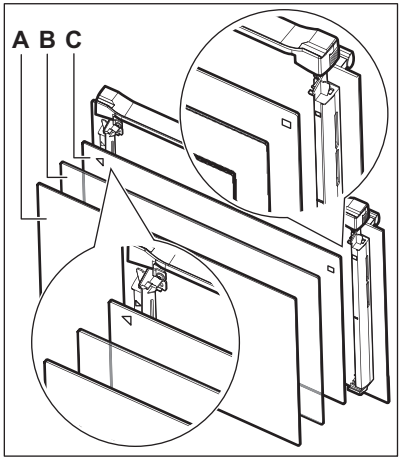
Как дверца, так и внутренние стеклянные панели снимаются для чистки. Число стеклянных панелей зависит от конкретной модели.
Дверца имеет большой вес.

<table>
<tr><td>Шаг 1</td><td>Полностью откройте дверцу.</td></tr>
<tr><td>Шаг 2</td><td>

Нажмите до упора стопорные рычаги (A) на двух петлях дверцы.</td></tr>
<tr><td>Шаг 3</td><td>Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (приблизительно на угол 70°).</td></tr>
</table>

Шаг 4	 Возьмитесь за дверную планку (B) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.
Шаг 5	Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.
Шаг 6	 Берясь каждый раз за верхний край стеклянной панели, вытащите их по одной по направлению вверх.
Шаг 7	Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянную панель досуха.
Шаг 8	По окончании очистки повторите описанные выше действия в обратной последовательности.
Шаг 9	Вставьте сначала меньшую панель, затем большую, после чего установите дверцу.

Шаг 10



Убедитесь, что стекла (C, B и A) вставлены в правильном порядке. Сначала вставьте панель C: на ее левой стороне имеется отметка в виде квадрата, а на правой – в виде треугольника. Такие же символы находятся на рамке дверцы. Значок в виде треугольника на стекле должен совпасть с треугольником на рамке дверцы, а значок в виде квадрата – с квадратом. Затем установите две другие стеклянные панели.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Убедитесь, что стекла вставлены правильным образом; в противном случае поверхность дверцы может перегреваться.

11.5 Замена лампы

⚠ ВНИМАНИЕ!

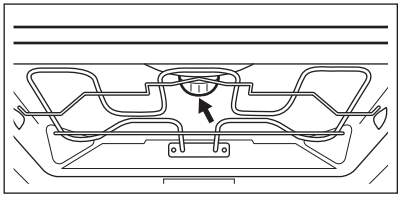
Существует опасность поражения электрическим током.
Лампа может быть горячей.

1. Выключите духовой шкаф.

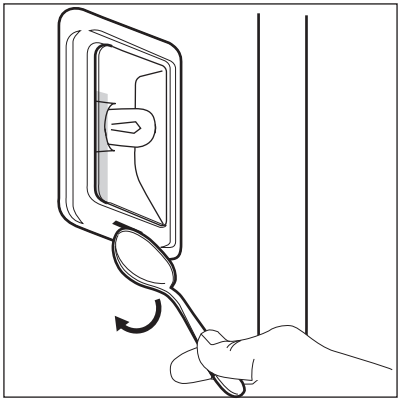
Подождите, пока духовой шкаф не остынет.

2. Отключите духовой шкаф от сети электропитания.
3. Положите ткань на дно внутренней камеры.

Верхняя лампа

Шаг 1	 Чтобы снять плафон, поверните его.
Шаг 2	Очистите стеклянный плафон от грязи.
Шаг 3	Снимите металлическое кольцо и очистите плафон от грязи.
Шаг 4	Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300 °C.
Шаг 5	Установите на плафон металлическое кольцо.
Шаг 6	Установите стеклянный плафон.

Боковая лампа

Шаг 1	Снимите левую направляющую для противня, чтобы получить доступ к лампе освещения.
Шаг 2	Снимите стеклянный плафон, воспользовавшись для этого узким тупым предметом (например, чайной ложкой). 
Шаг 3	Очистите стеклянный плафон от грязи.

Шаг 4	Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300 °C.
Шаг 5	Установите стеклянный плафон.
Шаг 6	Установите левую направляющую полок.

12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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

12.1 Что делать, если...

Духовой шкаф не включается или не нагревается	
Возможная причина	**Решение**
Духовой шкаф не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения духового шкафа и наличие напряжение в сети.
Не установлено текущее время.	Задайте время суток. Подробнее см. главу «Функции часов», «Установка функции Функции часов.
Дверца не закрыта как следует.	Полностью закройте дверцу.
Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. В случае повторного возникновения неисправности предохранителя обратитесь к квалифицированному электрику.
Включена функция духового шкафа «Защита детей».	См. главу «Меню», подменю Опции.

Необходимо заменить определенные компоненты	
Описание	**Решение**
Лампа перегорела.	Замените лампу. Подробнее см. главу «Уход и очистка, «Замена лампы».

Перебои в электропитании всегда прерывают процедуры очистки. Если процедура очистки была прервана перебоем в электропитании, повторите продедуру очистки.

