



RU Духовой шкаф с функцией пара
UK Парова духовка

Инструкция по эксплуатации 2
Інструкція 57

МЫ ДУМАЕМ О ВАС

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

Добро пожаловать в Electrolux!

На нашем веб-сайте вы сможете:



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

www.electrolux.ru/support



Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:

www.promo.electrolux.ru



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


www.electrolux-1.ru

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

При обращении в сервисный центр следует иметь под рукой следующую информацию: модель, продуктовый номер (PNC), серийный номер.

Данная информация находится на табличке с техническими данными.

 **Внимание / Важные сведения по технике безопасности.**

 **Общая информация и рекомендации**

 **Информация по охране окружающей среды**

Право на изменения сохраняется.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	4	2.9 Утилизация.....	10
1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями.....	4	3. УСТАНОВКА.....	11
1.2 Общая безопасность.....	5	3.1 Встраивание.....	11
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	6	3.2 Крепление духового шкафа к кухонной мебели.....	12
2.1 Установка.....	6	4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	13
2.2 Подключение к электросети.....	7	4.1 Общий обзор.....	13
2.3 Использование.....	8	4.2 Аксессуары.....	13
2.4 Уход и чистка.....	9	5. ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ.....	14
2.5 Пиролитическая очистка.....	9	5.1 Панель управления.....	14
2.6 Приготовление на пару.....	10	5.2 Дисплей.....	15
2.7 Внутреннее освещение.....	10		
2.8 Сервис.....	10		

6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	16	11.2 Влажная конвекция.....	33
6.1 Первая чистка	16	11.3 Влажная конвекция -	
6.2 Первое подключение.....	16	рекомендуемые аксессуары.....	35
6.3 Беспроводное соединение	16	11.4 Таблицы приготовления для	
6.4 Лицензия на программное		тестирующих организаций.....	36
обеспечение.....	17	12. УХОД И ОЧИСТКА.....	38
6.5 Первый разогрев.....	18	12.1 Примечание относительно	
7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	18	очистки.....	38
7.1 Способ настройки: Режимы		12.2 Снятие направляющих для	
нагрева.....	18	противней	39
7.2 Способ настройки: Режимы		12.3 Применение: Пиролитическая	
нагрева с паром.....	19	очистка.....	39
7.3 Резервуар для воды.....	20	12.4 Очистка: Резервуар для воды..	40
7.4 Способ настройки: Помощь в		12.5 Напоминание О Чистке.....	42
Приготовлении.....	21	12.6 Извлечение и установка:	
7.5 Режимы нагрева.....	21	Дверца.....	42
7.6 Примечания к функции: Влажная		12.7 Замена лампы освещения.....	44
конвекция.....	24	13. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ	
8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	24	НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	45
8.1 Описание функций часов.....	24	13.1 Что делать, если.....	45
8.2 Способ настройки: Функции		13.2 Управление: Коды ошибок.....	47
часов.....	25	13.3 Данные о техническом	
9. ПРИМЕНЕНИЕ: АКСЕССУАРЫ.....	27	обслуживании.....	48
9.1 Установка аксессуаров.....	27	14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	48
9.2 Термошуп.....	28	14.1 Технические данные.....	48
9.3 Аксессуары для приготовления на		15. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ	
пару.....	30	ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	48
9.4 Приготовление на пару в емкости		15.1 Технический лист*.....	48
для диетического приготовления.....	31	15.2 Экономия электроэнергии.....	49
9.5 Приготовление непосредственно		16. СТРУКТУРА МЕНЮ.....	50
на пару.....	31	16.1 Меню.....	50
10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	32	16.2 Подменю для: Очистка.....	50
10.1 Сохранение: Любимые		16.3 Подменю для: Опции.....	51
программы.....	32	16.4 Подменю для: Подключения.....	51
10.2 Блокировка кнопок.....	32	16.5 Подменю для: Настройка.....	52
10.3 Автоматическое отключение.....	32	16.6 Подменю для: Сервис.....	52
10.4 Вентилятор охлаждения.....	33	17. ПРОЩЕ ПРОСТОГО!.....	52
11. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	33	18. ПРОБУЙТЕ!.....	54
11.1 Рекомендации по			
приготовлению.....	33		

1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором и мобильными устройствами с установленным на них приложением My Electrolux Kitchen.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ!** Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также после использования, когда прибор ещё не успел остыть. Открытые элементы прибора сильно нагреваются во время эксплуатации.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должно производиться детьми без присмотра.

1.2 Общая безопасность

- Установка прибора и замена кабеля должны выполняться только квалифицированным специалистом и замените кабель.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.
- Перед проведением любой операции по обслуживанию отключите прибор от сети питания.
- 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. Будьте осторожны! Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Доставая аксессуары или посуду из духового шкафа, всегда используйте кухонные перчатки.
- 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.

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед выполнением пиролизической очистки необходимо убрать явные загрязнения. Извлеките все детали из духового шкафа.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

**ВНИМАНИЕ!**

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, если он имеет повреждения.
- Следуйте приложенной к прибору Инструкции по установке.
- Никогда не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении: прибор имеет большой вес. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Перед установкой прибора убедитесь, что дверца духового шкафа свободно открывается.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Она работает от сети электропитания.

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

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

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

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	3 x 0.75
максимум 2300	3 x 1
максимум 3680	3 x 1.5

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

2.3 Использование



ВНИМАНИЕ!

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

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



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали.
 - Не кладите в прибор посуду и другие предметы непосредственно на дно.
 - Не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
 - Не заливайте воду непосредственно в горячий прибор.
 - Не храните влажную посуду и еду в приборе после окончания приготовления.
 - Соблюдайте осторожность при снятии или установке аксессуаров.

- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный противень. Фруктовые соки оставляют пятна, которые сложно удалить.
- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.
- Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Тепло и влага, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до полного остывания прибора после использования.

2.4 Уход и чистка



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.

2.5 Пиролитическая очистка



ВНИМАНИЕ!

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

- Перед выполнением функции пиролитической самоочистки или перед первым использованием удалите из камеры духового шкафа:
 - какие бы то ни было остатки пищи, брызги/отложения масла или жира.
 - какие бы то ни было извлекаемые предметы (включая полки, боковые направляющие и т.д., поставляемые вместе с изделием), особенно кастрюли с антипригарным покрытием, сковороды, противни, кухонные принадлежности и т.д.
- Внимательно ознакомьтесь с инструкциями по пиролитической очистке.
- Не подпускайте детей к прибору в ходе пиролитической очистки. Прибор сильно нагревается, и из передних вентиляционных отверстий выходит горячий воздух.
- Пиролитическая очистка представляет собой разогрев до высокой температуры, что может приводить к высвобождению испарений от остатков пищи и материалов прибора. Поэтому потребителям настоятельно рекомендуется:

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- во время и после каждой пиролизической очистки обеспечить хорошую вентиляцию.
- обеспечить хорошую вентиляцию во время и после первого использования прибора при максимальной температуре.
- В отличие от людей, некоторые птицы и рептилии могут быть особенно чувствительными к испарениям, исходящим от всех духовых шкафов, оснащенных функцией пиролизической очистки.
 - Во время первого нагрева прибора до максимальной рабочей температуры, а также во время и после пиролизической очистки вблизи места установки прибора не должно находиться домашних животных (и особенно птиц): перенесите их в хорошо вентилируемое помещение.
- Небольшие домашние животные также могут быть крайне восприимчивыми к локальным перепадам температуры вблизи всех духовых шкафов с функцией пиролизической очистки в ходе работы программы пиролизической самоочистки.
- Высокая температура, достигаемая в ходе пиролизической очистки всеми духовыми шкафами с функцией пиролизической очистки, может стать причиной повреждения антипригарных покрытий кастрюль, сковород, противней, кухонных принадлежностей и т.д., а также превратить их в источники небольшого количества вредных испарений.
- Описанные испарения от всех пиролизических духовых шкафов / остатков пищи не представляют опасности для человека, включая детей и лиц с медицинскими заболеваниями.

2.6 Приготовление на пару



ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения ожогов и повреждения прибора.

- Высвобождаемый пар может привести к получению ожогов:
 - Не открывайте дверцу прибора во время приготовления на пару.
 - Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора после приготовления на пару.

2.7 Внутреннее освещение



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

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

2.8 Сервис

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

2.9 Утилизация



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

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

3. УСТАНОВКА



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

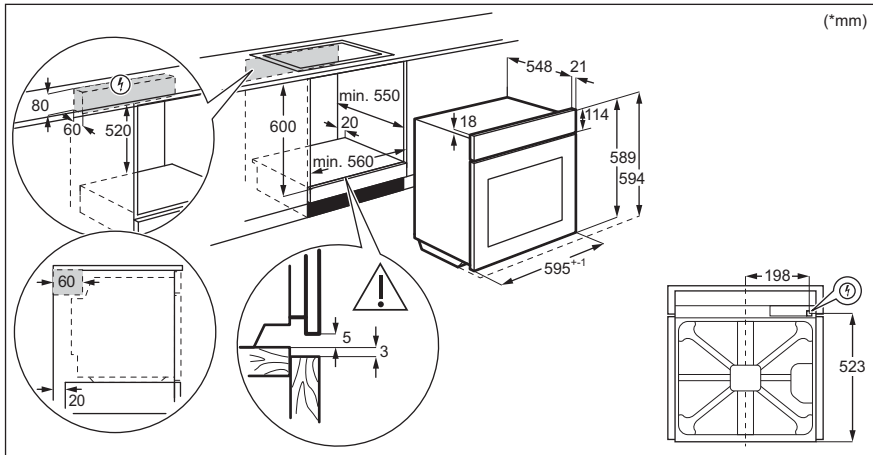
3.1 Встраивание

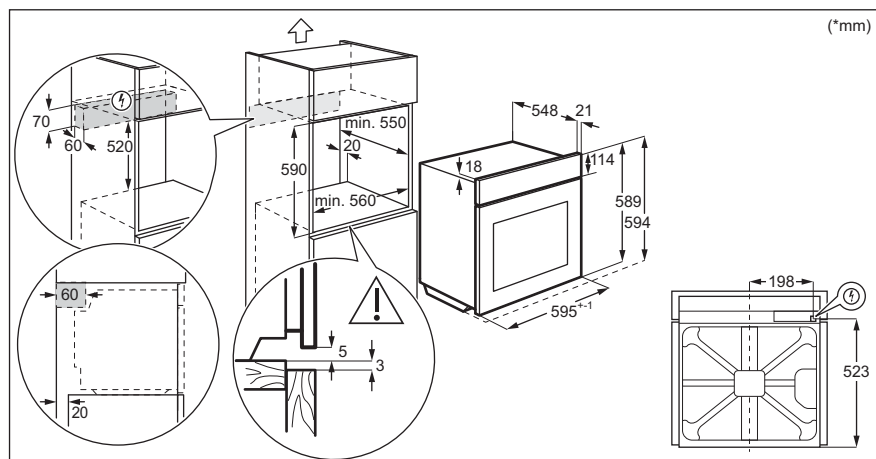


YouTube

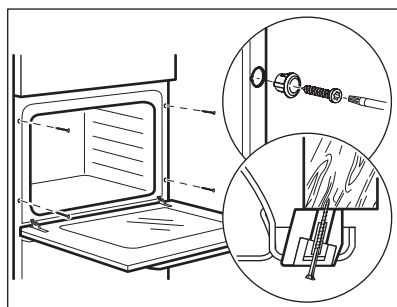
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



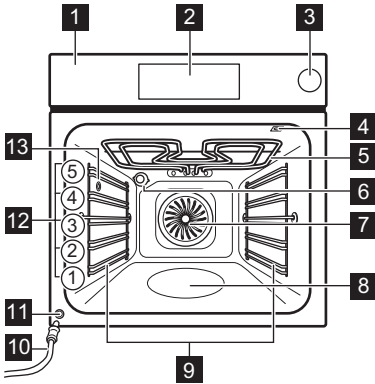


3.2 Крепление духового шкафа к кухонной мебели



4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

4.1 Общий обзор



- 1** Панель управления
- 2** Электронный программатор
- 3** Выдвижной резервуар для воды
- 4** Гнездо для подключения термошупа
- 5** Нагревательный элемент
- 6** Лампа освещения
- 7** Вентилятор
- 8** Выемка камеры
- 9** Съёмная опора противня
- 10** Сливной шланг
- 11** Клапан для слива воды
- 12** Положения противня
- 13** Входное отверстие для пара

4.2 Аксессуары

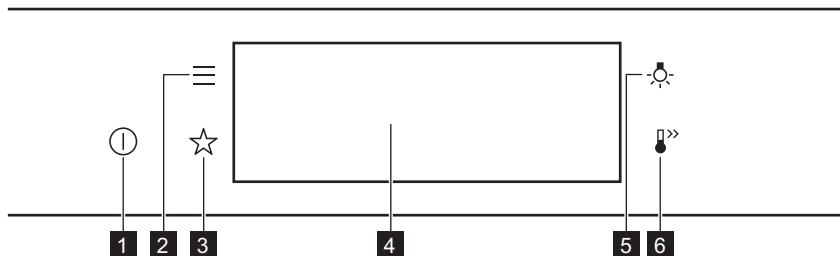
- **Решетка**
Для использования с посудой, формами для выпечки, а также при приготовлении жаркого.
- **Эмалированный противень**
Для приготовления кондитерских изделий и печенья.
- **Глубокий эмалированный противень для гриля**
Для выпекания и приготовления жаркого, а также в качестве поддона для сбора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

ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ.

- **Емкость для диетического приготовления**
Для режимов приготовления на пару.

5. ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ.


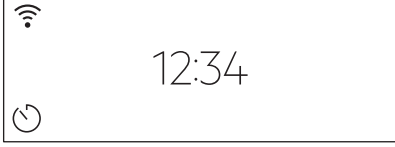

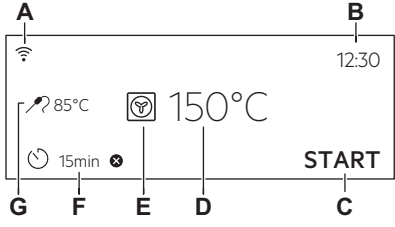
5.1 Панель управления



1	ВКЛ / ВЫКЛ	Нажмите и удерживайте для включения и выключения духового шкафа.
2	Меню	Список режимов духового шкафа.
3	Любимые программы	Список любимых настроек.
4	Дисплей	Отображение текущих настроек духового шкафа.
5	Выключатель лампы	Включение и выключение лампы освещения.
6	Быстрый прогрев	Включение и выключение режима: Быстрый прогрев.

		
Нажимайте кнопку	Переместите	Нажмите и удерживайте
Коснитесь поверхности кончиком пальца.	Проведите кончиком пальца по поверхности.	Коснитесь поверхности и удерживайте 3 секунды.

