EOD6P66X

RU Духовой шкаф Инструкция по эксплуатации 2

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.

ПОДДЕРЖКА КЛИЕНТОВ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Всегда используйте оригинальные запчасти.
При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию: Модель, продуктовый номер (PNC), серийный номер.
Данная информация приведена на табличке с техническими данными.

⚠ Внимание / Важные сведения по технике безопасности

ⓘ Общая информация и рекомендации

Информация по охране окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....4

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями..... 4
1.2 Общая безопасность..... 5

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....6

2.1 Установка.....6
2.2 Подключение к электросети.....7
2.3 Использование.....8
2.4 Уход и чистка.....9
2.5 Пиролитическая очистка..... 9
2.6 Внутреннее освещение..... 10
2.7 Сервис..... 10
2.8 Утилизация..... 11

3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....11

3.1 Общий обзор..... 11
3.2 Аксессуары..... 12

4. ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ..... 12

4.1 Утапливаемые ручки.....12
4.2 Панель управления.....13

СОДЕРЖАНИЕ

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ..... 14

5.1 Первая чистка..... 14
5.2 Первый разогрев.....14

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ..... 16

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

7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....26

7.1 Функции часов.....26
7.2 Способ настройки: Функции часов.....26

8. ПРИМЕНЕНИЕ: АКСЕССУАРЫ..... 28

8.1 Установка аксессуаров.....28
8.2 Термощуп..... 29

9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....31

9.1 Блокир. кнопок.....31
9.2 Автоматическое отключение.....31
9.3 Вентилятор охлаждения.....31

10. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ..... 32

10.1 Влажная конвекция.....32
10.2 Влажная конвекция - рекомендуемые аксессуары..... 32
10.3 Таблицы приготовления для тестирующих организаций..... 33

11. УХОД И ОЧИСТКА..... 35

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.....40

12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ..... 40

12.1 Что делать, если….....40
12.2 Информация для обращения в сервис-центр..... 42

13. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ..... 42

13.1 Технические данные.....42

14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ..... 42

14.1 Технический лист*.....42
14.2 Экономия электроэнергии.....43

15. СТРУКТУРА МЕНЮ.....44

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 рукавицы.
- 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 пиролитической 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)	590 (600) мм
Ширина шкафа	560 мм
Глубина шкафа	550 (560) мм
Высота передней стороны прибора	594 мм
Высота задней стороны прибора	576 мм
Ширина передней стороны прибора	595 мм
Ширина задней стороны прибора	559 мм
Глубина прибора	569 мм
Глубина встраивания прибора	548 мм
Глубина с открытой дверцей	1022 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 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.

- 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.

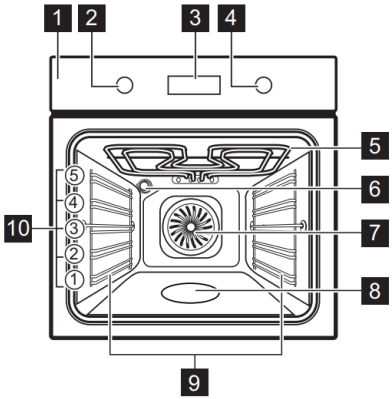
2.8 Утилизация

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

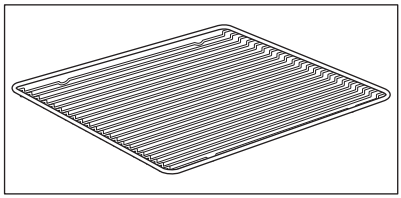
3.1 Общий обзор



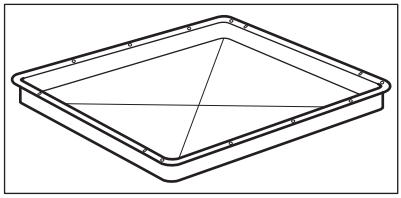
1 Панель управления
2 Ручка выбора режимов нагрева
3 Дисплей
4 Ручка управления
5 Нагревательный элемент
6 Лампа освещения
7 Вентилятор
8 Выемка камеры духового шкафа
9 Съемная опора противня
10 Положения противня

3.2 Аксессуары

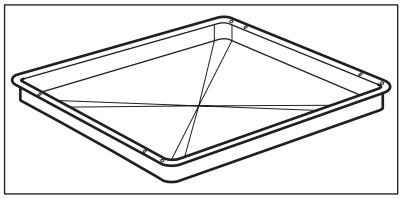
Решетка
Для использования с посудой, формами для выпечки, а также при приготовлении жаркого.



