



RU Инструкция по эксплуатации | **Духовой шкаф**

EOD6C77WV

EOD6C77WX

EOD6C77WZ

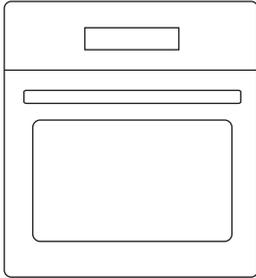
LOD6C77WZ

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

Право на изменения сохраняется.

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| 1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ..... | 4 |
| 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ..... | 6 |
| 3. УСТАНОВКА..... | 9 |
| 4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА..... | 11 |
| 5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ..... | 11 |
| 6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ..... | 12 |
| 7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ..... | 13 |
| 8. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ..... | 20 |
| 9. ФУНКЦИИ ЧАСОВ..... | 20 |
| 10. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ..... | 21 |
| 11. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ..... | 23 |
| 12. УХОД И ОЧИСТКА..... | 25 |
| 13. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ..... | 28 |
| 14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ..... | 29 |
| 15. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ..... | 30 |



My Electrolux Kitchen app



1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать изделие и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором и 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 и замените кабель.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.
- Перед проведением любой операции по обслуживанию отключите прибор от сети питания.
- Во избежание несчастного случая, замену поврежденного кабеля питания должен выполнять изготовитель, авторизованный сервисный центр или специалист с аналогичной квалификацией.
- **ВНИМАНИЕ!** Прежде чем приступить к замене лампочки, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Необходимо соблюдать меры предосторожности и не касаться нагревательных элементов или поверхности внутренней камеры прибора.

- Всегда используйте кухонные перчатки 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.

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.
- 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.
- 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 ²) |
|---------------------|-----------------------------------|
| максимум 1380 | 3x0.75 |
| максимум 2300 | 3x1 |
| максимум 3680 | 3x1.5 |

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

2.3 Использование

ВНИМАНИЕ!

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

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.

- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора во время его работы. Может произойти выброс горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Открывайте дверцу прибора, соблюдая осторожность. Использование спиртосодержащих ингредиентов может привести к образованию спиртовых паров в воздухе.
- Не допускайте контакта искр или открытого пламени с прибором при открывании дверцы.
- 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 получения травмы, возгорания или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по чистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. 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!
- Регулярно выполняйте очистку прибора во избежание повреждения покрытия.
- Протрите прибор мягкой влажной тканью. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.

- Не следует чистить каталитическую эмаль моющими средствами.

2.5 Внутреннее освещение

ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

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

2.6 Сервис

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

2.7 Утилизация

ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения травм или удушья.

- Для получения информации о надлежащей утилизации прибора обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы дети или домашние животные не оказались заблокированными в приборе.

3. УСТАНОВКА

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

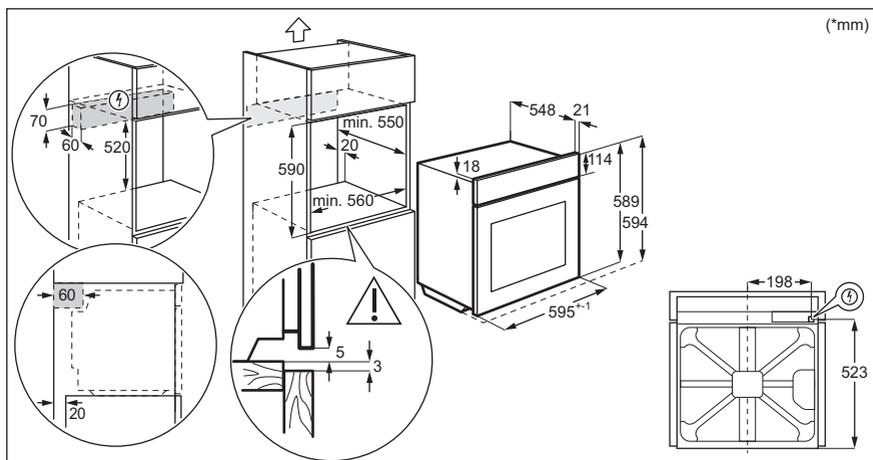
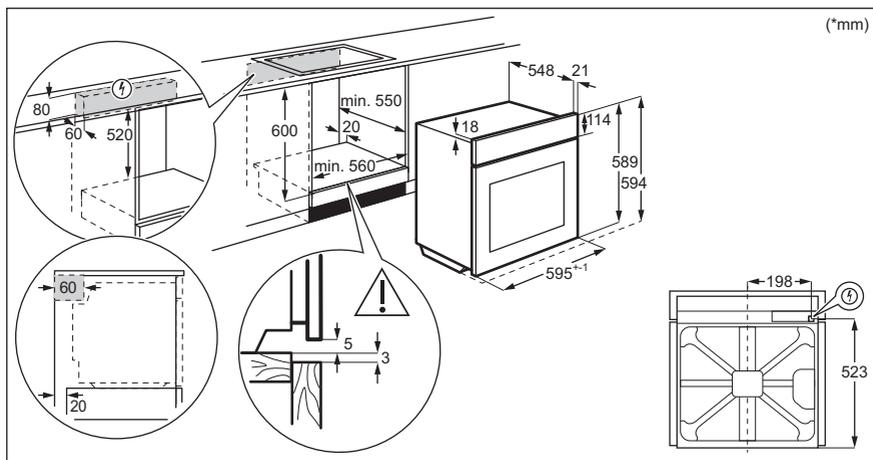
3.1 Встраивание