5.2 Дисплей

	<p>После включения на дисплей выводится главный экран с режимом нагрева и заданной по умолчанию температурой.</p>
	<p>Если не воспользоваться духовым шкафом в течение 2 минут, дисплей переходит в режим ожидания.</p>
	<p>В ходе приготовления на дисплей выводятся заданные функции и другие доступные опции.</p>
	<p>Дисплей с набором кнопок. A. Wi-Fi B. Установка Времени Суток C. ПУСК/СТОП D. Температура E. Режимы нагрева F. Таймер G. Термощуп (только в ряде моделей)</p>

Индикаторы, отображаемые на дисплее

Основные индикаторы – навигация по дисплею.

<p>OK Подтверждение выбора / параметра настройки.</p>	<p>< Возврат на один уровень в меню.</p>	<p>↶ Отмена последнего действия.</p>	<p>🔌 Включение и выключение опций.</p>
<p>Индикаторы функции Звуковой сигнал. — по истечении установленного времени приготовления раздается звуковой сигнал.</p>			

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

 Функция включена.	 Функция включена. Приготовление автоматически прекращается.	 Звуковая сигнализация отключена.
Индикаторы таймеров		
 Установка функции: Отложенный запуск.	 Отмена настройки.	
Индикатор Wi-Fi — возможно подключение духового шкафа к сети Wi-Fi.		
 Подключение к сети Wi-Fi выполнено.		

6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

6.1 Первая чистка

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из духового шкафа.	Используйте мягкую ткань, смоченную в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства, для очистки духового шкафа и принадлежностей.	Поместите в духовой шкаф все принадлежности и установите съемные направляющие для противней.

6.2 Первое подключение

После первого подключения на дисплее отображается приветственное сообщение. Необходимо настроить: Выбрать Язык, Яркость дисплея, Тоны Кнопок, Громкость сигнала, Установка Времени Суток.



6.3 Беспроводное соединение

Для подключения духового шкафа требуется:

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

Шаг 1	Загрузите мобильное приложение My Electrolux Kitchen, а затем следуйте приведенным в нем указаниям.
--------------	---

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Шаг 2	Включите духовой шкаф.
Шаг 3	Нажмите:  . Выберите: Настройки/Подключения.
Шаг 4	Сдвиньте или нажмите  для включения. Wi-Fi.
Шаг 5	В течение 90 секунд будет запущен модуль беспроводной связи духового шкафа.

Срежьте путь!



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

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

Государства-члены ЕС, подпадающие под действие Директивы 2014/53/EU: Бельгия, Болгария, Чешская Республика, Дания, Германия, Эстония, Ирландия, Греция, Испания, Хорватия, Италия, Кипр, Латвия, Литва, Люксембург, Венгрия, Мальта, Нидерланды, Австрия, Польша, Португалия, Румыния, Словения, Словакия, Финляндия, Швеция, Норвегия, Швейцария, Великобритания, Турция.

6.4 Лицензия на программное обеспечение

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


ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ


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


6.5 Первый разогрев

Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.

Пункт 1 Извлеките из духового шкафа все аксессуары и съемные направляющие для противней.

Пункт 2 Выберите функцию  и задайте для нее максимальную температуру. Дайте духовому шкафу поработать 1 час.

Пункт 3 Выберите функцию  и задайте для нее максимальную температуру. Дайте духовому шкафу поработать 15 мин.

 Во время предварительного разогрева из духового шкафа могут появиться неприятные запахи или дым. Позаботьтесь о вентилировании помещения.

7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

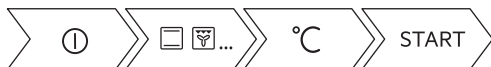
7.1 Способ настройки: Режимы нагрева

Шаг 1	Включите духовой шкаф. На дисплее отобразится режим нагрева по умолчанию.
Шаг 2	Для входа в подменю нажмите символ режима нагрева.
Шаг 3	Выберите режим нагрева и нажмите: OK . На дисплее отображается температура.
Шаг 4	Установ: температура. Нажмите OK .
Шаг 5	Нажмите: START . Термощуп — щуп можно подключить в любой момент как до, так и в течение процесса приготовления.


Для выключения режима нагрева нажмите STOP .

Шаг 6	Выключите духовой шкаф.
--------------	-------------------------


Пробуйте!



7.2 Способ настройки: Режимы нагрева с паром

Шаг 1	Включите духовой шкаф. Выберите символ режима нагрева и нажмите его для вызова подменю.
Шаг 2	Выберите режим нагрева с паром.
Шаг 3	Нажмите: OK. На дисплее отобразятся настройки температуры.
Шаг 4	Установите температуру.
Шаг 5	Нажмите: OK.
Шаг 6	Нажмите на крышку выдвижного резервуара для воды, чтобы открыть ее.
Шаг 7	<p>Наполните выдвижной резервуар для воды холодной водой до максимальной отметки (около 900 мл) до появления звуковых сигналов или соответствующего сообщения на дисплее. Не наполняйте выдвижной резервуар для воды сверх максимальной отметки. Это может привести к протечке воды, ее переливу или повреждению мебели.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p> ВНИМАНИЕ! Используйте только холодную водопроводную воду. Не используйте фильтрованную (деминерализованную) или дистиллированную воду. Не используйте другие жидкости. Не заливайте в выдвижной резервуар для воды воспламеняющиеся или спирто-содержащие жидкости.</p> </div>
Шаг 8	Установите выдвижной резервуар для воды на место.
Шаг 9	<p>Нажмите START . Когда внутри духового шкафа будет достигнута заданная температура, раздастся звуковой сигнал.</p>




ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Шаг 10	Когда в выдвижном резервуаре для воды заканчивается вода, выдается звуковой сигнал. Наполните выдвижной резервуар.
Шаг 11	Выключите духовой шкаф.
Шаг 12	По окончании приготовления опорожните резервуар для воды. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> ВНИМАНИЕ! Духовой шкаф сильно нагревается. Существует опасность получения ожогов. Будьте осторожны при опорожнении выдвижного резервуара для воды.</div>
Шаг 13	Во внутренней камере прибора может конденсироваться влага. После приготовления осторожно откройте дверцу духового шкафа. После остывания духового шкафа протрите внутреннюю камеру мягкой тканью. По окончании каждого процесса приготовления на пару следует подождать не менее 60 минут, чтобы из клапана для слива воды не вытекала горячая вода.

Пробуйте!

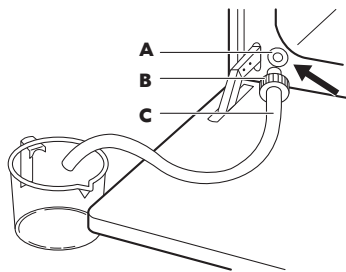


7.3 Резервуар для воды

Индикаторы состояния емкости для воды	
	Резервуар полон.
	Резервуар заполнен наполовину.
	Резервуар пуст. Заполните резервуар.

Если в резервуар для воды залить слишком много воды, ее избыток будет отведен на дно камеры через переливное отверстие. Удалите воду при помощи губки.

Опорожнение резервуара для воды	
Шаг 1	Выключите духовой шкаф, оставьте его открытой и подождите, пока духовой шкаф остынет.
Шаг 2	Подсоедините сливной шланг (С) к выпускному клапану (А) через разъем (В).
Шаг 3	Удерживайте конец трубы под уровнем А и нажмите кнопку В, чтобы собрать оставшуюся воду.
Шаг 4	Снимите С и В и вытрите духовой шкаф мягкой губкой.



7.4 Способ настройки: Помощь в Приготовлении



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

Для ряда блюд также можно выбрать метод приготовления:

- По весу
- Термощуп

Степень готовности блюда:

- С Кровью или Меньше
- Средняя
- Хорошо Прожаренная или Больше








Шаг 1	Включите духовой шкаф.
Шаг 2	Нажмите  .
Шаг 3	Нажмите  . Введите: Помощь в Приготовлении.
Шаг 4	Выберите тип блюда или продукта.
Шаг 5	Нажмите: START .

Срежьте путь!











7.5 Режимы нагрева

СТАНДАРТНЫЕ





Режим нагрева	Применение
 Гриль	Приготовление на гриле тонких продуктов и тостов.
 Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Приготовление гратенов и обжаривание.
 Горячий воздух	Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов на трех уровнях. Установите температуру на 20–40 °C ниже, чем для режима Традиционное приготовление.
 Замороженные продукты	Приготовление полуфабрикатов (например, картофеля фри, картофеля по-деревенски или спринг-роллов) с образованием хрустящей корочки.
 Традиционное приготовление	Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне.
 Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей нижней корочкой и консервирование продуктов.
 Подготовка теста	Ускорение поднятия дрожжевого теста. Не допускает высыхания теста и сохраняет его эластичность.

ОСОБЫЕ

Режим нагрева	Применение
 Консервирование	Консервирование овощей (например, маринованных огурцов).

Режим нагрева	Применение
 <p>Высушивание</p>	<p>Высушивание нарезанных ломтиками фруктов, овощей и грибов.</p>
 <p>Подогрев тарелок</p>	<p>Предварительный подогрев тарелок перед подачей на стол.</p>
 <p>Размораживание</p>	<p>Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размера замороженных продуктов.</p>
 <p>Гратен</p>	<p>Для таких блюд, как лазанья или картофельная запеканка. Приготовление гратенов и обжаривание.</p>
 <p>Низкотемпературное приготовление</p>	<p>Приготовление нежного и сочного жаркого.</p>
 <p>Поддержание тепла</p>	<p>Сохранение пищи в теплом состоянии.</p>
 <p>Влажная конвекция</p>	<p>Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. При использовании данной функции температура внутри камеры может отличаться от заданной температуры. Используется остаточное тепло. Уровень мощности может быть снижен. Подробнее см. указания на тему: в главе «Ежедневное использование». Влажная конвекция.</p>

ПАР

Режим нагрева	Применение
 Регенерация	Разогрев продуктов с помощью пара предотвращает подсыхание поверхности. Мягкое и равномерное распределение нагрева позволяет раскрыть вкус и аромат продуктов так, как будто они были только что приготовлены. Данная функция может использоваться для разогрева продуктов непосредственно на тарелке. Можно разогревать одновременно несколько блюд, используя разные положения противней.
 Пицца	Приготовление пиццы.
 Хлеб	Используйте данную функцию для приготовления хлеба и булочек, как у очень хороших профессионалов, с блестящей и румяной хрустящей корочкой.
 Горячий пар (25%)	Данная функция подходит для приготовления мяса, птицы, запеченных блюд и запеканок. Благодаря сочетанию пара и нагрева мясо приобретает нежную и сочную текстуру, а также хрустящую корочку.

7.6 Примечания к функции: Влажная конвекция

Данная функция использовалась в соответствии с требованиями по энергоэффективности и экодизайну в соответствии с EU 65/2014 и EU 66/2014. Испытания согласно EN 60350-1.

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

При использовании данной функции лампа автоматически выключается через 30 секунд. Инструкции по приготовлению приведены в Главе «Указания и рекомендации», Влажная конвекция. Общие рекомендации по энергосбережению приведены в Главе «Энергосбережение», «Энергетическая эффективность».

8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ


8.1 Описание функций часов

Часы	Применение
Время приготовления	Установка продолжительности приготовления. Максимум 23 ч 59 мин.
Завершить действие	Выбор действия по окончании работы таймера.

Часы	Применение
Отложенный запуск	Отсрочка времени начала и/или окончания приготовления.
Коррекция времени	Увеличение заданного времени приготовления.
Напоминание	Установка обратного отсчета. Максимум 23 ч 59 мин. Данная функция не влияет на работу духового шкафа.
Таймер прямого отсчета	Контроль времени работы функции. Таймер прямого отсчета — можно включить и выключить.


8.2 Способ настройки: Функции часов

Настройка часов	
Шаг 1	Нажмите Установка Времени Суток.
Шаг 2	Установите время. Нажмите ОК.

Установка времени приготовления	
Шаг 1	Выберите режим нагрева и задайте температуру.
Шаг 2	Нажмите  .
Шаг 3	Установите время. Нажмите ОК.

Пробуйте!




Выбор опции окончания приготовления	
Шаг 1	Выберите режим нагрева и задайте температуру.
Шаг 2	Нажмите  .

ФУНКЦИИ ЧАСОВ

Выбор опции окончания приготовления

Шаг 3	Задайте время приготовления.
Шаг 4	Нажмите: ● ● ● .
Шаг 5	Нажмите: Завершить действие.
Шаг 6	Выберите требуемое значения параметра: Завершить действие.
Шаг 7	Нажмите: ОК. Повторяйте данное действие, пока на дисплее не отобразится главный экран.

Установка отложенного запуска приготовления

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

Увеличение заданного времени приготовления

Если до окончания времени приготовления остается 10 %, а блюдо не выглядит готовым, можно увеличить время приготовления. Также можно изменить режим нагрева.

Для увеличения времени приготовления нажмите значок **+1min**.

Изменение настроек таймера

Шаг 1	Нажмите  .
-------	---

Изменение настроек таймера

Шаг 2 Задайте значение таймера.

Шаг 3 Нажмите **OK**.

Заданное время можно изменить во время приготовления в любой момент.

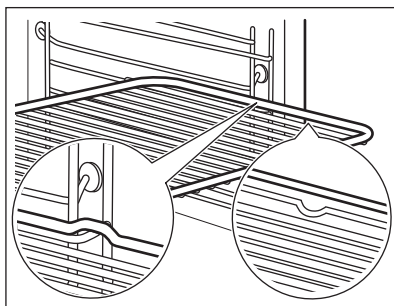
9. ПРИМЕНЕНИЕ: АКСЕССУАРЫ

9.1 Установка аксессуаров

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

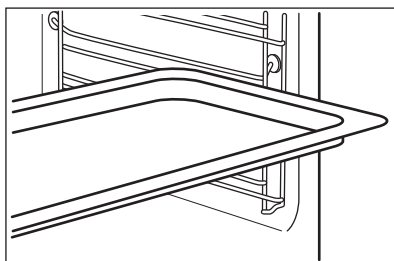
Решетка:

Вставьте решетку между направляющими, убедившись, что опоры смотрят вниз.

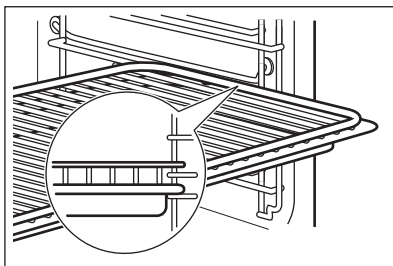


Эмалированный противень /Противень для жарки:

Вставьте противень между направляющими планками духового шкафа.