Неполадки, связанные с сигналом Wi-Fi.	
Возможная причина	**Решение**
Перебои беспроводного сигнала.	Проверьте беспроводную сеть и маршрутизатор. Перезагрузите маршрутизатор.
Был установлен новый маршрутизатор или были изменены настройки маршутизатора.	Для повторной настройки духового шкафа и мобильного устройства см. главу «Перед первым использованием», раздел «Беспроводное подключение».
Слабый уровень сигнала беспроводной сети.	Переместите маршрутизатор как можно ближе к духовому шкафу.
Беспроводной сети мешают помехи от микроволновой печи, размещенной рядом с духовым шкафом.	Выключите микроволновую печь.

12.2 Управление: Коды ошибок

В случае ошибки программного обеспечения на дисплее отображается сообщение об ошибке.
В данном разделе вы найдете список неисправностей, с которыми вы сможете справиться самостоятельно.

Код и описание	**Действие**
C2 - в камере духового шкафа находится Термощуп во время Пиролитическая очистка.	Выньте Термощуп.
C3 - неплотно закрыта дверца во время Пиролитическая очистка.	Закройте дверцу.
F111 - Термощуп неправильно вставлен в гнездо.	Полностью вставьте штекер Термощуп в гнездо.
F240, F439 - сенсоры дисплея не функционируют надлежащим образом.	Очистите поверхность дисплея. Убедитесь, что на сенсорах не осталось грязи.

Код и описание	Действие
F601 - проблемы с сигналом Wi-Fi.	Проверьте подключение к сети. См. главу «Перед первым использованием», раздел «Беспроводное подключение».
F604 - ошибка первого подключения к Wi-Fi.	Выключите духовой шкаф и повторите попытку. См. главу «Перед первым использованием», раздел «Беспроводное подключение».
F908 - не удается установить соединение между панелью управления и духовым шкафом.	Выключите и снова включите духовой шкаф.

В данном разделе вы найдете список неисправностей, для устранения которых необходима помощь квалифицированного технического специалиста.

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

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

12.3 Информация для обращения в сервис-центр

Если самостоятельно справиться с проблемой не удается, 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 Гц

14. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

14.1 Экономия электроэнергии

Данный духовой шкаф оснащен несколькими функциями, позволяющими экономить электроэнергию во время приготовления.

Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы духового шкафа была плотно закрыта. Во время приготовления не открывайте дверцу слишком часто. Следите за чистотой уплотнителя дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплен на своем месте.
Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду..
При возможности не производите предварительный разогрев духового шкафа перед приготовлением.
Во время приготовления нескольких блюд за раз сводите перерывы между выпечкой/жаркой к минимуму.

Приготовление с использованием вентилятора
По возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется вентилятор, чтобы сберечь электроэнергию.

Остаточное тепло
В ряде функций духового шкафа при использовании программ, для которых была выбрана опция «Продолжительность» или «Окончание», а время работы более 30 минут, нагревательные элементы автоматически выключаются немного раньше.
Вентилятор и лампа освещения продолжают работать. После выключения духового шкафа на дисплее отображается остаточное тепло. Это тепло можно использовать для поддержания блюд в теплом состоянии.
Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру духового шкафа до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления.
Приготовление продолжится благодаря остаточному теплу внутри духового шкафа.
Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.

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

Приготовление с выключенной лампой освещения
Выключите лампу на время приготовления. Включайте ее только при необходимости.

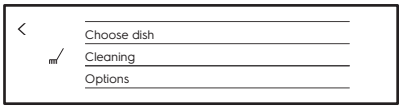
Влажная конвекция
Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. При использовании данной функции лампа выключается через 30 секунд. Лампу можно включить снова, но данное действие сократит ожидаемый эффект от экономии электроэнергии.

Режим ожидания
Через 2 минуты дисплей переходит в режим ожидания.

15. СТРУКТУРА МЕНЮ

15.1 Меню

Нажмите ☰ на дисплее для вызова Меню.



Меню

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

15.2 Подменю для: Очистка

Подменю	Применение
Короткий	Продолжительность: 1 h.
Средний	Продолжительность: 1 h 30 min.
Интенсивный	Продолжительность: 3 h.

15.3 Подменю для: Опции

Подменю	Применение
Освещение	Включение и выключение лампы освещения.
Показать значок лампы	На экране появится значок лампы.

Подменю	Применение
Защита детей	Предотвращает случайное включение духового шкафа. Если выбрана данная опция, при включении духового шкафа на дисплей выводится текст «Защита детей». Для того чтобы воспользоваться духовым шкафом, выберите кодовые буквы в следующем порядке: Если функция «Защита детей» включена, а духовой шкаф выключен, дверца духового шкафа блокируется.
Быстрый прогрев	Уменьшение времени разогрева. Примечание: данная функция доступна только в ряде режимов духового шкафа
Режим «Эко»	Выключение соединения Wi-Fi и дисплея для максимальной экономии электроэнергии.