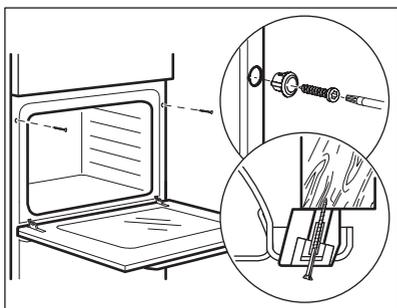
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



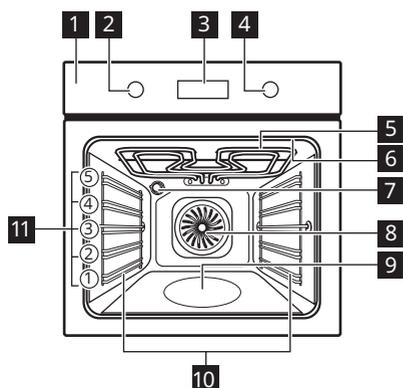


3.2 Крепление духового шкафа к кухонной мебели



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 Выемка камеры
- 10 Съёмная опора противня
- 11 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**
Измерение температуры внутри продуктов.
- **Телескопические направляющие**
Облегчение установки и извлечения противней и решеток.

5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

5.1 Выключите и включите прибор.

Чтобы включить прибор.

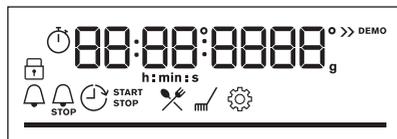
1. Нажмите на ручку. Ручка выскочит.
2. Поверните ручку выбора режимов нагрева для выбора функции.
3. Задайте необходимую температуру при помощи ручки управления.
4. Нажмите ОК.

Для выключения прибора поверните ручку выбора режимов нагрева в положение .

5.2 Общий вид панели управления

| | |
|---|--|
|  | Нажмите, чтобы установить: Функции часов. |
|  | Нажмите и удерживайте для установки функции: Быстрый нагрев. |
|  | Нажмите, чтобы включить или выключить лампу духового шкафа. |
|  | Для установки температуры внутри продукта нажмите Термощуп. |
| ОК | Нажмите для подтверждения вашего выбора. |

5.3 Индикаторы, отображаемые на дисплее



дисплей с основными функциями.

| | |
|--|--|
| | Прибор заблокирован. |
| | Войдите в меню и выберите значок, чтобы открыть: Помощь в Приготовлении. |
| | Войдите в меню и выберите значок, чтобы открыть: Очистка. |
| | Войдите в меню и выберите значок, чтобы открыть: Настройки |
| | Быстрый прогрев включено. |

| | |
|--|--|
| | Приготовление на пару включено. |
| | Термошуп включено. |
| | Таймер включено. |
| | Окончание включено. |
| | Отсрочка пуска включено. |
| | Таймер прямого отсчета включено. |
| | Wi-Fi включено. |
| | Удаленное управление включено. |
| | Для температуры или времени. Когда прибор достигает заданной температуры, индикаторная полоска становится полностью красной. |

6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

6.1 Первоначальная очистка

1. Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из прибора.
2. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства, для очистки прибора и принадлежностей.
3. Установите аксессуары и съемные направляющие обратно на место.

6.2 Первый предварительный разогрев

Перед первым использованием установите время и выполните предварительный разогрев пустого прибора.

1. Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из прибора.

2. Включите функцию . Установите максимальную температуру. Дайте прибору поработать в течение 1 ч.
3. Включите функцию . Установите максимальную температуру. Дайте прибору поработать в течение 15 мин.
4. Включите функцию . Установите максимальную температуру. Дайте прибору поработать в течение 15 мин.

Выключите прибор и подождите, пока он не остынет. Из прибора могут появиться неприятные запахи и дым. Необходимо обеспечить достаточную циркуляцию воздуха в помещении.

6.3 Беспроводное соединение

Для подключения прибора необходимо:

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

1. Чтобы загрузить приложение My Electrolux Kitchen : отсканируйте QR-код на табличке с техническими данными с помощью камеры на мобильном устройстве, чтобы перейти на главную страницу Electrolux; Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры прибора. Вы также можете скачать приложение непосредственно из магазина приложений.
2. Следуйте инструкциям по настройке и работе приложения.
3. Поверните ручку выбора режимов нагрева для выбора .
4. Поверните ручку управления, чтобы выбрать: Настройки. Включите Wi-Fi. См. главу «Меню: настройки».

| | |
|----------|-----------------------------------|
| Частота | 2.4 ГГц WLAN |
| | 2400 - 2483.5 МГц |
| Протокол | IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM |

Макс. мощность EIRP < 20 дБм (100 мВт)

Модуль Wi-Fi NIUS-50

6.4 Лицензии на программное обеспечение

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

Чтобы получить доступ к исходному коду этих компонентов программного обеспечения с бесплатным и открытым исходным кодом, условия лицензии которых требуют публикации, а также ознакомиться с полной информацией об авторских правах и применимыми условиями лицензии, посетите веб-сайт: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (папка NIUS).

7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

7.1 Режимы нагрева



Горячий воздух

Одновременное выпекание и сушка продуктов максимум 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.