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



9.2 Термощуп

Термощуп- измеряет температуру внутри продукта. Можно использовать совместно с любым режимом нагрева.

Необходимо установить два значения температуры:

$^{\circ}\text{C}$ Температура духового шкафа: минимум 120°C.	 Температура внутри продукта.
--	---

Для получения наилучших результатов:

Ингредиенты должны иметь комнатную температуру.	Не используйте при приготовлении жидких блюд.	Во время приготовления должен оставаться в продукте.
---	---	--

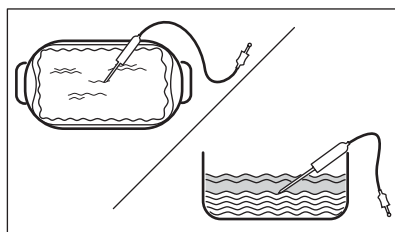
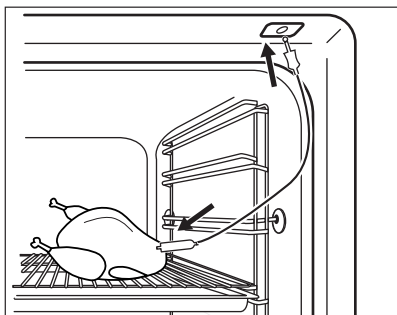
Духовой шкаф рассчитывает примерное окончание времени приготовления. Оно зависит от количества продуктов, выбранного режима нагрева и заданной температуры.

Применение: Термощуп

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

Вставьте наконечник Термощуп в центр куска мяса или рыбы, по возможности выберите самую толстую его часть. Убедитесь, что как минимум 3/4 Термощуп находится внутри блюда.

Вставьте наконечник Термощуп точно в центр запеканки. Во время запекания Термощуп не должен менять своего положения в блюде. Для этого зафиксируйте его при помощи одного из более твердых ингредиентов. Для фиксации силиконовой ручки Термощуп. Конец Термощуп не должна касаться дна посуды для запекания.



Шаг 4

Вставьте вилку сетевого шнура Термощуп в гнездо, расположенное спереди духового шкафа.
На дисплее отобразится текущая температура: Термощуп.

Шаг 5

Для установки температуры внутри продукта нажмите .

Шаг 6

Нажмите ● ● ● для выбора нужной опции:

- Звуковой сигнал. – по достижении заданной температуры внутри продукта выдается звуковой сигнал.
- Звуковой сигнал и отключение – по достижении заданной температуры внутри продукта выдается звуковой сигнал и духовой шкаф прекращает работу.

Шаг 7

Выберите опцию и несколько раз нажмите: **OK** для перехода на главный экран.

Шаг 8

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

Шаг 9

Выньте штекер Термошуп из гнезда и достаньте блюдо из духового шкафа.



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность ожога Термошуп нагревается. Будьте осторожны при извлечении штекера из гнезда и наконечника из продукта.

Действуйте аккуратно!

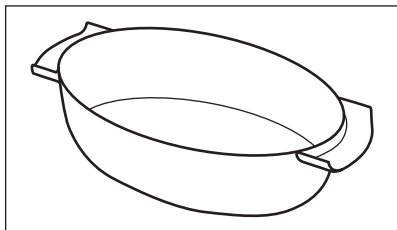


9.3 Аксессуары для приготовления на пару

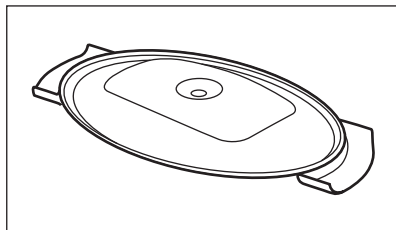
Емкость для приготовления диетических блюд

Емкость для диетического приготовления состоит из стеклянной чаши (A), крышки (B), трубки форсунки (C), форсунки (D) и стальной решетки (E).

Стеклянная миска (A)

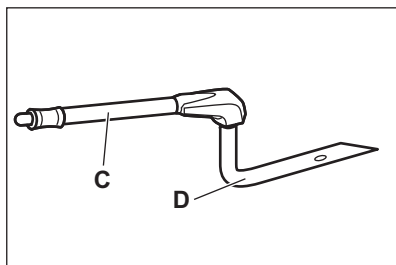


Крышка (B)



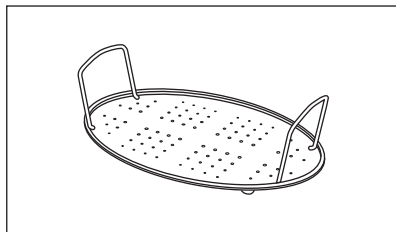
Форсунка, трубка форсунки и стальная решетка.

Трубка форсунки (C) предназначена для приготовления на пару, форсунка (D) предназначена для приготовления непосредственно на пару.



Форсунка, трубка форсунки и стальная решетка.

Стальная решетка (E)



- Не ставьте горячую емкость для запекания на холодные или влажные поверхности.
- Не наливайте в емкость для выпечки холодные жидкости.
- Не используйте емкость для запекания на горячей варочной панели.
- Не используйте для чистки емкости для запекания абразивные средства, металлические мочалки и порошки.

9.4 Приготовление на пару в емкости для диетического приготовления

Шаг 1	Поместите емкость на стальную решетку и накройте крышкой. Вставьте трубку форсунки в отверстие в крышке. Поместите емкость на второй уровень снизу.
Шаг 2	Подсоедините форсунку с трубкой к входному отверстию для пара.
Шаг 3	Выберите режим приготовления на пару.

9.5 Приготовление непосредственно на пару

Поместите емкость на стальную решетку. Добавьте немного воды. Не используйте крышку.



ВНИМАНИЕ!

Во время работы духового шкафа форсунка может сильно нагреваться. Всегда пользуйтесь прихватками. Если функция пара не используется, извлеките форсунку из духового шкафа.

Шаг 1	Подсоедините форсунку с трубкой форсунки. Подсоедините форсунку с трубкой к входному отверстию для пара.
Шаг 2	Поместите емкость на первый или второй уровень снизу. Убедитесь, что трубка форсунки не застряла. Держите форсунку в стороне от нагревательного элемента.




ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

Шаг 3	Выберите режим приготовления на пару.
При приготовлении курицы, утки, индейки или крупной рыбы поместите форсунку в продукт.	

10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ



10.1 Сохранение: Любимые программы

В памяти прибора можно сохранить избранные настройки, например: режим нагрева, время приготовления, температуру или функцию очистки. В памяти прибора можно сохранить три избранные настройки.

Шаг 1	Включите духовой шкаф.
Шаг 2	Выберите необходимую настройку.
Шаг 3	Нажмите:  . Выберите: Любимые программы.
Шаг 4	Выберите: Сохранить текущие настройки.
Шаг 5	Нажмите +, чтобы добавить настройку в список: Любимые программы. Нажмите ОК.
 — нажмите для сброса настройки.  — нажмите для отмены выбора настройки.	



10.2 Блокировка кнопок

Эта функция предотвращает случайное изменение режима нагрева.

Шаг 1	Включите духовой шкаф.
Шаг 2	Настройка режима нагрева.
Шаг 3	  — нажмите одновременно, чтобы включить эту функцию.
Чтобы включить функцию, повторите шаг 3.	

10.3 Автоматическое отключение

В целях безопасности духовой шкаф выключается через определенное время в случае, если какой-либо режим нагрева продолжает выполняться, а изменения каких-либо настроек пользователем не производится.

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


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

10.4 Вентилятор охлаждения

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

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 духовой шкаф может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. В таблицах 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.






Более подробные рекомендации по приготовлению вы найдете в таблицах приготовления пищи на нашем вебсайте. Для выбора книги рецептов проверьте код PNC на табличке с техническими данными на передней рамке внутренней камеры духового шкафа.

11.2 Влажная конвекция

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

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

		 (°C)		 (МИН)
Сладкие булочки, 16 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	20 - 30
Рулеты, 9 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	30 - 40
Пицца, заморож., 0,35 кг	решетка	220	2	10 - 15
Швейцарский рулет	эмалированный противень или поддон	170	2	25 - 35
Шоколадный торт	эмалированный противень или поддон	175	3	25 - 30
Суфле, 6 шт.	керамические формочки на решетке	200	3	25 - 30
Бискв. осн. для откр. пир.	форма для основы флана на решетке	180	2	15 - 25
Бисквитный торт	емкость для диетического приготовления на решетке	170	2	40 - 50
Отварная рыба, 0,3 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	20 - 25
Рыба, целиком, 0,2 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	25 - 35
Рыбное филе, 0,3 кг	сковорода для пиццы на решетке	180	3	25 - 30
Тушеное мясо, 0,25 кг	эмалированный противень или поддон	200	3	35 - 45
Шашлык, 0,5 кг	эмалированный противень или поддон	200	3	25 - 30
Печенье, 16 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	20 - 30

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

11.3 Влажная конвекция - рекомендуемые аксессуары








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








			
Сковорода для пиццы	Емкость для запекания	Горшочки	Форма для флана
Темная, неотражающая диаметр 28 см	Темная, неотражающая диаметр 26 см	Стеклокерамическая диаметр 8 см, высота 5 см	Темная, неотражающая диаметр 28 см








11.4 Таблицы приготовления для тестирующих организаций.

Информация для испытательных организаций

Испытания согласно IEC 60350-1.

				 (°C)	 (мин)	
Мелкое печенье (20 шт на противне)	Традиционное приготовление	Эмалированный противень	3	170	20 - 30	-
Мелкое печенье (20 шт на противне)	Горячий воздух	Эмалированный противень	3	150 - 160	20 - 35	-
Мелкое печенье (20 шт на противне)	Горячий воздух	Эмалированный противень	2 и 4	150 - 160	20 - 35	-
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Традиционное приготовление	Решетка	2	180	70 - 90	-
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Горячий воздух	Решетка	2	160	70 - 90	-
Бисквит в форме для выпечки диаметром 26 см	Традиционное приготовление	Решетка	2	170	40 - 50	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут

				 (°C)	 (мин)	
Бисквит в форме для выпечки диаметром 26 см	Горячий воздух	Решетка	2	160	40 - 50	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут
Бисквит в форме для выпечки диаметром 26 см	Горячий воздух	Решетка	2 и 4	160	40 - 60	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут
Песочное печенье	Горячий воздух	Эмалированный противень	3	140 - 150	20 - 40	-
Песочное печенье	Горячий воздух	Эмалированный противень	2 и 4	140 - 150	25 - 45	-
Песочное печенье	Традиционное приготовление	Эмалированный противень	3	140 - 150	25 - 45	-
Тосты, 4–6 шт.	Гриль	Решетка	4	макс.	2–3 минуты на одной стороне; 2–3 минуты на другой стороне	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 3 минут.

				 (°C)	 (МИН)	
Бургер с говядиной, 6 шт., 0,6 кг	Гриль	Решетка и поддон	4	макс.	20 - 30	Установите решетку на четвертый уровень и поддон на третий уровень духового шкафа. По истечении половины времени приготовления переверните продукты. Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 3 минут.



12. УХОД И ОЧИСТКА




ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

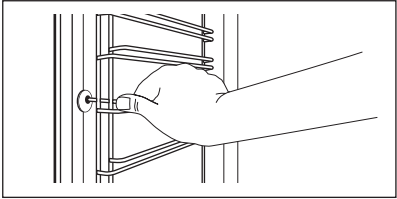
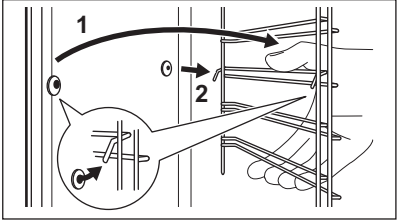
12.1 Примечание относительно очистки

 Чистящие средства	Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной в теплой воде с мягким моющим средством.
	Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство.
	Очищайте пятна мягким моющим средством.
 Ежедневное использование	Внутреннюю камеру необходимо мыть после каждого использования. Накопление жира или других отложений может привести к возгоранию.
	Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы духового шкафа может конденсироваться влага. Для уменьшения конденсации прогрейте духовой шкаф в течение 10 минут перед началом приготовления. Не держите продукты в микроволновой печи дольше 20 минут. После каждого использования вытирайте камеру насухо мягкой тряпкой.

	<p>После каждого использования все аксессуары микроволновой печи следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.</p>
<p>Аксессуары</p>	<p>Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями.</p>


12.2 Снятие направляющих для противней


Для очистки духового шкафа извлеките направляющие для противней.

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


12.3 Применение: Пиролитическая очистка

Прочистите духовой шкаф с использованием Пиролитическая очистка.

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

	<p>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Если в той же мебелишной нише или шкафу установлены другие приборы, не используйте их одновременно с выполнением данной функции. Это может привести к повреждению духового шкафа.</p>
--	--

Перед Пиролитическая очистка:		
Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.	Извлеките все принадлежности .	Очистите дно духового шкафа и внутреннее стекло дверцы мягкой тряпкой с теплой водой и мягким моющим средством.

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
Включите духовой шкаф.	Нажмите:  Очистка.	Выберите режим очистки.
Опция	Режим очистки	Продолж.
Пиролитическая очистка, короткий	Легкая очистка	1 h
Пиролитическая очистка, нормальн.	Нормальная очистка	1 h 30 min
Пиролитическая очистка, интенсив.	Тщательная очистка	2 h 30 min

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

Для прекращения очистки до ее завершения нажмите STOP .
Не используйте духовой шкаф, пока символ блокировки дверцы не пропадет с дисплея.

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

12.4 Очистка: Резервуар для воды

Шаг 1	Выключите духовой шкаф.
Шаг 2	Подставьте сотейник под входное отверстие для пара.
Шаг 3	Налейте 850 мл воды в резервуар для воды. Добавьте 5 чайных ложек лимонной кислоты. Подождите 60 мин

Шаг 4	Включите духовой шкаф и выберите функцию . Запекание с паром. Установите температуру 230°C. Выключите духовой шкаф через 25 минут и подождите, пока он не остынет.
Шаг 5	Включите духовой шкаф и выберите функцию . Запекание с паром. Установите температуру в пределах от 130°C до 230°C. Выключите духовой шкаф через 10 минут и подождите, пока он остынет.

❶ Во избежание образования накипи опорожните резервуар для воды после каждого приготовления на пару.

По истечении времени очистки:

Выключите духовой шкаф.	Слейте воду из резервуара. См. раздел «Слив воды из резервуара» в главе «Ежедневное использование».	Несколько раз сполосните резервуар для воды и удалите тряпкой оставшуюся внутри духового шкафа накипь.	Промойте сливную трубу теплой водой с мягким моющим средством.
-------------------------	---	--	--

В таблице ниже описывается соответствие диапазонов жесткости воды (Dh) содержанию кальция и качеству воды. Когда жесткость воды превышает уровень 4, наполните выдвижной резервуар для воды бутилированной водой.

