



Добро пожаловать в мир Electrolux! Спасибо, что выбрали наши приборы.



Стремясь защитить окружающую среду, мы сокращаем потребление бумаги, размещая полные версии руководств пользователя на нашем сайте. Вы можете получить доступ к полной версии руководства пользователя на сайте electrolux.com/manuals



Инструкции по эксплуатации, брошюры, помощь в устранении неисправностей и информацию о сервисном обслуживании можно найти на сайте electrolux.com/support



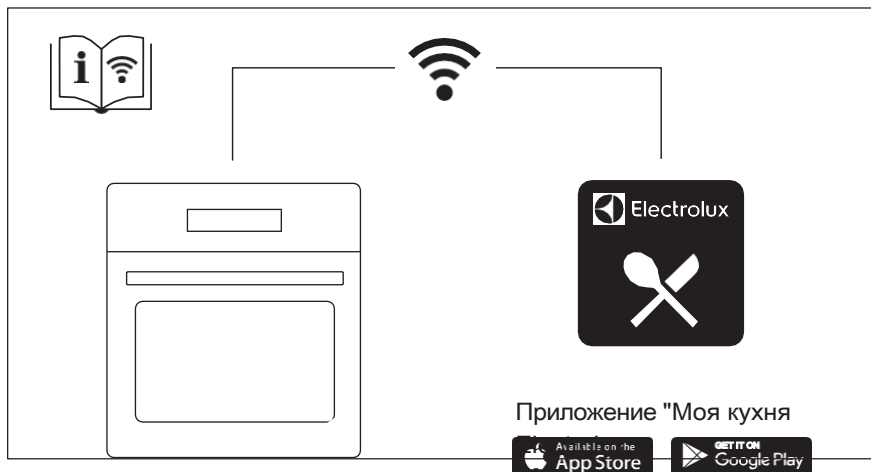
Найдите больше рецептов, советов и решений проблем в приложении **My Electrolux Kitchen**.



Производитель оставляет за собой право вносить изменения без предварительного уведомления.

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	345
2. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	347
3. УСТАНОВКА	350
4. ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА	352
5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	352
6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	354
7. ЕЖЕДНЕВНЫЙ РАСХОД	355
8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ	358
9. СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ: АКСССУАРЫ	360
10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ	362
11. СОВЕТЫ И ПОДСКАЗКИ	363
12. ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА	366
13. РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМ	371
14. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ	373
15. СТРУКТУРА МЕНЮ	374
16. ЭТО ПРОСТО!	376
17. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	377



1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией устройства внимательно ознакомьтесь с прилагаемым руководством по эксплуатации. Производитель не несет ответственности за любые травмы или повреждения, вызванные неправильной установкой или эксплуатацией устройства. Храните руководство по эксплуатации в безопасном и легкодоступном месте для дальнейшего использования.

1.1 Безопасность детей и людей с ограниченными двигательными, сенсорными или умственными способностями

- Прибор могут эксплуатировать дети старше восьми лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также с недостаточными знаниями или опытом, если они находятся под присмотром или проинструктированы о безопасном использовании прибора и осознают связанные с ним риски. Дети младше 8 лет и люди с тяжелыми формами инвалидности не должны подходить к прибору, если они не находятся под постоянным присмотром.
- Дети должны находиться под присмотром, чтобы не играть с прибором и мобильными устройствами с приложением My Electrolux Kitchen.
- Храните упаковку в недоступном для детей месте или утилизируйте ее надлежащим образом.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во время работы прибора его незакрытые части нагреваются. Дети и домашние животные не должны приближаться к работающему или охлаждающемуся прибору.
- Если прибор оснащен блокировкой запуска, рекомендуется активировать ее.
- Дети не должны заниматься чисткой или обслуживанием прибора без надлежащего присмотра.

1.2 Общие правила безопасности

- Прибор предназначен только для использования на кухне.
- Это устройство предназначено для использования внутри помещений.
- Этот прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, комнатах для гостей в пансионатах, гостевых домах на фермах и других подобных местах, где его использование не превышает средний уровень использования в домашнем хозяйстве.
- Устанавливать прибор и заменять его питающий кабель может только квалифицированный специалист.
- Не включайте прибор до того, как он будет установлен во встроенном помещении.
- Перед выполнением любого технического обслуживания отсоедините устройство от источника питания.
- Если кабель питания поврежден, он должен быть заменен производителем, авторизованным сервисным центром или другим квалифицированным специалистом, чтобы предотвратить риск поражения электрическим током.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампочки убедитесь, что прибор выключен.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время работы прибора его незакрытые части нагреваются. Не прикасайтесь к нагревательным элементам или поверхности отсека прибора.
- Всегда используйте перчатки для духовки при извлечении или установке аксессуаров и посуды.
- Используйте только термозонд, рекомендованный для вашей модели прибора.
- Чтобы снять направляющие из листового металла, сначала потяните за переднюю часть направляющих, а затем оттяните заднюю часть от боковых стенок.

Установите металлические направляющие в обратном порядке.

- Не используйте для чистки прибора пароочистители.
- Не используйте для очистки стекла дверцы абразивные чистящие средства или острые металлические щетки, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к растрескиванию стекла.
- Перед пиролитической очисткой необходимо вынуть все принадлежности из отсека прибора и удалить все отложения/пролитые вещества.

2. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

ВНИМАНИЕ!

Установку прибора должен производить только квалифицированный специалист.

- Удалите все упаковочные материалы.
- Не устанавливайте и не используйте поврежденное устройство.
- Следуйте инструкциям установка, поставляемая вместе с устройством.
- Соблюдайте осторожность при перемещении устройства, так как оно тяжелое. Всегда надевайте защитные перчатки и полную обувь на ноги.
- Никогда не тяните устройство за ручку.
- Установите устройство в подходящем и безопасном месте, соответствующем требованиям к установке.
- Соблюдайте минимальные расстояния от других приборов и мебели.
- Перед установкой устройства проверьте, что дверь открывается без сопротивления.
- Агрегат оснащен электрической системой охлаждения. На систему подается электрическое напряжение.

Минимальная высота шкафа (минимальная высота шкафа под столешницей) 590 (600) мм

Высота спереди	594 мм
Задняя высота	576 мм
Ширина передней части	595 мм
Ширина задней части	559 мм
Глубина блока	569 мм
Глубина встраиваемой части прибора	548 мм
Глубина с открытой дверцей	1022 мм
Минимальный размер вентиляционного отверстия. Отверстие расположено в нижней задней части	560x20 мм 1500 мм
Длина кабеля питания Кабель расположен в правом заднем углу.	
Крепежные	винты 4x25 мм

2.2 Электрическое подключение

ВНИМАНИЕ!

Опасность возгорания и поражения электрическим током.

	Ширина
шкафа 560 мм	
	Глубина
шкафа 550 (550) мм	

- Все электрические подключения должны выполняться квалифицированным электриком.
- Устройство должно быть заземлено.

- Убедитесь, что параметры на табличке соответствуют номинальным параметрам источника питания.
- Используйте только правильно установленную заземленную электрическую розетку.
- Не используйте разветвители или удлинители.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку или шнур питания. Замену шнура питания можно производить только в нашем авторизованном сервисном центре.
- Шнуры питания не должны касаться дверцы прибора или полости под ним, особенно когда прибор работает и дверца горячая.
- Для токоведущих и изолированных частей защита от поражения электрическим током должна быть закреплена таким образом, чтобы ее нельзя было отсоединить без использования инструментов.
- Подключайте вилку к розетке только после завершения установки. Убедитесь, что вилка шнура питания легко доступна после завершения установки прибора.
- Если электрическая розетка не работает, не подключайте к ней вилку.
- При отключении прибора не тяните за шнур питания. Всегда тяните за сетевую вилку.
- Для цепи питания необходимо использовать соответствующие автоматические выключатели: автоматические выключатели, предохранители (съёмного типа - вынимаемые из держателя), устройства остаточного тока и контакторы.
- В электропроводке должен быть установлен автоматический выключатель для отключения прибора от электросети на всех полюсах. Автоматический выключатель должен иметь контактное отверстие не менее 3 мм.
- Полностью закройте дверцу прибора, прежде чем подключать вилку шнура питания к розетке.
- Устройство оснащено кабелем питания и вилкой.

