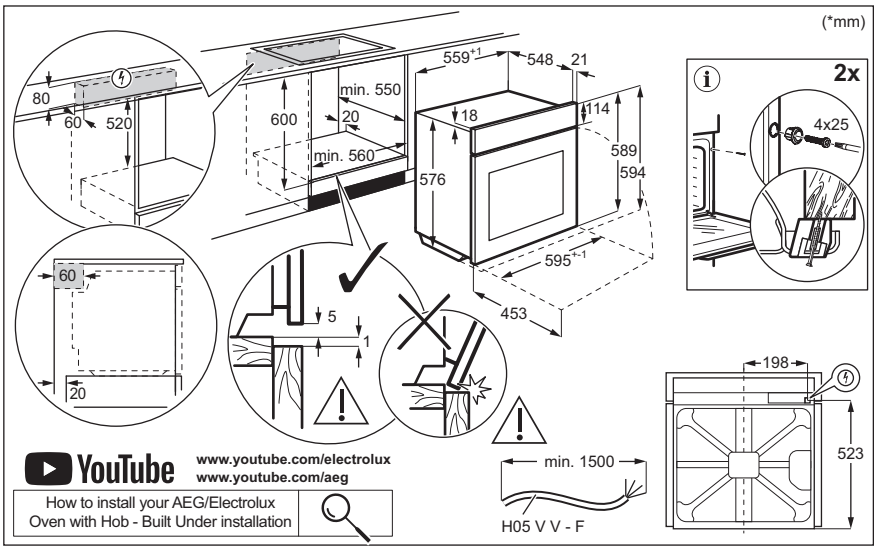
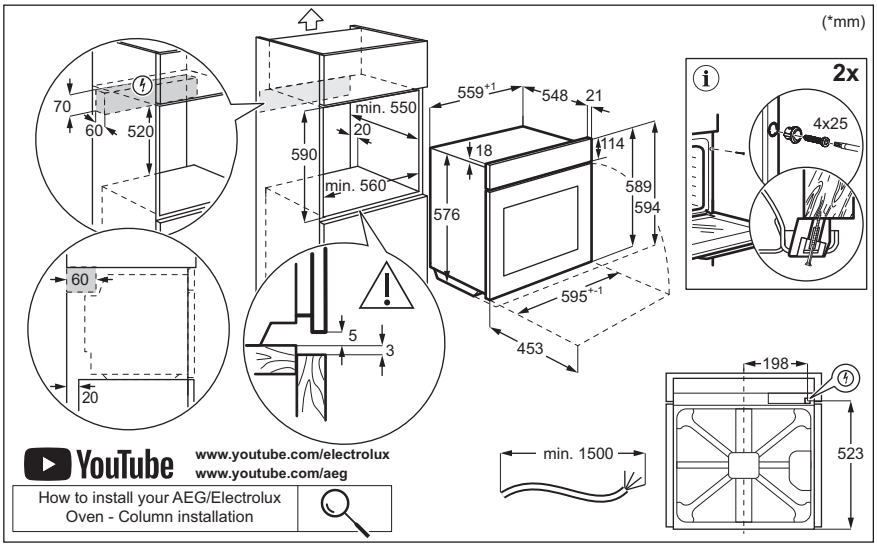
МОНТАЖ / ВСТАНОВЛЕННЯ





Добро пожаловать в Electrolux! Благодарим вас за то, что вы остановили свой выбор на нашем изделии.

Рекомендации по использованию изделия, брошюры, руководство по устранению неисправностей, информацию о техническом обслуживании и ремонте можно найти на странице:
www.electrolux.com/support

Право на изменения сохраняется.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ..... 3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....6
3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА..... 9
4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....10
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ..... 11
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....11
7. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....14
8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ..... 15
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ.....16
10. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ..... 16
11. УХОД И ОЧИСТКА.....19
12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ..... 22
13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ..... 23
14. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ..... 24

1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при

условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать изделие и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.

- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором и .
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- ВНИМАНИЕ! Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также когда прибор еще не успел остыть.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.

1.2 Общая безопасность

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских жилых домах и других аналогичных помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.