Жесткость воды		Индикаторная полоска	Содержание кальция (мг/л)	Классификация воды	Произведите очистку резервуара для воды каждые
Уровень	dH				
1	0 - 7		0 - 50	мягкая	75 циклов - 2,5 мес.
2	8 - 14		51 - 100	умеренно жесткая	50 циклов – 2 месяца
3	15 - 21		101 - 150	жесткая	40 циклов - 1,5 мес.
4	22 - 28		более 151	очень жесткая	30 циклов - 1 мес.

12.5 Напоминание О Чистке

Рекомендуется выполнить очистку при появлении соответствующего напоминания.

Используйте функцию: Пиролитическая очистка.

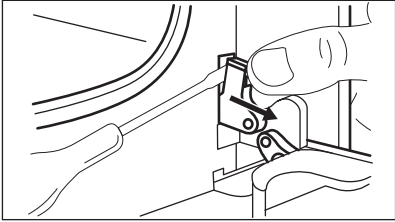
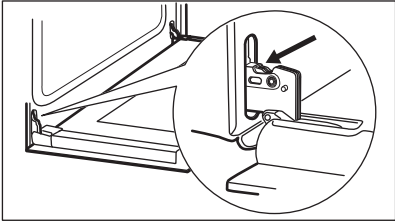
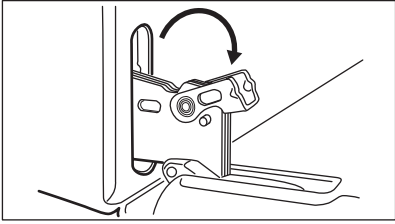
12.6 Извлечение и установка: Дверца

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



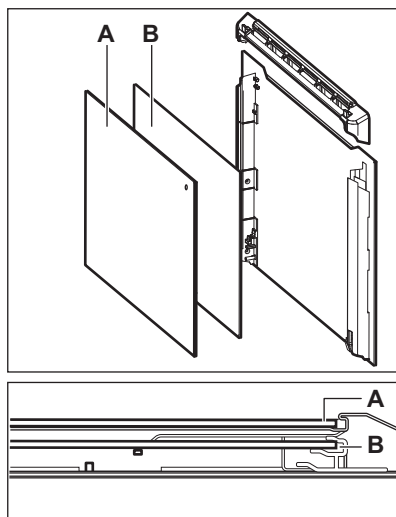
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не используйте духовой шкаф без стеклянных панелей.

Пункт 1	Полностью откройте дверцу и найдите петлю с правой стороны дверцы.	
Пункт 2	С помощью отвертки поднимите и поверните рычажок правой петли.	
Пункт 3	Найдите петлю с левой стороны дверцы.	
Пункт 4	Поднимите и до конца поверните рычажок левой петли.	
Пункт 5	Прикройте дверцу наполовину до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вверх и вперед из ее гнезда.	
Пункт 6	Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань.	

<p>Пункт 7</p>	<p>Возьмитесь за дверную планку (В) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.</p>	
<p>Пункт 8</p>	<p>Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.</p>	
<p>Пункт 9</p>	<p>Берясь за верхний край каждой стеклянной панели, осторожно вытаскивайте их по одной. Начинайте с верхней панели. Убедитесь, что стекло полностью выдвинуто из направляющих.</p>	
<p>Пункт 10</p>	<p>Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Тщательно вытрите стеклянные панели. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.</p>	
<p>Пункт 11</p>	<p>После очистки установите стеклянные панели в дверцу духового шкафа.</p>	

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



12.7 Замена лампы освещения



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.
Лампа может быть горячей.

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

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

Задняя лампа

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

Пункт 4 Установите стеклянный плафон на место.

13. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

13.1 Что делать, если...



Духовой шкаф не включается или не нагревается



Возможная причина



Способ устранения

Духовой шкаф не подключен к сети электропитания, или подключение выполнено неверно.

Проверьте правильность подключения духового шкафа к сети электропитания. См. схему подключения.

Не установлено время.

Установите текущее время. Подробнее см. главу «Функции часов», раздел «Настройка функции» Функции часов.

Дверца не закрыта как следует.

Полностью закройте дверцу.

Сработал предохранитель.

Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. В случае повторного возникновения неисправности обратитесь к квалифицированному электрику.

Включена функция духового шкафа «Защита от детей».

См. главу «Меню», подменю: Опции.



Компоненты






Описание






Способ устранения

Лампа перегорела.

Замените лампу. Подробнее см. главу «Уход и очистка», раздел «Замена лампы».

 Очистка	
 Описание	 Убедитесь, что.....
В камере духового шкафа есть вода.	Недостаточно много воды в резервуаре для воды.
Не работает функция приготовления на пару.	В отверстии для впуска пара нет накипи.
Не работает функция приготовления на пару.	В резервуаре для воды есть вода.
Чтобы опорожнить резервуар для воды требуется более трех минут иначе из отверстия для впуска пара вытекает вода.	В отверстии для впуска пара нет накипи. Очистите резервуар для воды.



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

 Неполадки, связанные с сигналом Wi-Fi	
 Возможная причина	 Способ устранения
Проблема с сигналом беспроводной сети.	Проверьте беспроводную сеть и роутер. Перезагрузите роутер.
Был установлен новый роутер или были изменены его настройки.	Выполните повторную настройку параметров духового шкафа и мобильного устройства, следуя инструкциям раздела «Беспроводное подключение» главы «Перед первым использованием».
Слабый уровень сигнала беспроводной сети.	Переместите роутер как можно ближе к духовому шкафу.
Во время работы микроволновой печи, расположенной рядом с духовым шкафом, возникают помехи, которые мешают передаче сигнала беспроводной сети.	Выключите микроволновую печь.



13.2 Управление: Коды ошибок

В случае ошибки программного обеспечения на дисплее отображается сообщение об ошибке.

В данном разделе вы найдете список неисправностей, с которыми вы сможете справиться самостоятельно.

 Код и описание	 решение
C2 - в камере духового шкафа находится Термощуп во время Пиролитическая очистка.	Выньте Термощуп.
C3 - неплотно закрыта дверца во время Пиролитическая очистка.	Закройте дверцу.
F111 - Термощуп неправильно вставлен в гнездо.	Полностью вставьте штекер Термощуп в гнездо.
F240, F439 - сенсоры дисплея не функционируют надлежащим образом.	Очистите поверхность дисплея. Убедитесь, что на сенсорах не осталось грязи.
F601 - проблемы с сигналом Wi-Fi.	Проверьте подключение к сети. См. главу «Перед первым использованием», раздел «Беспроводное подключение».
F604 - ошибка первого подключения к Wi-Fi.	Выключите духовой шкаф и повторите попытку. См. главу «Перед первым использованием», раздел «Беспроводное подключение».
F908 - не удается установить соединение между панелью управления и духовым шкафом.	Выключите и снова включите духовой шкаф.

Если одно из этих сообщений продолжает появляться на дисплее, это означает, что неисправная подсистема, возможно, была отключена. В таком случае обратитесь в магазин, в котором был куплен товар, или в авторизованный сервисный центр. В случае возникновения одной из этих неисправностей остальные функции духового шкафа продолжают работать как обычно.

 Код и описание	 решение
F602, F603 - отсутствует подключение Wi-Fi.	Выключите и снова включите духовой шкаф.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

13.3 Данные о техническом обслуживании

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь в магазин, в котором был приобретен прибор, или в авторизованный сервисный центр. Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры духового шкафа. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры духового шкафа.

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

14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

14.1 Технические данные

Напряжение	220-240 В
Частота	50 - 60 Гц

15. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

15.1 Технический лист*

Торговый знак	Electrolux
Модель	OKC8P39WX 949494783
Индекс энергетической эффективности (EEIcavity)	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 (E _{Celectric cavity})	0.69 кВт·ч/цикл
Количество камер	1

Источник нагрева	Электроэнергия
Объём камеры (V)	72 л
Тип духового шкафа	Встраиваемый духовой шкаф
Вес	36.8 кг

* Для ЕС в соответствии с Положениями 65/2014 и 66/2014.
Для Республики Беларусь в соответствии с СТБ 2478-2017, Приложение Г и СТБ 2477-2017, Приложения А и В.
Для Украины в соответствии с 568/32020.

Класс энергетической эффективности не применим для России.

EN 60350-1 – Бытовые электроприборы для приготовления пищи – Часть 1: Кухонные плиты, духовые шкафы, паровые духовые шкафы и грили – Методы измерения производительности.

15.2 Экономия электроэнергии



Духовой шкаф имеет функции для экономии электроэнергии во время приготовления.

Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы духового шкафа была плотно закрыта. Во время приготовления не открывайте дверцу слишком часто. Следите за чистотой уплотнителя дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплен на своем месте.

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду.

При возможности не производите предварительный разогрев духового шкафа перед приготовлением.

Во время приготовления нескольких блюд за раз сводите перерывы между выпечкой/жаркой к минимуму.

Приготовление с использованием вентилятора

По возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется вентилятор, чтобы сберечь электроэнергию.

Остаточное тепло

В ряде функций духового шкафа при использовании программ, для которых была выбрана опция «Продолжительность» или «Окончание», а время работы более 30 минут, нагревательные элементы автоматически выключаются немного раньше.

Вентилятор и лампа освещения продолжают работать. После выключения духового шкафа на дисплее отображается остаточное тепло. Это тепло можно использовать для поддержания блюд в теплом состоянии.

Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру духового шкафа до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления.

Продолжится приготовление остаточного тепла внутри духового шкафа.

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.

СТРУКТУРА МЕНЮ

Сохранение продуктов теплыми

Для использования остаточного тепла для сохранения пищи в теплом состоянии выбирайте максимально низкое значение температуры и сохраняйте блюдо в тепле. На дисплее будет отображаться индикация остаточного тепла или текущая температура.

Приготовление с выключенной лампой освещения

Выключите лампу на время приготовления. Включайте ее только при необходимости.

Влажная конвекция

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

16. СТРУКТУРА МЕНЮ

16.1 Меню

Нажмите , чтобы открыть Меню.

Элемент меню		Применение
Помощь в Приготовлении		Список автоматических программ.
Очистка		Список программ очистки.
Любимые программы		Список любимых настроек.
Опции		Выбор настроек духового шкафа.
Настройки	Подключения	Настройка конфигурации сети.
	Настройка	Выбор настроек духового шкафа.
	Сервис	Отображение на дисплее версии и конфигурации программного обеспечения.

16.2 Подменю для: Очистка

Подменю	Применение
Пиrolитическая очистка, короткий	Продолж. 1 h.
Пиrolитическая очистка, нормальн.	Продолж. 1 h 30 min.

Подменю	Применение
Пиролитическая очистка, интенсив.	Продолж. 2 h 30 min.

16.3 Подменю для: Опции

Подменю	Применение
Освещение	Включение и выключение лампы освещения.
Защита детей	Эта функция предотвращает случайное включение духового шкафа. Если данная опция выбрана, при включении духового шкафа на дисплее появляется сообщение «Защита от детей». Чтобы воспользоваться духовым шкафом, введите буквы кода в алфавитном порядке. Если функция «Защита от детей» включена, а духовой шкаф выключен, дверца духового шкафа блокируется. Доступ к таймеру, удаленному режиму и лампе возможен при включенной функции «Защита от детей».
Быстрый прогрев	Уменьшение времени разогрева. Данная функция доступна только в ряде режимов духового шкафа.
Напоминание О Чистке	Включение и выключение напоминания.
Индикация времени	Включение и выключение часов.
Вид электронных часов	Изменение формата индикации времени.

16.4 Подменю для: Подключения

Подменю	Описание
Wi-Fi	Включение и выключение функции Wi-Fi.
Удаленное управление	Включение и выключение дистанционного управления. Опция доступна только при включении: Wi-Fi.
Удаленная авт. эксплуатация	Автоматическое включение дистанционного управления после нажатия ПУСК. Опция доступна только при включении: Wi-Fi.

ПРОЩЕ ПРОСТОГО!

Подменю	Описание
Сеть	Проверка состояния сети и уровня сигнала Wi-Fi.
Забыть сеть	Отмена автоматического подключения духового шкафа к данной сети.

16.5 Подменю для: Настройка

Подменю	Описание
Выбрать Язык	Выбор языка для духового шкафа.
Яркость дисплея	Выбор яркости дисплея.
Тоны Кнопок	Включение и выключение звукового сопровождения при нажатии сенсорных кнопок. Невозможно отключить звуковое сопровождение для: ①.
Громкость сигнала	Выбор громкости тона кнопок и звуковых сигналов.
Установка Времени Суток	Установка текущей даты и времени.

16.6 Подменю для: Сервис




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

17. ПРОЩЕ ПРОСТОГО!




Перед первым использованием необходимо настроить:

Выбрать Язык	Яркость дисплея	Тоны Кнопок	Громкость сигнала	Установка Времени Суток
--------------	-----------------	-------------	-------------------	-------------------------




Ознакомьтесь с основными значками на панели управления и на дисплее:

 ВКЛ / ВЫКЛ	 Меню	 Любимые програм- мы	 Wi-Fi	 Таймер	 Термощуп	START / STOP
--	---	--	--	---	---	-----------------

Приступите к использованию духового шкафа

Быстрый пуск	Включите духовой шкаф и начните готовить, используя значения температуры и времени, заданные в данном режиме по умолчанию.	Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
		Нажмите и удерживайте: 	 ... - выберите требуемую функцию.	Нажмите: START .
Быстрое выключение	Выключение духового шкафа в любое время независимо от содержимого экрана или выдаваемых сообщений.	Нажмите и удерживайте  до тех пор, пока духовой шкаф не выключится.		

Начните приготовление




Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3	Шаг 4	Шаг 5
 - нажмите для включения духового шкафа.	 ... - выберите режим нагрева.	 — установите температуру .	OK - нажмите для подтверждения.	START - нажмите, чтобы начать приготовление.

Приготовление на пару

Налейте холодную воду из-под крана в выдвижной резервуар для воды. Следуйте указаниям на дисплее.

ПРОЦЕ ПРОСТОГО!

Приготовление на пару			
Регенерация Разогрейте продукты.	Пицца	Хлеб	Горячий пар (25%) Приготовление на пару. Ускоряет приготовление.
130 °C	200 °C – 220 °C	150–210°C	160 °C – 200 °C

Быстро освоите приготовление				
Для быстрого приготовления блюд с настройками по умолчанию воспользуйтесь автоматическими программами:				
Помощь в Приготовлении	Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3	Шаг 4
	Нажмите: 	Нажмите: 	Нажмите:  Помощь в Приготовлении.	Выберите блюдо.

