



---

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

---

Инструкция по эксплуатации 2  
Інструкція 47

# МЫ ДУМАЕМ О ВАС

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

Добро пожаловать в Electrolux!

Посетите наш веб-сайт, на котором вы можете:



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

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



Зарегистрировать свой продукт, чтобы пользоваться расширенными возможностями обслуживания:

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



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

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



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




## ПОДДЕРЖКА КЛИЕНТОВ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Всегда используйте оригинальные запчасти.

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

Модель, продуктовый номер (PNC), серийный номер.

Данная информация приведена на табличке с техническими данными.

 Внимание / Важные сведения по технике безопасности


 Общая информация и рекомендации

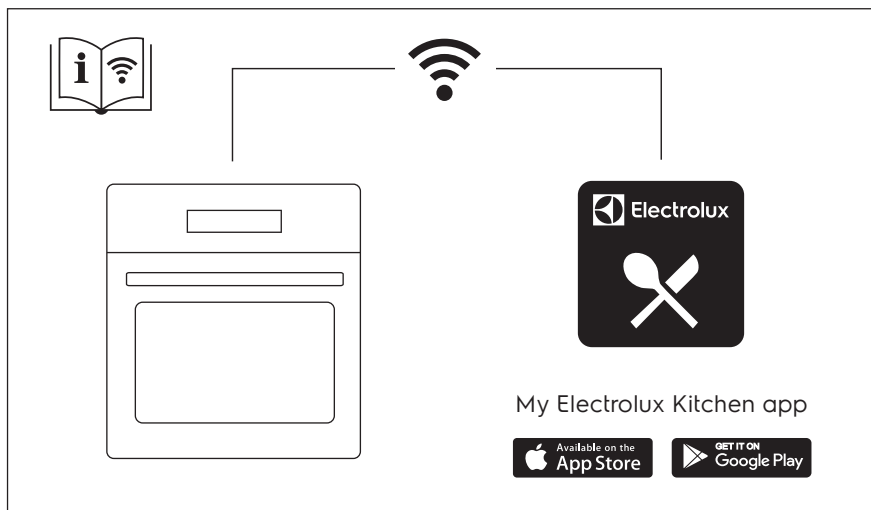
 Информация по охране окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

## СОДЕРЖАНИЕ

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

<b>5. ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА.....</b>	<b>14</b>	<b>11.2 Влажная конвекция — рекомендуемые аксессуары.....</b>	<b>33</b>
5.1 Панель управления.....	14	<b>11.3 Таблицы приготовления для тестирующих организаций.....</b>	<b>34</b>
<b>6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....</b>	<b>15</b>	<b>12. УХОД И ОЧИСТКА.....</b>	<b>36</b>
6.1 Первоначальная очистка.....	15	12.1 Примечание по очистке.....	36
6.2 Первый разогрев.....	15	12.2 Снятие: Направляющие для противней.....	37
6.3 Беспроводное соединение  .....	16	12.3 Применение: Пиролитическая очистка.....	37
6.4 Лицензия на программное обеспечение.....	16	12.4 Напоминание О Чистке.....	39
<b>7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....</b>	<b>17</b>	12.5 Извлечение и установка: Дверца.....	39
7.1 Способ настройки: Режимы нагрева.....	17	12.6 Замена лампы освещения.....	41
7.2 Режимы нагрева.....	17	<b>13. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....</b>	<b>41</b>
7.3 Примечания к функции: Влажная конвекция.....	18	13.1 Что делать, если.....	41
7.4 Способ настройки: Помощь в Приготовлении.....	19	13.2 Данные о техническом обслуживании.....	42
7.5 Помощь в Приготовлении.....	19	<b>14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....</b>	<b>43</b>
<b>8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....</b>	<b>26</b>	14.1 Технические данные.....	43
8.1 Функции часов.....	26	<b>15. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....</b>	<b>43</b>
8.2 Способ настройки: Функции часов.....	26	15.1 Информация об изделии и Технический лист информации об изделии*.....	43
<b>9. ПРИМЕНЕНИЕ: АКСЕССУАРЫ.....</b>	<b>28</b>	15.2 Экономия электроэнергии.....	44
9.1 Установка принадлежностей.....	28	<b>16. СТРУКТУРА МЕНЮ.....</b>	<b>45</b>
9.2 Термощуп.....	29	16.1 Меню.....	45
<b>10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....</b>	<b>31</b>	<b>17. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....</b>	<b>46</b>
10.1 Блокир. кнопок.....	31		
10.2 Автоматическое отключение.....	31		
10.3 Вентилятор охлаждения.....	31		
<b>11. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....</b>	<b>32</b>		
11.1 Влажная конвекция.....	32		



## 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!** 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 жилых помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.
- Установка прибора и замена кабеля должны выполняться только квалифицированным специалистом.
- 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.

# УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

---

- **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 установки или извлечения аксессуаров или посуды из прибора.
- Используйте только термощуп (датчик температуры внутри прибора), рекомендованный для данного 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 пиролизической 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, входящим в комплект прибора.

- 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.

Минимальная высота шкафа (минимальная высота шкафа под столешницей)	590 (600) мм
Ширина шкафа	560 мм
Глубина шкафа	550 (550) мм
Высота передней стороны прибора	594 мм
Высота задней стороны прибора	576 мм
Ширина передней стороны прибора	595 мм
Ширина задней стороны прибора	559 мм
Глубина прибора	569 мм
Глубина встраивания прибора	548 мм
Глубина с открытой дверцей	1022 мм
Минимальный размер отверстия для вентиляции. Отверстие сзади в нижней части	560x20 мм
Длина кабеля электропитания. Кабель находится в правом углу сзади	1500 мм
Винты крепления	4x25 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.

# УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- 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 (мм <sup>2</sup> )
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 (синий и коричневый 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.
- 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.
- 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 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 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.
- Используйте только оригинальные запасные части.

## 2.8 Утилизация



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность травмы или удушья.

- Для получения информации о том, как надлежит утилизировать данный прибор, обратитесь к продавцу, уполномоченному изготовителем лицу или к местному оператору по обращению с твёрдыми бытовыми отходами.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы дети или домашние животные не оказались заблокированными в приборе.

# 3. УСТАНОВКА



### **ВНИМАНИЕ!**

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

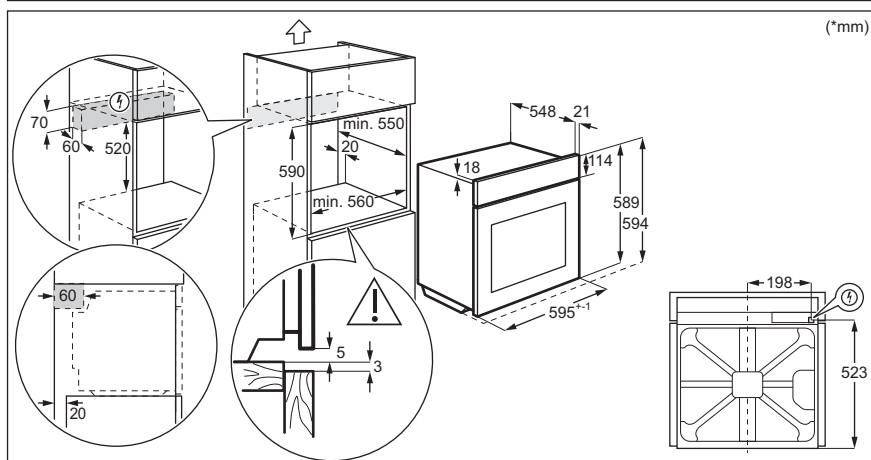
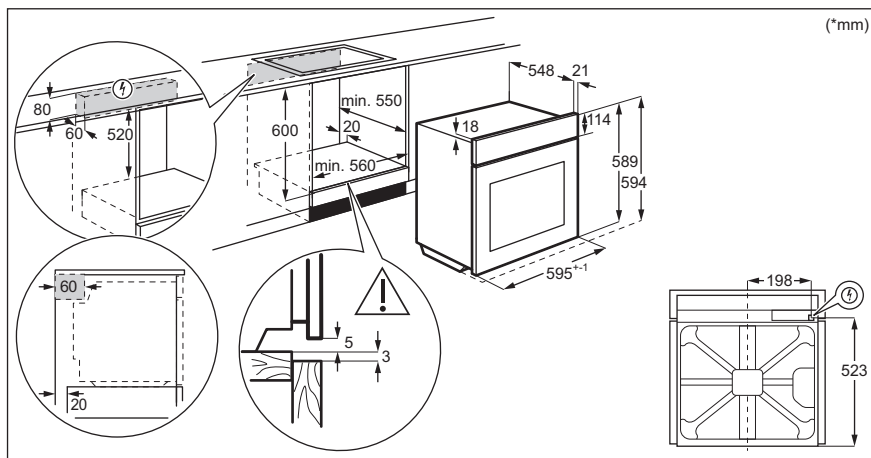
## 3.1 Встраивание



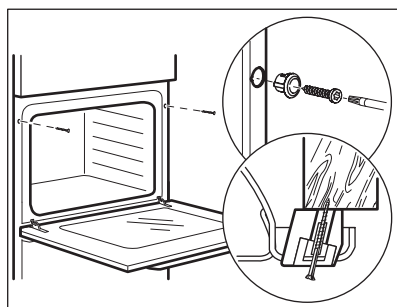
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



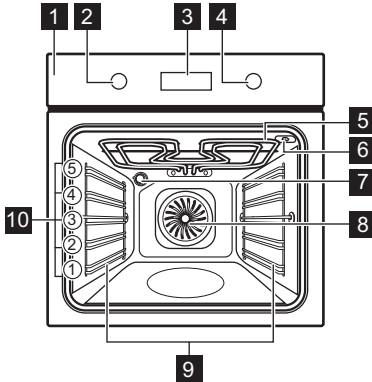


## 3.2 Крепление духового шкафа к кухонной мебели



## 4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

### 4.1 Общий обзор









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


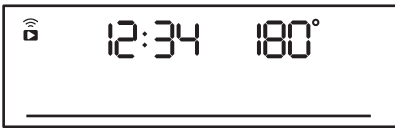
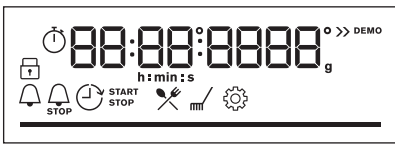
### 4.2 Аксессуары

- **Решетка**  
Для использования с посудой, формами для выпечки, а также при приготовлении жаркого.
- **Эмалированный противень**  
Для приготовления кондитерских изделий и печенья.
- **Глубокий эмалированный противень для гриля**  
Для выпекания и приготовления жаркого, а также в качестве поддона для сбора жира.
- **Термощуп**  
Для измерения степени готовности блюда.
- **Телескопические направляющие**  
Телескопические направляющие облегчают установку и снятие полок.