Типы воздуховодов, которые необходимо установить или заменить в европейских странах:

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

Сечение кабеля зависит от общей мощности, указанной на заводской табличке. Вы также можете обратиться к таблице:

Общая мощность (Вт)	Поперечное сечение кабеля (мм ²)
максимум 1380	3x0.75
максимум 2300	3x1
максимум 3680	3x1.5

Провод заземления (зеленый/желтый) должен быть на 2 см длиннее коричневого фазного провода и синего нейтрального провода

2.3 Указания по применению

ВНИМАНИЕ!

Опасность травм, ожогов, поражения электрическим током или взрыва.

- Не изменяйте технические параметры устройства.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.
- Будьте осторожны, открывая дверцу во время работы прибора. Может произойти выброс горячего воздуха.
- Не работайте с устройством мокрыми руками или при контакте с водой.
- Не нажимайте на открытую дверцу.
- Не используйте устройство в качестве рабочей поверхности или места для хранения.
- Осторожно откройте дверцу прибора. Использование ингредиентов, содержащих спирт, может привести к смешиванию спирта и воздуха.
- Открывая дверцу прибора, не допускайте попадания искр или открытого пламени на прибор.

розетки.

- Не размещайте рядом с прибором или на нем легковоспламеняющиеся продукты или предметы, смоченные в легковоспламеняющихся продуктах.
- Не сообщайте пароль от своей сети Wi-Fi другим людям.

 **ВНИМАНИЕ!**

Опасность повреждения устройства.

- Для предотвращения повреждения или обесцвечивания эмали:
 - Не ставьте посуду или другие предметы прямо на дно устройства.
 - Не кладите алюминиевую фольгу непосредственно на дно отсека прибора.
 - Не наливайте воду непосредственно в горячий прибор.
 - Не оставляйте влажную посуду или продукты в приборе после приготовления.
 - При снятии или извлечении аксессуаров следует соблюдать осторожность.
- Обесцвечивание эмали или нержавеющей стали не влияет на работу прибора.
- Для выпечки влажных пирогов используйте глубокий противень. Фруктовые соки вызывают стойкие пятна.
- Всегда готовьте с закрытой дверцей прибора.
- Если прибор установлен за мебельной стенкой (например, за дверцей шкафа), во время работы прибора дверца не должна быть закрыта. Сочетание высокой температуры и влажности внутри закрытого предмета мебели может повредить прибор, мебель или пол. Не закрывайте дверцу шкафа, пока прибор полностью не остынет.

2.4 Обслуживание и очистка

 **ВНИМАНИЕ!**

Опасность травмы, пожара или повреждения оборудования.

- Перед проведением технического обслуживания выключите прибор и выньте вилку шнура питания из

- Убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность того, что стекло в дверце прибора может разбиться.
- Если стекло разбилось, его необходимо немедленно заменить. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- При снятии дверцы прибора необходимо соблюдать осторожность. Дверца очень тяжелая!
- Чтобы не повредить поверхность устройства, его следует регулярно чистить.
- Очищайте устройство влажной тканью. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, чистящие губки, растворители или металлические предметы.
- При использовании спрея для духовки следуйте инструкциям по безопасности, указанным на его упаковке.

2.5 Пиролитическая очистка

- Перед включением функции пиролитической очистки и предварительным нагревом духовки удалите из ее полости: - все остатки пищи, пролитое масло или смазку. - все съемные элементы (включая полки, боковые направляющие и т.д., поставляемые вместе с прибором), Особенно кастрюли, сковородки, противни, посуда и т. д. с антипригарным покрытием.
- Внимательно прочитайте все инструкции по пиролитической очистке.
- Когда работает функция пиролитической очистки, дети не должны подходить к прибору. Прибор сильно нагревается, и горячий воздух выходит из вентиляционных отверстий на передней панели.
- Пиролитическая очистка происходит при высокой температуре, и в это время могут выделяться пары из остатков.

ВНИМАНИЕ!

В режиме пироллиза существует риск получения травм/возгорания/выделения химических веществ (паров).

посуды и строительных материалов, поэтому рекомендуется:

- обеспечить хорошую вентиляцию во время и после пиролизической очистки.
- Обеспечьте хорошую вентиляцию во время и после предварительного нагрева.
- Во время и после пиролизической очистки не лейте воду на дверцу духовки, чтобы не повредить стекла.
- Пары, выделяемые при пиролизической очистке или сжигании остатков пищи, классифицируются как безвредные для человека, в том числе для детей или людей с проблемами здоровья.
- Во время предварительного нагрева и пиролизической очистки не позволяйте домашним животным приближаться к прибору. Мелкие домашние животные (особенно птицы и рептилии) могут быть очень чувствительны к перепадам температуры и выделяемому дыму.
- Антипригарные поверхности кастрюль, сковородок, противней, посуды и т.д. могут быть повреждены во время пиролизической очистки и стать источником вредных испарений.

2.6 Внутреннее освещение

ВНИМАНИЕ!

Опасность поражения электрическим

- ток.
- Информация об освещении в устройстве и компонентах освещения, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: Используемые компоненты

Осветительные приборы предназначены для работы в сложных физических условиях (температура, вибрация, влажность) в бытовых приборах или для индикации рабочего состояния прибора. Они не предназначены для других целей и не подходят для бытового освещения.

- В это изделие встроены источник света с классом энергоэффективности G.
- Используйте только лампы одного типа.

2.7 Сервис

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

2.8 Утилизация

ВНИМАНИЕ!

Опасность травмы или удушья.

- За информацией о правильной утилизации изделия обращайтесь в местные органы власти.
- Отключите устройство от источника питания.
- Отрежьте шнур питания рядом с устройством и утилизируйте его.
- Снимите дверную защелку, чтобы предотвратить закрытие устройства ребенком или домашним животным.

3 УСТАНОВКА

ВНИМАНИЕ!

См. раздел "Безопасность".