Запекание с паром

Повышение влажности в процессе приготовления. Чтобы добиться нужного цвета и хрустящей корочки во время выпечки. Повышение сочности при разогреве. Консервирование фруктов или овощей.



Замороженные продукты

Приготовление полуфабрикатов, например картофеля фри, картофеля по-деревенски (ломтики) или спринг-роллов, с образованием хрустящей корочки.



Пицца

Выпечка пиццы. Интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка.



Нижний нагрев

Выпекание пирогов с хрустящей нижней корочкой и консервирование продуктов.



Влажная конвекция

Эта функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии во время приготовления. При использовании этой функции температура внутри прибора может отличаться от заданной температуры. Используется остаточное тепло. Уровень мощности нагрева можно уменьшить. Более подробная информация содержится в главе «Ежедневное использование» с примечаниями к режиму: Влажная конвекция.



Гриль

Приготовление на гриле тонких продуктов и тостов.



Турбо-гриль

Жарка крупных кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Приготовление гриленов и обжаривание.



Меню

Для входа в меню: Помощь в Приготовлении, Очистка, Настройки.



Горячий воздух, Традиционное приготовление: Если установлена температура ниже 80 °C, лампа автоматически выключается через 30 секунд.

7.2 Примечания к режиму: Влажная конвекция

Этот режим использовался для обеспечения соответствия требованиям по энергоэффективности и экологизации (согласно EU 65/2014 и EU 66/2014). Испытания в соответствии с: IEC/EN 60350-1.

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

При использовании данной функции лампа автоматически выключается через 30 секунд.

Инструкции по приготовлению приведены в разделе Влажная конвекция главы «Советы и рекомендации». Общие рекомендации по энергосбережению приведены в разделе «Экономия электроэнергии» главы «Энергосбережение».

7.3 Установка: Режимы нагрева

1. Поверните ручку выбора режимов нагрева для выбора режима нагрева.
2. Задайте температуру при помощи ручки выбора режимов нагрева °C.

- нажмите и удерживайте для включения функции Быстрый прогрев. Она

доступна для некоторых режимов духового шкафа.

7.4 Установка: Приготовление на пару

Убедитесь, что прибор остыл.

1. Наполните выемку камеры духового шкафа не более 250 мл водопроводной воды. Не наполняйте выемку камеры духового шкафа во время приготовления или когда прибор горячий.
2. Поверните ручку выбора режимов нагрева для выбора режима нагрева .
3. Задайте температуру при помощи ручки выбора режимов нагрева °C.
4. Перед началом приготовления прогрейте прибор в течение примерно 10 мин для создания влажности.
5. Вставьте продукты в прибор. По окончании приготовления:

- Для выключения прибора поверните ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл».
- Осторожно откройте дверцу. Высвобождаемая влага может привести к получению ожогов.
- Убедитесь, что прибор остыл. Удалите из выемки камеры оставшуюся воду.

7.5 Установка: Помощь в Приготовлении

Для каждого блюда в данном подменю предусмотрена рекомендованный режим нагрева и температура. Время и температуру можно изменить во время приготовления.

По окончании работы функции убедитесь, что блюдо готово.

Для ряда блюд также можно выбрать способ приготовления: Термошуп. Степень готовности блюда:

- С Кровью
- Средняя
- Хорошо прожаренная

1. Поверните ручку выбора режимов нагрева в положение , чтобы войти в Меню.
2. Выберите . Нажмите ОК.
3. Поверните ручку управления, чтобы выбрать номер блюда. Нажмите ОК.
4. Поставьте в прибор. Нажмите ОК.

Помощь в Приготовлении

Условные обозначения



Термощуп Термощуп доступен. Поместите Термощуп в самую толстую часть блюда.
Прибор выключается при достижении установленной температуры Термощуп.

Условные обозначения



Количество воды для функции приготовления на пару.



Перед началом приготовления выполните предварительный разогрев прибора.



Уровень полок.

| Блюдо | Вес | Уровень полок / аксессуары |
|--|--|--|
| P1 Ростбиф, с кровью | | |
| P2 Ростбиф, средней прожаренности | 1 - 1,5 кг; кусочки толщиной 4–5 см |   2; эмалированный противень Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Вставьте в прибор. |
| P3 Ростбиф, хорошо прожаренный | | |
| P4 Стейк, средней прожаренности | 180 - 220 г на каждый кусочек; кусочки толщиной 3 см |   3; емкость для жарки на решетке Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Вставьте в прибор. |
| P5 Говядина / тушеная (верхний рубчик, верхний круглый, толстый) | 1,5 - 2 кг |   2 емкость для жарки на решетке Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Добавьте жидкость. Вставьте в прибор. |
| P6 Ростбиф с кровью (низкотемпературное приготовление) | | |
| P7 Ростбиф, средн. (низкотемпературное приготовление) | 1 - 1,5 кг; кусочки толщиной 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 прибор. |
| P8 Ростбиф, хорошо прожаренный (низкотемпературное приготовление) | | |