- Установка прибора и замена кабеля должны выполняться только квалифицированным специалистом и замените кабель.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.
- Перед проведением любой операции по обслуживанию отключите прибор от сети питания.
- Во избежание несчастного случая, замену поврежденного кабеля питания должен выполнять изготовитель, авторизованный сервисный центр или специалист с аналогичной квалификацией.
- ВНИМАНИЕ! Прежде чем приступить к замене лампочки, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.
- ВНИМАНИЕ! Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Необходимо соблюдать меры предосторожности и не касаться нагревательных элементов или поверхности внутренней камеры прибора.
- Всегда используйте кухонные рукавицы для установкиили извлечения аксессуаров или посуды из прибора.
- Чтобы извлечь направляющие противня, сначала потяните переднюю часть направляющей, а затем заднюю часть от боковых стенок. Установка направляющих выполняется в обратном порядке.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- Не используйте для очистки стеклянной дверцы жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как ими можно поцарапать поверхность стекла, в результате чего оно может лопнуть.
- Перед проведением пиролитической очистки извлеките все принадлежности из духового шкафа и удалите все остатки продуктов и загрязнения с поверхности внутренней камеры прибора.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

> ⚠ **ВНИМАНИЕ!**
>
> Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом.

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

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 прибор только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку сетевого шнура и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура обратитесь в наш авторизованный сервисный центр.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей или их приближения к дверце прибора или нише под прибором, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за вилку сетевого шнура.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Перед тем, как вставить вилку прибора в розетку электропитания, полностью закройте дверцу прибора.
- Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

Типы кабелей, пригодные для установки или замены в Европе:
H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

При выборе сечения кабеля используйте значение полной мощности (см. табличку с техническими данными). Также можно обратиться к таблице:

Общая мощность (Вт)	Сечение кабеля (мм²)
максимум 1380	3x0.75
максимум 2300	3x1
максимум 3680	3x1.5

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

2.3 Использование

⚠ ВНИМАНИЕ!

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

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

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
  - не кладите непосредственно на дно камеры прибора посуду и другие предметы.
  - 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.
- Используйте только аксессуары, поставляемые в комплекте с этим прибором либо рекомендованные производителем.
- Всегда готовьте при закрытой дверце прибора.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Тепло и влага, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора,

места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до полного остывания прибора после использования.

2.4 Уход и очистка

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения травмы, возгорания или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по чистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. Стеклянные панели могут треснуть.
- В случае повреждения немедленно замените стеклянные панели дверцы. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора, дверца имеет большой вес.
- Регулярно выполняйте очистку прибора во избежание повреждения покрытия.
- Протрите прибор мягкой влажной тканью. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки следуйте указаниям по безопасности на его упаковке.

2.5 Пиролитическая очистка

⚠ ВНИМАНИЕ!

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

- Перед проведением пиролитической очистки и перед первым разогревом удалите из камеры духового шкафа:
  - остатки пищи, брызги/отложения масла или жира;
  - любые съемные предметы (включая полки, боковые поручни и т. д., поставляемые с прибором), особенно любые антипригарные кастрюли, сковороды, противни, посуду и т. д.
- Внимательно прочитайте все инструкции по пиролитической очистке.
- Не подпускайте детей к прибору в ходе пиролитической очистки. Прибор сильно нагревается, а из передних вентиляционных отверстий выходит горячий воздух.
- Пиролитическая очистка выполняется при высокой температуре, что может приводить к выделению испарений из остатков пищи и материалов. Поэтому потребителям рекомендуется:
  - обеспечить хорошую вентиляцию во время и после пиролитической очистки.
  - обеспечивают хорошую вентиляцию во время и после первоначального предварительного разогрева.
- Во избежание повреждения стеклянных панелей во время и после пиролитической очистки не допускайте попадания воды на дверцу духового шкафа.
- Как указано выше, испарения всех пиролитических духовых шкафов/ остатков пищи не представляют опасности для человека, включая детей, и лиц, страдающих какими-либо заболеваниями.
- Держите домашних животных вдали от прибора во время и после пиролитической очистки и предварительного разогрева. Небольшие домашние животные (особенно птицы и рептилии) могут быть очень чувствительны к перепадам температуры и выделяемым парам.
- Высокая температура в ходе пиролитической очистки духовых шкафов с функцией пиролитической очистки может стать причиной повреждения антипригарных покрытий кастрюль, сковород, противней, кухонных принадлежностей и т. д., а также превратить их в источники вредных испарений.

2.6 Внутреннее освещение

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

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

2.7 Сервис

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

2.8 Утилизация

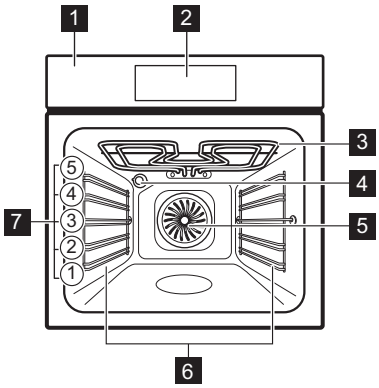
⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения травм или удушья.