При помощи функций быстрого выполнения задайте время приготовления.	
Последний штрих 10% Используйте функцию «Последний штрих 10%» для добавления времени, когда до окончания приготовления остается 10% времени.	Для увеличения времени приготовления нажмите значок +1min .

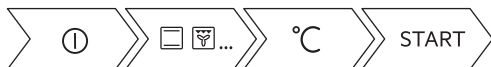
18. ПРОБУЙТЕ!

Здесь показаны все полезные ярлыки. Вы также найдете их в соответствующих главах инструкции по эксплуатации.

Беспроводное соединение



Способ настройки: Режимы нагрева



Способ настройки: приготовление с использованием режима нагрева с паром



Способ настройки: Помощь в Приготовлении



Способ настройки: Время приготовления



Установка отсрочки начала и окончания приготовления





Отмена установленного таймера



Применение: Термощуп



19. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

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

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

Импортер и уполномоченная изготовителем организация:

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

Изготовлено в Италии

МИ ДУМАЄМО ПРО ВАС

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

Ласкаво просимо до Electrolux.

Відвідайте наш веб-сайт, щоб:



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

www.electrolux.com/support



Зареєструвати свій продукт для кращого обслуговування:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

ДОПОМОГА КЛІЄНТАМ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ


Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

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

Інформацію можна знайти на табличці з технічними даними.

 Попередження / Важлива інформація про безпеку

 Загальна інформація та рекомендації

 Інформація щодо захисту навколишнього середовища

Може змінитися без оповіщення.

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	58	3. УСТАНОВКА.....	65
1.1 Безпека дітей і вразливих осіб.....	59	3.1 Вбудовування.....	65
1.2 Загальна безпека.....	59	3.2 Як закріпити духовку в секції.....	66
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	60	4. ОПИС ВИРОБУ.....	67
2.1 Встановлення.....	60	4.1 Загальний огляд.....	67
2.2 Підключення до електромережі.....	61	4.2 Аксесуари.....	67
2.3 Користування.....	62	5. УВІМКНЕННЯ ТА ВИМКНЕННЯ ДУХОВОЇ	ШАФИ.....
2.4 Догляд і чищення.....	63		68
2.5 Піролітична очистка.....	64	5.1 Панель керування.....	68
2.6 Приготування на парі.....	64	5.2 Дисплей.....	69
2.7 Внутрішня підсвітка.....	65	6. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ... 70	
2.8 Сервіс.....	65	6.1 Первинне очищення	70
2.9 Утилізація.....	65		

6.2	Перше підключення.....	70	11.3	Волога конвекція - рекомендовані аксесуари.....	89
6.3	Бездротове підключення.....	70	11.4	Таблиці приготування їжі для дослідницьких установ.....	89
6.4	Ліцензії на програмне забезпечення.....	71	12. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА.....	92	
6.5	Попереднє прогрівання.....	72	12.1	Примітки щодо чищення.....	92
7. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	72		12.2	Як зняти: Опори полицок.....	93
7.1	Налаштування: Функції нагріву... ..	72	12.3	Спосіб використання: Піролітичне очищення.....	93
7.2	Налаштування: Функція нагрівання парою.....	73	12.4	Як чистити: Резервуар для води.....	94
7.3	Резервуар для води.....	74	12.5	Нагадування про очищення.....	96
7.4	Налаштування: Допомога при готуванні.....	75	12.6	Як зняти та встановити: Дверцята.....	96
7.5	Функції нагрівання.....	75	12.7	Як замінити: Лампа.....	98
7.6	Примітки до Волога конвекція.....	78	13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	99	
8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	78		13.1	Дії в разі виникнення проблем..	99
8.1	Опис функцій годинника.....	78	13.2	Як керувати: Коды помилок....	100
8.2	Налаштування: Функції годинника.....	79	13.3	Дані щодо технічного обслуговування.....	101
9. СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ: АКСЕСУАРИ.....	81		14. ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....	102	
9.1	Встановлення аксесуарів.....	81	14.1	Технічні дані.....	102
9.2	Термошуп.....	82	15. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	102	
9.3	Аксесуари для готування на парі.....	84	15.1	Інформація про виріб та інформаційний листок виробу*.....	102
9.4	Готування на парі в деку для приготування дієтичних страв.....	85	15.2	Енергозбереження.....	103
9.5	Готування на парі.....	85	16. СТРУКТУРА МЕНЮ.....	104	
10. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	85		16.1	Меню.....	104
10.1	Як зберегти: Улюблене.....	85	16.2	Підменю для: Очищення.....	104
10.2	Блокування функції.....	86	16.3	Підменю для: Опції.....	104
10.3	Автоматичне вимикання.....	86	16.4	Підменю для: З'єднання.....	105
10.4	Охолоджувальний вентилятор.....	86	16.5	Підменю для: Установка.....	106
11. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	87		16.6	Підменю для: Сервіс.....	106
11.1	Рекомендації щодо приготування.....	87	17. ЦЕ ЛЕГКО!.....	106	
11.2	Волога конвекція.....	87	18. ОБЕРІТЬ НАЙЛЕГШИЙ СПОСІБ!.....	108	

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за травми або збитки через неправильне встановлення або використання. Інструкції з експлуатації

слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Цей прилад не призначений для експлуатації особами (зокрема дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями, або недостатнім досвідом і знаннями, за винятком роботи під наглядом або попереднього проведення особою, яка відповідає за їхню безпеку, відповідного інструктажу з користування приладом.
- Слідкуйте за тим, аби діти не бавилися з приладом та мобільними пристроями з My Electrolux Kitchen.
- Тримайте усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не дозволяйте дітям та домашнім тваринам знаходитися поблизу приладу під час його роботи або охолодження. При роботі відкриті елементи сильно нагріваються.
- Якщо прилад оснащено засобами захисту від доступу дітей, їх необхідно активувати.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

1.2 Загальна безпека

- Установлювати цей прилад і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.
- Перш ніж виконувати операції з технічного обслуговування, від'єднайте прилад від джерела живлення.
- У разі пошкодження електричного кабелю його має замінити виробник, його авторизований сервісний центр

або інші аналогічно кваліфіковані особи задля уникнення ураження електричним струмом.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Необхідно поводитись обережно, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи посуд.
- Використовуйте тільки термощуп (датчик температури в товщі продукту), рекомендований для цього приладу.
- Щоби зняти опори полицок, спочатку потягніть передню частину опори полицки, а потім її задню частину в сторону від бічних стінок. Щоби встановити опори полицок, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби чи металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи тріщин на склі, що може спричинити руйнування скла.
- Приберіть залишки рідини перед піролітичним очищенням. Вийміть з духової шафи всі елементи.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Встановлення

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Установлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.

- Не тягніть прилад за ручку.
- Встановлюйте прилад у безпечному підходящому місці, що відповідає вимогам зі встановлення.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Перед встановленням приладу переконайтеся, що дверцята духової шафи відкриваються без перешкод.
- Прилад оснащено електричною системою охолодження. Він повинен працювати від джерела живлення.

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

2.2 Підключення до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Переконайтеся в тому, що параметри на таблиці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

- Завжди використовуйте правильно встановлену протиударну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Будьте обережні, аби не пошкодити штепсельну вилку та кабель. Якщо кабель живлення потребує заміни, зверніться до нашого сервісного центру.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу або ніші під приладом, особливо коли він працює або дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Повністю закрийте дверцята приладу, перед тим як вставляти вилку кабелю живлення в розетку.
- Цей прилад оснащено електричним кабелем із вилкою.

Типи кабелів для встановлення або заміни для Європи:

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

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

Загальна потужність (Вт)	Поперечний перетин кабелю (мм ²)
максимум 1380	3 x 0.75
максимум 2300	3 x 1
максимум 3680	3 x 1.5

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

2.3 Користування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

- Прилад призначено виключно для застосування в домашніх умовах.

- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковано.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.
- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не натискайте на відчинені дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів зі спиртом може призвести до утворення суміші спирту й повітря.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоби поряд із пристроєм не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.
- Не повідомляйте свій пароль Wi-Fi.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

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

2.4 Догляд і чищення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

- Перед початком ремонту прилад треба від'єднати від електромережі, знявши запобіжник або витягнувши шнур живлення з розетки.
- Дайте приладу охолонути. Існує ризик того, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей дверцят слід одразу замінити панелі. Зверніться до авторизованого сервісного центру.

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі!
- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, обов'язково дотримуйтеся інструкцій із безпеки, наведених на упаковці.

2.5 Піролітична очистка



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

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

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

2.6 Приготування на парі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Є ризик отримання опіків або пошкодження приладу.

- Пара може спричинити опіки:
 - Не відчиняйте дверцята приладу під час готування на парі.
 - Відкривайте дверцята приладу обережно після готування на парі.

2.7 Внутрішня підсвітка



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

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

2.8 Сервіс

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

2.9 Утилізація



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека задушення.

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

Цей продукт по змісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінета Міністрів України №1057 від 3 грудня 2008р.)

3. УСТАНОВКА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

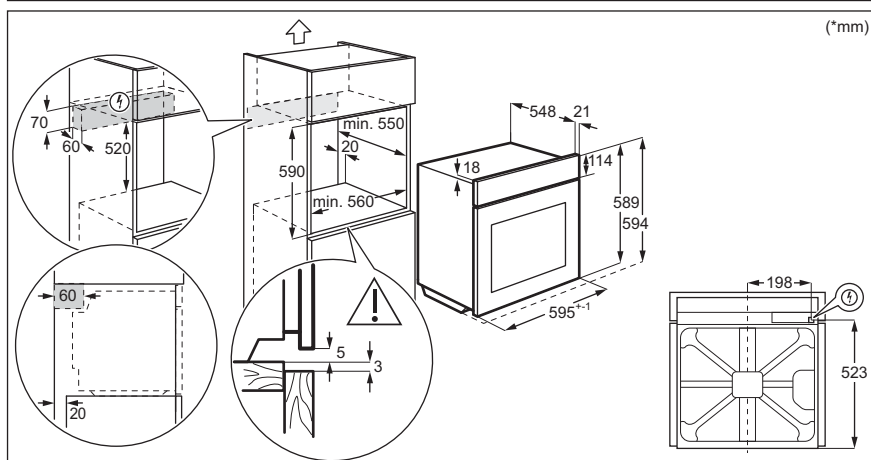
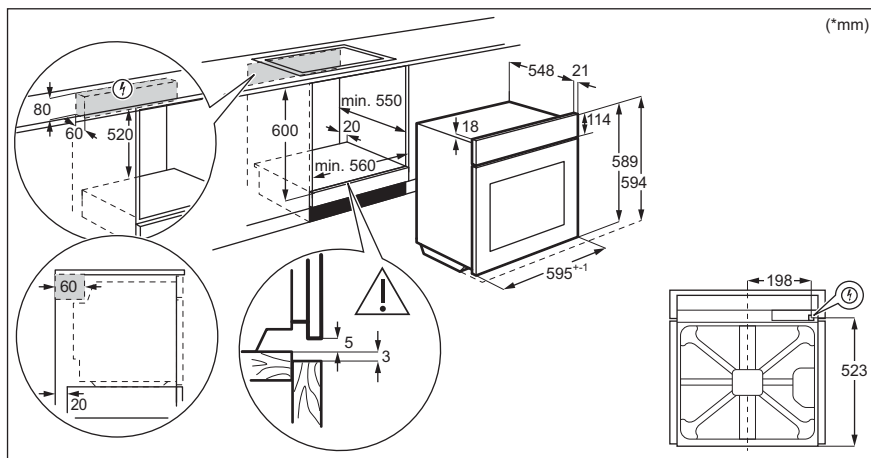
3.1 Вбудовування



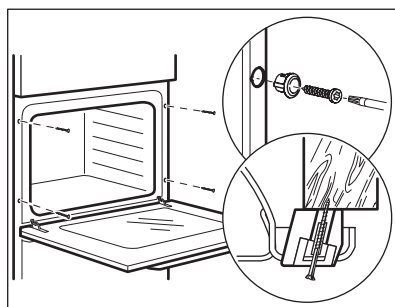
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



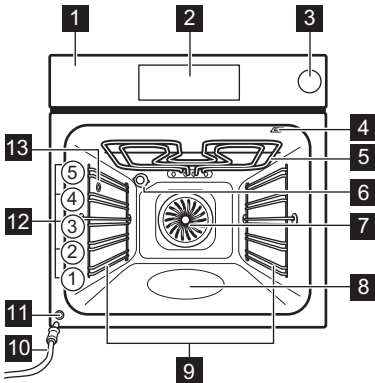


3.2 Як закріпити духовку в секції



4. ОПИС ВИРОБУ

4.1 Загальний огляд



- 1** Панель керування
- 2** Електронний програмуючий пристрій
- 3** Лоток для води
- 4** Гніздо термощупа
- 5** Нагрівальний елемент
- 6** Лампа
- 7** Вентилятор
- 8** Заглибина камери
- 9** Опорна рейка, знімна
- 10** Зливна труба
- 11** Клапан вихідного отвору для води
- 12** Рівні полиць
- 13** Отвір для виходу пари

4.2 Аксесуари

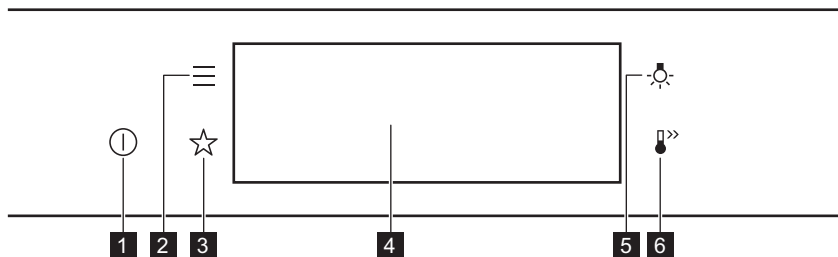
- **Комбінована решітка**
Для посуду, форм для випічки, смаження.
- **Деко для випічки**
Для випікання тортів і бісквітів.
- **Деко для гриля/смаження**
Для випікання та смаження або як деко для збирання жиру.
- **Термощуп**
Для перевірки ступеня готовності страви.
- **Телескопічні спрямовувачі**
Телескопічні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

УВІМКНЕННЯ ТА ВИМКНЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Для функції готування на парі.