| | Блюдо | Вес | Уровень полок / аксессуары |
|-----|---|---|--|
| P9 | Филе говядины, с кровью (низкотемпературное приготовление) | | |
| P10 | Филе говядины, средней прожаренности (низкотемпературное приготовление) | 0,5–1,5 кг; кусочки толщиной 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 прибор. |
| P11 | Филе говядины, прожаренное (низкотемпературное приготовление) | | |
| P12 | Жареная телятина (например, лопатка) | 0,8 - 1,5 кг; кусочки толщиной 4 см |   2; емкость для жарки на решетке Используйте любимые специи. Добавьте жидкость. Жарка накрыта. |
| P13 | Жареная свинина, шея или плечо | 1,5 - 2 кг |   2; емкость для жарки на решетке По истечении половины срока приготовления переверните мясо. |
| P14 | Томленая свинина (низкотемпературное приготовление) | 1,5 - 2 кг |   2; эмалированный противень Используйте любимые специи. По прошествии половины времени приготовления переверните мясо для равномерного подрумянивания. |
| P15 | Свиная вырезка, свежая | 1 - 1,5 кг; кусочки толщиной 5–6 см |   2; емкость для приготовления жаркого на решетке Используйте любимые специи. |
| P16 | Свиная грудинка | 2 - 3 кг; используйте сырую и тонко нарезанную свин. грудинку толщиной 2–3 см |  3; противень для жарки Накройте дно блюда жидкостью. По истечении половины срока приготовления переверните мясо. |
| P17 | Ножка ягненка с костями | 1,5 - 2 кг; кусочки толщиной 7–9 см |   2; емкость для приготовления жаркого на эмалированном противне Добавьте жидкость. По истечении половины срока приготовления переверните мясо. |
| P18 | Цыпленок, целиком | 1 - 1,5 кг; свеж. |  2;  200 мл; блюдо для запеканки на эмалированном противне Используйте любимые специи. По прошествии половины времени приготовления переверните курицу для равномерного подрумянивания. |
| P19 | Половина цыпленка | 0,5 - 0,8 кг |   3; эмалированный противень Используйте любимые специи. |

| | Блюдо | Вес | Уровень полок / аксессуары |
|-----|------------------------|-------------------------------|---|
| P20 | Куриная грудка | 180 - 200 г на каждый кусочек |   2; запеканка с горкой на решетке Используйте любимые специи. Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. |
| P21 | Кур. окорочка, свеж. | - |   3; эмалированный противень Если куриные окорочка сначала маринованы, установите более низкую температуру и готовьте дольше. |
| P22 | Утка, целиком | 2 - 3 кг |   2; емкость для жарки на решетке Используйте любимые специи. Положите мясо на блюдо для жарки. По прошествии половины времени приготовления переверните утку. |
| P23 | Гусь, целиком | 4 - 5 кг |   2; противень для жарки Используйте любимые специи. Поместите мясо на эмалированный противень. По прошествии половины времени приготовления перевернуть гусь. |
| P24 | Митлоф | 1 кг |   2; решетка Используйте любимые специи. |
| P25 | Рыба на гриле, целиком | 0.5 - 1 кг на рыбу |   2; эмалированный противень Наполните рыбу маслом и выберите любимые специи и травы. |
| P26 | Рыбное филе | - |   3; запеканка с горкой на решетке Используйте любимые специи. |
| P27 | Чизкейк | - |  2;  Разъемная форма для выпечки диаметром 28 см на решетке |
| P28 | Яблочный пирог | - |   2;  100–150 мл; эмалированный противень |
| P29 | Яблочный тарт | - |  2; форма для пирога на решетке |
| P30 | Яблочный пирог | - |   2;  100–150 мл;  Форма для пирога 22 см на решетке |
| P31 | Шоколадный Торт | 2 кг теста |  3; противень для жарки |
| P32 | Шоколадные маффины | - |   2;  100–150 мл; противень для маффинов на решетке |
| P33 | Пирог-каравай | - |  2; прямоугольная форма на решетке |
| P34 | Запеченный картофель | 1 кг |  2; эмалированный противень Вложить на противень цельный картофель с кожей. |

| | Блюдо | Вес | Уровень полок / аксессуары |
|-----|--|------------|--|
| P35 | Картофель, ломтики | 1 кг |  3; эмалированный противень выложен бумагой для выпечки Используйте любимые специи. Нарезать картофель на кусочки. |
| P36 | Овощи на гриле | 1 - 1.5 кг |  3; эмалированный противень выложен бумагой для выпечки Используйте любимые специи. Нарезать овощи на кусочки. |
| P37 | Крокеты, замороженные | 0.5 кг |  3; эмалированный противень |
| P38 | Картофель фри, замороженный | 0.75 кг |  3; эмалированный противень |
| P39 | Мясо/овощная лазанья с сухими листами макаронных изделий | 1 - 1.5 кг |  2; форма для запекания на решетке |
| P40 | Картофельная запеканка (сырой картофель) | 1 - 1.5 кг |  1; форма для запекания на решетке По истечении половины времени приготовления поверните блюдо. |
| P41 | Свежая пицца, тонкая | - |   2;  100 мл; эмалированный противень выложен бумагой для выпечки |
| P42 | Свежая пицца, толстая | - |   2; эмалированный противень, застеленный бумагой для выпечки |
| P43 | Киш | - |  2; форма для выпечки на решетке |
| P44 | Багет/чабатта/белый хлеб | 0.8 кг |   2  150 мл; эмалированный противень выложен бумагой для выпечки На белый хлеб требуется больше времени. |
| P45 | Цельнозерновой/Ржаной/Черный хлеб | 1 кг |   2;  150 мл; эмалированный противень с бумагой для выпечки / прямоугольная форма на решетке |

7.6 Изменение: Настройки

1. Поверните ручку выбора режимов нагрева в положение , чтобы войти в Меню.
2. Выберите . Нажмите **OK**.
3. Поверните ручку управления, чтобы выбрать настройку. Нажмите **OK**.
4. Установите значение. Нажмите **OK**.
Установите ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл», чтобы выйти из Меню.