## 5. ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА





### 5.1 Панель управления

Поля датчиков панели управления					Нажмите	Поверните ручку
				OK		
Таймер	Быстрый прогрев	Освещение	Термощуп	Подтвердить выбор параметра		
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 набором кнопок.

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

# ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

<b>Wi-Fi индикатор</b> - мигает, когда духовой шкаф может быть подключен к сети Wi-Fi.	<b>Индикатор Удаленное управление</b> — духовым шкафом можно управлять дистанционно.
 Подключение к сети Wi-Fi выполнено.	 Удаленное управление включено.
<b>Индикатор выполнения</b> — для температуры или времени. Когда духовой шкаф достигает заданной температуры, индикаторная полоска становится полностью красной.	
<b>Термощуп индикатор</b>	





## 6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ




### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 6.1 Первоначальная очистка


<b>Перед первым использованием очистите пустой духовой шкаф и установите время:</b>			
			 <b>00:00</b> Установите время. Нажмите <b>OK</b> .


### 6.2 Первый разогрев

<b>Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.</b>	
<b>Пункт 1</b>	Извлеките из духового шкафа все аксессуары и съемные направляющие для противней.
<b>Пункт 2</b>	Выберите функцию  и задайте для нее максимальную температуру. Дайте духовому шкафу поработать 1 час.

# ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

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.

## 6.3 Беспроводное соединение

Для подключения прибора необходимо:

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

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

Частота	2,4 ГГц WLAN	5 ГГц WLAN
	2400–2483,5 МГц	5150–5350 МГц
Протокол	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Макс. мощность	ЭИИМ < 20 дБм (100 мВт)	ЭИИМ < 23 дБм (200 мВт)
Модуль Wi-Fi	NIU5-50	

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

## 6.4 Лицензия на программное обеспечение

Программное обеспечение данного прибора содержит компоненты, разработанные на основе программного обеспечения с открытым исходным кодом. Electrolux с благодарностью отмечает вклад сообществ разработчиков свободного ПО в разработку проекта.

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

## 7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.









### 7.1 Способ настройки: Режимы нагрева

Начните приготовление	
Шаг 1	Шаг 2
Выберите режим нагрева.	Установите температуру. Нажмите ОК

### 7.2 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
 <b>Замороженные продукты</b>	Приготовление полуфабрикатов (например, картофеля фри, картофеля по-деревенски или спринг-роллов) с образованием хрустящей корочки.
 <b>Пицца</b>	Выпечка пиццы. Интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка.
 <b>Нижний нагрев</b>	Выпекание пирогов с хрустящей нижней корочкой и консервирование продуктов.
 <b>Размораживание</b>	Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размера замороженных продуктов.
 <b>Влажная конвекция</b>	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.
 <b>Гриль</b>	Приготовление на гриле тонких продуктов и тостов.
 <b>Турбо-гриль</b>	Жарка крупных кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Приготовление gratenov и обжаривание.
 <b>Меню</b>	Для входа в меню: Помощь в Приготовлении, Очистка, Настройки.

## 7.3 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».




## 7.4 Способ настройки: Помощь в Приготовлении

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

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

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




## 7.5 Помощь в Приготовлении

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















По окончании работы функции убедитесь, что блюдо готово.

# ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ














	Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары	Продолжительность
Говядина 🍖				
P1	Ростбиф, с кровью	1–1,5 кг; толщина 4–5 см	🔥📦 2; эмалированный противень Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Вставьте в духовой шкаф.	~ 40 мин
P2	Ростбиф, средней прожарки			~ 50 мин
P3	Ростбиф, хорошо прожаренный			~ 60 мин
P4	Стейк, средней прожарки	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 / аксессуары	Продолжительность
P6	<b>Ростбиф с кровью</b> (низкотемпературное приготовление)	1–1,5 кг; толщина 4–5 см	 2; эмалированный противень Используйте любимые специи или просто соль и свежий молотый перец. Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Вставьте в духовой шкаф.	~ 75 мин
P7	<b>Ростбиф, средн.</b> (низкотемпературное приготовление)			~ 85 мин
P8	<b>Ростбиф, хорошо прожаренный</b> (низкотемпературное приготовление)			~ 130 мин
P9	<b>Филе, с кровью</b> (низкотемпературное приготовление)	0,5–1,5 кг; толщина 5–6 см	 2; эмалированный противень Используйте любимые специи или просто соль и свежий молотый перец. Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Вставьте в духовой шкаф.	~ 75 мин
P10	<b>Филе средней прожаренности</b> (низкотемпературное приготовление)			~ 90 мин
P11	<b>Филе, готовое</b> (низкотемпературное приготовление)			~ 120 мин
Телятина 				























# ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

	Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары	Продолжительность
P12	<b>Жареная телятина</b> (например, лопатка)	0,8–1,5 кг; толщина 4 см	  2; емкость для жарки на <b>решетке</b> Используйте любимые специи. Добавьте жидкость. Жарка накрыта.	~ 80 мин
<b>Свинина</b>  				
P13	<b>Жареная свиная шея или лопатка</b>	1,5 кг–2 кг	  2; емкость для жарки на <b>решетке</b> По истечении половины срока приготовления переверните мясо.	~ 120 мин
P14	<b>Томленая свинина</b> (низкотемпературное приготовление)	1,5–2 кг	  2; <b>эмалированный противень</b> Используйте любимые специи. По прошествии половины времени приготовления переверните мясо для равномерного подрумянивания.	~ 215 мин
P15	<b>Филейная часть, свежая</b>	1–1,5 кг; толщина 5–6 см	  2; емкость для приготовления <b>жаркого на решетке</b> Используйте любимые специи.	~ 55 мин
P16	<b>Свиная грудинка</b>	2–3 кг; используйте сырую и тонко нарезанную свин. грудинку толщиной 2–3 см	 3; <b>противень для жарки</b> Накройте дно блюда жидкостью. По истечении половины срока приготовления переверните мясо.	90 мин
<b>Баранина</b> 				
P17	<b>Ножка ягненка с костями</b>	1,5–2 кг; толщина 7–9 см	  2; емкость для приготовления жаркого на <b>эмалированном противне</b> Добавьте жидкость. По истечении половины срока приготовления переверните мясо.	~ 130 мин















# ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

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






# ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

	Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары	Продолжительность
P24	Митлоф	1 кг	  2; <b>решетка</b> Используйте любимые специи.	~ 60 мин
Рыба 				
P25	Рыба на гриле, целиком	0,5–1 кг на рыбу	  2; <b>эмалированный противень</b> Наполните рыбу маслом и выберите любимые специи и травы.	~ 30 мин
P26	Рыбное филе	-	  3; запеканка с горкой на <b>решетке</b> Используйте любимые специи.	20 мин
Сладкая выпечка/десерты   				
P27	Чизкейк	-	 2;  Разъемная форма для выпечки диаметром 28 см на <b>решетке</b>	90 мин
P28	Яблочный пирог	-	 3; <b>эмалированный противень</b>	45 мин
P29	Яблочный тарт	-	 2; форма для пирога на <b>решетке</b>	40 мин
P30	Яблочный пирог	-	 1;  Форма для пирога 22 см на <b>решетке</b>	60 мин
P31	Шоколадный торт	2 кг	 3; <b>противень для жарки</b>	30 мин
P32	Шоколадные маффины	-	 3; противень для маффинов на <b>решетке</b>	25 мин
P33	Кекс	-	 2; прямоугольная форма на <b>решетке</b>	50 мин
Овощи / гарниры   				

# ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ





	Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары	Продолжительность
P34	Запеченный картофель	1 кг	 2; эмалированный противень Выложить на противень цельный картофель с кожей.	50 мин
P35	Картофель по-деревенски	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	Картофель фри, замороженный	0,75 кг	 3; эмалированный противень	25 мин
Гратены, хлеб и пицца   				
P39	Мясная/овощная лазанья с сухими листьями теста	1–1,5 кг	 2; форма для запекания на решетке	45 мин
P40	Картофельная запеканка (сырой картофель)	1–1,5 кг	 1; форма для запекания на решетке По истечении половины времени приготовления поверните блюдо.	50 мин
P41	Свежая пицца, тонкая	-	  2 эмалированный противень, застеленный бумагой для выпечки	15 мин
P42	Свежая пицца, толстая	-	  2; эмалированный противень, застеленный бумагой для выпечки	25 мин

# ФУНКЦИИ ЧАСОВ

	Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары	Продолжительность
P43	Киш	-	 2; форма для выпечки на решетке	45 мин
P44	Багет / чабатта / белый хлеб	0,8 кг	  3; эмалированный противень выложен бумагой для выпечки На белый хлеб требуется больше времени.	30 мин
P45	Цельнозерновой / ржаной / черный хлеб в форме для хлеба	1 кг	  2; эмалированный противень, застеленный бумагой для выпечки/решетка	60 мин

## 8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

### 8.1 Функции часов

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

### 8.2 Способ настройки: Функции часов

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

## Способ настройки: Установка Времени Суток

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

## Способ настройки: Таймер

Шаг 1	На дисплее отобразится: 0:00 	Шаг 2	Шаг 3
			
Нажмите  .		Настройка Таймер.	Нажмите ОК.
 Сразу начнется обратный отсчет времени.			