5. УВІМКНЕННЯ ТА ВИМКНЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

5.1 Панель керування


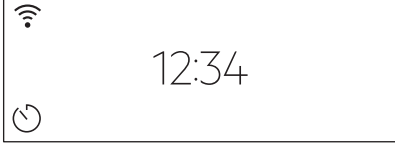

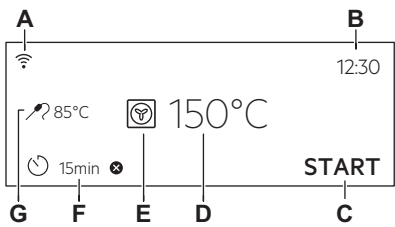


1	Увімк. / Вимк.	Натисніть і утримуйте для увімкнення та вимкнення духової шафи.
2	Меню	Перелік функцій духової шафи.
3	Улюблене	Перелік улюблених налаштувань.
4	Дисплей	Показує поточні налаштування духової шафи.
5	Перемикач лампи	Увімкнення і вимкнення лампи.
6	Швидкий нагрів	Увімкнення та вимкнення функції: Швидкий нагрів.

 Натисніть	 Перемістіть	 Натисніть і утримуйте
Торкніться поверхні пальцем.	Переміщуйте палець по-верхню.	Торкніться поверхні протягом 3 секунд.

УВІМКНЕННЯ ТА ВИМКНЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

5.2 Дисплей

	<p>Після ввімкнення на дисплеї відображається головний екран із функцією нагріву та температурою за промовчанням.</p>
	<p>Якщо духовка шафа не використовується протягом 2 хвилин, дисплей переходить у режим очікування.</p>
	<p>Під час готування на дисплеї відображаються встановлені функції та інші доступні опції.</p>
	<p>Дисплей із встановленими основними функціями.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Wi-Fi B. Час доби C. ПОЧАТОК/ЗУПИНКА D. Температура E. Функції нагріву F. Таймер G. Термоцуп (лише для деяких моделей)

Індикатори дисплея

Базові індикатори — для навігації на дисплеї.

<p style="text-align: center;">OK</p> <p>Підтвердження вибору/налаштування.</p>	<p style="text-align: center;"><</p> <p>Перехід на один рівень назад у меню.</p>	<p style="text-align: center;">↶</p> <p>Скасування останньої дії.</p>	<p style="text-align: center;">⏻</p> <p>Вимкнення та ввімкнення опцій.</p>
<p>Звуковий сигнал індикатори функції — після закінчення встановленого часу готування лунає сигнал.</p>			

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

 Функцію ввімкнено.	 Функцію ввімкнено. Готування припиняється автоматично.	 Звуковий сигнал вимкнено.
Індикатори таймера		
 Щоб установити функцію: Відкладений запуск.	 Скасування налаштування.	
Wi-Fi індикатор — духову шафу можна підключити до мережі Wi-Fi.		
 Wi-Fi підключення увімкнено.		

6. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

 ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.
--

6.1 Первинне очищення

Крок 1	Крок 2	Крок 3
Вийміть із духової шафи всі аксесуари й знімні опорні рейки.	Очистьте духову шафу й аксесуари за допомогою м'якої ганчірки, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення.	Вставте аксесуари й знімні опори полицок у духову шафу.

6.2 Перше підключення



Після першого підключення на дисплеї відображається повідомлення з привітанням. Потрібно встановити: Мова, Яскравість дисплею, Сигнали кнопок управл., Рівень гучності, Час доби.

6.3 Бездротове підключення

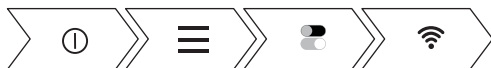
Для підключення духової шафи необхідне наступне:

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

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

Крок 2	Увімкніть духову шафу.
Крок 3	Натисніть:  . Оберіть: Налаштування / З'єднання.
Крок 4	 - проведіть або натисніть для увімкнення: Wi-Fi.
Крок 5	Модуль бездротового зв'язку духової шафи увімкнеться протягом 90 секунд.

Оберіть найлегший спосіб!



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

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

Держави-члени ЄС, на які поширюється дія Директиви 2014/53/EU: Бельгія, Болгарія, Чеська Республіка, Данія, Німеччина, Естонія, Ірландія, Греція, Іспанія, Франція, Хорватія, Італія, Кіпр, Латвія, Литва, Люксембург, Угорщина, Мальта, Нідерланди, Австрія, Польща, Португалія, Румунія, Словенія, Словаччина, Фінляндія, Швеція, Норвегія, Швейцарія, Велика Британія, Туреччина.

6.4 Ліцензії на програмне забезпечення

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


ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ


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


6.5 Попереднє прогрівання

Перед першим користуванням прогрійте пусту духову шафу.

Крок 1 Вийміть з духової шафи всі аксесуари й знімні опорні рейки.

Крок 2 Встановіть максимальну температуру для функції: .
Залиште духову шафу працювати протягом 1 години.

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

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

7. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

7.1 Налаштування: Функції нагріву

Крок 1 Увімкніть духову шафу. На дисплеї відображається функція нагріву за промовчанням.

Крок 2 Натисніть символ функції нагріву для входу в підменю.

Крок 3 Виберіть функцію нагріву й натисніть: **OK**. На дисплеї буде відображено температуру.

Крок 4 Задайте температуру. Натисніть: **OK**.

Крок 5 Натисніть: **START**.
Термошуп — термошуп можна вставити в будь-який час до початку або під час процесу готування.

STOP — натисніть, щоб вимкнути функцію нагріву.

Крок 6	Вимкніть духову шафу.
---------------	-----------------------


Оберіть найлегший спосіб!



7.2 Налаштування: Функція нагрівання парою

Крок 1	Увімкніть духову шафу. Оберіть символ функції нагрівання і натисніть її для входу в підменю.
Крок 2	Встановіть функцію нагрівання парою.
Крок 3	Натисніть: OK . На дисплеї відображаються налаштування температури.
Крок 4	Установіть температуру.
Крок 5	Натисніть: OK .
Крок 6	Натисніть на кришку лотка для води, щоб відкрити його.
Крок 7	<p>Наповніть лоток для води холодною водою до максимального рівня (приблизно 900 мл), доки не пролунає сигнал або на дисплеї не з'явиться повідомлення. Не заливайте воду в резервуар понад його максимальну ємність. Існує ризик протікання, переливання води та пошкодження меблів.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Використовуйте лише холодну воду з водогону. Не використовуйте фільтровану (демінералізовану) або дистильовану воду. Не використовуйте інші рідини. Не заливайте займисті або спиртовмісні рідини у лоток для води.</p> </div>
Крок 8	Встановіть лоток для води в початкове положення.
Крок 9	Натисніть: START . При досягненні духовою шафою заданої температури прозвучить сигнал.
Крок 10	Коли в лотку закінчується вода, лунає сигнал. Долийте воду в лоток для води.
Крок 11	Вимкніть духову шафу.




ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

Крок 12	Після закінчення готування злийте воду з лотка для води. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Духова шафа гаряча. Існує ризик отримання опіків. Будьте обережні, коли зливаєте воду з лотка для води.</div>
Крок 13	У камері духової шафи може конденсуватися залишкова вода. Після приготування обережно відкривайте дверцята духової шафи. Коли духовка охолоне, протріть внутрішню камеру м'якою тканиною. Зачекайте принаймні 60 хвилин після кожного використання, щоб уникнути виходу гарячої води з клапана вихідного отвору для води.

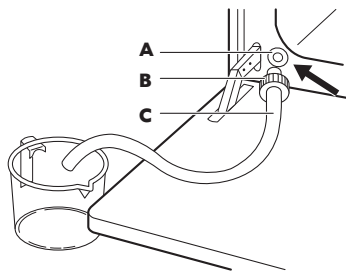
Оберіть найлегший спосіб!



7.3 Резервуар для води

Індикатор резервуара для води	
	Резервуар заповнений.
	Резервуар заповнений наполовину.
	Резервуар порожній. Заповніть резервуар.
Якщо залити в резервуар надто багато води, то надлишок виллється через запобіжний отвір на дно духової шафи. Зберіть цю воду губкою.	

Спуск води з резервуару.	
Крок 1	Вимкніть духову шафу, залиште дверцята відчиненими і зачекайте, доки духова шафа охолоне.
Крок 2	Приєднайте зливну трубу (C) до випускного клапана (A) через з'єднувач (B).
Крок 3	Опустивши кінець труби нижче рівня А, ритмічно натискайте В, щоб зібрати залишки води.
Крок 4	Від'єднайте С від В і протріть духову шафу насухо м'якою губкою.



7.4 Налаштування: Допомога при готуванні



Для кожної страви в цьому підменю запропоновано функцію та температуру. Час і температуру можна регулювати.

Для деяких страв також можна готувати з:

- Зважувати автоматично
- Термощуп

Ступінь приготування страви:

- Непросмажений або Менше
- Середній
- Добре просмажений або Більше

Крок 1	Увімкніть духову шафу.
Крок 2	Натисніть:  .
Крок 3	Натисніть:  . Введіть: Допомога при готуванні.
Крок 4	Виберіть страву чи тип продукту.
Крок 5	Натисніть: START .








Оберіть найлегший спосіб!




7.5 Функції нагрівання








ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

СТАНДАРТНА

Функція нагріву	Додаток
 Гриль	Для готування на грилі тонких смужок продуктів, а також для смаження хліба.
 Турбо-гриль	Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Приготування запіканок і зарум'янювання.
 Вентилятор	Для одночасного випікання на трьох рівнях полиць і підсушуванням продуктів. Встановіть температуру на 20–40 °C нижче, ніж для Традиційне готування.
 Заморожені продукти	Для надання хрусткості напівфабрикатам (наприклад, картоплі фри, картоплі по-селянськи або рулетам).
 Традиційне готування	Випікання та смаження на одному рівні полиці.
 Нижній нагрів	Випікання тортів із хрусткою основою та консервування продуктів.
 Вистоювання тіста	Для прискорення піднімання дріжджового тіста. Запобігає висиханню поверхні тіста та зберігає тісто еластичним.





СПЕЦІАЛЬНІ СТРАВИ

Функція нагріву	Додаток
 Консервування	Для консервування овочів (наприклад, огірків).

Функція нагріву	Додаток
 <p>Сушіння</p>	<p>Для сушіння нарізаних скибочками фруктів, овочів і грибів.</p>
 <p>Підігрівання тарілок</p>	<p>Для нагрівання тарілок перед подаванням страв.</p>
 <p>Розморожування</p>	<p>Розморожування продуктів (овочів і фруктів). Час розморожування залежить від кількості та розміру заморожених продуктів.</p>
 <p>Страви у паніровці</p>	<p>Для приготування таких страв, як лазанья або картопляна запіканка. Приготування запіканок і зарум'янювання.</p>
 <p>Повільне готування</p>	<p>Для приготування ніжних і соковитих смажених страв.</p>
 <p>Підтримання теплим</p>	<p>Підтримання страви теплою.</p>
 <p>Волога конвекція</p>	<p>Цю функцію призначено для заощадження енергії під час готування. Під час використання цієї функції температура в камері може відрізнитися від встановленої. Використовується залишкове тепло. Потужність нагріву можна зменшити. Для додаткової інформації див. розділ «Щоденне користування», Примітки до: Волога конвекція.</p>

ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

ПАРА

Функція нагріву	Додаток
 Регенерація па-рою	Розігрівання страв парою запобігає висушуванню їхньої поверхні. Тепло розподіляється повільно та рівномірно, що дає змогу відновити смак і аромат страви, ніби її щойно було приготовлено. Цю функцію можна використовувати для повторного нагрівання страви безпосередньо на тарілці. Можна одночасно повторно нагрівати декілька тарілок на різних рівнях полиць.
 Функція «Піца»	Випікання піци.
 Випікання хлібу	Використовуйте цю функцію для приготування хліба та булочок для отримання дуже доброго професійного результату з погляду хрусткості, кольору та блискучої скоринки.
 Низька вологість	Ця функція підходить для м'яса, птиці, страв для духовки та страв із сирною скоринкою. Завдяки поєднанню пари й підігріву м'ясо набуває ніжної й соковитої текстури з хрумкою скоринкою.

7.6 Примітки до Волога конвекція

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

Випробування відповідно до вимог стандарту EN 60350-1.

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

При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд.

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

8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

8.1 Опис функцій годинника

Функція годинника	Додаток
Тривалість приготування	Установлення тривалості готування. Максимум 23 год 59 хв.
Закінчення дії	Визначення дій після завершення відліку часу таймером.

Функція годинника	Додаток
Відкладений запуск	Відкладання початку та/або завершення готування.
Додатковий час	Подовження часу готування.
Нагадування	Налаштування часу зворотного відліку. Максимум становить 23 год 59 хв. Ця функція не впливає на роботу духової шафи.
Таймер прямого відліку	Відстежує тривалість роботи функції. Таймер прямого відліку - можна увімкнути і вимкнути.

8.2 Налаштування: Функції годинника

Налаштування годинника	
Крок 1	Натисніть: Час доби.
Крок 2	Встановіть час. Натисніть: ОК.

Встановлення часу готування	
Крок 1	Оберіть функцію нагріву та встановіть температуру.
Крок 2	Натисніть: ⏸.
Крок 3	Встановіть час. Натисніть: ОК.

Оберіть найлегший спосіб!



Як обрати опцію закінчення	
Крок 1	Оберіть функцію нагріву та встановіть температуру.
Крок 2	Натисніть: ⏸.

ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

Як обрати опцію закінчення

Крок 3	Встановіть час приготування.
Крок 4	Натисніть: ● ● ● .
Крок 5	Натисніть: Закінчення дії.
Крок 6	Оберіть бажані дії: Закінчення дії.
Крок 7	Натисніть: ОК. Повторіть цю дію, доки на дисплеї не відобразиться головне меню.

Встановлення відкладеного запуску готування

Крок 1	Встановіть функцію нагріву та температуру.
Крок 2	Натисніть: ☹.
Крок 3	Встановіть час приготування.
Крок 4	Натисніть: ● ● ● .
Крок 5	Натисніть: Відкладений запуск.
Крок 6	Оберіть значення.
Крок 7	Натисніть: ОК. Повторіть цю дію, доки на дисплеї не відобразиться головне меню.

Як подовжити час готування

Коли залишається 10 % часу готування, а страва здається не достатньо готовою, можна подовжити час готування. Також можна змінити функцію нагріву.

Щоби подовжити час готування, натисніть **+1 хв**.

Зміна налаштувань таймера

Крок 1	Натисніть: ☹.
--------	---------------

Зміна налаштувань таймера

Крок 2 Встановіть значення таймера.

Крок 3 Натисніть: ОК.

Встановлений час можна змінити в будь-який момент процесу готування.