Меню: Настройки

| | Установка | Значение |
|----|-------------------------|---|
| 01 | Установка Времени Суток | Замените |
| 02 | Яркость дисплея | 1 - 5 |
| 03 | Тоны Кнопок | 1 — Сигнал, 2 — Щелчок, 3 — Звук выключен |

| | Установка | Значение |
|----|--------------------------------------|---|
| 04 | Громкость сигнала | 1 - 4 |
| 05 | Термощуп Действие | 1 — Предупреждающий сигнал и прекращение работы, 2 — Предупреждающий сигнал |
| 06 | Таймер прямого отсчета | Вкл/Выкл |
| 07 | Освещение | Вкл/Выкл |
| 08 | Быстрый прогрев | Вкл/Выкл |
| 09 | Wi-Fi | Вкл/Выкл |
| 10 | Удаленная авт. эксплуатация | Вкл/Выкл |
| 11 | Забудь сеть | Да/Нет |
| 12 | Деморежим | Код запуска: 2468 |
| 13 | Версия ПО (программного обеспечения) | Проверьте |
| 14 | Заводские Установки | Да/Нет |

7.7 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 чистотой уплотнителя дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплен на своем месте.

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду.

При возможности не производите предварительный разогрев 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.

8. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

8.1 Блокир. кнопка

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.

 ОК — нажмите и удерживайте, чтобы включить функцию.

Раздастся звуковой сигнал.  — мигает 3 раза, когда включена блокировка.

 ОК — нажмите и удерживайте, чтобы выключить функцию.

8.2 Автоматическое выключение

В целях безопасности прибор выключается через определенное время в

случае, если какой-либо режим нагрева продолжает выполняться, а изменения каких-либо настроек пользователем не производится.

|  (°C) |  (ч) |
|--|---|
| 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.

8.3 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.

9. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

9.1 Описание функций часов

 **Установка Времени Суток**
Установка часов, отображающих текущее время.

 **Таймер**
Установка времени обратного отсчета. По завершении отсчета таймера прозвучит звуковой сигнал. Данная функция не влияет на работу духового шкафа.

 **Время приготовления**
Установка продолжительности приготовления. По завершении отсчета таймера прозвучит звуковой сигнал, и режим нагрева автоматически выключится.

 **Отсрочка пуска**
Для отсрочки времени начала и/или окончания приготовления.

 **Таймер прямого отсчета**
Отображение продолжительности работы прибора. Максимум 23 ч 59 мин. Данная функция не влияет на работу духового шкафа.

9.2 Установка: Установка Времени Суток

1. Поверните ручку выбора режимов нагрева в положение , чтобы войти в Меню.
2. Поверните ручку управления, чтобы выбрать / Установка Времени Суток.
3. Задайте время поворотом ручки управления.
4. Нажмите ОК.

9.3 Установка: Таймер

1. Когда прибор выключен, нажмите .
Когда прибор включен, дважды нажмите .

На дисплее отобразится: 0:00 и .

2. Задайте Таймер поворотом ручки управления.
3. Нажмите **OK**. Сразу начнется обратный отсчет времени.

По истечении времени нажмите **OK** и установите ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл», чтобы выйти из .

9.4 Установка: Время

приготовления STOP

1. Поверните ручку, чтобы выбрать режим нагрева и задать температуру.
2. Несколько раз нажмите .

На дисплее отобразится: 0:00 и  STOP.

3. Задайте Время приготовления поворотом ручки управления.
4. Нажмите **OK**.

Сразу начнется обратный отсчет времени.

По истечении времени нажмите **OK** и установите ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл», чтобы выйти из .

9.5 Установка: Отсрочка пуска

1. Поверните ручку выбора режимов нагрева для выбора функции.

2. Несколько раз нажмите .

На дисплее отображается: время суток  ПУСК.

3. Вращая ручку управления, задайте время пуска.
4. Нажмите **OK**.

На дисплее отобразится: --:--  СТОП.

5. Вращая ручку управления, задайте время окончания.
6. Нажмите **OK**.

Таймер начинает обратный отсчет заданного времени пуска.

По истечении времени нажмите **OK** и установите ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл», чтобы выйти из .

9.6 Включение и выключение: Таймер прямого отсчета

1. Поверните ручку выбора режимов нагрева в положение , чтобы войти в Меню.
2. Поверните ручку управления для выбора  / Таймер прямого отсчета. См. главу «Ежедневное использование», Меню: Настройки.
3. Нажмите **OK**.
4. Для включения и выключения функции поверните ручку управления.
5. Нажмите **OK**.

10. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ

ВНИМАНИЕ!

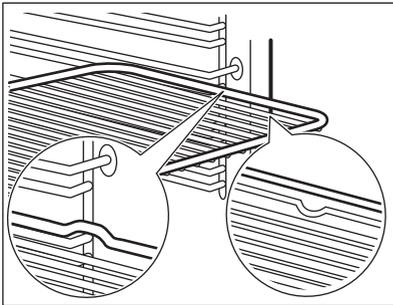
См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

10.1 Установка принадлежностей

Небольшой выступ наверху повышает безопасность. Выступы также служат защитой от опрокидывания. Высокий ободок по периметру решетки служит для

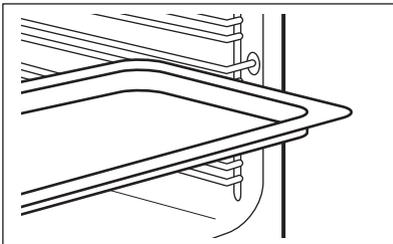
предотвращения соскальзывания посуды с решетки.