- Для получения информации о надлежащей утилизации прибора обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.

3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

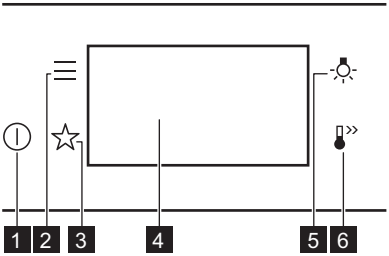
3.1 Общий обзор



1 Панель управления
2 Дисплей
3 Нагревательный элемент
4 Лампа освещения
5 Вентилятор
6 Съемная опора противня
7 Положения противня

4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

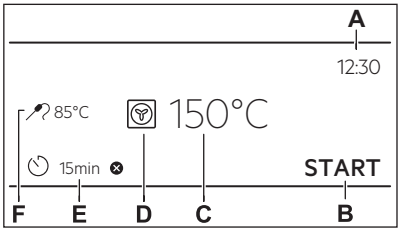
4.1 Общий вид панели управления



1	**Вкл / Выкл** Нажмите и удерживайте для включения и выключения прибора.
2	**Меню** Содержит список параметров и функций настройки прибора.
3	**Любимые программы** Список любимых настроек.
4	**Дисплей** Отображение текущих настроек прибора.
5	**Выключатель лампы** Включение и выключение лампы освещения.
6	**Быстрый прогрев** Включение и выключение режима: Быстрый прогрев.

4.2 Дисплей

Дисплей с набором кнопок.



A. Установка Времени Суток
B. ПУСК / СТОП
C. температура
D. Режимы нагрева
E. Таймер
F. Термощуп (только в ряде моделей)

Индикаторы, отображаемые на дисплее	
OK	Подтверждение выбора / параметра настройки.
〈	Возврат на один уровень в меню.
	Отмена последнего действия.
	Включение и выключение опций.
	Прибор заблокирован.
	Функция звукового сигнала включена.
STOP	Функция звукового сигнала по окончании приготовления включена.
	Включена только функция отображения всплывающего сообщения.
	Функция Отложенный запуск включена.
	Отмена настройки.

На дисплее отображаются различные сообщения. При появлении окна с сообщением нажмите на дисплей, чтобы продолжить.

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

⚠ ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

5.1 Первое подключение

После первого подключения на дисплее отображается приветственное сообщение.

Необходимо настроить: Выбрать Язык, Яркость Дисплея, Тоны Кнопок, Громкость сигнала, Установка Времени Суток.

5.2 Первый предварительный разогрев и очистка

Перед первым использованием и контактом с едой выполните предварительный разогрев прибора без продуктов. Из прибора могут появиться неприятные запахи и дым. Во время предварительного разогрева проветривайте помещение.

1. Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из прибора.
2. Включите функцию . Установите максимальную температуру. См. раздел Ежедневное использование. Дайте прибору поработать в течение 1 ч.
3. Включите функцию . Установите максимальную температуру. Дайте прибору поработать в течение 15 мин.
4. Включите функцию . Установите максимальную температуру. Дайте прибору поработать в течение 15 мин.
5. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
6. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства, для очистки прибора и принадлежностей.
7. Установите аксессуары и съемные направляющие обратно на место.

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

⚠ ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

6.1 Режимы нагрева

СТАНДАРТНЫЕ

	Гриль Приготовление на гриле тонких продуктов и тостов.
	Турбо-гриль Жарка крупных кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Приготовление запеканок и подрумянивание.
	Горячий воздух Жарка мяса и выпекание пирогов. Установите более низкую температуру, чем при использовании режима «Традиционное приготовление», так как вентилятор равномерно распределяет тепло внутри духового шкафа.
	Замороженные продукты Идеально подходит для готовых блюд (например, картофеля фри, крокетов или спринг-роллов).
	Традиционное приготовление Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне.
	Пицца Для выпекания пиццы и приготовления других блюд, требующих более интенсивного нагрева снизу.

Нижний нагрев
Выберите эту функцию после завершения основного процесса приготовления, если необходимо обжарить блюдо снизу. Используйте самый низкий уровень.

Хлеб
Выпекание хлеба.

Подготовка теста
Ускорение поднятия дрожжевого теста. Накройте поверхность теста, чтобы оно не высыхало.