## Способ настройки: Время приготовления

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

# ПРИМЕНЕНИЕ: АКСССУАРЫ

## Способ настройки: Отсрочка пуска

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

 Таймер начинает обратный отсчет заданного времени пуска.

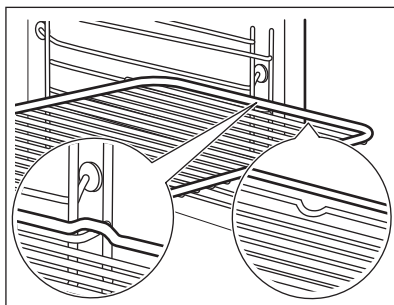
## 9. ПРИМЕНЕНИЕ: АКСССУАРЫ

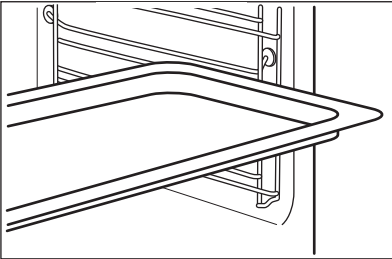
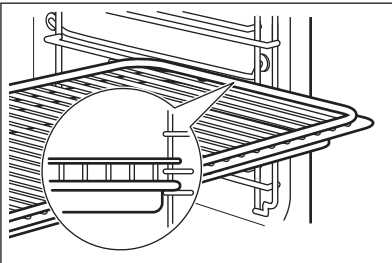
### 9.1 Установка принадлежностей

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 убедившись, что опоры смотрят вниз.



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

## 9.2 Термощуп

Термощуп- измеряет температуру внутри продукта.

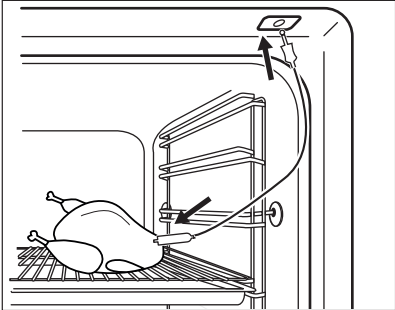
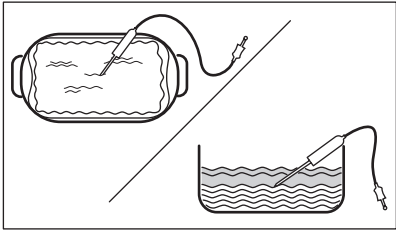


Необходимо установить два значения температуры:	
<p style="text-align: center;">°C</p> <p style="text-align: center;">Температура духового шкафа.</p>	<p style="text-align: center;"></p> <p style="text-align: center;">Температура внутри продукта.</p>

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

## Применение: Термощуп

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

# ПРИМЕНЕНИЕ: АКСЕССУАРЫ

<b>Мясо, птица и рыба</b>	<b>Запеканки</b>
<p>Вставьте наконечник Термощуп в центр куска мяса или рыбы, по возможности выбрав самую толстую его часть. Убедитесь, что как минимум 3/4 Термощуп находится внутри блюда.</p>	<p>Вставьте наконечник Термощуп точно в центр запеканки. Во время запекания Термощуп не должен менять своего положения в блюде. Для этого зафиксируйте его при помощи одного из более твердых ингредиентов. Для фиксации силиконовой ручки Термощуп. Конец Термощуп не должна касаться дна посуды для запекания.</p>
	
<b>Шаг 4</b>	<p>Вставьте вилку сетевого шнура Термощуп в гнездо, расположенное спереди духового шкафа. На дисплее отобразится текущая температура: Термощуп.</p>
<b>Шаг 5</b>	<p>Для установки температуры внутри продукта нажмите .</p>
<b>Шаг 6</b>	<p>Нажмите <b>OK</b> для подтверждения. Когда продукт достигнет заданной температуры, будет выдан сигнал. После этого вы сможете завершить приготовление или продолжить его, доведя продукты до полной прожаренности/пропекания.</p>
<b>Шаг 7</b>	<p>Выньте штекер Термощуп из гнезда и достаньте блюдо из духового шкафа.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p> <b>ВНИМАНИЕ!</b> Существует опасность ожога Термощуп нагревается. Будьте осторожны при извлечении штекера из гнезда и наконечника из продукта.</p> </div>


## 10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ


### 10.1 Блокир. кнопок

**Эта функция предотвращает случайное изменение режима прибора.**

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





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

 **OK** — нажмите и удерживайте, чтобы выключить функцию.

 3 x  — мигает, когда включена блокировка.

### 10.2 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.






### 10.3 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.

## 11. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

### 11.1 Влажная конвекция

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

		 (°C)		 (МИН)
Сладкие булочки, 16 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	20 - 30
Рулеты, 9 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	30 - 40
Пицца, заморож., 0,35 кг	решетка	220	2	10 - 15
Швейцарский рулет	эмалированный противень или поддон	170	2	25 - 35
Шоколадный торт	эмалированный 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	эмалированный противень или поддон	180	3	20 - 25
Рыба, целиком, 0,2 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	25 - 35
Рыбное филе, 0,3 кг	сковорода для пиццы на решетке	180	3	25 - 30
Тушеное мясо, 0,25 кг	эмалированный противень или поддон	200	3	35 - 45

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

## 11.2 Влажная конвекция — рекомендуемые аксессуары








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








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

## 11.3 Таблицы приготовления для тестирующих организаций.








### Информация для испытательных организаций

Испытания согласно IEC 60350-1.

				 (°C)	 (мин)	
Мелкое печенье (20 шт на противне)	Традиционное приготовление	Эмалированный противень	3	170	20 - 30	-
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	-

				 (°C)	 (мин)	
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Горячий воздух	Решетка	2	160	70 - 90	-
Бисквит в форме для выпечки диаметром 26 см	Традиционное приготовление	Решетка	2	170	40 - 50	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут
Бисквит в форме для выпечки диаметром 26 см	Горячий воздух	Решетка	2	160	40 - 50	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут
Бисквит в форме для выпечки диаметром 26 см	Горячий воздух	Решетка	2 и 4	160	40 - 60	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут
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	-

# УХОД И ОЧИСТКА

				 (°C)	 (мин)	
Тосты, 4–6 шт.	Гриль	Решетка	4	макс.	2–3 ми- нуты на одной стороне; 2–3 ми- нуты на другой стороне	Предварительно разогрейте духо- вой шкаф в тече- ние 3 минут.
Бургер с говя- диной, 6 шт., 0,6 кг	Гриль	Решетка и поддон	4	макс.	20 - 30	Установите ре- шетку на четвер- тый уровень и поддон на третий уровень духово- го шкафа. По ис- течении полови- ны времени при- готовления пере- верните продук- ты. Предварительно разогрейте духо- вой шкаф в тече- ние 3 минут.

## 12. УХОД И ОЧИСТКА



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 12.1 Примечание по очистке





**Чистящие  
средства**

Лицевую поверхность прибора протирайте тканью из микрофибры, смоченной в теплой воде с моющим средством.

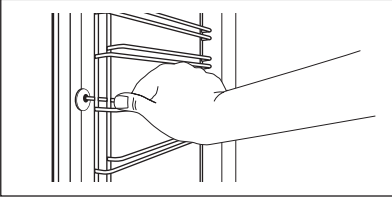
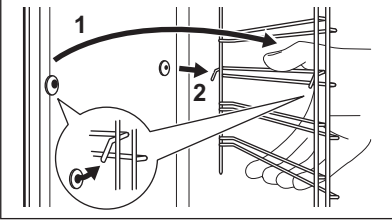
Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство.

Очищайте пятна мягким моющим средством.

 <p><b>Ежедневное использование</b></p>	<p>Внутреннюю камеру необходимо мыть после каждого использования. Накопление жира или других отложений может привести к возгоранию.</p> <p>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 камеру насухо тряпкой из микрофибры.</p>
 <p><b>Аксессуары</b></p>	<p>Очистите все аксессуары после каждого использования и дайте им высохнуть. Используйте для этого тряпку из микрофибры, смоченную в теплой воде с мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.</p> <p>Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями.</p>


## 12.2 Снятие: Направляющие для противней

Для очистки духового шкафа извлеките направляющие для противней.

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

## 12.3 Применение: Пиролитическая очистка

Прочистите духовой шкаф с использованием Пиролитическая очистка.

	<p><b>ВНИМАНИЕ!</b> Существует опасность получения ожогов.</p>
--	--




## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ


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


### Перед Пиролитическая очистка:

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

### Пиролитическая очистка

<b>Шаг 1</b>	Войдите в меню: Очистка  .	
	<b>Опция</b>	<b>Продолж.</b>
	C1 - Легкая очистка	1 h
	C2 - Нормальная очистка	1 h 30 min
	C3 - Тщательная очистка	2 h 30 min
<b>Шаг 2</b>	Нажмите <b>OK</b> для выбора программы очистки.	
<b>Шаг 3</b>	Нажмите на <b>OK</b> для начала очистки.	
<b>Шаг 4</b>	После очистки установите ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл».	