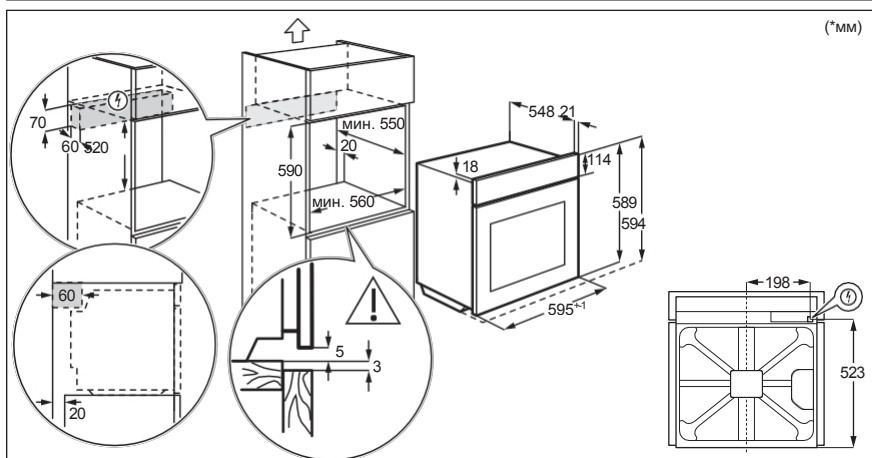
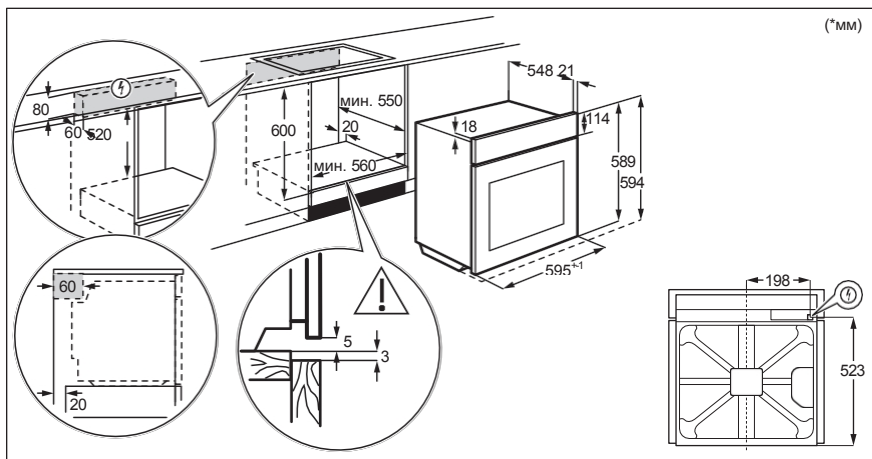
3.1 разработка



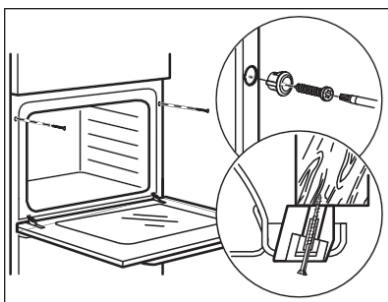
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

Как установить духовой шкаф
AEG/Electrolux - установка
колонки



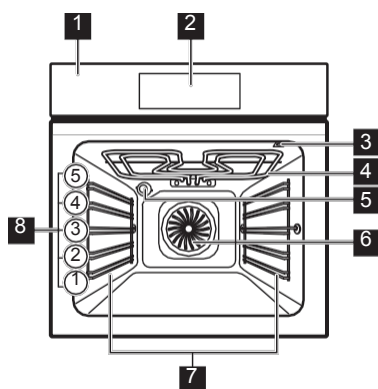


3.2 Крепление духовки к шкафу



4. ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

4.1 Вид на устройство



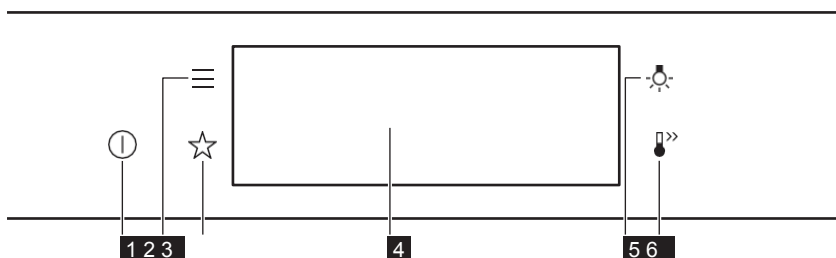
- 1 Панель управления
- 2 Электронное управление
- 3 Гнездо термозонда
- 4 Нагреватель
- 5 Лампа
- 6 Вентилятор
- 7 Пластинчатые направляющие, съемные
- 8 Уровни размещения продуктов

4.2 Аксессуары

- **Сетка**
Для блюд, форм для пирогов, жаркого.
- **Противень для выпечки**
Для тортов и печенья.
- **Глубокая тарелка**
Для выпечки теста и мяса или для сбора жира.
- **Термозонд**
Для измерения степени пропеченности продуктов.
- **Телескопические направляющие**
Телескопические направляющие позволяют легко вставлять и вынимать полки.

5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

5.1 Вид на панель управления



1 Включение /
устройство.

выключение Нажмите и удерживайте, чтобы включить или выключить

2	Меню	Содержит список функций устройства.
3	Избранное	Отображение списка избранных настроек.
4	Дисплей	Отображает текущие настройки устройства.
5	Выключатель	Включение и выключение освещения.
6	Быстрый нагрев	Включение и выключение функций: Быстрый нагрев.



Нажмите кнопку

Коснитесь поверхности квадратом. Поверхности в течение 3 сек.



удерживайте

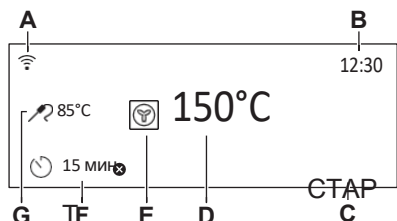
Проведите пальцем по поверхности.



ShiftНажмите и кнопку

Прикоснитесь к ду.

5.2 Дисплей



Дисплей с предустановленными функциями клавиш.

- A. Wi-Fi
- B. Текущее время
- C. СТАРТ/СТОП
- D. Температура
- E. Функции приготовления
- F. Таймер
- G. Термозонд (только в некоторых моделях)

Индикаторы на дисплее

Основные индикаторы - используются для управления дисплеем.



Подтверждение выбора или настройки.



Возврат на предыдущий уровень меню.



Отмена последнего. опций.



Включение и выключение деятельности.

Звуковой сигнал для индикаторов функций - по истечении заданного времени приготовления раздается звуковой сигнал.



Функция включена.



Функция включена. Выпечка заканчивается автоматически.



Звуковой сигнал отключается.

Индикаторы таймера



Для настройки функции: Запуск с задержкой.



Чтобы отменить настройку.

Индикатор Wi-Fi - устройство может быть подключено к сети Wi-Fi.



Подключение Wi-Fi включено.

Индикатор дистанционного управления - устройством можно управлять дистанционно.



Дистанционное управление включено.

6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ВНИМАНИЕ!

См. раздел "Безопасность".

6.1 Предварительная очистка

Шаг	1Шаг	2Шаг 3
Снимите с аппарата все устройства и направляющие для листов.	Очистите прибор и принадлежности чистите только тканью из микрофибры, используя теплую воду и мягкое моющее средство.	Поместите принадлежности и съемные направляющие для листов в прибор.

6.2 Первый звонок

Когда устройство впервые подключается к источнику питания, на дисплее появляется приветственное сообщение.

Установите следующие параметры: Язык, яркость дисплея, звуки кнопок, громкость сигнала, текущее время.

6.3 Беспроводное соединение

Для подключения устройства вам понадобятся:


- беспроводная сеть с подключением к Интернету,
- Смартфон, подключенный к той же беспроводной сети.

Шаг 1 Для загрузки приложения My Electrolux Kitchen: Чтобы перейти на домашнюю страницу Electrolux, отсканируйте QR-код на заводской табличке с помощью камеры смартфона. Заводская табличка находится на передней раме отсека прибора. Приложение также можно загрузить непосредственно из магазина приложений.

Шаг 2 Следуйте инструкциям в приложении.

Шаг 3 Включите устройство.

Шаг 4 Нажмите: . Выберите: Настройки / Подключения.

Шаг 5  - Сдвиньте или нажмите, чтобы включить: Wi-Fi.

Шаг 6 Беспроводной модуль устройства загрузится в течение 90 секунд.