Во время работы некоторых режимов нагрева лампа может автоматически выключиться при температуре ниже 80 °C.

ОСОБЫЕ

Консервирование
Для консервирования овощей и фруктов поместите банки на эмалированный противень, наполненный водой. Используйте термостойкие банки с байонетными или завинчивающимися крышками соответствующего размера. Используйте самое нижнее положение противня.

Высушивание
Сушка нарезанных ломтиками фруктов, овощей и грибов. Для отвода насыщенного влагой воздуха и более качественной сушки фруктов рекомендуется периодически открывать дверцу духового шкафа во время сушки.

Подогрев Тарелок
Предварительный подогрев тарелок перед подачей на стол.

Размораживание
Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размера замороженных продуктов.

Гратен
Для таких блюд, как лазанья или картофельная запеканка. Приготовление запеканок и подрумянивание.

Низкотемпературное приготовление
Процесс приготовления при низкой температуре. Идеально подходит для приготовления деликатных продуктов (например, говядины, телятины или баранины).

Поддержание Тепла
Поддержание блюд в теплом состоянии. Обратите внимание, что при поддержании некоторых блюд в теплом состоянии процесс их приготовления продолжается и продукты теряют влагу. При необходимости блюда можно закрыть.

Влажная конвекция
Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. При использовании данной функции температура внутри прибора может отличаться от заданной температуры. Используется остаточное тепло. Уровень мощности может быть снижен. Дополнительная информация представлена в разделе Ежедневное использование, Примечания по: Влажная конвекция.

6.2 Примечания к функции: Влажная конвекция

Данная функция использовалась в соответствии с требованиями по энергоэффективности и экологизации (в соответствии с EU 65/2014 и EU 66/2014). Испытания согласно: IEC/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 Указания и рекомендации, Влажная конвекция. Общие рекомендации по энергосбережению приведены в Энергетическая эффективность, «Советы по энергосбережению».

6.3 Установка: Режимы нагрева

1. Включите прибор. На дисплее отображается режим нагрева по умолчанию и температура.
2. Для входа в подменю нажмите символ режима нагрева .
3. Выберите режим нагрева и нажмите OK.
4. Установите температуру. Нажмите OK.

5. Нажмите START .
6. Для выключения режима нагрева нажмите STOP .
7. Выключите прибор.

6.4 Меню

Нажмите ☰ для входа в меню.

Элемент меню		Описание
Помощь в Приготовлении		Список автоматических программ.
Очистка		Список программ очистки.
Любимые программы		Список любимых настроек.
Опции		Используется для задания конфигурации прибора.
Настройки	Настройка	Используется для задания конфигурации прибора.
	Сервис	Показывает версию и конфигурацию программного обеспечения.

Подменю для: Очистка

Подменю	Описание
Пиролитическая очистка, короткий	Продолж. 1 h.
Пиролитическая очистка, нормальн.	Продолж. 1 h 30 min.
Пиролитическая очистка, интенсив.	Продолж. 2 h 30 min.

Подменю для: Опции

Подменю	Описание
Освещение	Включение и выключение лампы освещения.
Защита детей	Предотвращает случайное включение прибора.
Быстрый прогрев	Уменьшает время разогрева. Данная функция доступна только в ряде режимов нагрева.
Напоминание О Чистке	Включение и выключение напоминания.
Вид электронных часов	Изменение формата индикации времени.

Подменю для: Настройки

Настройка

Подменю	Описание
Выбрать Язык	Задает язык прибора.
Яркость Дисплея	Выбор яркости дисплея.
Тоны Кнопок	Включение и выключение звукового сопровождения при нажатии сенсорных кнопок. Невозможно отключить звуковое сопровождение для ⏻.
Громкость сигнала	Выбор громкости тона кнопок и звуковых сигналов.
Установка Времени Суток	Установка текущей даты и времени.

Сервис

Подменю	Описание
Деморежим	Код включения / отключения: 2468
Версия ПО (программного обеспечения)	Сведения о версии программного обеспечения.
Заводские Установки	Восстановление заводских установок

6.5 Установка: Помощь в Приготовлении

Подменю Помощь в Приготовлении состоит из набора дополнительных

функций и программ, предназначенных для приготовления определенных блюд. Для каждого блюда в этом подменю установлены соответствующие параметры. Время и температуру можно изменить во время приготовления.

Для ряда блюд также можно выбрать способ приготовления: По весу.