Эмалированный противень
Для приготовления кондитерских изделий и печенья.



Глубокий эмалированный противень для гриля
Для выпекания и приготовления жаркого, а также в качестве поддона для сбора жира.



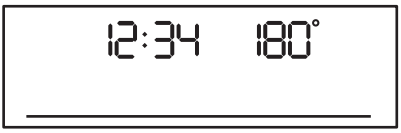
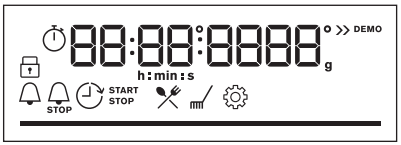
4. ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ.

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	Осве-ще-ние	Блокировка	OK		
Для включения духового шкафа выберите режим нагрева.						
Для выключения духового шкафа поверните ручку выбора режимов в положение «Выкл».						

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

Индикаторы, отображаемые на дисплее				
Блокир. кнопок	Помощь в Приготовлении	Очистка	Настройки	Быстрый прогрев
Индикаторы таймеров:		STOP		

Индикатор выполнения — для температуры или времени.	

Индикатор приготовления на пару	

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:			
			 **00:00** Установите время. Нажмите OK.

5.2 Первый разогрев

 **Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.**

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

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.	

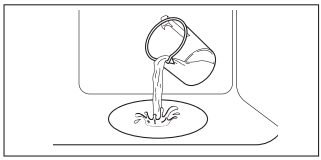
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

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

6.1 Способ настройки: Режимы нагрева

Начните приготовление	
Шаг 1	**Шаг 2**
	
Настройка режима нагрева.	Установите температуру.

Приготовление на пару			
Убедитесь, что духовой шкаф остыл.			
Шаг 1	**Шаг 2**	**Шаг 3**	**Шаг 4**

<table>
<tr><th colspan="4">Приготовление на пару</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td rowspan="2">Перед началом приготовления прогрейте пустой духовой шкаф в течение примерно 10 минут для создания влажности. Поставьте пищу в духовой шкаф.</td></tr>
<tr><td>Наполните выемку камеры водопроводной водой.</td><td>Выберите функцию режима нагрева с паром.</td><td>Установите температуру.</td></tr>
<tr><td colspan="4">ⓘ Максимальная емкость выемки для камеры духового шкафа составляет 250 мл. Не наполняйте выемку камеры духового шкафа во время приготовления или когда прибор горячий.</td></tr>
</table>

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

Режим нагрева	Применение
 **Запекание с паром**	Повышение влажности в ходе приготовления. Чтобы добиться нужного цвета и хрустящей корочки во время выпечки. Повышение сочности при разогреве. Консервирование фруктов или овощей.
 **Пицца**	Выпечка пиццы. Интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка.
 **Нижний нагрев**	Выпекание пирогов с хрустящей нижней корочкой и консервирование продуктов.
 **Замороженные продукты**	Приготовление полуфабрикатов (например, картофеля фри, картофеля по-деревенски или спринг-роллов) с образованием хрустящей корочки.
 **Влажная конвекция**	Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. При использовании данной функции температура внутри камеры может отличаться от заданной температуры. Используется остаточное тепло. Уровень мощности может быть снижен. Подробнее см. указания на тему: в главе «Ежедневное использование». Влажная конвекция.
 **Гриль**	Приготовление на гриле тонких продуктов и тостов.
 **Турбо-гриль**	Жарка крупных кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Приготовление гратенов и обжаривание.
 **Меню**	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:**
• Термощуп	• С Кровью • Средняя • Хорошо Прожаренная

Помощь в Приготовлении - используйте его для быстрого приготовления блюд с настройками по умолчанию:			
Шаг 1	**Шаг 2**	**Шаг 3**	**Шаг 4**
		 **1 - 45**	 OK
Откройте меню.	Выберите Помощь в Приготовлении. Нажмите OK.	Выберите блюдо. Нажмите OK.	Поместите блюдо в духовой шкаф. Подтвердите настройку.

6.5 Помощь в Приготовлении с рецептами

Условные обозначения	
	Автоматическое взвешивание
	Количество воды для функции приготовления на пару.
	Перед началом приготовления прогрейте духовой шкаф.
	Уровень полок.

По окончании работы функции убедитесь, что блюдо готово.