15.4 Подменю для: Подключения

Подменю	Описание
Wi-Fi	Включение и выключение Wi-Fi.
Сеть	Проверка состояния сети и уровня сигнала Wi-Fi.
Забыть сеть	Отмена автоматического подключения духового шкафа к данной сети.

15.5 Подменю для: Настройка

Подменю	Описание
Выбрать язык	Выбор языка духового шкафа.
Установка Времени Суток	Установка текущего времени и даты.
Индикация Времени	Включение и выключение часов.
Вид электронных часов	Изменение формата отображаемого значения времени.
Напоминание о чистке	Включение и выключение таймера.
Тоны Кнопок	Включение и выключение звучания при касании сенсорных полей. Выключение звуковых сигналов, выдаваемых при нажатии «ВКЛ/ВЫКЛ» и «СТОП», невозможно.

Подменю	Описание
Сигналы Тревоги/Ошибки	Включение и выключение сигналов оповещения.
Громкость сигнала	Регулировка громкости тонов кнопок и звуковых сигналов.
Яркость Дисплея	Регулировка яркости дисплея.

15.6 Подменю для: Сервис

Подменю	Описание
Деморежим	Код включения / отключения: 2468
Лицензия	Сведения о лицензиях.
Версия ПО (программного обеспечения)	Сведения о версии программного обеспечения.
Заводские Установки	Восстановление заводских установок
Сброс всплывающих окон	Приведение всех всплывающих окон к изначальным установкам

16. ВСЕ ПРОСТО!

Перед первым использованием необходимо установить следующие настройки:				
Выбрать язык	Яркость Дисплея	Громкость сигнала	Часы	Беспроводное соединение

Ознакомьтесь с основными значками на панели управления и дисплее:							
⏻ Вкл / Выкл	☰ Меню / Назад	Wi-Fi	ⓘ Информация	Таймер	Термощуп	START / STOP	••• Больше

Приступите к использованию духового шкафа				
Быстрый пуск	Включите духовой шкаф и начните готовить, используя значения температуры и времени, заданные в данной функции по умолчанию.	**Шаг 1**	**Шаг 2**	**Шаг 3**
		Нажмите и удерживайте ⏻ в нажатом положении.	Выберите требуемую функцию ▭ ...	Нажмите START.
Быстрое выключение	Выключение духового шкафа в любое время независимо от содержимого экрана или выдаваемых сообщений.	Нажмите и удерживайте кнопку ⏻, пока духовой шкаф не выключится.		

Начните приготовление					
Шаг 1	**Шаг 2**	**Шаг 3**	**Шаг 4**	**Шаг 5**	**Шаг 6**
⏻ Нажмите для включения духового шкафа.	▭ ... Нажмите значок выбранной функции.	℃ Нажмите для вызова настроек температуры.	Передвиньте палец на слайдере для установки температуры.	OK Нажмите для подтверждения.	START Нажмите, чтобы начать приготовление.

Быстро освойте приготовление			
Для быстрого приготовления блюд с настройками по умолчанию воспользуйтесь :			
Помощь в Приготовлении	**Шаг 1**	**Шаг 2**	**Шаг 3**
	Нажмите ☰.	Нажмите на ✕ Помощь в Приготовлении.	Выберите блюдо.

При помощи функций быстрого выполнения задайте время приготовления или измените режим приготовления		
Настройки функции «Быстрый таймер» Воспользуйтесь ярлыками для выбора наиболее часто используемых настроек таймера.	**Шаг 1**	**Шаг 2**
	Нажмите ⏲.	Задайте желаемое значение времени.
Последний штрих 10% Используйте функцию «10% Последний штрих» для добавления времени или смены режима приготовления, когда до окончания приготовления остается 10% времени.	Коррекция времени: Нажмите на требуемое значение коррекции времени +1 min | +5 min | +10 min .	
	Смена режима: Выберите требуемую функцию	

17. СРЕЖЬТЕ ПУТЬ!

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

Беспроводное соединение



Применение: Режимы духового шкафа



Применение: Помощь в Приготовлении



Установка времени приготовления



Установка отсрочки пуска и окончания приготовления



Отмена уже установленного таймера



Применение: Термощуп



18. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом ♺ следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом 🗑. Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.

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 84512345 означает, что изделие изготовлено на сорок пятой неделе 2018 года.
Изготовитель: Electrolux Appliances AB, St. Göransgatan 143, 105 45 Stockholm, Швеция
Импортёр и уполномоченная изготовителем организация:
ООО ”Электролюкс Рус”, Кожевнический проезд 1, 115114, Москва, тел.: 8-800-200-3589
Изготовлено в Германии

www.electrolux.com/shop



867352608-B-062019

EAC CE

McGrp.Ru



Сайт техники и электроники

Наш сайт McGrp.Ru при этом не является просто хранилищем инструкций по эксплуатации, это живое сообщество людей. Они общаются на форуме, задают вопросы о способах и особенностях использования техники. На все вопросы очень быстро находятся ответы от таких же посетителей сайта, экспертов или администраторов. Вопрос можно задать как на форуме, так и в специальной форме на странице, где описывается интересующая вас техника.