1. Включите прибор.
2. Нажмите ☰.
3. Нажмите ✕. Войдите в меню Помощь в Приготовлении.
4. Выберите тип блюда или продукта.
5. Поместите продукты в прибор и нажмите START.

По окончании работы функции убедитесь, что блюдо готово. При необходимости увеличьте время приготовления.

7. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

7.1 Любимые программы ☆

Вы можете сохранить до 3 избранных настроек, таких как режим нагрева и время приготовления.

1. Включите прибор.
2. Выберите необходимую настройку.
3. Нажмите ☰.
4. Выберите: Любимые программы / Сохранить текущие настройки.
5. Нажмите **+**, чтобы добавить настройку в список: Любимые программы.
6. Нажмите OK.

↺ — нажмите для сброса настройки.

⊗ — нажмите для отмены выбора настройки.

7.2 Блокировка кнопок

Эта функция предотвращает случайное изменение режима прибора.

1. Включите прибор.
2. Настройка режима нагрева.
3. ☆, 🌡 — нажмите одновременно, чтобы включить эту функцию.

☆, 🌡 — нажмите одновременно, чтобы включить эту функцию.

7.3 Защита детей

Эта функция предотвращает случайное включение прибора.

1. Включите прибор.
2. Нажмите ☰.
3. Выберите Опции / Защита детей.
4. Нажмите нужные буквы кода в алфавитном порядке.

Защита детей включена.
Если эта функция включена, имеется доступ к: Таймер и лампе освещения.

Чтобы воспользоваться прибором, нажмите буквы кода в алфавитном порядке.

Если эта функция активирована, то дверца будет заблокирована при выключении прибора.

7.4 Автоматическое выключение

В целях безопасности, если режим нагрева включен, а изменение каких-либо настроек пользователем не производится, прибор автоматически выключается через определенное время.

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

Если вы собираетесь включить режим нагрева на время, превышающее время автоматического отключения, задайте время приготовления. См. раздел Функции часов.

Автоматическое выключение не работает со следующими функциями: Освещение, Окончание.

7.5 Вентилятор охлаждения

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

8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

8.1 Описание функций часов

Функция	Описание
Таймер	Установка продолжительности приготовления. Максимальное значение — 23 ч 59 мин. Можно установить одно из следующих действий по окончании заданного времени, выбрав соответствующий вариант: Завершить действи.
Завершить действи	Звуковой сигнал. — по истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал. Эту функцию можно включить в любое время, даже если сам прибор выключен.
	Звуковой сигнал и отключение — по истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал, и режим нагрева будет выключен.
	Только всплывающее окно — по истечении заданного времени на дисплее появится сообщение. Эту функцию можно включить в любое время, даже если сам прибор выключен.
Отложенный запуск	Для отсрочки времени начала и/или окончания приготовления.
Коррекция Времени	Увеличение времени приготовления.
Таймер прямого отсчета	Отображение продолжительности работы прибора. Максимальное значение — 23 ч 59 мин. Вы можете включать и выключать эту функцию. Данная функция не влияет на работу прибора.

8.2 Установка: Установка Времени Суток

1. Включите прибор.
2. Нажмите: Установка Времени Суток.
3. Установите время.
4. Нажмите OK.

8.3 Установка: Таймер

1. Выберите режим нагрева и задайте температуру.
2. Нажмите ⏲.
3. Установите время.

Вы можете выбрать «Завершить действие» как предпочтительный вариант, нажав • • •.

4. Нажмите OK. Повторяйте данное действие, пока на дисплее не отобразится главный экран.

Если до окончания времени приготовления остается 10 %, а блюдо не выглядит готовым, можно увеличить время приготовления. Также можно изменить режим нагрева. Для увеличения времени приготовления нажмите **+1min**.

8.4 Установка: Отложенный запуск

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

8.5 Установка: Таймер прямого отсчета

1. Нажмите ⏲.
2. Нажмите • • •.
3. Нажмите: Таймер прямого отсчета.
4. Сдвиньте или нажмите для просмотра времени на главном экране.

5. Нажмите OK. Повторяйте данное действие, пока на дисплее не отобразится главный экран.

8.6 Изменение настроек таймера

Заданное время можно изменить во время приготовления в любой момент.

1. Нажмите ⏲.
2. Задайте значение таймера.
3. Нажмите OK.