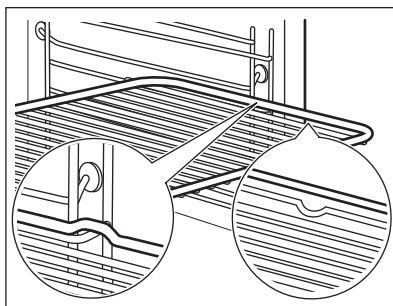
9. СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ: АКСЕСУАРИ

9.1 Встановлення аксесуарів

Невелика заглибина вгорі покращує безпеку. Ці заглибини є також обмежувачами, що запобігають перекиданню. Високий обідок навкруги полицки не дає посуду зісковзнути з полицки.

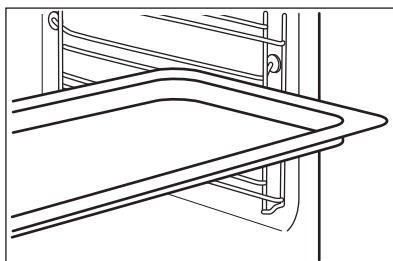
Комбінована решітка:

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



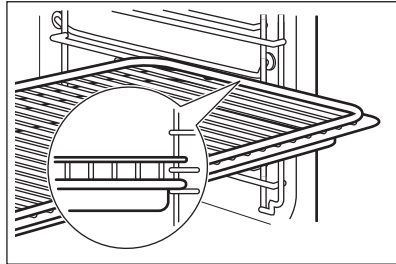
Деко для випічки / Глибоке деко:

Просуньте деко між напрямними планками опорних рейок.



СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ: АКСЕСУАРИ


Комбінована решітка, Деко для випічки / Глибоке деко:
Поставте деко між напрямними на опорній рейці, а комбіновану решітку на напрямні зверху.



9.2 Термощуп

Термощуп- вимірює температуру всередині продукту. Можна використовувати з кожною функцією нагрівання.

Необхідно встановити два значення температури:

°C	
Температура духової шафи: мінімум 120 °C.	температура всередині продукту.

Для найкращого результату готування:

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

Духова шафа розраховує приблизний час закінчення процесу готування. Він залежить від кількості продуктів, вибраної функції духової шафи та температури.

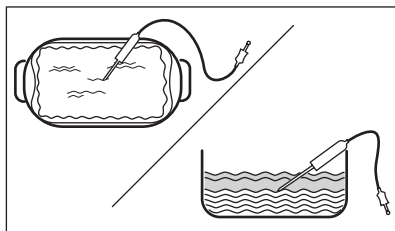
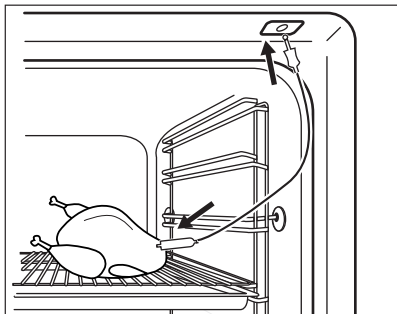
Спосіб використання: Термощуп

Крок 1	Увімкніть духову шафу.
Крок 2	Установіть функцію нагріву та, якщо потрібно, температуру духової шафи.
Крок 3	Уставте: Термощуп.
М'ясо, домашня птиця та риба	Запіканка

СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ: АКСЕСУАРИ

Вставте кінчик Термощуп в центр м'яса, риби, за можливості в найтовщу його частину. Переконайтеся в тому, що не менш 3/4 довжини Термощуп знаходиться у страві.

Вставте кінчик Термощуп точно по центру запіканки. Під час випікання потрібно закріпити Термощуп, щоб він не рухався. Для цього скористайтеся твердим інгредієнтом. В якості опори для силіконової ручки Термощуп використайте край форми для запікання. Кінчик Термощуп не повинен торкатися дна форми для запікання.



Крок 4

Вставте штекер Термощуп у гніздо спереду духової шафи. На дисплеї відображається поточна температура: Термощуп.

Крок 5

 — натисніть, щоб установити температуру всередині продукту.

Крок 6

- • • — натисніть, щоб установити бажану опцію:
- Звуковий сигнал — коли страва досягає встановленої внутрішньої температури, лунає сигнал.
- Звуковий сигнал та зупинка приготування — коли страва досягає встановленої внутрішньої температури, лунає сигнал і духовка припиняє роботу.

Крок 7

Виберіть опцію й кілька разів натисніть: **OK**, щоб перейти на головний екран.

Крок 8

Натисніть: **START**.
Коли страва досягає встановленої температури, лунає сигнал. Можна зупинити роботу духової шафи або продовжити готування для доброго просмаження страви.

Крок 9

Витягніть штекер Термощуп із гнізда та вийміть страву з духової шафи.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик опіків, оскільки Термощуп гарячий. Будьте обережні під час відключення та видалення датчика з їжі.

СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ: АКСЕСУАРИ

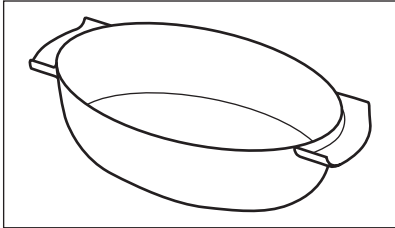
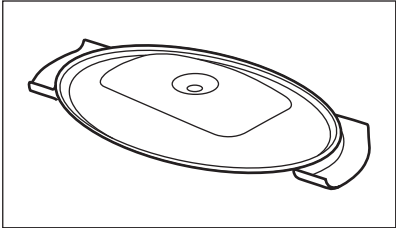
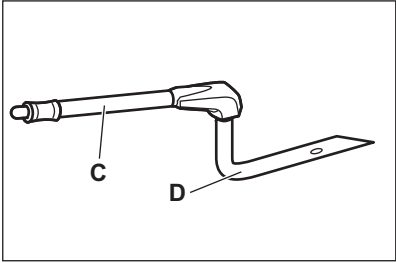
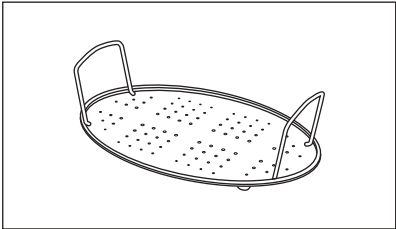
Оберіть найлегший спосіб!



9.3 Аксесуари для готування на парі

Деко для готування дієтичних страв на парі

Деко для готування дієтичних страв складається зі скляної ємності (А), кришки (В), інжекторної трубки (С), інжектора (D) та металевої решітки (E).

Скляна ємність (А)	Кришка (В)
	
Інжектор, інжекторна трубка та металева решітка.	
Інжекторна трубка (С) призначена для приготування на парі, інжектор (D) — для безпосереднього готування на парі.	
Металева решітка (E)	

- Не ставте гарячий посуд на холодні або вологі поверхні.

- Не наливайте холодні рідини в деко для випікання, коли воно гаряче.
- Не використовуйте деко для випікання на гарячій варильній поверхні.
- Не використовуйте для чищення деко для випічки абразивні засоби, металеві мочалки та порошки.

9.4 Готування на парі в деку для приготування дієтичних страв

Крок 1	Поставте деко на металеву решітку та накрийте кришкою. Вставте інжекторну трубку в отвір у кришці. Поставте деко для випікання на другу полицку знизу.
Крок 2	Приєднайте інжекторну трубку до паровипускного отвору.
Крок 3	Переключіть духову шафу в режим приготування на парі.

9.5 Готування на парі

Поставте деко на металеву решітку. Додайте трохи води. Не використовуйте кришку.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Під час роботи духової шафи інжектор може бути гарячим. Завжди користуйтеся рукавичками для духової шафи. Виймайте інжектор із духової шафи, коли не використовується функція пари.

Крок 1	Приєднайте інжектор за допомогою інжекторної трубки. Приєднайте інжекторну трубку до паровипускного отвору.
Крок 2	Поставте деко для випікання на першу або другу полицку знизу. Переконайтеся в тому, що інжекторна трубка не передавлена. Переконайтеся, що інжекторна трубка не торкається нагрівального елемента.
Крок 3	Переключіть духову шафу в режим приготування на парі.
Під час готування таких страв, як курка, качка, індичка або велика риба, покладіть інжектор прямо всередину продукту.	




10. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

10.1 Як зберегти: Улюблене

Ви можете зберігати свої улюблені налаштування, як-от функція нагріву, час приготування, температура або функція очищення. Можна зберегти три улюблені налаштування.



Крок 1	Увімкніть духову шафу.
Крок 2	Оберіть бажане налаштування.

ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

Крок 3	Натисніть:  . Оберіть: Улюблене.
Крок 4	Виберіть: Зберегти поточні налаштування.
Крок 5	Натисніть +, щоби додати налаштування до переліку: Улюблене. Натисніть OK.
 — натисніть, щоби скинути налаштування.  — натисніть, щоби скасувати налаштування.	



10.2 Блокування функції

Ця функція запобігає випадковій зміні функції нагріву.

Крок 1	Увімкніть духову шафу.
Крок 2	Установіть функцію підігріву.
Крок 3	  — натисніть одночасно, щоби увімкнути функцію.
Щоби вимкнути функцію, повторно виконайте крок 3.	

10.3 Автоматичне вимикання

З міркувань безпеки передбачено, що духову шафу вимикається через деякий час у разі, якщо функція нагріву активована, але налаштування не змінюються.

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

Автоматичне вимикання не спрацьовує при наступних режимах: Підсвітка, Термошуп, Таймер закінчення, Повільне готування.

10.4 Охолоджувальний вентилятор

Під час роботи духової шафи охолоджувальний вентилятор автоматично вмикається для підтримки поверхонь духової шафи прохолодними. Якщо вимкнути духову шафу, вентилятор продовжуватиме працювати, доки духову шафу не охолоне.

11. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

11.1 Рекомендації щодо приготування



У таблицях вказані орієнтовні значення температури та часу приготування. Вони залежать від рецепту, а також якості й кількості інгредієнтів, що використовуються.

У вашій духовій шафі можна випікати та смажити страви на відміну від попередньої моделі духовки. У таблицях нижче наведені рекомендовані налаштування температури, часу готування та положення полиці для певних типів продуктів.

Якщо ви не можете знайти налаштування для певного рецепту, скористайтеся налаштуваннями для аналогічного рецепту.






Додаткові рекомендації щодо приготування їжі наведені в таблицях готування на нашому веб-сайті. Щоб знайти поради щодо готування, звертєся з номером PNC на табличці з технічними даними, розміщеній на передній рамі камери духової шафи.

11.2 Волога конвекція

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

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

ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

		 (°C)		 (хв.)
Бісквітний торт	форма для випікання на решітці	170	2	40 - 50
Приварена риба, 0,3 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	20 - 25
Ціла риба, 0,2 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	25 - 35
Рибне філе, 0,3 кг	деко для піци на решітці	180	3	25 - 30
Варене м'ясо, 0,25 кг	деко для випікання або глибока жаровня	200	3	35 - 45
Шашлик, 0,5 кг	деко для випікання або глибока жаровня	200	3	25 - 30
Печиво, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	20 - 30
Мигдальні тістечка, 24 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	25 - 35
Мафіни, 12 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	30 - 40
Солоня випічка, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	25 - 30
Печиво з пісочного тіста, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	150	2	25 - 35
Тарталетки, 8 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	20 - 30
Овочі, варені, 0,4 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	35 - 45
Вегетаріанський омлет	деко для піци на решітці	200	3	25 - 30

		 (°C)		 (хв.)
Середземно-морські овочі, 0,7 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	4	25 - 30

11.3 Волога конвекція - рекомендовані аксесуари








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

			
Деко для піци	Деко для випікання	Формочки	Форма для пирога
Темне, матове діаметр 28 см	Темне, матове діаметр 26 см	Керамічні діаметр 8 см, висота 5 см	Темне, матове діаметр 28 см








11.4 Таблиці приготування їжі для дослідницьких установ








Інформація для дослідницьких установ

Тестування відповідно до стандарту IEC 60350-1.








				 (°C)	 (хв)	
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон	Традиційне готування	Деко для випічки	3	170	20 - 30	-

ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

				 (°C)	 (хв)	
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон	Вентилятор	Деко для випічки	3	150 - 160	20 - 35	-
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон	Вентилятор	Деко для випічки	2 та 4	150 - 160	20 - 35	-
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Традиційне готування	Комбінована решітка	2	180	70 - 90	-
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Вентилятор	Комбінована решітка	2	160	70 - 90	-
Бісквіт, форма для торта Ø26 см	Традиційне готування	Комбінована решітка	2	170	40 - 50	Попередньо розігрійте духову шафу протягом 10 хвилин.
Бісквіт, форма для торта Ø26 см	Вентилятор	Комбінована решітка	2	160	40 - 50	Попередньо розігрійте духову шафу протягом 10 хвилин.

				 (°C)	 (хв)	
Бісквіт, форма для торта Ø26 см	Вентилятор	Комбінована решітка	2 та 4	160	40 - 60	Попередньо розігрійте духову шафу протягом 10 хвилин.
Пісочні хлібобулочні вироби	Вентилятор	Деко для випічки	3	140 - 150	20 - 40	-
Пісочні хлібобулочні вироби	Вентилятор	Деко для випічки	2 та 4	140 - 150	25 - 45	-
Пісочні хлібобулочні вироби	Традиційне готування	Деко для випічки	3	140 - 150	25 - 45	-
Грінки, 4–6 штук	Гриль	Комбінована решітка	4	макс.	2–3 хвилини на одній стороні, 2–3 хвилини на другій стороні	Попередньо розігрійте духову шафу протягом 3 хвилин.

ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА

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



12. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА




ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

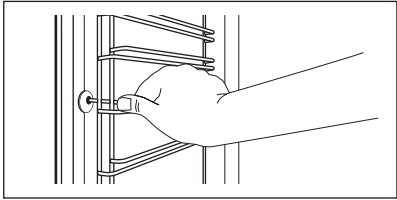
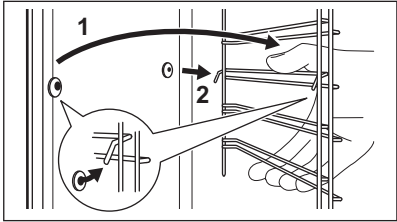
12.1 Примітки щодо чищення

 Засоби для чищення	Очистьте лицьову панель духової шафи за допомогою м'якої ганчірки, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення.
	Металеві поверхні слід чистити за допомогою розчину для чищення.
	Використовуйте неагресивний засіб для чищення плям.
 Щоденне користування	Очищуйте камеру духової шафи після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може спричинити загоряння.
	Всередині духової шафи або на скляній панелі дверцят може утворюватися конденсат. Щоб зменшити конденсацію, перед приготуванням страви дайте приладові попрацювати протягом 10 хвилин. Не залишайте готові страви у духовій шафі довше 20 хвилин. Протирайте внутрішню камеру м'якою тканиною після кожного використання.