Частота WLAN	2,4 ГГц 2400- 2483,5 МГц
	Протокол IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Максимальная	мощность EIRP < 20 дБм (100 мВт)
Модуль Wi-Fi	NIUS-50

6.4 Лицензии на программное обеспечение



Программное обеспечение для этого продукта включает элементы, основанные на открытом исходном коде. ElectroLux признает вклад открытых сообществ и сообщества робототехников в разработку.

Чтобы получить доступ к исходному коду этих компонентов свободного и открытого программного обеспечения, условия лицензии которого

для публикации и получения полной информации об авторских правах и лицензионных условиях перейдите по адресу: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (папка NIUS).

6.5 Предварительный нагрев

Перед первым использованием разогрейте пустую духовку.

Шаг 1	Выньте из духовки все принадлежности и направляющие для противней.
Шаг 2	Установите максимальную температуру для  данной функции: . Оставьте в духовке на 1 час.
Шаг 3	Установите максимальную температуру для  данной функции: . Оставьте духовку включенной на 15 минут.



Во время нагрева из печи может выделяться неприятный запах и дым. Обеспечьте достаточную вентиляцию в помещении.

7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. раздел "Безопасность".

7.1 Как настроить: Функции приготовления

Шаг 1	Включите духовку. На дисплее отобразится функция приготовления по умолчанию.
Шаг 2	Нажмите на символ функции приготовления, чтобы перейти в подменю.
Шаг 3	OK Выберите функцию приготовления и нажмите: . На дисплее появится индикация температуры.
Шаг 4	Установите: температуру. OK Нажмите: .

Крок 5 STARTПресса: .
Термощуп - термощуп можно подключить в любое время до или после начала процесса приготовления.

STOP - нажмите, чтобы отключить функцию приготовления.

Шаг 6 Выключите духовку.

7.2 Как установить: Приготовление с помощью помощника

Каждому блюду в этом подменю соответствует рекомендуемая функция духовки и температура. Время и температуру можно изменить.

Вы также можете использовать функцию для приготовления определенных блюд:

- Автоматизация масштабирования.
- Термозонд

Степень пропекания блюда:

- Слегка поджаренные или менее
 - Средняя выпечка
 - Хорошо пропеченный или более
-

Шаг 1 Включите духовку.

Крок 2 Пресса: 




Шаг 3  Нажмите: . Введите: Приготовление в режиме ассистирования.







Шаг 4 Выберите блюдо или тип продукта.

Крок 5 STARTПресса: .






7.3 Функции приготовления




СТАНДАРТ

Функция выпечки	Применение
 Грилл	Для приготовления тонких порций блюд на гриле и поджаривания хлеба.
 Турбо-	Для запекания больших кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Для приготовления запеканок и подрумянивания.
 Термоциркуляция	Для одновременного приготовления на трех уровнях и для сушки продуктов. Установите температуру на 20-40°C ниже, чем для функции "Верхний/нижний нагрев".

Функция выпечки	Применение
 Замороженные блюда	Для приготовления готовых продуктов (например, чипсов, запеченных картофельных четвертинок, спринг-роллов и т.д.), чтобы придать им хрустящий вид.
 Верхний/нижний нагреватель	Для выпечки теста на одном уровне и для сушки продуктов.
 Функция пиццы	Для выпечки пиццы. Для интенсивного подрумянивания и выпечки блюд с хрустящим дном.
 Нижний нагреватель	Для выпечки пирогов с хрустящим дном и для пастеризации продуктов.
 Хлеб	С помощью этой функции можно выпекать очень вкусный хлеб и булочки, придавая им хрустящую корочку, блеск и цвет, как у хлеба из профессиональной пекарни.
 Поднятие теста	Для ускорения подъема дрожжевого теста. Предотвращает в сыхание и сохраняет его эластичность.

СПЕЦИАЛЬНО

Функция выпечки	Применение
 Пастеризация	Для пастеризации овощей (например, огурцов).
 Сушка	Для сушки нарезанных фруктов, овощей и грибов.
 Подогрев тарелок	Для предварительного подогрева тарелок перед подачей блюд.
 Размораживание	Для размораживания продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от количества и размера замораживаемых продуктов.
 Запеканки	Для приготовления таких блюд, как лазанья или картофельная запеканка. Для приготовления запеканок и подрумянивания.

Функция выпечки	Применение
 Термо (низкая температур а)	Для приготовления нежного, сочного жаркого.
 Устойчивая температура.	Поддержание температуры продуктов.
 Влажное тепло	Эта функция позволяет экономить электроэнергию во время приготовления. При использовании этой функции температура в варочной камере может отличаться от заданной. Используется остаточное тепло. Мощность нагрева может быть снижена. Дополнительную информацию см. в главе "Ежедневное использование", примечания к функциям: Влажное тепло.

7.4 Функциональные особенности: Влажное тепло

Эта функция использовалась для подтверждения соответствия требованиям норм энергоэффективности и экодизайна (согласно EU 65/2014 и EU 66/2014). Испытания в соответствии со стандартом:

IEC/EN 60350-1

Во время выпечки дверца духовки должна быть закрыта, чтобы не мешать ее работе и чтобы духовка работала с

максимальная энергоэффективность.

При использовании этой функции освещение автоматически выключается через 30 секунд.

Советы по выпечке см. в главе "Советы и рекомендации", Влажное тепло. Общие рекомендации по энергосбережению приведены в главе "Энергоэффективность", Энергосбережение.

8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

8.1 Описание функций часов


Функция	Применение
часов	
Время выпечки	Установка времени выпечки Максимальное значение: 23 часа 59 минут
Завершите действие	Выполнение заданий после окончания отсчета таймера
Задержка за п у с к а	Отсрочка начала и/или окончания процесса приготовления

Функция	Применение
часов	ПродлениеПродление времени выпечки
Позвольте мне напомнить вам - нет	Установка обратного отсчета Максимальное значение: 23 часа 59 минут. Эта функция не влияет на работу у с т р о й с т в а .
	СекундомерОтслеживает продолжительность выполнения функции. Сто- пер - можно включать и выключать.

8.2 Как настроить: Функции часов

Установка часов

Установка часов

Шаг 2 Установите время. 
Нажмите:

Как установить время выпечки

Выбор варианта окончания выпечки

Шаг 1 Выберите функцию приготовления и

Шаг 2 установите температуру.

Шаг 3 Пресса: 
Установите время.

Шаг 3 Установите время
Нажмите:

выпечки. ● ● ●

Шаг 4

Шаг 5 Пресса:
Нажмите: Завершить действие.

Шаг 6 Выберите предпочтительный вариант:

Завершить действие.

Шаг 7 Пресса: . Повторяйте этот шаг, пока не появится главный экран.

Как установить отсрочку начала приготовления

Как увеличить время выпечки

температуру.

Шаг 2 Пресса: 

Шаг 3 Установите время

выпечки. ● ● ●

Шаг 4

Шаг 5 Пресса:
Пресс: Задержка запуска.

Шаг 6 Выберите значение.

Шаг 7 Пресса: . Повторяйте этот шаг, пока не появится главный экран.

По истечении 90 % времени приготовления, если блюдо еще не готово, время приготовления можно продлить. Также можно изменить функцию приготовления.

Нажмите **+1 мин**, чтобы увеличить время приготовления.

Как изменить настройки таймера

Шаг 1 Пресса: 

Как изменить настройки таймера

Шаг 2 Установите значение для таймера.

Крок 3 Пресса: ОК.

Время можно изменить в любой момент во время выпечки.

9. СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ: АКСЕССУАРЫ

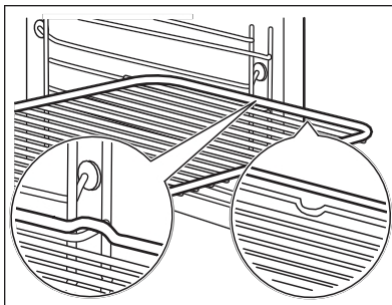
9.1 Вставка аксессуаров

Небольшой выступ в верхней части предназначен для обеспечения большей безопасности.