9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ

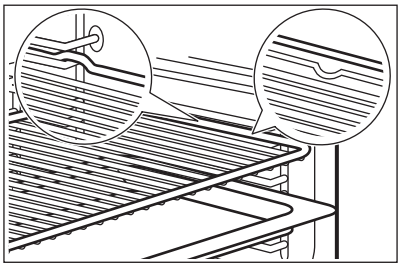
> ⚠ **ВНИМАНИЕ!**
>
> См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

9.1 Установка принадлежностей

Доступные аксессуары зависят от модели. Отсканируйте QR-код, чтобы узнать, как пользоваться аксессуарами, входящими в комплект поставки вашего прибора. Дополнительные аксессуары можно заказать отдельно. Для получения более подробной информации обратитесь к местному поставщику.

Небольшой выступ в верхней части повышает безопасность и обеспечивает защиту от опрокидывания. Выступы также служат защитой от опрокидывания. Бортик по периметру решетки предотвращает соскальзывание посуды с решетки.

Вставьте аксессуар (решетку/противень) между направляющими планками духового шкафа. Убедитесь, что решетка касается задней части внутренней камеры духового шкафа, а опоры смотрят вниз.



Если противень имеет скос, расположите противень так, чтобы скос был направлен к задней части камеры духового шкафа.

Если на аксессуаре есть надпись, убедитесь, что она обращена к вам.

Если вы используете противень с отверстиями, поместите еще один противень под ним для сбора капель жидкости.

10. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ

10.1 Рекомендации по приготовлению

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

Ваш прибор может выпекать или жарить иначе, чем предыдущий прибор. В рекомендациях ниже приводятся рекомендуемые настройки температуры, времени приготовления и положения противней для определенных видов продуктов.

Положения противней отсчитываются от дна духового шкафа.

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

Советы по энергосбережению представлены в разделе Энергетическая эффективность.

Символы, используемые в таблицах:

	Тип блюда
	Режим нагрева
°C	Температура
	Аксессуар
	Положение противня
	Время приготовления (мин)

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** — темная, неотражающая, диаметр 28 см
- **Емкость для запекания** — темная, неотражающая, диаметр 26 см
- **Горшочки** — керамические, диаметр 8 см, высота 5 см
- **Форма для флана** — темная, неотражающая, диаметр 28 см

10.3 Влажная конвекция

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

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

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

10.4 Информация для испытательных организаций

Испытания согласно IEC 60350-1.

				°C	
Мелкое печенье (20 шт на противне)	Традиционное приготовление	Эмалированный противень	3	170	20 - 35
Мелкое печенье (20 шт на противне)	Горячий воздух	Эмалированный противень	3	150 - 160	20 - 35
Мелкое печенье (20 шт на противне)	Горячий воздух	Эмалированный противень	2 и 4	150 - 160	20 - 35
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Традиционное приготовление	Решетка	2	180	70 - 90
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Горячий воздух	Решетка	2	160	70 - 90
Бисквит без жира, форма для выпечки Ø26 см **1)**	Традиционное приготовление	Решетка	2	170	40 - 50

				°C	
Бисквит без жира, форма для выпечки Ø26 см 1)	Горячий воздух	Решетка	2	160	40 - 50
Бисквит без жира, форма для выпечки Ø26 см 1)	Горячий воздух	Решетка	2 и 4	160	40 - 60
Песочное печенье	Горячий воздух	Эмалированный противень	3	140 - 150	20 - 40
Песочное печенье	Горячий воздух	Эмалированный противень	2 и 4	140 - 150	25 - 45
Песочное печенье	Традиционное приготовление	Эмалированный противень	3	140 - 150	25 - 45
Тосты 1)	Гриль	Решетка	4	макс.	1 - 5

1) Предварительно разогрейте прибор в течение 10 минут.

11. УХОД И ОЧИСТКА

⚠ ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

11.1 Примечание по очистке

Чистящие средства

- Лицевую поверхность прибора следует протирать только тканью из микрофибры, смоченной в теплой воде с моющим средством.
- Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство.
- Очищайте пятна мягким моющим средством.

Ежедневное использование

- После каждого использования очищайте внутреннюю поверхность прибора. Накопление жира или других отложений может привести к возгоранию.
- Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы прибора может конденсироваться влага. Для уменьшения конденсации прогрейте прибор в течение 10 минут перед началом приготовления. Не держите продукты в приборе дольше 20 минут. После каждого использования вытирайте внутреннюю часть прибора только салфеткой из микрофибры.