 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:

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

## 12.4 Напоминание О Чистке

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

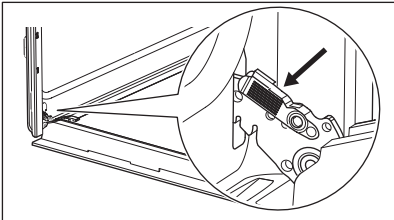
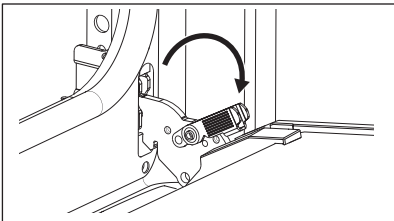
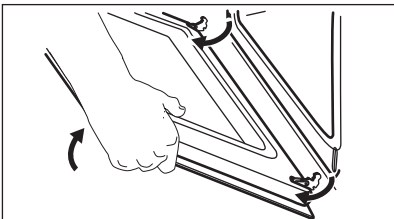

## 12.5 Извлечение и установка: Дверца

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

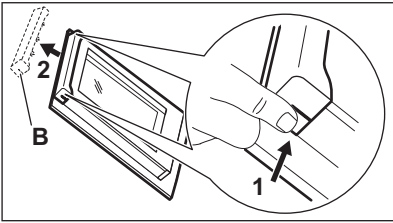
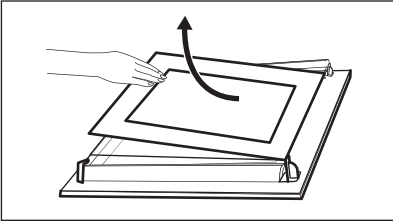


### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

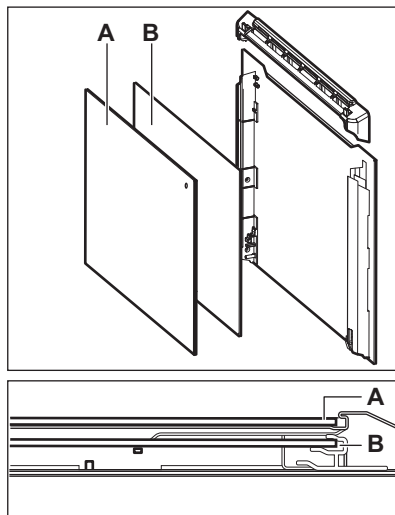
Не используйте духовой шкаф без стеклянных панелей.

<b>Шаг 1</b>	Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.	
<b>Шаг 2</b>	Поднимите и потяните защелку до щелчка.	
<b>Шаг 3</b>	Прикройте дверцу наполовину, т.е. до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вверх и вперед, чтобы высвободить ее из гнезда.	
<b>Шаг 4</b>	Положите дверцу на ровную поверхность, подложив под нее мягкую ткань.	

# УХОД И ОЧИСТКА

<b>Шаг 5</b>	Возьмитесь за дверную планку (В) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.	
<b>Шаг 6</b>	Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.	
<b>Шаг 7</b>	Удерживая стеклянные панели дверцы за верхний край, осторожно вытащите их по одной. Начните с верхней панели. Убедитесь, что стекло полностью выдвинуто из направляющих.	
<b>Шаг 8</b>	Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянные панели досуха. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.	
<b>Шаг 9</b>	После очистки установите стеклянные панели в дверцу духового шкафа.	
Если дверца установлена правильно, при закрытии защелок раздастся щелчок.		

Убедитесь, что стекла (А и В) 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. Убедитесь, что средняя стеклянная панель правильно установлена в соответствующие направляющие.



## 12.6 Замена лампы освещения



### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.  
Лампа может быть горячей.

Всегда держите галогеновую лампу в перчатках или тканью, чтобы не оставить на лампе жировые следы, которые могут выгореть и оставить пятна.

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

## Задняя лампа

Шаг 1	Чтобы снять плафон, поверните его.
Шаг 2	Очистите стеклянную крышку.
Шаг 3	Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300 °С.
Шаг 4	Установите стеклянную крышку.

## 13. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 13.1 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.	Блендер правильно подключен к сети электропитания.
Духовой шкаф не нагревается.	Выключено автоматическое отключение.

<b>Духовой шкаф не включается или не нагревается</b>	
Духовой шкаф не нагревается.	Дверца духового шкафа закрыта.
Духовой шкаф не нагревается.	Сработал предохранитель.
Духовой шкаф не нагревается.	Блокировка отключается.

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

<b>Коды ошибок</b>	
<b>На дисплее отображается...</b>	<b>Убедитесь, что...</b>
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.	

## 13.2 Данные о техническом обслуживании

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, 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 камеры прибора. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры прибора.

Рекомендуем записать их здесь:	
Название модели (MOD.)	.....
Продуктовый номер (PNC)	.....
Серийный номер (S.N.)	.....

## 14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

### 14.1 Технические данные

Напряжение	220-240 В
Частота	50 Гц

## 15. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

### 15.1 Информация об изделии и Технический лист информации об изделии\*

Торговый знак	Electrolux
Модель	ОКЕ6Р77WХ 949498452
Индекс энергетической эффективности (EEI <sub>cavity</sub> )	81.2
Класс энергетической эффективности	A+
Потребление энергии в стандартном режиме (E <sub>Celectric cavity</sub> )	0.93 кВт·ч/цикл
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется (E <sub>Celectric cavity</sub> )	0.69 кВт·ч/цикл
Количество камер	1
Источник нагрева	Электроэнергия

Объём камеры (V)	72 л
Тип духового шкафа	Встроенный духовой шкаф
Масса (M)	31.5 кг

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

## 15.2 Экономия электроэнергии



Данный прибор имеет функции для экономии электроэнергии во время приготовления.

Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы прибора была плотно закрыта. Во время приготовления не открывайте дверцу прибора слишком часто. Следите за чистой уплотнителем 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 прибора 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 прибора на дисплее отображается остаточное тепло. Это тепло можно использовать для поддержания блюд в теплом состоянии.

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 разогрева других блюд.

### **Сохранение пищи в теплом состоянии**

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**



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.

## 16. СТРУКТУРА МЕНЮ

### 16.1 Меню

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



Меню структура		
Помощь в Приготовлении 	Очистка 	Настройки 

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3	Шаг 4	Шаг 5
 	 ОК	 01 — 015	 ОК	
Выберите Меню, Настройки.	Подтвердите настройку.	Выберите настройку.	Подтвердите настройку.	Установите значение и нажмите ОК.

Настройки					
01	Установка Времени Суток	Изменить	02	Яркость дисплея	1 - 5
03	Тоны Кнопок	1 — Сигнал 2 — Щелчок 3 — Звук выключен	04	Громкость сигнала	1 - 4

Настройки					
05	Термощуп Действие	1 — Звуковой сигнал и прекращение работы 2 — Звуковой сигнал	06	Таймер прямого отсчета	Вкл / Выкл
07	Освещение	Вкл / Выкл	08	Быстрый прогрев	Вкл / Выкл
09	Напоминание О Чистке	Вкл / Выкл	010	Wi-Fi	Вкл / Выкл
011	Удаленная авт. эксплуатация	Вкл / Выкл	012	Забудь сеть	Да/Нет
013	Деморежим	Код запуска: 2468	014	Версия ПО (программного обеспечения)	Проверьте
015	Заводские Установки	Да/Нет			

## 17. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

Дата изготовления изделия указана в его серийном номере, где первая цифра номера соответствует последней цифре года изготовления, а вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 14512345 означает, что изделие изготовлено на сорок пятой неделе 2021 года.

Изготовитель: Electrolux Appliances AB, St. Göransgatan 143, 105 45 Stockholm, Швеция.

Импортер и уполномоченная изготовителем организация:

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

Изготовлено в Италии.

## МИ ДУМАЄМО ПРО ВАС

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

Ласкаво просимо до Electrolux.

Відвідайте наш веб-сайт, щоб:



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

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



Зареєструвати свій продукт для кращого обслуговування:

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



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

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



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



## ДОПОМОГА КЛІЄНТАМ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ


Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

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

Інформацію можна знайти на табличці з технічними даними.

 Попередження / Важлива інформація про безпеку


 Загальна інформація та рекомендації

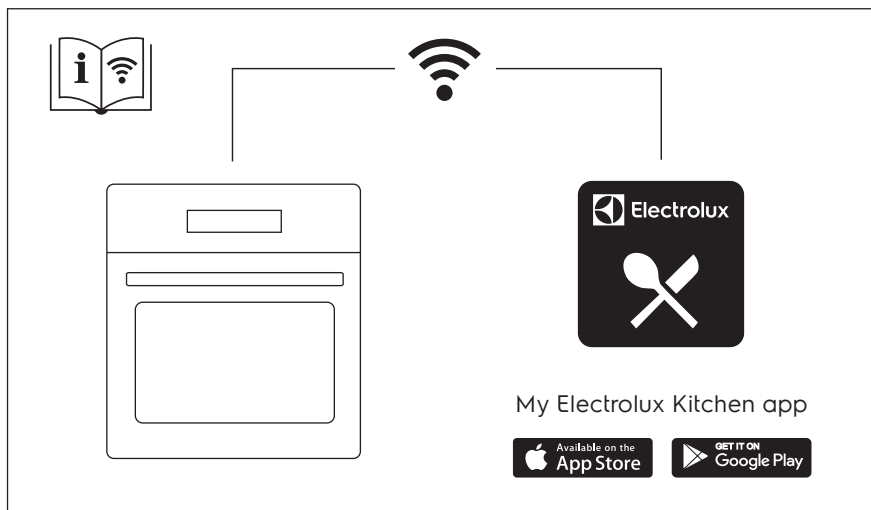
 Інформація щодо захисту навколишнього середовища

Може змінитися без оповіщення.