Углубления также предотвращают опрокидывание. Высокий бортик вокруг решетки предотвращает соскальзывание посуды с решетки.

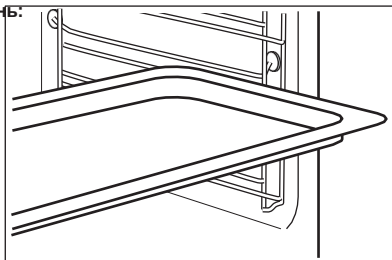
Сетка:

Задвиньте решетку между направляющими одного из уровней размещения продуктов и убедитесь, что ножки направлены вниз.



Противень для выпечки тортов / Глубокий противень:

Продвиньте лист между направляющими для листов.



9.2 Термозонд

Термозонд - измеряет температуру внутри блюда. Его можно использовать с любой функцией приготовления.

Доступны две настройки температуры:



Температура духовки: минимум 120°C. Внутренняя



температура продукта

Для наилучшего результата выпечки:

Ингредиенты должны быть комнатной температуры.

Не используйте сжиدهй пищевой.

Во время выпечки он должен оставаться в по-траве.

Печь рассчитывает приблизительное время окончания приготовления. Оно зависит от количества продуктов, установленной функции духовки и температуры.

Работа устройства: Термозонд

Шаг 1 Включите духовку.

Шаг 2 При необходимости установите функцию выпечки и температуру в духовке.

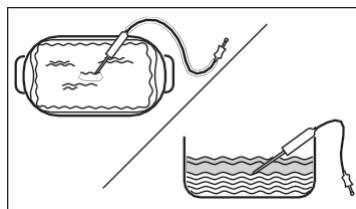
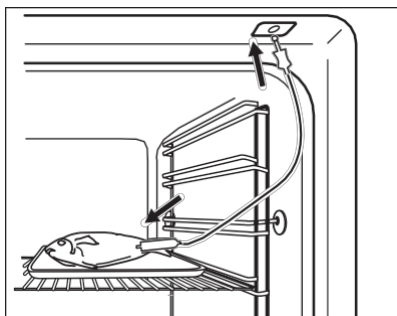
Шаг 3 Место: Термозонд.

Мясо, птица и рыба

Вставьте наконечник термозонда в центр мяса или риса, по возможности в самую толстую часть. Убедитесь, что не менее 3/4 термозонда находится внутри продукта.

Запеканки

Вставьте наконечник термозонда точно в середину запеканки. Термозонд должен устойчиво стоять на одном месте во время запекания. Для этого можно использовать твердый пищевой ингредиент. Упритесь силиконовой новой ручкой в край формы для запекания Ter- mosonda. Кончик термозонда не должен касаться дна формы для запекания.



Шаг 4 Вставьте штекер термозонда в гнездо на передней панели печи. На дисплее отображается индикация текущей температуры: Thermosonda.

Шаг 5  - нажмите, чтобы установить температуру внутри изделия для термозонда.

Шаг 6 ●●● - Нажмите, чтобы выбрать желаемый вариант:

- Звуковой сигнал - когда температура внутри изделия достигает заданного значения, раздается звуковой сигнал.
- Звуковой сигнал и отключение - когда внутренняя температура достигает заданного значения, раздается звуковой сигнал и печь отключается.

Шаг 7 Выберите опцию и нажмите несколько раз: , чтобы перейти к главному экрану.

Крок 8 STARTПресса: .
Когда блюдо достигнет заданной температуры, раздастся звуковой сигнал. Вы можете выключить печь или продолжить приготовление, чтобы достичь желаемой степени пропекания блюда.

Шаг 9 Выньте вилку термометра из розетки и извлеките блюдо из печи.



ВНИМАНИЕ!

При нагревании термометра существует опасность ожога. Соблюдайте осторожность при извлечении прибора из розетки и из пищи.

10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ



10.1 Как сохранить настройки: Избранное

Можно сохранить любимые настройки, например: функцию приготовления, время приготовления,

температура или функция очистки. В памяти можно сохранить 3 любимые настройки.

Шаг 1 Включите устройство.

Шаг 2 Выберите желаемую


настройку. **Шаг 3**  **Нажмите**  :

Выберите: Избранное. **Шаг 4** Выберите опцию:

Сохранить текущую настройку.

Шаг 5 Нажмите , чтобы добавить настройку в список: Избранное. **OK** Нажмите .

 – нажмите, чтобы сбросить настройки.

 – нажмите, чтобы отменить настройку.

10.2 Замок панели

Эта функция предотвращает случайное изменение функции приготовления.

Шаг 1 Включите устройство.

Шаг 2 Установите функцию приготовления.

Шаг 3  , - нажмите одновременно, чтобы

активировать функцию. Чтобы отключить функцию, повторите

шаг 3.

10.3 Автоматическое отключение

В целях безопасности прибор выключается через определенное время, если функция приготовления работает и настройки не изменяются.



(°C)

(часы)

30 - 115

12.5

120 - 195

8.5

200 - 245

5.5



(°C)

250 - максимум



(часы)

3

Функция автоматического отключения не работает с функциями: Индикатор духовки, Термозонд, Конец, Термо (низкая температура).

10.4 Охлаждающий вентилятор

Когда прибор работает, вентилятор охлаждения включается автоматически, чтобы поддерживать низкую температуру поверхности прибора. Когда прибор выключен, вентилятор охлаждения может продолжать работать до тех пор, пока прибор не остынет.

11. РУКОВОДСТВО И СОВЕТЫ

11.1 Рекомендации по выпечке



Температуры и время приготовления, указанные в таблицах, носят рекомендательный характер. Они зависят от рецепта, качества и количества используемых ингредиентов. Ваш новый духовой шкаф может выпекать иначе, чем прибор, которым вы пользовались раньше. В следующих примечаниях указаны рекомендуемые настройки температуры, времени приготовления и уровня духовки для определенных типов продуктов.

Если нет настроек для специального рецепта, найдите настройки для аналогичного блюда.

11.2 Влажное тепло

Для достижения наилучших результатов следуйте рекомендациям, приведенным в таблице ниже.







(°C)



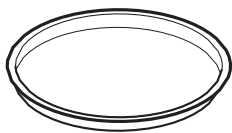
(МИН.)

Сладкие роллы, 16 шт.	противень для выпечки или глубокий противень	180	2	20 - 30
Рулоны, 9 шт.	противень для выпечки или глубокий противень	180	2	30 - 40
Пицца, замороженная, 0,35 кг	решетка	220	2	10 - 15
Бисквитный рулет	противень для выпечки или глубокий противень	170	2	25 - 35
Брауни	противень для выпечки или глубокий противень	175	3	25 - 30
Суфле, 6 шт.	керамические сковороды	200	3	25 - 30
Бисквитный пирог с тартотом на дне	тарглетка на сковороде	180	2	15 - 25

Бисквит королевы Виктория	форма для выпечки запустить	170	2	40 - 50
				
		(°C)		(МИН.)
Приготовленная рыба, 0,3 кг	противень для выпечки или глубокий противень	180	3	20 - 25
Целая рыба, 0,2 кг	противень для выпечки или глубокий противень	180	3	25 - 35
Рыбное филе, 0,3 кг	Противень для выпечки пиццы на гриле	180	3	25 - 30
Мясо из воды, 0,25 кг	противень для выпечки или глубокий противень	200	3	35 - 45
Шашлык, 0,5 кг	противень для выпечки или глубокий противень	200	3	25 - 30
Печенье, 16 шт.	противень для выпечки или глубокий противень	180	2	20 - 30
Макароны, 24 шт.	противень для выпечки или глубокий противень	180	2	25 - 35
Кексы, 12 шт.	противень для выпечки или глубокий противень	170	2	30 - 40
Пряный торт, 20 шт.	противень для выпечки или глубокий противень	180	2	25 - 30
Печенье сдобное, 20 шт.	противень для выпечки или глубокий противень	150	2	25 - 35
Тарталетки, 8 шт.	противень для выпечки или глубокий противень	170	2	20 - 30
Овощи, из воды, 0,4 кг	противень для выпечки или глубокий противень	180	3	35 - 45
Вегетарианский омлет	Противень для выпекания пиццы на гриле	200	3	25 - 30
Овощи Средиземноморского моря, 0,7 кг	противень для выпечки или глубокий противень	180	4	25 - 30

11.3 Влажное тепло - рекомендуемые принадлежности

Используйте посуду и контейнеры темного цвета с матовой поверхностью. Они лучше поглощают тепло, чем посуда светлых тонов с блестящей поверхностью.