Аксессуары

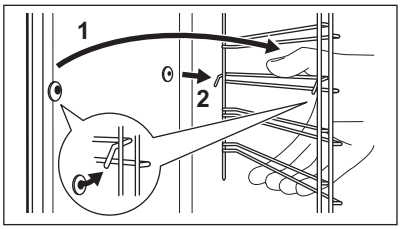
- Очистите все аксессуары после каждого использования и дайте им высохнуть. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.
- Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями.

11.2 Снятие направляющих

Для очистки прибора извлеките направляющие.

1. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
2. Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону от боковой стенки.

3. Вытяните заднюю часть направляющей в сторону от боковой стенки и снимите ее.



4. Установка направляющих выполняется в обратном порядке.

Если телескопические направляющие входят в комплект поставки, удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.

11.3 Пиролитическая очистка

Используйте его для очистки прибора и сжигания остатков продуктов.

⚠ 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.

Не запускайте функцию, если дверца духового шкафа не была полностью закрыта.

1. Убедитесь, что прибор остыл.
2. Снимите все аксессуары.
3. Очистите камеру духового шкафа и внутреннее стекло дверцы мягкой тканью, смоченной теплой водой с добавлением мягкого моющего средства.
4. Включите прибор.
5. Нажмите ☰ / Очистка.
6. Выберите режим очистки.

В момент начала процедуры очистки дверца духового шкафа блокируется, а лампа освещения не работает. Вентилятор охлаждения вращается с более высокой скоростью.

Для прекращения очистки до ее завершения нажмите STOP.

Не пользуйтесь прибором, пока символ блокировки дверцы не исчезнет с дисплея.

7. По окончании процедуры очистки выключите прибор и дайте ему остыть.
8. Протрите камеру духового шкафа мягкой тканью. Удалите остатки продуктов со дна камеры духового шкафа.

11.4 Напоминание О Чистке

Рекомендуется выполнить очистку при появлении соответствующего напоминания.

Используйте функцию: Пиролитическая очистка.

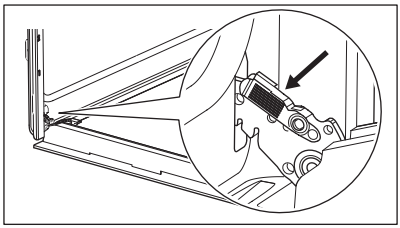
11.5 Снятие и установка дверцы

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

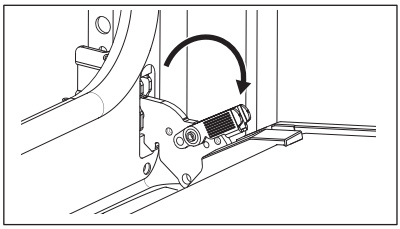
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не используйте прибор без стеклянных панелей.

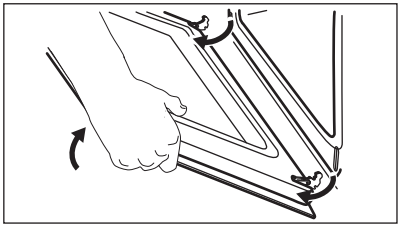
1. Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



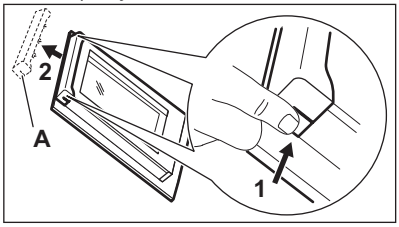
2. Поднимите и потяните защелки до щелчка.



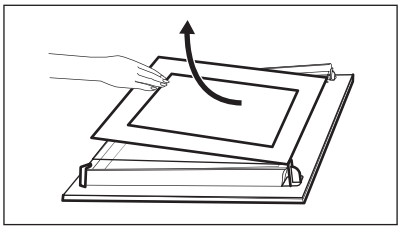
3. Прикройте дверцу наполовину, т.е. до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вверх и вперед, чтобы высвободить ее из гнезда.



4. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив под нее мягкую ткань.
5. Возьмитесь за дверную планку **A** на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.



6. Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.
7. Берясь за верхний край каждой стеклянной панели, осторожно вытащите их по одной вверх из направляющей. Убедитесь, что стекло полностью выдвинуто из направляющих.



8. Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянные панели досуха. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.
9. После очистки установите стеклянные панели и дверцу духового шкафа. Убедитесь, что стеклянные панели установлены обратно на место в правильном порядке. Проверьте наличие символа / печати на боковой стороне стеклянной панели. Если дверца установлена правильно, при закрытии защелок раздастся щелчок.