## ЗМІСТ

<b>1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....</b>	<b>49</b>	<b>2.7 Сервіс.....</b>	<b>55</b>
1.1 Безпека дітей і вразливих осіб....	49	2.8 Утилізація.....	56
1.2 Загальна безпека.....	50	<b>3. УСТАНОВКА.....</b>	<b>56</b>
<b>2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....</b>	<b>51</b>	3.1 Вбудовування.....	56
2.1 Встановлення.....	51	3.2 Як закріпити духовку в секції.....	57
2.2 Під'єднання до електромережі....	52	<b>4. ОПИС ВИРОБУ.....</b>	<b>58</b>
2.3 Користування.....	53	4.1 Загальний огляд.....	58
2.4 Догляд і чищення.....	54	4.2 Аксесуари.....	58
2.5 Піролітична очистка.....	55		
2.6 Внутрішня підсвітка.....	55		

<b>5. ПОРЯДОК УВІМКНЕННЯ ТА ВИМКНЕННЯ ПРИЛАДУ.....</b>	<b>59</b>
5.1 Панель керування.....	59
<b>6. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ... 60</b>	
6.1 Первинне очищення.....	60
6.2 Попереднє прогрівання.....	60
6.3 Бездротове підключення  .....	61
6.4 Ліцензії на програмне забезпечення.....	61
<b>7. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....</b>	<b>62</b>
7.1 Налаштування: Функції нагріву... 62	
7.2 Функції нагрівання.....	62
7.3 Примітки до: Волога конвекція... 63	
7.4 Налаштування: Допомога при готуванні.....	64
7.5 Допомога при готуванні.....	64
<b>8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....</b>	<b>70</b>
8.1 Функції годинника.....	70
8.2 Налаштування: Функції годинника.....	71
<b>9. СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ: АКСЕСУАРИ.....</b>	<b>72</b>
9.1 Встановлення аксесуарів.....	72
9.2 Термощуп.....	73
<b>10. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....</b>	<b>75</b>
10.1 Блокування.....	75
10.2 Автоматичне вимикання.....	75
10.3 Вентилятор охолодження.....	76
<b>11. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....</b>	<b>76</b>
11.1 Волога конвекція.....	76
11.2 Волога конвекція - рекомендовані аксесуари.....	77
11.3 Таблиці приготування їжі для дослідницьких установ.....	78
<b>12. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА.....</b>	<b>80</b>
12.1 Примітки щодо чищення.....	80
12.2 Як зняти: Опорні рейки.....	81
12.3 Спосіб використання: Піролітичне очищення.....	81
12.4 Нагадування про очищення.....	83
12.5 Як зняти та встановити: Дверцята.....	83
12.6 Як замінити: Лампа.....	85
<b>13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....</b>	<b>85</b>
13.1 Дії в разі виникнення проблем.. 85	
13.2 Дані щодо технічного обслуговування.....	86
<b>14. ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....</b>	<b>87</b>
14.1 Технічні дані.....	87
<b>15. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....</b>	<b>87</b>
15.1 Інформація про виріб та Інформаційний листок виробу*.....	87
15.2 Енергозбереження.....	88
<b>16. СТРУКТУРА МЕНЮ.....</b>	<b>89</b>
16.1 Меню.....	89
<b>17. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....</b>	<b>90</b>



## 1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

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

### 1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Цей прилад не призначений для експлуатації особами (зокрема дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями, або недостатнім досвідом і знаннями, за винятком роботи під наглядом або попереднього проведення особою, яка відповідає за їхню безпеку, відповідного інструктажу з користування приладом.
- Слідкуйте за тим, аби діти не бавилися з приладом та мобільними пристроями з My Electrolux Kitchen .
- Тримайте усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його використання та охолодження.
- Якщо прилад оснащено засобами захисту від доступу дітей, їх необхідно активувати.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

## 1.2 Загальна безпека

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.
- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах у приміщенні.
- Цей прилад можна використовувати в офісах, готельних номерах, напів-готелях, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.
- Установлювати цей прилад і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.
- Перш, ніж виконувати операції з технічного обслуговування, від'єднайте прилад від джерела живлення.
- У разі пошкодження електричного кабелю його має замінити виробник, його авторизований сервісний центр або інші аналогічно кваліфіковані особи задля уникнення ураження електричним струмом.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Слід бути

обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів або поверхні внутрішньої камери приладу.

- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи посуд.
- Використовуйте тільки термощуп (датчик температури в товщі продукту), рекомендований для цього приладу.
- Щоби зняти опори полицок, спочатку потягніть передню частину опори полицки, а потім її задню частину в сторону від бічних стінок. Щоби встановити опори полицок, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби чи металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи тріщин на склі, що може спричинити руйнування скла.
- Перед піролітичним очищенням вийміть всі аксесуари з духової шафи та видаліть залишки їжі з камери приладу.

## 2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

---

### 2.1 Встановлення



#### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Установлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

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

Мінімальна висота шафи (Мінімальна висота шафи під робочою поверхнею)	590 (600) мм
Ширина шафи	560 мм
Глибина шафи	550 (550) мм
Висота передньої частини приладу	594 мм
Висота задньої частини приладу	576 мм
Ширина передньої частини приладу	595 мм
Ширина задньої частини приладу	559 мм
Глибина приладу	569 мм
Вбудована глибина приладу	548 мм
Глибина з відкритими дверцятами	1022 мм
Мінімальний розмір вентиляційного отвору. Отвір розташований внизу задньої сторони	560x20 мм
Довжина кабелю живлення. Кабель розміщується в правому куті задньої сторони	1500 мм
Кріпильні гвинти	4x25 мм

## 2.2 Під'єднання до електромережі



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

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

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

## Типи кабелів для встановлення або заміни для Європи:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Переріз кабелю вказано у розділі про загальну потужність на таблиці з технічними даними. Також цю інформацію можна знайти у таблиці:

Загальна потужність (Вт)	Поперечний перетин кабелю (мм <sup>2</sup> )
максимум 1380	3x0.75
максимум 2300	3x1
максимум 3680	3x1.5

Кабель заземлення (зелений/жовтий кабель) повинен бути на 2 см довшим, ніж кабелі фази та нейтралі (синій і коричневий кабель).

## 2.3 Користування



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковано.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.
- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не натискайте на відчинені дверцята.

# ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів зі спиртом може призвести до утворення суміші спирту й повітря.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоби поряд із пристроєм не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.
- Не повідомляйте свій пароль Wi-Fi.



## **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:
  - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;
  - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно камери приладу;
  - не ставте посуд із водою безпосередньо в розігрітій прилад;
  - не залишайте в приладі страви і продукти з високим вмістом вологи після завершення приготування їжі;
  - будьте обережні, виймаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Використовуйте глибоке деко для випікання тортів із великим вмістом вологи. Сік, що виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями.
- Завжди готуйте із зачиненими дверцятами приладу.
- Якщо прилад розміщено позаду меблевої панелі (наприклад, дверцят), переконайтеся, що дверцята відкрито під час роботи приладу. Жар і волога можуть утворюватися позаду закритої меблевої панелі, спричиняючи подальше пошкодження приладу, корпусу або підлоги. Не закривайте меблеву панель, доки прилад повністю не охолоне після використання.

## 2.4 Догляд і чищення



## **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

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

## 2.5 Піролітична очистка



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

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

## 2.6 Внутрішня підсвітка



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

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

## 2.7 Сервіс

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

## 2.8 Утилізація



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека задушення.

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

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінету Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

## 3. УСТАНОВКА



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

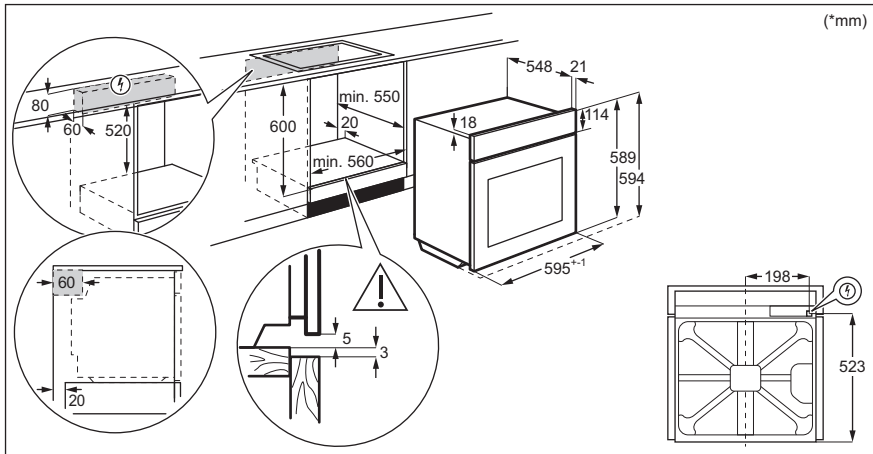
### 3.1 Вбудовування

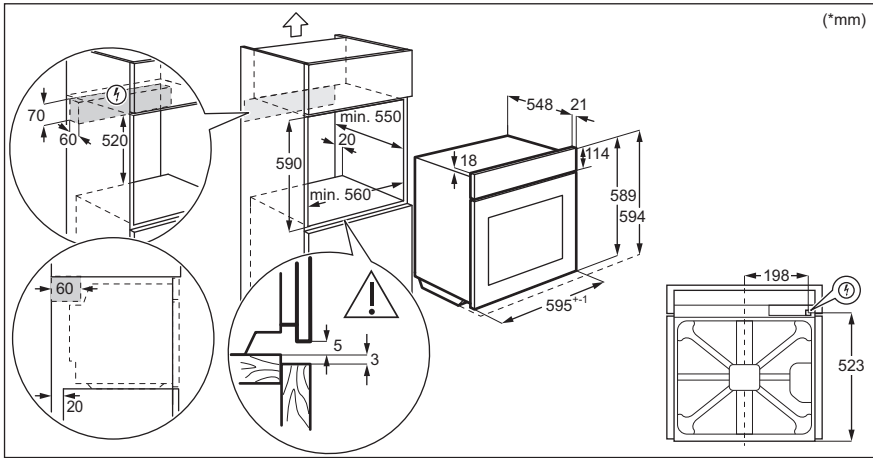


YouTube

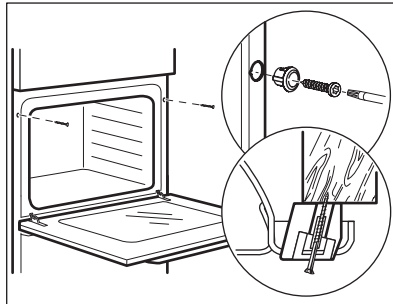
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation





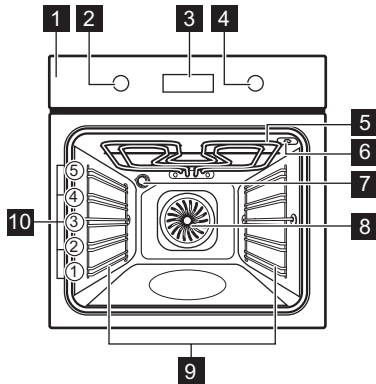
## 3.2 Як закріпити духовку в секції



## 4. ОПИС ВИРОБУ

---

### 4.1 Загальний огляд



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


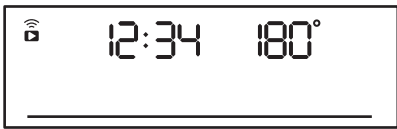
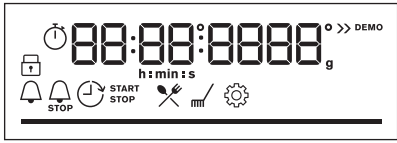
### 4.2 Аксесуари






- **Комбінована решітка**  
Для посуду, форм для випічки, смаження.
- **Деко для випічки**  
Для випікання тортів і бісквітів.
- **Деко для гриля/смаження**  
Для випікання та смаження або як деко для збирання жиру.
- **Термощуп**  
Для перевірки ступеня готовності страви.
- **Телескопічні спрямовувачі**  
Телескопічні спрямовувачі спрощують вставлення та виймання полиць.