Решетка



Вставьте решетку между направляющими убедившись, что опоры смотрят вниз.

Эмалированный противень / Противень для жарки



Вставьте противень между направляющими планками духового шкафа.

10.2 Термощуп

Измеряет температуру внутри продукта.

Необходимо установить два значения температуры:

- °C - температура внутри прибора.
-  - температуру внутри продукта.

Для получения наилучших результатов:

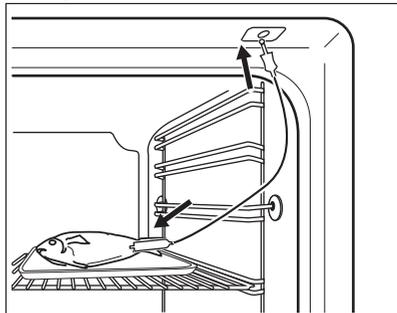
- Ингредиенты должны иметь комнатную температуру.
- Не используйте при приготовлении жидких блюд.
- Во время приготовления игла термощупа должна быть полностью вставлена в блюдо.

Приготовление при помощи: Термощуп

ВНИМАНИЕ!

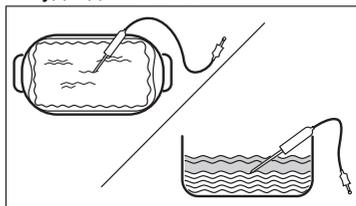
Присутствует опасность ожога, так как термощуп и направляющие сильно нагреваются. Не касайтесь рукоятки термощупа голыми руками. Всегда пользуйтесь прихватками.

1. Включите прибор.
2. Задайте режим нагрева и при необходимости температуру духового шкафа.
3. Вставьте термощуп в блюдо: **Мясо, птица и рыба**
Вставьте наконечник термощупа в центр куска мяса или рыбы, по возможности выбрав его самую толстую часть.



Запеканки

Вставьте наконечник термощупа 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 термощупа воспользуйтесь краем посуды для запекания. Наконечник термощупа не должен касаться дна посуды для запекания.



4. Вставьте вилку термощупа в гнездо на боковой стенке внутри прибора. См. «Описание продукта».

На дисплее отобразится текущая температура термощупа:

5. Для установки температуры внутри продукта нажмите .
6. Нажмите ОК.

Когда продукт достигнет заданной температуры, будет выдан сигнал. После этого вы сможете завершить приготовление или продолжить его, доведя продукты до полной прожаренности/пропекания.

7. Выньте штекер термощупа из гнезда и достаньте блюдо из прибора.

11. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

11.1 Рекомендации по приготовлению

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

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

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

Символы, используемые в таблицах:

| | |
|---|---------------|
|  | Тип блюда |
|  | Режим нагрева |
| °C | Температура |
|  | Аксессуар |

| | |
|---|---------------------------|
|  | Положение противня |
|  | Время приготовления (мин) |

11.2 Влажная конвекция — рекомендуемые аксессуары

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

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

11.3 Влажная конвекция

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

|  |  | °C |  |  |
|---|---|-----|---|---|
| Сладкие булочки, 16 шт. | стандартный противень или поддон | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Рулеты, 9 шт. | стандартный противень или поддон | 180 | 2 | 30 - 40 |
| Пицца, заморож., 0,35 кг | решетка | 220 | 2 | 10 - 15 |

|  |  | °C |  |  |
|---|---|-----|---|---|
| Швейцарский рулет | стандартный противень или поддон | 170 | 2 | 25 - 35 |
| Шоколадный торт | стандартный противень или поддон | 175 | 3 | 25 - 30 |
| Суфле, 6 шт. | керамические формочки на решетке | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Бискв. осн. для откр. пир. | форма для основы флана на решетке | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Бисквитный торт | емкость для диетического приготовления на решетке | 170 | 2 | 40 - 50 |
| Отварная рыба, 0,3 кг | стандартный противень или поддон | 180 | 3 | 20 - 25 |
| Рыба, целиком, 0,2 кг | стандартный противень или поддон | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Рыбное филе, 0,3 кг | сковорода для пиццы на решетке | 180 | 3 | 25 - 30 |
| Тушеное мясо, 0,25 кг | стандартный противень или поддон | 200 | 3 | 35 - 45 |
| Шашлык, 0,5 кг | стандартный противень или поддон | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Печенье, 16 шт. | стандартный противень или поддон | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Макароны, 24 шт. | стандартный противень или поддон | 180 | 2 | 25 - 35 |
| Маффины, 12 шт. | стандартный противень или поддон | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Несладкие изделия, 20 шт. | стандартный противень или поддон | 180 | 2 | 25 - 30 |
| Печенье из песочного теста, 20 шт. | стандартный противень или поддон | 150 | 2 | 25 - 35 |
| Тарталетки, 8 шт. | стандартный противень или поддон | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Овощи, тушеные, 0,4 кг | стандартный противень или поддон | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Вегетарианский омлет | сковорода для пиццы на решетке | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Овощи по-средиземноморски, 0,7 кг | стандартный противень или поддон | 180 | 4 | 25 - 30 |