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

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

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

	Блюдо	Вес	Уровень полок / принадлежность	Продол-житель-ность
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				

	Блюдо	Вес	Уровень полок / принадлежность	Продол-житель-ность
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 **решетка**	45 мин
P40	**Картофельная запеканка**	1–1,5 кг	**1**: запеканка с горкой **решетка**	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 **решетка**	45 мин

	Блюдо	Вес	Уровень полок / принадлежность	Продол-житель-ность
P44	**Багет / Чиа-батта / Бе-лый хлеб**	0,8 кг	3 150 мл **эмалированный противень** выложен бумагой для вы-печки На белый хлеб требуется больше вре-мени.	30 мин
P45	**Все зерна / ржаной / чер-ный 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 сиг-нал.
STOP	Время приготовления. По завершении отсчета таймера будет вы-дан звуковой сигнал, и режим нагрева выключится.
	Отсрочка пуска. Отсрочка времени начала и/или окончания приго-товления.
	Таймер прямого отсчета. Максимум 23 ч 59 мин. Данная функция не влияет на работу духового шкафа. Включение и выключение функции Таймер прямого отсчета выбе-рите: 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 OK.

Способ настройки: Таймер			
Шаг 1	На дисплее отобразится: 0:00	**Шаг 2**	**Шаг 3**
			
Нажмите .		Настройка Таймер.	Нажмите OK.
ⓘ Сразу начнется обратный отсчет времени.			

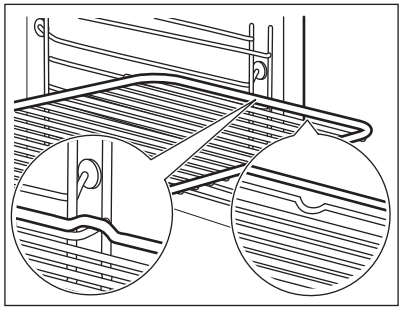
Способ настройки: Время приготовления				
Шаг 1	**Шаг 2**	На дисплее отобразится: 0:00 STOP	**Шаг 3**	**Шаг 4**
				
Выберите режим нагрева и задайте температуру.	Несколько раз нажмите: .		Задайте время приготовления.	Нажмите OK.
ⓘ Сразу начнется обратный отсчет времени.				

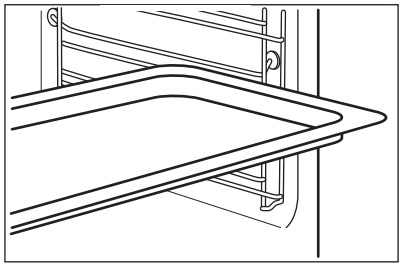
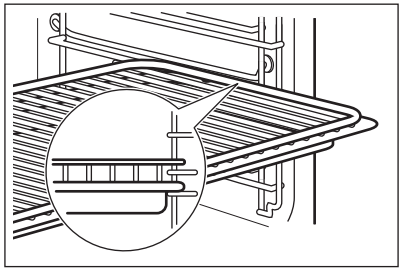
Способ настройки: Отсрочка пуска							
Шаг 1	**Шаг 2**		**Шаг 3**	**Шаг 4**		**Шаг 5**	**Шаг 6**
		На дисплее отображается время суток  СТАРТ			На дисплее отобразится: **--:--** СТОП		
Выберите режим нагрева.	Несколько раз нажмите: .		Задайте время пуска.	Нажмите OK.		Задайте время окончания.	Нажмите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

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

8.2 Термощуп (опционально, есть не во всех моделях)

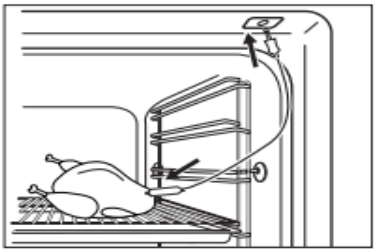
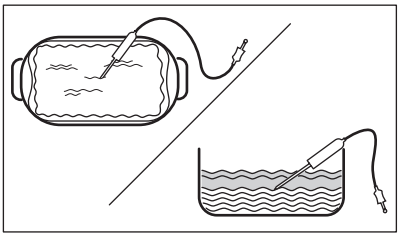
Термощуп- измеряет температуру внутри продукта.

Необходимо установить два значения температуры:	
℃ Температура духового шкафа.	Температура внутри продукта.