## 5. ПОРЯДОК УВІМКНЕННЯ ТА ВИМКНЕННЯ ПРИЛАДУ









### 5.1 Панель керування

Сенсорні ділянки панелі керування					Натисніть	Поверніть ручку
				OK		
Таймер	Швидкий нагрів	Підсвітка	Термоцуп	Підтвердіть налаштування		
Виберіть функцію нагрівання, щоб увімкнути духову шафу.						
Поверніть перемикач функцій нагрівання в положення «Вимкнено», щоб вимкнути духову шафу.						


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

Індикатори дисплея				
 Блокування	 Допомога при готуванні	 Очищення	 Налаштування	 Швидкий нагрів





# ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Індикатори таймера:				
Індикатор Wi-Fi - мигтить, коли духову шафу можна під'єднати до Wi-Fi.			Дистанційна робота індикатор — духовою шафою можна керувати дистанційно.	
 Wi-Fi підключення увімкнено.			 Дистанційна робота увімкнено.	
Індикатор виконання - для температури або часу. Коли духову шафу досягає встановленої температури, смуга стає повністю червоною.				
Термощуп індикатор				


## 6. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

 <b>ПОПЕРЕДЖЕННЯ!</b> Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.
---


### 6.1 Первинне очищення


Перед першим застосуванням очистіть порожню духову шафу та встановіть час:			
			 <b>00:00</b> Встановіть час. Натисніть <b>OK</b> .

### 6.2 Попереднє прогрівання

Перед першим користуванням прогрійте пусту духову шафу.	
Крок 1	Вийміть з духової шафи всі аксесуари й знімні опорні рейки.
Крок 2	Встановіть максимальну температуру для функції:  Залиште духову шафу працювати протягом 1 години.

**Перед першим користуванням прогрійте пусту духову шафу.**

**Крок 3** Встановіть максимальну температуру для функції: .  
Залиште духову шафу працювати протягом 15 хвилин.


 З духової шафи під час попереднього прогрівання може виділятися запах і дим. Переконайтеся в тому, що приміщення добре провітрюється.

## 6.3 Бездротове підключення

Щоб підключити прилад, потрібно:

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

**Крок 1** Завантажте мобільний додаток My Electrolux Kitchen та виконайте наступні кроки згідно з інструкціями.

**Крок 2** Поверніть ручку, щоб обрати: .

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

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

## 6.4 Ліцензії на програмне забезпечення

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

# ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

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




## 7. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!



Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.









### 7.1 Налаштування: Функції нагріву

Початок готування	
<b>Крок 1</b>	<b>Крок 2</b>
 	 °C
Виберіть функцію нагріву.	Установіть температуру. Натисніть ОК

### 7.2 Функції нагрівання

#### Стандартні функції нагріву

Функція нагріву	Додаток
 Вентилятор	Для одночасного випікання на трьох рівнях полиць і підсушуванням продуктів. Встановіть температуру на 20–40 °C нижче, ніж для Традиційне готування.
 Традиційне готування	Випікання та смаження на одному рівні полиці.

Функція нагріву	Додаток
 <b>Заморожені продукти</b>	Для надання хрусткості напівфабрикатам (наприклад, картоплі фрі, картоплі по-селянськи або рулетам).
 <b>Функція «Піца»</b>	Для випікання піци. Для отримання більш рум'яної скоринки та хрусткої основи.
 <b>Нижній нагрів</b>	Випікання тортів із хрусткою основою та консервування продуктів.
 <b>Розморожування</b>	Розморожування продуктів (овочів і фруктів). Час розморожування залежить від кількості та розміру заморожених продуктів.
 <b>Волога конвекція</b>	Цю функцію призначено для заощадження енергії під час готування. Під час використання цієї функції температура в камері може відрізнитися від встановленої. Використовується залишкове тепло. Потужність нагріву можна зменшити. Для додаткової інформації див. розділ «Щоденне користування», Примітки до: Волога конвекція.
 <b>Гриль</b>	Для готування на грилі тонких смужок продуктів, а також для смаження хліба.
 <b>Турбо-гриль</b>	Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Приготування запіканок і зарум'янювання.
 <b>Меню</b>	Для входу в меню: Допомога при готуванні, Очищення, Налаштування.

## 7.3 Примітки до: Волога конвекція

Ця функція використовувалася для забезпечення відповідності класу енергоефективності та вимогам екодизайну, згідно з положеннями стандартів EU 65/2014 і EU 66/2014.

Випробування відповідно до вимог стандарту EN 60350-1.

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

При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд.





# ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

Інструкції щодо приготування дивіться в розділі «Поради й рекомендації», Волога конвекція. Для ознайомлення із загальними рекомендаціями щодо енергозбереження дивіться розділ «Енергоефективність», пункт «Енергозбереження».




## 7.4 Налаштування: Допомога при готуванні

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






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

Допомога при готуванні - використовуйте для швидкого приготування страви за стандартних налаштувань:			
Крок 1	Крок 2	Крок 3	Крок 4
 ≡	 ✂	 P1 - P45	 OK
Увійдіть в меню.	Виберіть Допомога при готуванні. Натисніть OK.	Оберіть форму. Натисніть OK.	Вставте форму в духову шафу. Підтвердіть налаштування.








## 7.5 Допомога при готуванні















Позначення	
	Термошуп доступна. Встановіть Термошуп у найтовщій частині страви. Духова шафа вимикається, коли буде досягнута встановлена Термошуп температура.
	Попередньо прогрійте духову шафу, перш ніж починати готування.
	Рівень полицки.

Після закінчення цієї функції перевірте, чи страва готова.















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

# ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

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

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











# ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

	Страва	Вага	Рівень полицки/Аksesуар	Тривалість
P22	Ціла качка	2–3 кг	 2; деко для смаження на <b>решітці</b> Використовуйте улюблені спеції. Покладіть м'ясо на деко для смаження. Переверніть качку коли мине половина часу приготування.	~ 100 хв
P23	Ціла гуска	4–5 кг	 2; <b>глибоке деко</b> Використовуйте улюблені спеції. Покладіть м'ясо у глибоке деко для випікання. Переверніть гуску, коли мине половина часу приготування.	~ 110 хв
<b>Інше</b> 				
P24	М'ясний рулет	1 кг	 2; <b>комбінована решітка</b> Використовуйте улюблені спеції.	~ 60 хв
<b>Риба</b> 				
P25	Ціла рибина, на грилі	Вага однієї риби 0,5–1 кг	 2; <b>деко для випікання</b> Змажте рибу маслом та використовуйте улюблені спеції та трави.	~ 30 хв
P26	Рибне філе	-	 3; форма для запікання на <b>решітчастій полицці</b> Використовуйте улюблені спеції.	20 хв
<b>Солодка випічка/десерти</b>   				
P27	Чізкейк	-	 2;  роз'ємна форма діаметром 28 см на <b>комбінованій решітці</b>	90 хв
P28	Яблучний пиріг	-	 3; деко для випікання	45 хв
P29	Яблучний тарт	-	 2; форма для пирога на <b>комбінованій решітці</b>	40 хв

# ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ




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


# ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

	Страва	Вага	Рівень полицки/Аksesуар	Тривалість
P40	Картопляна запіканка (сир картопля)	1–1,5 кг	 1; форма для запікання на <b>решітчастій полицці</b> Оберніть страву, коли мине половина часу приготування.	50 хв
P41	Піца свіжа, тонка	-	  2; <b>деко для випікання</b> , викладене папером для випікання	15 хв
P42	Піца свіжа, товста	-	  2; <b>деко для випічки</b> , викладене папером для випікання	25 хв
P43	Кіш	-	 2; форма для випічки на <b>комбінованій решітці</b>	45 хв
P44	Багет / чабата / білий хліб	0,8 кг	  3; <b>деко для випікання</b> , викладене папером для випікання Для білого хліба необхідно більше часу.	30 хв
P45	Весь пшеничний / житний / чорний хліб, всі зернові на формі для випічки	1 кг	  2; <b>деко для випічки</b> , викладене папером для випікання / <b>комбінована решітка</b>	60 хв

## 8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

### 8.1 Функції годинника

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

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

## 8.2 Налаштування: Функції годинника

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

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

## СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ: АКСЕСУАРИ

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

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

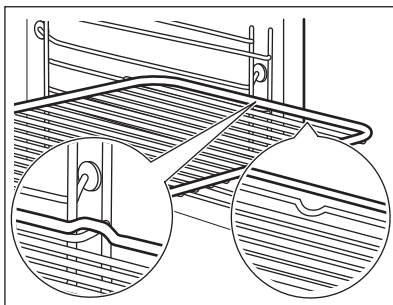
## 9. СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ: АКСЕСУАРИ

### 9.1 Встановлення аксесуарів

Невелика заглибина вгорі покращує безпеку. Крім того, заглибини запобігають перекиданню. Високий обідок навкруги полицки не дає посуду зісковзнути з полицки.

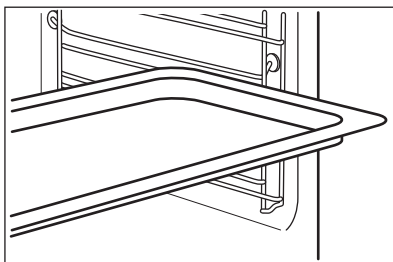
## Комбінована решітка:

Просуньте решітку між напрямними планками опорних рейок і переконайтеся, що її ніжки спрямовано донизу.