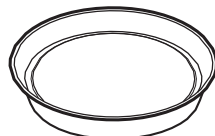
Поднос для пиццы



Противень для выпечки



Кокилк и



Банка для тарталеток

Темный цвет, матовый
диаметр: 28 см

Темный цвет, матовый
Диаметр: 26 см






Диаметр
керамики: 8
см,
высота: 5 см

Темный цвет, матовый
диаметр: 28 см

11.4 Пекарские столы для тестовых центров








Информация для испытательных установок

Испытания в соответствии с IEC 60350-1.

				(°C)	(МИН.)	
Выпечка, 20 штук на лист	Верхний/нижний нагреватель	Листовой металл для выпечки торты	3	170	20 - 35	-
Выпечка, 20 штук на лист	Термоциркуляция	Листовой металл для выпечки торты	3	150 - 160	20 - 35	-
Выпечка, 20 штук на лист	Термоциркуляция	Листовой металл для выпечки торты	2 i 4	150 - 160	20 - 35	-
Яблочный пирог, 2 формы Ø20 см	Верхний/нижний нагреватель	Сетка	2	180	70 - 90	-
Яблочный пирог, 2 формы Ø20 см	Термоциркуляция	Сетка	2	160	70 - 90	-
Без пуха ЦЕРКОВНАЯ БИШ. копт. форма до торты Ø 26 см	Верхний/нижний нагреватель	Сетка	2	170	40 - 50	Разогрейте печь в течение 10 минут
Tagless- ЦЕРКОВНАЯ БИШ. копт. форма до торты Ø 26 см	Термоциркуляция	Сетка	2	160	40 - 50	Разогрейте печь в течение 10 минут
Tagless- ЦЕРКОВНАЯ БИШ. копт. форма до торты Ø 26 см	Термоциркуляция	Сетка	2 i 4	160	40 - 60	Разогрейте печь в течение 10 минут

см

Булочка ма- проскользну л	Термоциркул яция	Листовой металл для выпечка торты	3	140 - 150	20 - 40	-
Булочка ма- проскользну л	Термоциркул яция	Листовой металл для выпечка торты	2 і 4	140 - 150	25 - 45	-

				 (°C)	 (мин)	
Булочка с кукурузой	Верхний/нижний нагреватель	Противень для выпечки		3140 -	15025 - 45	-
Тосты, 4-6 штук.	Гриль	Гриль	4	макс.	1 - 5	Предварительный нагрев печь в течение 10 минут
Бургеры, 6 штук, 0,6 кг	Гриль-барбекю	, разливная утка	4			20 - 30 Поместите решетку на четвертый уровень, а слив - на третий уровень духовки. Переверните продукт в середине времени приготовления. Разогрейте духовку на 10 минут.

12. ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА

ВНИМАНИЕ!

См. раздел "Безопасность".

12.1 Указания по очистке



Чистящие средства

Чистите переднюю панель устройства только тканью из микрофибры, смоченной теплой водой с мягким моющим средством.

Для очистки металлических поверхностей используйте чистящий раствор.

удалите пятна с помощью мягкого моющего средства



Ежедневное использование

Очищайте камеру после каждого использования. Скопление жира или других загрязнений может привести к возгоранию.

Пар может конденсироваться внутри прибора или на стекле дверцы. Чтобы уменьшить образование конденсата, включайте прибор за 10 минут до начала приготовления пищи. Не оставляйте готовую пищу в приборе дольше, чем на 20 минут. После каждого использования протирайте варочную камеру только салфеткой из микрофибры.



Аксессуары

Очищайте все аксессуары после каждого использования и дайте им высохнуть. Для очистки используйте только ткань, смоченную теплой водой и мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.

Не используйте абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями для очистки аксессуаров с антипригарным покрытием.

12.2 Метод удаления: Листовые направляющие

Снимите направляющие противня, чтобы очистить духовку.

Шаг 1	Выключите духовку и подождите, пока она о с я д е т .	
Шаг 2	Потяните переднюю часть направляющих из листового металла в сторону от боковой стенки.	
Шаг 3	Потяните заднюю часть направляющих из листового металла в сторону от боковой стенки и снимите их целиком.	
Шаг 4	Установите направляющие из листового металла в обратном порядке. Фиксирующие штифты на телескопических направляющих должны быть направлены вперед.	

12.3 Эксплуатация прибора: Пиролитическая очистка

Очистите духовку с помощью пиролитической очистки.

ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения ожогов.

ВНИМАНИЕ!

Если в том же шкафу установлены другие приборы, не пользуйтесь ими во время работы этой функции. Это может привести к повреждению печи.

Перед пиролитической очисткой:

Выключите духовку и подождите, пока она остынет.

Выньте все приборы из духовки.

Вымойте дно духовки и внутреннее стекло дверцы мягкой тканью, смоченной водой и мягким моющим средством.

Шаг	1Шаг	2Шаг 3
Включите духовку.	Пресса: / Уборка.	Выберите режим очистки.
ОпцияРежим очистки Время		
Пиролитическая очистка, короткая 1 час.		
Пиролитическая очистка, нормальная	Стандартная	очистка 1 ч 30 мин

Пиролитическая очистка,
интенсивная.

Тщательная

очистка 2 ч 30 мин

i После начала очистки дверца духовки блокируется, а освещение выключается. Вентилятор охлаждения работает на повышенной скорости.

STOP - нажмите, чтобы прервать процедуру очистки до ее завершения. Не используйте печь, пока символ блокировки дверцы не исчезнет с дисплея.

После очистки:

Выключите духовку и подождите, пока она остынет.

Очистите камеру мягкой тканью.

Удалите мусор со дна камеры.

12.4 Напоминание о чистке.

Когда на экране появляется напоминание, рекомендуется провести очистку. Используйте функцию: Пиролитическая очистка.

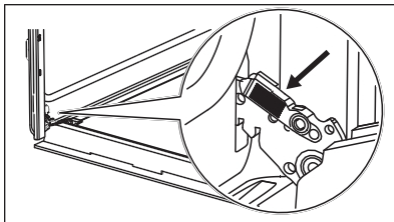
12.5 Способ снятия и установки: Двери

Дверца духовки состоит из трех стекол. Дверцу и внутренние стекла можно снять для очистки. Перед снятием стекол, пожалуйста, ознакомьтесь с инструкциями "Снятие и установка дверей".

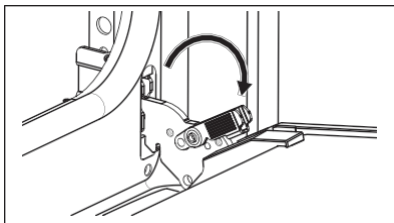
⚠ ВНИМАНИЕ!