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

Применение: Термощуп

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

Мясо, птица и рыба	Запеканки
Вставьте наконечник Термощуп в центр куска мяса или рыбы, по возможности выбрав самую толстую его часть. Убедитесь, что как минимум 3/4 Термощуп находится внутри блюда.	Вставьте наконечник Термощуп точно в центр запеканки. Во время запекания Термощуп не должен менять своего положения в блюде. Для этого зафиксируйте его при помощи одного из более твердых ингредиентов. Для фиксации силиконовой ручки Термощуп. Конец Термощуп не должна касаться днища посуды для запекания.
	

Шаг 4	Вилка сетевого шнура Термощуп в гнездо, расположенное на передней панели духового шкафа. На дисплее отобразится текущая температура: Термощуп.
Шаг 5	Для установки температуры внутри продукта нажмите .
Шаг 6	Нажмите OK 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.
Шаг 7	Выньте штекер Термощуп из гнезда и достаньте блюдо из духового шкафа. ⚠ **ВНИМАНИЕ!** Существует опасность ожога Термощуп нагревается. Будьте осторожны при извлечении штекера из гнезда и наконечника из продукта.

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	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

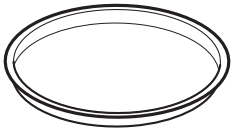
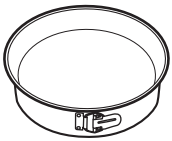
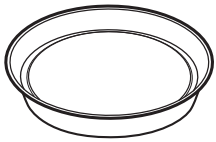
10.1 Влажная конвекция

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.

 **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

10.3 Таблицы приготовления для тестирующих организаций.

Информация для тестирующих организаций

Испытания согласно EN 60350, IEC 60350.

ВЫПЕКАНИЕ НА ОДНОМ УРОВНЕ. Выпекание в формах

		(°C)	(мин)	
Нежирный бисквит	Горячий воздух	140 - 150	35 - 50	2
Нежирный бисквит	Традиционное приготовление	160	35 - 50	2
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Горячий воздух	160	60 - 90	2
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Традиционное приготовление	180	70 - 90	1

ВЫПЕКАНИЕ НА ОДНОМ УРОВНЕ. Бисквит

Используйте третье положение противня.

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

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.

 **Аксессуары**	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.
	Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями.

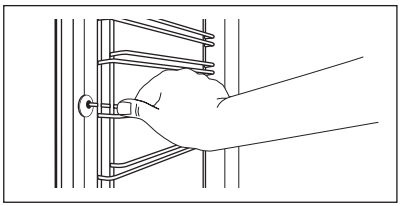
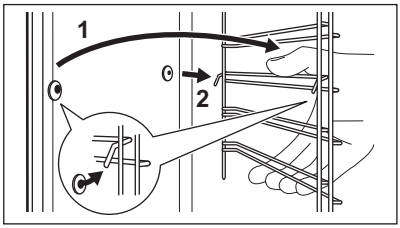
11.2 Очистка: Выемка камеры

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

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

11.3 Снятие направляющих для противней

Для очистки духового шкафа извлеките направляющие для противней.

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

11.4 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:		
Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.	Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней.	Очистите дно духового шкафа и внутреннее стекло дверцы мягкой тряпкой с теплой водой и мягким моющим средством.

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

По истечении времени очистки:		
Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.	Очистите внутреннюю камеру мягкой тряпкой.	Удалите остатки со дна внутренней камеры.

11.5 Напоминание О Чистке

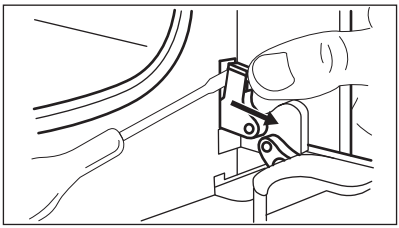
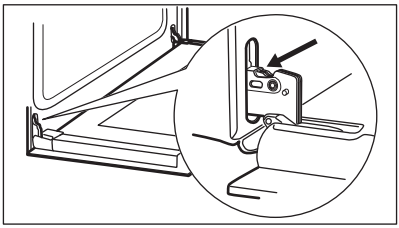
Духовой шкаф напомнит о необходимости очистки с помощью пиролитической очистки.	
На дисплее будет мигать 5 секунд после каждого цикла приготовления.	Чтобы выключить напоминание, введите Меню и выберите Настройки, Напоминание О Чистке.