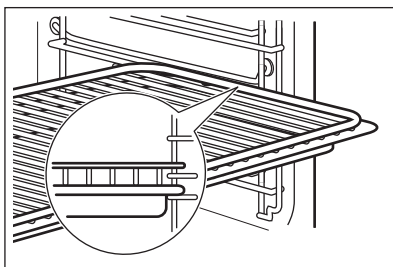
## Деко для випічки / Глибоке деко:

Просуньте деко між напрямними планками опорних рейок.



## Комбінована решітка, Декo для випічки / Глибоке деко:

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



## 9.2 Термощуп

Термощуп- вимірює температуру всередині продукту.

**Необхідно встановити два значення температури:**



температура духової шафи.



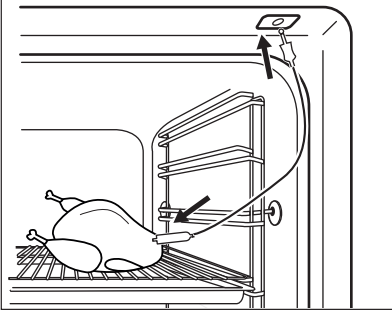
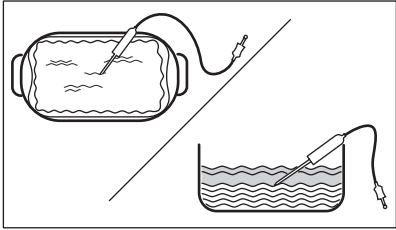

температура всередині продукту.


# СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ: АКСЕСУАРИ

## Для найкращого результату готування:

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







## Спосіб використання: Термощуп

<b>Крок 1</b>	Увімкніть духову шафу.
<b>Крок 2</b>	Установіть функцію нагріву та, якщо потрібно, температуру духової шафи.
<b>Крок 3</b>	Уставте: Термощуп.
<b>М'ясо, домашня птиця та риба</b>	<b>Запіканка</b>
Вставте кінчик Термощуп в центр м'яса, риби, за можливості в найтовщу його частину. Переконайтеся в тому, що не менш 3/4 довжини Термощуп знаходиться у страві.	Вставте кінчик Термощуп точно по центру запіканки. Під час випікання потрібно закріпити Термощуп, щоб він не рухався. Для цього скористайтеся твердим інгредієнтом. В якості опори для силіконової ручки Термощуп використайте край форми для запікання. Кінчик Термощуп не повинен торкатися дна форми для запікання.
	
<b>Крок 4</b>	Вставте штекер Термощуп у гніздо спереду духової шафи. На дисплеї відображається поточна температура: Термощуп.
<b>Крок 5</b>	 — натисніть, щоб установити температуру всередині продукту.
<b>Крок 6</b>	OK — натисніть, щоб підтвердити. Коли страва досягає встановленої температури, лунає сигнал. Можна зупинити роботу духової шафи або продовжити готування для доброго просмаження страви.

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



## 10. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

### 10.1 Блокування

<b>Ця функція запобігає випадковій зміні функції приладу.</b>		
<p>Увімкніть її, коли працює прилад, — встановлене готування продовжується, панель керування заблоковано. Увімкніть її, коли прилад вимкнено, — його неможливо увімкнути, панель керування заблоковано.</p>		
  ОК	<p> ОК — натисніть і утримуйте, щоб увімкнути функцію. Пролунає звуковий сигнал.</p>	<p> ОК — натисніть і утримуйте, щоб вимкнути.</p>
<p> 3 x  — миготить, коли увімкнено блокування.</p>		

### 10.2 Автоматичне вимикання

З міркувань безпеки передбачено, що духові шафи вимикаються через деякий час у разі, якщо функція нагріву активована, але налаштування не змінюються.

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

Автоматичне вимикання не спрацьовує при наступних режимах: Підсвітка, Термощуп, Затримка часу.






## 10.3 Вентилятор охолодження






Під час роботи приладу вентилятор охолодження автоматично вмикається для підтримки поверхонь прохолодними. Якщо вимкнути прилад, вентилятор продовжуватиме працювати, доки прилад не охолоне.

## 11. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

### 11.1 Волога конвекція

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

		 (°C)		 (хв.)
Солодкі булочки, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	20 - 30
Булочки, 9 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	30 - 40
Піца, замороже- на, 0,35 кг	решітка	220	2	10 - 15
Рулет із джемом	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	25 - 35
Брауні	деко для випікання або глибока жаровня	175	3	25 - 30
Суфле, 6 шт.	керамічні формочки на решітці	200	3	25 - 30
Бісквітні коржі	форма для коржа на решітці	180	2	15 - 25
Бісквітний торт	форма для випікання на решітці	170	2	40 - 50
Приварена риба, 0,3 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	20 - 25
Ціла риба, 0,2 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	25 - 35
Рибне філе, 0,3 кг	деко для піци на решіт- ці	180	3	25 - 30

		 (°C)		 (хв.)
Варене м'ясо, 0,25 кг	деко для випікання або глибока жаровня	200	3	35 - 45
Шашлик, 0,5 кг	деко для випікання або глибока жаровня	200	3	25 - 30
Печиво, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	20 - 30
Мигдальні ті- стечка, 24 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	25 - 35
Мафіни, 12 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	30 - 40
Солона випічка, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	25 - 30
Печиво з пісоч- ного тіста, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	150	2	25 - 35
Тарталетки, 8 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	20 - 30
Овочі, варені, 0,4 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	35 - 45
Вегетаріанський омлет	деко для піци на решіт- ці	200	3	25 - 30
Середземно- морські овочі, 0,7 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	4	25 - 30

## 11.2 Волога конвекція - рекомендовані аксесуари

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








# ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ








			
<b>Деко для піци</b>	<b>Деко для випікання</b>	<b>Формочки</b>	<b>Форма для пирога</b>
Темне, матове діаметр 28 см	Темне, матове діаметр 26 см	Кераміка діаметр 8 см, висота 5 см	Темне, матове діаметр 28 см

## 11.3 Таблиці приготування їжі для дослідницьких установ








### Інформація для дослідницьких установ

Тестування відповідно до стандарту IEC 60350-1.

				 (°C)	 (xв)	
Ма- ленькі тістеч- ка, 20 штук на під- дон	Традицій- не готу- вання	Деко для випічки	3	170	20 - 30	-
Ма- ленькі тістеч- ка, 20 штук на під- дон	Вентиля- тор	Деко для випічки	3	150 - 160	20 - 35	-
Ма- ленькі тістеч- ка, 20 штук на під- дон	Вентиля- тор	Деко для випічки	2 та 4	150 - 160	20 - 35	-

				 (°C)	 (хв)	
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Традиційне готування	Комбінована решітка	2	180	70 - 90	-
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Вентилятор	Комбінована решітка	2	160	70 - 90	-
Бісквіт, форма для торта Ø26 см	Традиційне готування	Комбінована решітка	2	170	40 - 50	Попередньо розігрійте духову шафу протягом 10 хвилин.
Бісквіт, форма для торта Ø26 см	Вентилятор	Комбінована решітка	2	160	40 - 50	Попередньо розігрійте духову шафу протягом 10 хвилин.
Бісквіт, форма для торта Ø26 см	Вентилятор	Комбінована решітка	2 та 4	160	40 - 60	Попередньо розігрійте духову шафу протягом 10 хвилин.
Пісочні хлібобулочні вироби	Вентилятор	Деко для випічки	3	140 - 150	20 - 40	-
Пісочні хлібобулочні вироби	Вентилятор	Деко для випічки	2 та 4	140 - 150	25 - 45	-
Пісочні хлібобулочні вироби	Традиційне готування	Деко для випічки	3	140 - 150	25 - 45	-

# ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА

				 (°C)	 (хв)	
Грінки, 4– 6 штук	Гриль	Комбінована решітка	4	макс.	2–3 хвилини на одній стороні, 2–3 хвилини на другій стороні	Попередньо розігрійте духову шафу протягом 3 хвилин.
Бургер із яловичини, 6 штук, 0,6 кг	Гриль	Комбінована решітка та піддон для збирання жиру	4	макс.	20 - 30	Установіть комбіновану решітку на четвертий рівень, а піддон для збирання жиру — на третій рівень духової шафи. Коли пройде половину часу приготування, переверніть страву на другий бік. Попередньо розігрійте духову шафу протягом 3 хвилин.


## 12. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА





### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 12.1 Примітки щодо чищення

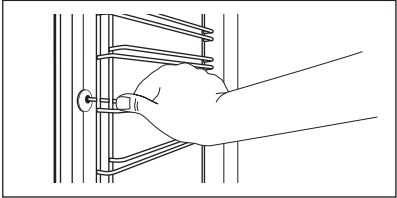
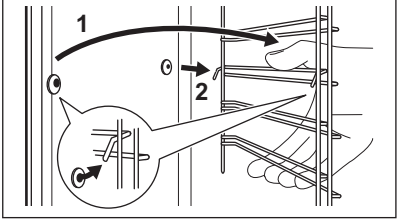
 <p><b>Засоби для чищення</b></p>	Очистьте передню поверхню приладу за допомогою серветки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення.
	Металеві поверхні слід чистити за допомогою розчину для чищення.
	Використовуйте неагресивний засіб для чищення плям.

 <p><b>Щоденне користування</b></p>	<p>Очищуйте камеру духової шафи після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може спричинити загоряння.</p> <p>Всередині приладу або на скляній панелі дверцят може утворюватися конденсат. Щоб зменшити конденсацію, перед приготуванням страви дайте приладові попрацювати протягом 10 хвилин. Не залишайте готові страви всередині приладу довше 20 хвилин. Після кожного використання витріть камеру серветкою з мікрофібри.</p>
--	---

 <p><b>Акcesуари</b></p>	<p>Після кожного використання мийте та просушуйте всі акcesуари. Використовуйте серветку з мікрофібри, змочену в теплій воді з додаванням неагресивного засобу для очищення. Не мийте акcesуари в посудомийній машині.</p> <p>Акcesуари з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів.</p>
---	---

## 12.2 Як зняти: Опорні рейки

Для очищення духової шафи вийміть опори полиць.