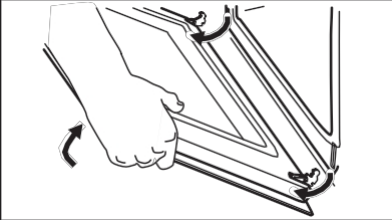
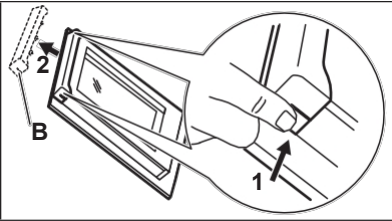
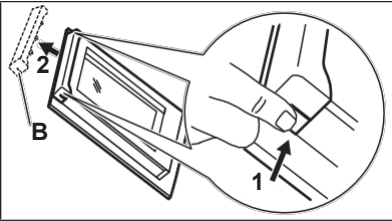
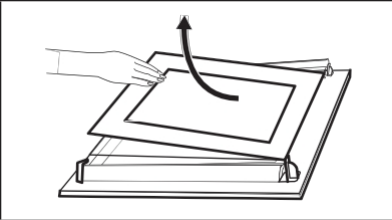
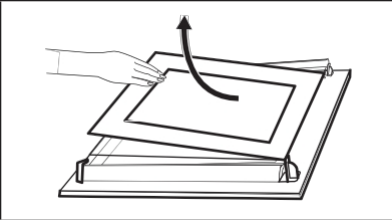
Не используйте печь без стекла.

Шаг 1 Полностью откройте дверь и возьмитесь за обе створки.

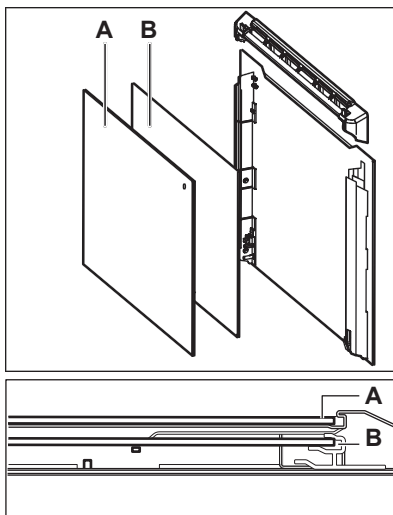


Шаг 2 Поднимите и потяните защелку до щелчка.



Шаг 3	Закройте дверцу духовки, установив ее в первое открытое положение. Затем поднимите и потяните дверцу на себя и снимите ее с крепления.	
Шаг 4	Поставьте дверь на устойчивую поверхность.	
Шаг 5	Возьмитесь за обшивку двери (В) за верхний край двери с обеих сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелки.	
Шаг 6	Потяните обшивку двери вперед, чтобы снять ее.	
Шаг 7	Возьмитесь за верхние края дверных стекол и осторожно снимите их по одному. Начните с верхнего стекла. Убедитесь, что стекло полностью выскользнуло из направляющих.	
Шаг 8	Вымойте окна водой и средством для мытья посуды. Тщательно высушите стекла. Не мойте окна в Посудомоечная машина.	
Шаг 9	После очистки установите стекло и дверцу духовки. Если дверца установлена правильно, вы услышите щелчок при закрытии защелок.	

Установите стекла (А и В) на свои места в правильном порядке. Проверьте сим- бол/печать на боковой стороне стекла. Каждое стекло выглядит п о - р а з н о м у , чтобы облегчить процедуру снятия и установки. Правильно установите дверную обшивку (вы должны услышать щелчок). Убедитесь, что центральное стекло правильно установлено.



12.6 Способ замены: Освещение

ВНИМАНИЕ!

Опасность поражения электрическим током. Лампа может быть горячей.

Чтобы не испачкать галогенную лампу жиром, протрите ее тканью.

Перед заменой лампы освещения:

Шаг	1Шаг	2Шаг 3
Выключите духовку. Дайте духовке остыть.	Отключите печь от электросети.	Положите тряпку на дно компа. ры.

Заднее освещение

Шаг 1	Поверните стеклянный абажур, чтобы снять его.
Шаг 2	Очистите стеклянный абажур.
Шаг 3	Замените колбу на новую термостойкую колбу с температурой 300°C.
Шаг 4	Установите стеклянный абажур.

13. РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМ

ВНИМАНИЕ!

См. раздел "Безопасность".

13.1 Что делать, когда...



Устройство не включается или не нагревается



Возможная причина

Устройство не было подключено к источнику питания или было подключено неправильно.



Средство

Убедитесь, что устройство правильно подключено к источнику питания.
См. электрическую схему.

Установите часы. Подробные сведения см. в разделе **Функции часов**, **Как установить: Функции часов**.

Дверца не закрыта должным образом.

Закройте дверцу.

сработал предохранитель. Убедитесь, что проблема не связана с предохранителем. Если проблема возникнет снова, обратитесь к квалифицированному электрику.

Загорится индикатор Start-up Lock.

См. главу "Меню", подменю "Опции": Опции.



Компоненты



Описание

Лампочка перегорела.



Средство

Замените лампочку; подробная информация...
Инструкции см. в разделе "Обслуживание и очистка", Замена: Лампа.

Прерывание питания всегда прерывает очистку. Повторите

очистку, если она прервалась из-за отключения электроэнергии.



Проблемы с сигналом Wi-Fi



Возможная причина



Средство

Проблема с сигналом беспроводной сети.

Убедитесь, что мобильное устройство подключено с беспроводной сетью. Проверьте беспроводную сеть и маршрутизатор. Перезапустите маршрутизатор.

Был установлен новый маршрутизатор или изменена его конфигурация.

Чтобы перенастроить печь и мобильное устройство, обратитесь к разделу "Перед первым использованием", Беспроводное соединение.

Беспроводной сигнал слабый. устройству.

Расположите маршрутизатор как можно ближе к

Беспроводному сигналу мешает другое микроволновое устройство, находящееся поблизости от кухни.

Выключите микроволновую печь. Не используйте одновременно другую микроволновую печь и функцию дистанционного управления прибором. Микроволны создают помехи для сигнала Wi-Fi.

13.2 Как действовать: Коды ошибок

При возникновении программной ошибки на дисплее появляется сообщение об ошибке. В следующей таблице приведены проблемы, которые пользователь может решить самостоятельно.



Код и описаниеИзмерение



C2 - Термозонд находится в камере прибора во время пиролизической очистки.

Снимите термозонд.

C3 - дверца не закрыта во время очистки.

Закройте дверь.

F111 – Термозонд неправильно вставлен в гнездо.

Полностью вставьте Thermosonda в розетку.

F240, F439 – сенсорные поля на дисплее не работают должным образом.

Очистите поверхность дисплея. Убедитесь, что на сенсорных полях нет грязи.

F601 - возникла проблема с сигналом Wi-Fi.

Проверьте сетевое подключение. См. раздел "Перед первое использование" - Беспроводное соединение.

F604 - первое подключение к Wi-Fi не удалось.

Выключите и включите устройство и повторите попытку. См.

Глава "Перед первым использованием" - Беспроводное подключение.

F908 - электроника прибора не может установить связь с панелью управления.

Включите и выключите устройство.

Если на дисплее по-прежнему отображается одно из вышеуказанных сообщений, это означает, что неисправный компонент мог отключиться. В этом случае обратитесь к

продавцу бытовой техники или в авторизованный сервисный центр. Если произошла одна из перечисленных выше ошибок, остальные функции прибора будут работать нормально.