11.4 Информация для испытательных организаций

Испытания согласно IEC 60350-1.

|  |  |  |  |  |  |
|---|---|---|---|---|---|
| Мелкое печенье (20 шт на противне) | Традиционное приготовление | Эмалированный противень | 3 | 170 | 20 - 35 |
| Мелкое печенье (20 шт на противне) | Горячий воздух | Эмалированный противень | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 |
| Мелкое печенье (20 шт на противне) | Горячий воздух | Эмалированный противень | 2 и 4 | 150 - 160 | 20 - 35 |
| Яблочный пирог, две формы Ø20 см | Традиционное приготовление | Решетка | 2 | 180 | 70 - 90 |
| Яблочный пирог, две формы Ø20 см | Горячий воздух | Решетка | 2 | 160 | 70 - 90 |
| Бисквит без жира, форма для выпечки Ø26 см ¹⁾ | Традиционное приготовление | Решетка | 2 | 170 | 40 - 50 |
| Бисквит без жира, форма для выпечки Ø26 см ¹⁾ | Горячий воздух | Решетка | 2 | 160 | 40 - 50 |
| Бисквит без жира, форма для выпечки Ø26 см ¹⁾ | Горячий воздух | Решетка | 2 и 4 | 160 | 40 - 60 |
| Песочное печенье | Горячий воздух | Эмалированный противень | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 |
| Песочное печенье | Горячий воздух | Эмалированный противень | 2 и 4 | 140 - 150 | 25 - 45 |
| Песочное печенье | Традиционное приготовление | Эмалированный противень | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 |
| Тосты, 4–6 шт. ¹⁾ | Гриль | Решетка | 4 | макс. | 1 - 5 |
| Бургер с говядиной, 6 штук, 0,6 кг ²⁾ | Гриль | Решетка, поддон для сбора капель | 4 | макс. | 20 - 30 |

¹⁾ Предварительно разогрейте прибор в течение 10 минут.

²⁾ Установите решетку на третий уровень и поддон на второй уровень духового шкафа. Предварительно разогрейте прибор в течение 10 минут. По истечении половины времени приготовления переверните продукты.

12. УХОД И ОЧИСТКА

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

12.1 Примечание по очистке

Чистящие средства

- Лицевую поверхность прибора следует протирать только тканью из

микрофибры, смоченной в теплой воде с моющим средством. Очищайте и проверяйте уплотнение дверцы по периметру рамки камеры.

- Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство.
- Очищайте пятна мягким моющим средством. Не наносите его на каталитические панели.

Ежедневное использование

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

Аксессуары

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

12.2 Очистка выемки камеры

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



Для выбора режима: Запекание с паром очищайте духовой шкаф каждые 5–10 циклов приготовления.

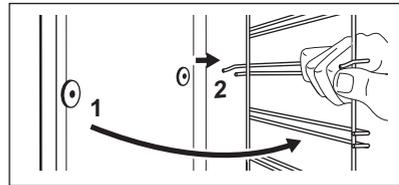
1. Налейте 250 мл белого уксуса в выемку внутренней камеры. Используйте уксус концентрации не выше 6% и без каких-либо добавок.

2. Оставьте уксус на 30 минут при комнатной температуре, позволив ему растворить известковый налет.
3. Очистите внутреннюю камеру мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде.

12.3 Снятие направляющих / каталитических панелей

Для очистки прибора извлеките направляющие / каталитические панели.

1. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
2. Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону от боковой стенки. При этом придерживайте заднюю часть направляющей и каталитическую панель на месте. Каталитические панели не закреплены на стенках духового шкафа. При снятии направляющих для противней они могут выпасть.
3. Вытяните заднюю часть направляющей в сторону от боковой стенки и снимите ее.



Установка направляющих выполняется в обратном порядке.

Удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.

12.4 Каталитическая очистка

Во внутренней камере имеются каталитические панели. Каталитические панели поглощают жир во время каталитической чистки.

Появление пятен или изменение цвета каталитических панелей не влияет на качество каталитической очистки.

Каталитическая эмаль очищается самостоятельно; не мойте ее тканью.

1. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.

2. Извлеките все принадлежности.
3. Очистите только дно духового шкафа и внутреннее стекло дверцы мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде и мягким моющим средством.

4. Выберите Меню  / Очистка 

5. Нажмите **OK** три раза.

Продолжительность: 1 ч

По окончании очистки раздастся звуковой сигнал. Выключается прибор.

6. Когда прибор остынет, очистите дно духового шкафа влажной мягкой тканью.

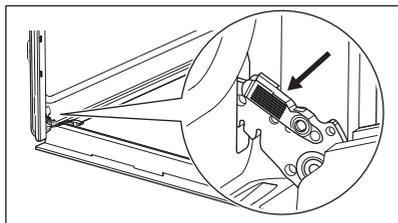
12.5 Снятие и установка дверцы

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.

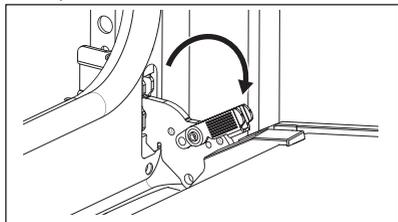
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не используйте прибор без стеклянных панелей.