<p><b>Крок 1</b></p>	<p>Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.</p>	
<p><b>Крок 2</b></p>	<p>Спочатку потягніть передню частину опорної рейки від бічної стінки.</p>	
<p><b>Крок 3</b></p>	<p>Потягніть задню частину опорної рейки від бокової стінки та зніміть решітку повністю.</p>	
<p><b>Крок 4</b></p>	<p>Щоби встановити опори полиць, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності. Стопорні штифти на телескопічних спрямовувачах мають бути спрямовані вперед.</p>	

## 12.3 Спосіб використання: Піролітичне очищення

Почистіть духову шафу за допомогою Піролітичне очищення.

	<p><b>ПОПЕРЕДЖЕННЯ!</b> Існує ризик отримання опіків.</p>
--	---

# ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА



## УВАГА

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


### Перед Піролітичне очищення:

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

### Піролітичне очищення

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


 У процесі очищення лампочка духової шафи не світиться.

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

### Після завершення очищення виконайте наведені нижче дії.


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

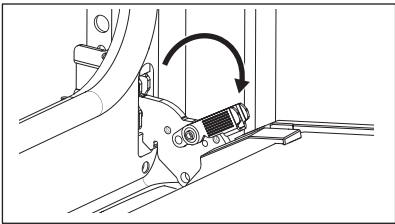
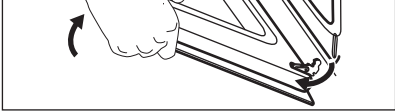
## 12.4 Нагадування про очищення

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

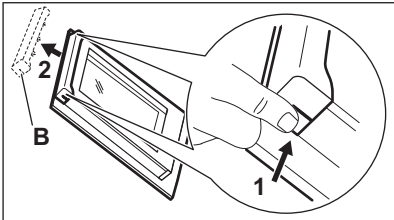
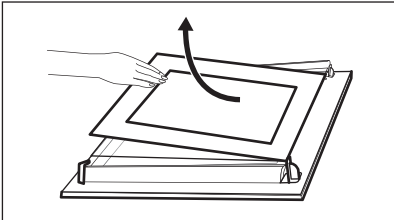
## 12.5 Як зняти та встановити: Дверцята

Дверцята духової шафи складаються із трьох скляних панелей. Для очищення дверцята духової шафи та внутрішні скляні панелі можна зняти. Перш ніж знімати скляні панелі, прочитайте всю інструкцію «Зняття та встановлення дверцят».

	<b>УВАГА</b> Не використовуйте духову шафу без скляних панелей.
--	--

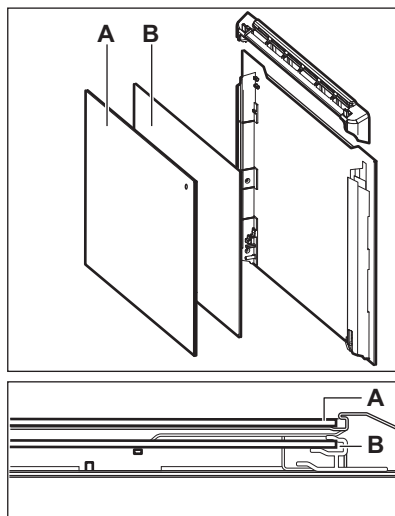
<b>Крок 1</b>	Повністю відчиніть дверцята й утримуйте обидві завіси.	
<b>Крок 2</b>	Підніміть і потягніть засувки до клацання.	
<b>Крок 3</b>	Прикрийте дверцята духової шафи до середини першої позиції відкриття. Потім підніміть і потягніть дверцята, щоб вийняти їх із гнізд.	
<b>Крок 4</b>	Покладіть дверцята духової шафи на рівну поверхню, застелену м'якою тканиною.	

# ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА

<b>Крок 5</b>	Візьміться за оздоблення дверцят (В) на верхньому краї дверцят з обох боків і натисніть у напрямку всередину, щоб вивільнити прокладку.	
<b>Крок 6</b>	Потягніть оздоблення дверцят у напрямку вперед, щоб зняти його.	
<b>Крок 7</b>	Утримуйте скляні панелі дверцят за верхній край та обережно витягніть їх по черзі. Починайте з верхньої панелі. Переконайтеся в тому, що скло повністю вийшло з опор.	
<b>Крок 8</b>	Помийте скляні панелі теплою водою з милом. Ретельно витріть скляні панелі. Не мийте скляні панелі в посудомийній машині.	
<b>Крок 9</b>	Після очищення встановіть скляні панелі і дверцята духової шафи.	

Якщо дверцята встановлені правильно, ви почуєте клацання при закриванні засувки.

Переконайтеся, що ви вставили скляні панелі (А та В) у правильному порядку. Перевірте символ/друк збоку скляної панелі. Кожна скляна панель виглядає по-різному, аби полегшити розбирання та складання. При правильному встановленні оздоблення дверцят чути характерне клацання. Переконайтеся, що ви вставили середню скляну панель у відповідні гнізда.



## 12.6 Як замінити: Лампа



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.  
Лампа може бути гарячою.

Завжди тримайте галогенову лампу ганчіркою, щоб запобігти підгорянню залишків жиру на лампі.

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

## Задня лампа

Крок 1	Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.
Крок 2	Очистіть скляний плафон.
Крок 3	Замініть лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °C.
Крок 4	Установіть скляний плафон.

# 13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

## 13.1 Дії в разі виникнення проблем

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

Духова шафа не вмикається або не розігрівається	
Проблема	Переконайтеся, що
Духова шафа не вмикається або не працює.	Духова шафа правильно під'єднана до електромережі.
Духова шафа не нагрівається.	Деактивовано автоматичне вимкнення.

<b>Духова шафа не вмикається або не розігрівається</b>	
Духова шафа не нагрівається.	Дверцята духової шафи зачинені.
Духова шафа не нагрівається.	Запобіжник перегорів.
Духова шафа не нагрівається.	Блокування вимкнено.

<b>Компоненти</b>	
<b>Проблема</b>	<b>Переконайтеся, що</b>
Лампа вимкнена.	Волога конвекція - увімкнено.
Лампа не світиться.	Лампочка перегоріла.
Термошуп не працює.	Штекер Термошуп повністю вставлений у гніздо.

<b>Коди помилок</b>	
<b>Відображення на дисплеї</b>	<b>Переконайтеся, що</b>
Err C2	Ви вийняли штекер Термошуп з гнізда.
Err3	Дверцята духової шафи зачинені або замок дверцят не зламано.
Err102	Дверцята духової шафи зачинені.
Err102	Замок дверцят не зламано.
00:00	Була припинена подача електроенергії. Встановіть час доби
Якщо на дисплеї відображається код помилки, якого немає в цій таблиці, вимкніть запобіжник домашньої мережі, потім знову увімкніть його та перезапустіть духову шафу. Якщо код помилки з'являється знову, зверніться до авторизованого сервісного центру.	

## 13.2 Дані щодо технічного обслуговування

Якщо Ви не можете вирішити проблему самостійно, зверніться до закладу, де Ви придбали прилад, або до авторизованого сервісного центру.

Дані, потрібні для сервісного центру, вказані на табличці з технічними даними. Паспортна табличка розташована на передньому краї камери приладу. Не знімайте паспортну табличку з камери приладу.

Рекомендуємо записати дані тут:	
Модель	.....
Код виробу	.....
Серійний номер	.....

## 14. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

### 14.1 Технічні дані

Напруга	220-240 В
Частота	50 Гц

## 15. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

### 15.1 Інформація про виріб та Інформаційний листок виробу\*

Назва постачальника	Electrolux
Ідентифікатор моделі	ОКЕ6Р77WХ 949498452
Індекс енергоефективності	81.2
Клас енергоефективності	A+
Споживання енергії при стандартному завантаженні, традиційний режим	0.93 кВт•год/кг
Споживання енергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора	0.69 кВт•год/кг
Кількість камер	1
Джерело нагрівання	Електроенергія
Гучність	72 л

Тип духової шафи	Будована духова шафа
Маса	31.5 кг

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

Клас енергетичної ефективності не застосовується для Росії.

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

## 15.2 Енергозбереження



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

Переконайтеся в тому, що під час роботи дверцята приладу зачинені. Не відчиняйте дверцята приладу занадто часто під час готування. Підтримуйте чистоту ущільнювача дверцят і переконайтеся, що його належним чином зафіксовано.

Користуйтеся металевим посудом для покращення енергозбереження.

Коли можливо, не розігривайте прилад перед готуванням.

Якщо ви послідовно готуєте кілька страв, зведіть перерви між ними до мінімуму.

### Готування з використанням вентилятора

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

### Залишкове тепло

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

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

Використовуйте залишкове тепло для розігрівання інших страв.

### Підтримування страви теплою

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

### Готування з вимкненою лампою

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



### Волога конвекція

Функція, призначена для збереження енергії під час готування.




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

## 16. СТРУКТУРА МЕНЮ

## 16.1 Меню

	 - оберіть для введення Меню.
---	--

## Структура Меню

Допомога при готуванні 	Очищення 	Налаштування 
--	--	--

Крок 1	Крок 2	Крок 3	Крок 4	Крок 5
 	 ОК	 О1 - О15	 ОК	
Оберіть Меню, Налаштування.	Підтвердіть налаштування.	Оберіть налаштування.	Підтвердіть налаштування.	Відрегулюйте значення і натисніть ОК.



## Налаштування

О1	Час доби	Змінити	О2	Яскравість дисплею	1 - 5
О3	Сигнали кнопок уп-равл.	1 - дзвінкий звук 2 - глухий звук 3 - звук вимкнено	О4	Рівень гучності	1 - 4
О5	Термощуп Дія	1 - Подати сигнал та зупинитися 2 - Подати сигнал	О6	Таймер прямого відліку	Увімк./Вимк.
О7	Підсвітка	Увімк./Вимк.	О8	Швидкий нагрів	Увімк./Вимк.

### Налаштування

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

## 17. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

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



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



867360458-E-182022