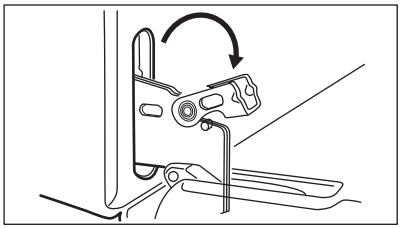
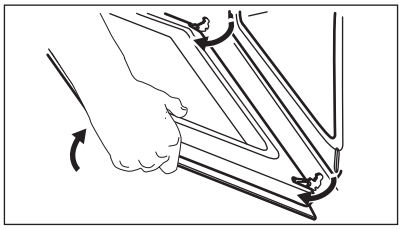
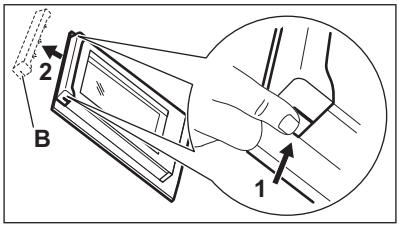
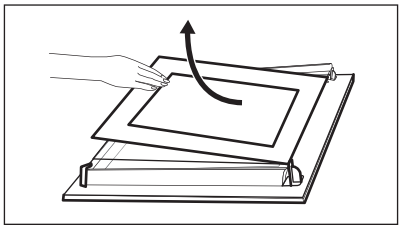
11.6 Извлечение и установка: Дверца

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

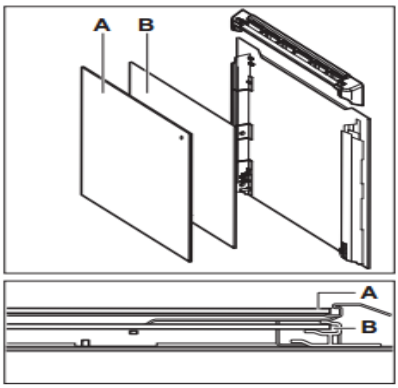
⚠ **ВНИМАНИЕ!**
Дверца имеет большой вес.

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

Пункт 1	Полностью откройте дверцу и найдите петлю с правой стороны дверцы.	
Пункт 2	С помощью отвертки поднимите и поверните рычажок правой петли.	
Пункт 3	Найдите петлю с левой стороны дверцы.	
Пункт 4	Поднимите и до конца поверните рычажок левой петли.	

Пункт 5	Прикройте дверцу наполовину до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вверх и вперед из ее гнезда.	
Пункт 6	Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань.	
Пункт 7	Возьмитесь за дверную планку (B) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.	
Пункт 8	Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.	
Пункт 9	Берясь за верхний край каждой стеклянной панели, осторожно вытащите их по одной. Начинайте с верхней панели. Убедитесь, что стекло полностью выдвинуто из направляющих.	
Пункт 10	Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Тщательно вытрите стеклянные панели. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.	
Пункт 11	После очистки установите стеклянные панели в дверцу духового шкафа.	

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

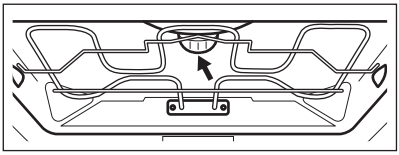


11.7 Замена лампы освещения

⚠ **ВНИМАНИЕ!**
Существует опасность поражения электрическим током.
Лампа может быть горячей.

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

Верхняя лампа

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

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...**
Духовой шкаф не включается или не работает.	Шкаф 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.

12.2 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 - 60 Гц

14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

14.1 Технический лист*

Торговый знак	Electrolux
Модель	EOD6P66X
Индекс энергетической эффективности (EEIcavity)	81.2
Класс энергетической эффективности	A+
Потребление энергии в стандартном режиме (ECelectric cavity)	0,93 кВт·ч/цикл
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется (ECelectric cavity)	0.69 кВт·ч/цикл
Количество камер	1

Источник нагрева	Электроэнергия
Объём камеры (V)	72 л
Тип духового шкафа	Встраиваемый духовой шкаф
Вес	32,7 kg

* 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.

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					
O5	Термощуп Действие	1 — Звуковой сигнал и прекращение работы 2 — Звуковой сигнал	O6	Таймер прямого отсчета	Вкл / Выкл
O7	Освещение	Вкл / Выкл	O8	Быстрый прогрев	Вкл / Выкл
O9	Напоминание О Чистке	Вкл / Выкл	O10	Wi-Fi Нью-Йорк	Код активации: 2468
O11	Версия ПО (программного обеспечения)	Проверьте	O12	Сбросить все настройки	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 раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

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

www.electrolux.com/shop