Код и описаниеИзмерение



F602, F603 - Wi-Fi недоступен.

Включите и выключите устройство.

13.3 Служебные данные

Если самостоятельно решить проблему не удастся, обратитесь к дилеру или в авторизованный сервисный центр.

Данные, необходимые для обслуживания, указаны на фирменной табличке. Заводская табличка находится на передней раме отсека прибора. Не снимайте фирменную табличку

из полости духовки.

Мы рекомендуем сохранять данные здесь:

Модель (MOD.)

Номер продукта (PNC)

Серийный номер (S.N.)

14. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

14.1 Информация о продукте и лист продукции

Название поставщика	Electrolux
Идентификационные данные модели	EOE8P39WV 949498485 EOE8P39WX 949498486 KOE8P39WX 949498483 KOE8P39WZ 949498482
Индекс энергоэффективности	81.2
Класс энергоэффективности	A+
Потребление энергии при стандартной нагрузке, обычный режим	0,93 кВтч/цикл
Потребление энергии при стандартной нагрузке, режим принудительной вентиляции	0,69 кВтч/цикл
Количество камер	1
Источники тепла	Электроэнергия
Тип духовкиВстраиваемая	Вместимость72 л духовка
Масса	EOE8P39WV32 ,2 кг
	EOE8P39WX32 ,2 кг
	KOE8P39WX32 ,3 кг
	KOE8P39WZ32 ,3 кг

14.2 Энергосбережение



Прибор оснащен энергосберегающими функциями для ежедневной выпечки.

Следите за тем, чтобы дверца прибора была закрыта во время работы. Не открывайте дверцу слишком часто во время приготовления пищи. Убедитесь, что уплотнение дверцы чистое и правильно расположено.

Использование металлической посуды экономит электроэнергию.

Если в этом нет необходимости, не разогревайте прибор перед приготовлением.

Если вы готовите несколько блюд, по возможности сократите интервалы между выпечками.

Выпечка с термоциркуляцией

По возможности используйте функцию терморегуляции для экономии энергии.

Остаточное тепло

Если активирована программа "Длительность" и время приготовления превышает 30 минут, в некоторых функциях прибора нагревательные элементы автоматически отключаются раньше.

Вентилятор и освещение будут продолжать работать. Когда устройство выключено, на дисплее

появляется информация об остаточном тепле. Остаточное тепло можно использовать для поддержания температуры блюда.

Если выпечка длится более 30 минут, за 3-10 минут до окончания выпечки уменьшите температуру в приборе до минимальной. Благодаря остаточному теплу внутри прибора блюдо продолжит выпекаться.

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.

Поддержание температуры блюда

Выберите самый низкий температурный режим, чтобы использовать остаточное тепло и поддерживать температуру блюда. На дисплее появится индикатор остаточного тепла или температура.

Выключите освещение во время выпечки. Включайте освещение только тогда, когда оно необходимо.

Влажное тепло

Эта функция обеспечивает экономию энергии при выпечке.

При использовании этой функции освещение автоматически выключается через 30 секунд. Освещение можно включить снова, но это негативно скажется на экономии электроэнергии.

15. СТРУКТУРА МЕНЮ

15.1 Меню

Пункт меню	Приложение
	пищи Отображение списка автоматических
программ. Очистка	Отображение списка программ очистки.
	Избранное Отображение списка избранных настроек.
	Параметры Используется для настройки устройства.

Пункт меню	Приложение
Настройки	ПодключенияЗадайте конфигурацию сетевого подключения.
	КонфигурацияПредназначен для конфигурирования устройства.
	СервисОтображение информации о версии и конфигурации программного обеспечения.

15.2 Подменю: Очистка

Подменю	Приложение
h.	Продолжительность: 1
	Продолжительность: 1
ч 30 мин. Пиролитическая очистка,	
интенсивная.Продолжительность: 2 ч 30 мин.	

15.3 Подменю: Опции

Подменю	Приложение
Освещение	духовкиВключение и выключение освещения духовки.
Блокировка опция	запускаПредотвращает случайный запуск устройства. Когда эта опция включена, дверца прибора блокируется при его выключении. Таймер, функции дистанционного управления и освещение доступны при включенной опции.
Быстрый некоторых	нагревУменьшает время нагрева. Эта опция доступна только для функции устройства.
напоминания.	Включениеи выключение
	времениВключение и выключение
часов.	
Стиль цифровых	часовИзменение формата отображаемой индикации времени.

15.4 Подменю: Подключения

Подменю	Описание
Включение/выключение Wi-Fi: Wi-Fi.	
Дистанционное управления.	управлениеВключение и отключение функции дистанционного Опция видна только при включении: Wi-Fi.
Автоматическая работа в режиме дистанционного управления	Автоматический запуск функции дистанционного управления при нажатии кнопки START. Опция видна только при включении: Wi-Fi.

Сетевое взаимодействие Отслеживание состояния сети и уровня сигнала: Wi-Fi.

сеть Отключение автоматического подключения устройства к текущей сохраненной сети.

15.5 Подменю: Конфигурация

Подменю	Описание
	Язык Устанавливает язык устройства.
Яркость	дисплея Установка яркости дисплея.
	"Звуки" и выключает звук сенсорных полей. ① Невозможно отключить звук для: .
Громкость	сигнала Устанавливает громкость звука кнопок и сигналов.
Текущее	время Устанавливает текущее время и дату.

15.6 Подменю опций: Сервис

Подменю	Описание
	Демонстрационный режим Код включения/исключения: 2468
Версия программного обеспечения	Информация версии программного обеспечения.
	Восстановление заводских настроек.

16. ЭТО ПРОСТО!

Настройте перед первым использованием:

Язык

Яркость дисплея.
cha

Звуки

клавиш Громкость кнопок Текущее время

Ознакомьтесь с основными значками на панели управления и дисплее:



Вкл. / Выкл.



Меню



Избранное



Таймер



Термозонд

START / STOP

Начало работы

Быстрый запуск

Включение устройства и начало пирога.

Система может работать настройками

температуры и времени по умолчанию для каждой функции.

Шаг

Нажмите и удерживайте.

ман: ①

1 Шаг



... - выберите нужную функцию.

2 Шаг 3

Пресса:

START

любое время.




Быстрое выключение Выключение устройства

Система может быть использована для любого сообщения, любого экрана или любого сообщения в

НЕ ВЫКЛЮЧИТСЯ.




- нажмите и удерживайте, пока устройство

Начало выпечки

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3	Шаг 4	Шаг 5
	 ...		OK	START
- нажмите, чтобы включить устройство.	- выберите функцию выпечки	- установите температуру у / .	- нажмите, чтобы утвердить.	- нажмите, чтобы начать процесс приготовления.

Как быстро приготовить еду

Для быстрого приготовления блюд рекомендуется использовать автоматические программы с настройками по умолчанию:

Помощь в приготовлении пищи	Этап	1Этап	2Этап	3Этап 4
				
	Пресса:	Нажмите:	Press: Готово-	Выберите блюдо.
			проживание с обслуживанием.	


Использование быстрой функции для установки времени выпечки


10% - завершение приготовления блюда

Функция 10% - окончание позволяет продлить время приготовления, когда остается 10% от установленного времени.

Чтобы увеличить время приготовления, нажмите **+1 мин.**

17. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

 Утилизируйте материалы, помеченные . Поместите упаковку прибора в подходящий контейнер для утилизации. Для защиты окружающей среды и здоровья людей необходимо позаботиться об утилизации отработанного электрического и электронного оборудования.

Приборы с маркировкой  с этим символом вместе с бытовыми отходами. Верните изделие в местный центр утилизации или обратитесь в соответствующие муниципальные органы.