Зона с напечатанными надписями должна быть обращена к внутренней стороне дверцы (вовнутрь духового шкафа).

11.6 Замена лампы

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

1. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
2. Отключите прибор от сети электропитания.
3. Положите ткань на дно духового шкафа.

> ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**
>
> Всегда держите галогенную лампу тканью, чтобы предотвратить обгорание жира на лампе.

Задняя лампа

1. Чтобы снять плафон, поверните его.
2. Очистите стеклянную крышку.

3. Замените лампу освещения на аналогичную, с жаростойкостью 300 °C.

4. Установите стеклянную крышку.

12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

⚠ ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

12.1 Что делать, если…

Описание проблемы	Причина и способ ее устранения
Прибор не включается или не работает.	Прибор не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно.
Прибор не выполняет нагрев.	Не установлено время. Информация об установке часов представлена в Функции часов.
	Дверца не закрыта как следует.
	Сработал предохранитель. Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. В случае повторного возникновения неисправности обратитесь к квалифицированному электрику.
	Защита детей включена.
Не горит лампа освещения.	Лампа перегорела. Замените лампу. Подробная информация представлена в Уход и очистка.

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

12.2 Коды ошибок

В случае ошибки программного обеспечения на дисплее отображается сообщение об ошибке. Список проблем приведен в таблице ниже. Повторное появление сообщения об ошибке на дисплее указывает на то, что неисправная подсистема могла быть отключена. В таком случае обратитесь в магазин, в котором был куплен прибор, или в авторизованный сервисный центр.

Код и описание	Способ устранения
F102 — дверца закрыта не полностью или блокировка дверцы неисправна.	Закройте дверцу. Включите и выключите прибор.
F240, F439 — сенсорные поля не функционируют надлежащим образом.	Очистите поверхность дисплея. Убедитесь, что на сенсорах не осталось грязи.
F908 — не удается установить соединение между панелью управления и системой прибора.	Включите и выключите прибор.

12.3 Данные о техническом обслуживании

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

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке прибора.

Она видна при открытии дверцы. Не удаляйте табличку с техническими данными с прибора.

Рекомендуем записать их здесь:

Модель (MOD.) :
Продуктовый номер (PNC):
Серийный номер (S.N.):

13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

13.1 Информация об изделии и лист с информацией об изделии в соответствии с нормами и правилами ЕС по энергетической маркировке продукции и экологизации

Название поставщика	Electrolux	
Модель	EOE8P38X 949288031 LOE8P38Z 949288030	
Индекс энергоэффективности	81.2	
Класс энергетической эффективности	A+	
Потребление энергии в стандартном режиме	0.93 кВт·ч/цикл	
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется	0.69 кВт·ч/цикл	
Количество камер	1	
Источник нагрева	Электричество	
Объём камеры (V)	72 л	
Тип духового шкафа	Встроенный духовой шкаф	
Масса (M)	EOE8P38X	32.0 кг
	LOE8P38Z	32.0 кг

IEC/EN 60350-1 — Бытовые электрические приборы для приготовления пищи — Часть 1: Серии, духовые шкафы, пароварки и грили - Методы определения показателей.

13.2 Информация об изделии в отношении потребляемой мощности и максимального времени, необходимого для перехода в соответствующий энергосберегающий режим

Энергопотребление в режиме ожидания	0.8 Вт
Максимальное время, необходимое для автоматического перехода оборудования в соответствующий режим пониженного энергопотребления	20 мин

13.3 Советы по энергосбережению

Приведенные ниже советы помогут вам экономить электроэнергию в процессе использования прибора.

Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы прибора была плотно закрыта. Во время приготовления не открывайте дверцу прибора 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, а также формы и емкости из темного, неотражающего материала для улучшения энергосбережения

Не выполняйте предварительный разогрев прибора перед приготовлением, если это не рекомендовано специально.

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
Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру прибора до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления. Продолжится приготовление остаточного тепла внутри прибора.

Используйте остаточное тепло для поддержания готовых блюд в теплом состоянии или разогрева других блюд.

После выключения прибора на дисплее отображается остаточное тепло или температура.

Если программа с Продолж. активирована, а время приготовления превышает 30 минут, нагревательные элементы автоматически выключаются раньше в некоторых функциях прибора.

Сохранение пищи в теплом состоянии
Выбирайте максимально низкое значение температуры при использования остаточного тепла для сохранения пищи в теплом состоянии. На дисплее будет отображаться индикация остаточного тепла или текущая температура.

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

Влажная конвекция
Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.

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

14. 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.