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

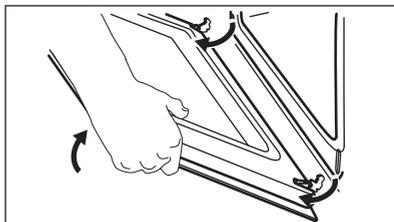


2. Поднимите и потяните защелки до щелчка.

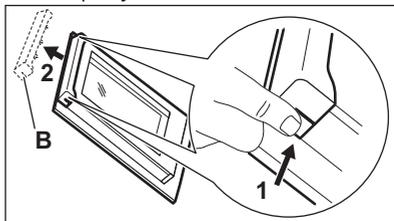


3. Прикройте дверцу наполовину, т.е. до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вверх и

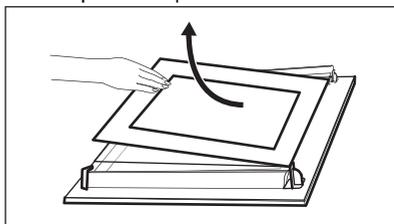
вперед, чтобы высвободить ее из гнезда.



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



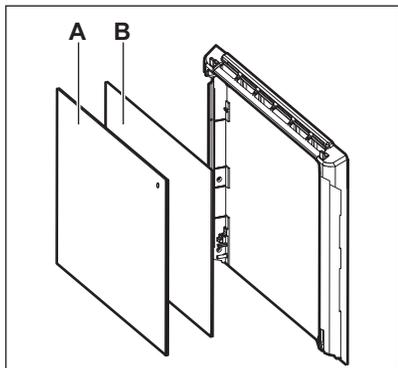
6. Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.
7. Удерживая стеклянные панели дверцы за верхний край, осторожно вытащите их по одной. Начните с верхней панели. Убедитесь, что стекло полностью выдвинуто из направляющих.



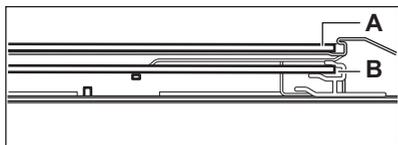
8. Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянные панели досуха. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.
9. После очистки установите стеклянные панели в дверцу духового шкафа. Если дверца установлена правильно, при закрытии защелок раздастся щелчок.

Убедитесь, что стеклянные панели (А и В) вставлены обратно в правильном порядке. Проверьте наличие символа / печати на боковой стороне стеклянной панели. Каждая из стеклянных панелей выглядит по-разному, облегчая разборку и сборку.

Если установка произведена правильно, рамка дверцы защелкнется.



Убедитесь, что средняя стеклянная панель правильно установлена в соответствующие направляющие.



12.6 Замена лампы

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током. Лампа может быть горячей.

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Всегда держите галогенную лампу тканью, чтобы предотвратить обгорание жира на лампе.

Задняя лампа

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

13. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

⚠ ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

13.1 Поиск и устранение неисправностей

| Проблема | Убедитесь, что... |
|---------------------------------------|--|
| Прибор не включается или не работает. | Прибор подключен к сети электропитания надлежащим образом. |
| Прибор не выполняет нагрев. | Выключено автоматическое отключение. |
| Прибор не выполняет нагрев. | Сработал предохранитель. |

| Проблема | Убедитесь, что... |
|--|---|
| Прибор не выполняет нагрев. | Блокир. кнопка выключена. |
| Не горит лампа освещения. | Влажная конвекция включена. |
| Не горит лампа освещения. | Лампа перегорела. |
| Функция Термошуп Не работает. | Штекер Термошуп полностью вставлена в гнездо. |
| Повреждено уплотнение дверцы. | Не используйте прибор. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. |
| На дисплее появится 00:00. | Сбой электропитания. Установка Времени Суток. |
| Из выемки камеры духового шкафа выливается вода. | Слишком много воды в выемке камеры духового шкафа. |



Если на дисплее отображается код ошибки, не приведенный в таблице, выключите и включите предохранитель на домашнем распределительном щитке для перезапуска прибора. 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 прибора. Она видна при открытии дверцы. Не удаляйте табличку с техническими данными с прибора.

Рекомендуем записать их здесь:

Модель (MOD.):

Продуктовый номер (PNC):

Серийный номер (S.N.):

14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

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

| | |
|---|--|
| Название поставщика | Electrolux |
| Модель | EOD6C77WV 949499573 EOD6C77WX 949499576 EOD6C77WZ 949499574 LOD6C77WZ 949499575 |
| Индекс энергоэффективности | 81.2 |
| Класс энергетической эффективности | A+ |
| Потребление энергии в стандартном режиме (E _{celectric cavity}) | 0.93 кВт·ч/цикл |

| | | |
|---|-------------------------|---------|
| Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется (Ecelectric cavity) | 0.69 кВт·ч/цикл | |
| Количество камер | 1 | |
| Источник нагрева | Электричество | |
| Объём камеры (V) | 72 л | |
| Тип духового шкафа | Встроенный духовой шкаф | |
| Масса (M) | EOD6C77WV | 32.5 кг |
| | EOD6C77WX | 33.0 кг |
| | EOD6C77WZ | 32.8 кг |
| | LOD6C77WZ | 32.8 кг |

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

15. 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.



electrolux.com

Electrolux Appliances AB,
St. Goransgatan 143,
105 45 Stockholm, Sweden

867377267-A-282023