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



12.2 Як зняти: Опори полицок

Для очищення духової шафи вийміть опори полицок.

Крок 1	Вимкніть духову шафу и зачекайте, доки вона охолоне.	
Крок 2	Спочатку потягніть передню частину опорної рейки від бічної стінки.	
Крок 3	Потягніть задню частину направляючої для полицок від бічної стінки та зніміть її.	
Крок 4	Для вставлення опор встановіть наведену вище процедуру у зворотній послідовності. Фіксуючі штифти на телескопічних напрямних полицок повинні бути спрямовані вперед.	

12.3 Спосіб використання: Піролітичне очищення

Почистіть духову шафу за допомогою Піролітичне очищення.


	<p>ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Існує ризик отримання опіків.</p>
	<p>УВАГА Якщо поруч розміщено інші пристрої, не використовуйте їх одночасно з цією функцією. Це може пошкодити духову шафу.</p>

ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА

Перед Піролітичне очищення:

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

Крок 1	Крок 2	Крок 3
Увімкніть духову шафу.	Натисніть:  / Очищення.	Виберіть режим очищення.
Опція	Режим очищення	Тривалість
Піролітичне очищення, швидке	Легке очищення	1 h
Піролітичне очищення, норма	Звичайне очищення	1 h 30 min
Піролітичне очищення, інтенсив	Ретельне очищення	2 h 30 min

 Після запуску очищення дверцята духової шафи заблоковано й лампочка не світиться. Охолоджувальний вентилятор працює на більш високій швидкості.

STOP — натисніть, щоб зупинити процес очищення до його завершення. Не використовуйте духову шафу, доки на дисплеї не згасне символ дверного замка.

Після завершення очищення виконайте наведені нижче дії.

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

12.4 Як чистити: Резервуар для води

Крок 1	Вимкніть духову шафу.
Крок 2	Помістіть глибоку посудину під паровпускним отвором.
Крок 3	Налийте воду в лоток для води: 850 мл Додати лимонну кислоту: 5 чайних ложок. Зачекайте 60 хвилин.

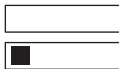



Крок 4	Увімкніть духову шафу і встановіть функцію: SteamBake. Установіть температуру на 230°C. Вимкніть духову шафу через 25 хвилин та зачекайте, доки вона охолоне.
Крок 5	Увімкніть духову шафу і встановіть функцію: SteamBake. Встановіть температуру від 130 до 230°C. Вимкніть духову шафу через 10 хвилин и зачекайте, доки вона охолоне.

① Для запобігання вапняним відкладенням необхідно зливати воду з резервуара для води щоразу після готування з парок.

Після завершення очищення виконайте наведені нижче дії.

Вимкніть духову шафу.	Злийте воду з резервуару. Див. пункт «Спорожнення резервуара для води» в розділі «Щоденне користування».	Промийте резервуар для води і видаліть залишки вапняного нальоту за допомогою м'якої тканини.	Очистіть зливну трубу теплою водою з додаванням неагресивного засобу для очищення.
-----------------------	---	---	--

У таблиці нижче вказано діапазон жорсткості води (dH) з відповідним рівнем відкладення кальцію та якість води. Якщо жорсткість води перевищує рівень 4, заповнійте лоток для води водою з пляшок.

Жорсткість води		Тест-смужка	Відкладення кальцію (мг/л)	Класифікація води	Очищуйте резервуар для води кожні
Рівень	dH				
1	0 - 7		0 - 50	м'яка	75 циклів — 2,5 місяці
2	8 - 14		51 - 100	помірно жорстка	50 циклів — 2 місяці
3	15 - 21		101 - 150	жорстка	40 циклів — 1,5 місяці
4	22 - 28		понад 151	дуже жорстка	30 циклів — 1 місяць

12.5 Нагадування про очищення

Коли з'явиться нагадування, рекомендується виконати очистку.

Використовуйте функцію: Піролітичне очищення.

12.6 Як зняти та встановити: Дверцята

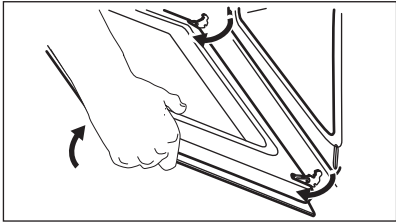
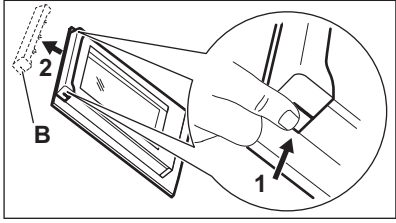
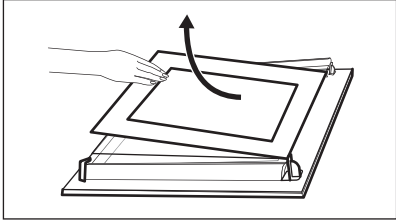
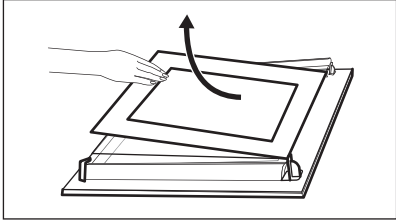
Дверцята духової шафи складаються із трьох скляних панелей. Для чищення дверцята духової шафи та внутрішні скляні панелі можна зняти. Перш, ніж знімати скляні панелі, прочитайте всю інструкцію «Зняття та встановлення дверцят».



УВАГА

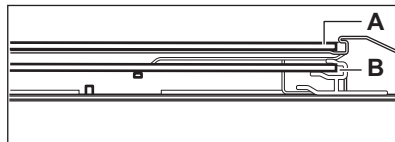
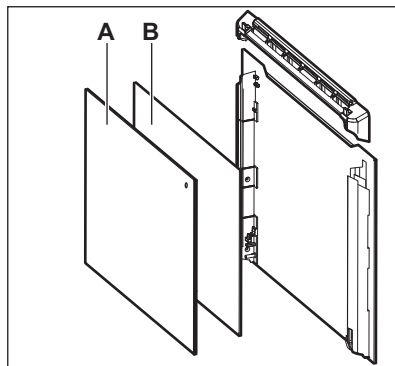
Не використовуйте духову шафу без скляних панелей.

Крок 1	Повністю відкрийте дверцята та знайдіть шарніри на правому боці дверцят.	
Крок 2	За допомогою викрутки підніміть і повністю поверніть правий важіль шарніра.	
Крок 3	Знайдіть шарнір на лівому боці дверцят.	
Крок 4	Підніміть і повністю поверніть важіль на лівому шарнірі.	
Крок 5	Закрийте дверцята духової шафи до першого фіксованого положення (наполовину). Потім підніміть і потягніть дверцята уперед, виймаючи їх із гнізд.	
Крок 6	Покладіть дверцята на стійку поверхню, вкриту м'якою тканиною.	

<p>Крок 7</p>	<p>Візьміться з обох боків за оздоблення (В) у верхній частині дверцят і натисніть у напрямку до середини, щоб вивільнити прокладку.</p>	
<p>Крок 8</p>	<p>Потягніть за оздоблення дверцят спереду для того, щоб витягнути.</p>	
<p>Крок 9</p>	<p>Утримуйте скляні панелі дверцят за верхній край та обережно витягніть їх по черзі. Починайте з верхньої панелі. Переконайтеся в тому, що скло повністю вийшло з опор.</p>	
<p>Крок 10</p>	<p>Помийте скляні панелі теплою водою з милом. Ретельно витріть скляні панелі. Не слід мити скляні панелі в посудомийній машині.</p>	
<p>Крок 11</p>	<p>Після очищення встановіть скляні панелі і дверцята.</p>	

Вставляйте скляні панелі (А та В) у правильному порядку. Перевірте символ/друк збоку скляної панелі, кожна скляна панель виглядає по-різному, аби полегшити розбирання та складання.

При правильному встановленні оздоблення дверцят чути характерне клацання. Переконайтеся в тому, що ви правильно встановили середню скляну панель.



12.7 Як замінити: Лампа



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.
Лампа може бути гарячою.

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

Перед заміною лампи:

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

Задня лампа

Крок 1	Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.
Крок 2	Помийте скляний плафон.
Крок 3	Замініть стару лампочку відповідною жаростійкою лампочкою, яка витримує нагрівання до 300 °С.

Крок 4	Установіть скляний плафон.
---------------	----------------------------







13. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ






ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.




13.1 Дії в разі виникнення проблем

 Духова шафа не вмикається або не розігрівається	
 Можлива причина	 Спосіб вирішення
Духову шафу не під'єднано до електромережі або під'єднано неправильно.	Переконайтеся, що духову шафу було правильно під'єднано до електромережі. Див. схему підключення.
Годинник не встановлено.	Встановіть годинник, див. детальну інформації в розділі «Функції годинника», Встановлення: Функції годинника.
Дверцята зачинено неправильно.	Повністю зачиніть дверцята.
Запобіжник перегорів.	Переконайтеся, що запобіжник є причиною проблеми. Якщо проблема виникає знову, зверніться до кваліфікованого електрика.
Увімкнено захист від доступу дітей духової шафи.	Див. розділ «Меню», підменю для: Опції.
 Компоненти	
 Опис	 Спосіб вирішення
Лампочка перегоріла.	Замініть лампу, детальну інформацію див. в розділі «Догляд та очищення», Як замінити: Лампа.

УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ

 Очищення	
 Опис	 Переконайтеся, що...
У камері духової шафи є вода.	У резервуарі для води не дуже багато води.
Не працює функція приготування на парі.	В отворі для подачі пари немає вапняних відкладень.
Не працює функція приготування на парі.	У резервуарі для води є вода.
Щоб спорожнити резервуар для води, потрібно більше трьох хвилин, або з отвору для виходу пари витікає вода.	В отворі для подачі пари немає вапняних відкладень. Почистіть резервуар для води.



Відключення електропостачання зупиняє процес очищення. Повторіть процес очищення, якщо його було перервано внаслідок відключення електроенергії.

 Проблеми із сигналом Wi-Fi	
 Можлива причина	 Спосіб вирішення
Проблеми із сигналом бездротової мережі.	Перевірте свою бездротову мережу та маршрутизатор. Перезавантажте маршрутизатор.
Встановлено новий маршрутизатор або змінено налаштування маршрутизатора.	Щоби налаштувати духову шафу та мобільний пристрій знову, див. розділ «Перед першим користуванням», Бездротовий зв'язок.
Слабкий сигнал бездротової мережі.	Перемістіть маршрутизатор якомога ближче до духової шафи.
Передачі бездротового сигналу заважає мікрохвильовий прилад, розташований поруч із духовою шафою.	Вимкніть мікрохвильовий прилад.



13.2 Як керувати: Коди помилок

У випадку помилки програмного забезпечення на дисплеї відображається повідомлення про помилку.

У цьому розділі представлено перелік проблем, які ви можете вирішити самостійно.

 Код і опис	 Вирішення
C2 - Термощуп знаходиться всередині духовки під час Піролітичне очищення.	Вийміть Термощуп.
C3 - дверцята не повністю закриті під час Піролітичне очищення.	Зачиніть дверцята.
F111 - Термощуп неправильно встановлено у гніздо.	Вставте повністю вилку Термощуп у гніздо.
F240, F439 - сенсорні поля на дисплеї не працюють належним чином.	Очистіть передню поверхню дисплею. Переконайтеся, що на сенсорних полях немає бруду.
F601 - проблема з сигналом Wi-Fi.	Перевірте підключення до мережі. Див. розділ «Перед першим користуванням», Бездротове підключення.
F604 - помилка першого підключення до Wi-Fi.	Вимкніть та увімкніть духовку і спробуйте знову. Див. розділ «Перед першим користуванням», Бездротове підключення.
F908 - система духової шафи не може підключитися до панелі управління.	Вимкніть та увімкніть духовку.

Якщо одне з цих повідомлень про помилку продовжує з'являтися на дисплеї, це означає, що несправну підсистему можна вимкнути. У такому випадку зверніться до дилера або в авторизований сервісний центр. Якщо виникає одна з цих помилок, інші функції духовки продовжуватимуть працювати у звичайному режимі.

 Код і опис	 Вирішення
F602, F603 - Wi-Fi недоступно.	Вимкніть та увімкніть духовку.

13.3 Дані щодо технічного обслуговування

Якщо Ви не можете вирішити проблему самостійно, зверніться до закладу, де Ви придбали прилад, або до авторизованого сервісного центру. Дані, потрібні для сервісного центру, вказані на таблиці з технічними даними. Паспортна табличка розташована на передньому краї духової шафи. Не знімайте паспортну табличку з духової шафи.

Рекомендуємо записати дані тут:	
Модель
Код виробу
Серійний номер

14. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

14.1 Технічні дані

Напруга	220-240 В
Частота	50 - 60 Гц

15. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

15.1 Інформація про виріб та інформаційний листок виробу*

Назва постачальника	Electrolux
Ідентифікатор моделі	OKC8P39WX 949494783
Індекс енергоефективності	81.2
Клас енергетичної ефективності	A+
Споживання електроенергії при стандартному завантаженні, традиційний режим	0.93 кВт•г/цикл
Споживання електроенергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора	0.69 кВт•г/цикл
Кількість внутрішніх камер	1
Джерело тепла	Електроенергія
Об'єм	72 л
Тип духової шафи	Вбудована духова шафа

Маса	36.8 кг
------	---------

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

Клас енергетичної ефективності не застосовується для Росії.

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

15.2 Енергозбереження



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

Переконайтеся у тому, що під час роботи дверцята духової шафи зачинено. Не відкривайте дверцята духової шафи занадто часто під час готування. Підтримуйте чистоту ущільнювача дверцят і переконайтеся, що його належним чином зафіксовано. Користуйтеся металевим посудом для покращення енергозбереження.

Коли можливо, не розігрівайте духову шафу перед готуванням.

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

Готування з використанням вентилятора

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

Залишкове тепло

Якщо активована програма з вибором часу (тривалість, кінц. час), і час готування перевищує 30 хвилин, нагрівальні елементи автоматично вимкнуться раніше в деяких функціях духової шафи.

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

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

Використовуйте залишкове тепло для розігрівання інших страв.

Підтримування страви теплою

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

Готування з вимкненою лампою

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

Волога конвекція

Функція, призначена для збереження енергії під час готування.

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

16. СТРУКТУРА МЕНЮ

16.1 Меню

Натисніть , щоб відкрити Меню.

Пункт меню		Додаток
Допомога при готуванні		Перелік автоматичних програм.
Очищення		Перелік програм очищення.
Улюблене		Перелік улюблених налаштувань.
Опції		Налаштування конфігурації духової шафи.
Налаштування	З'єднання	Налаштування конфігурації мережі.
	Установка	Налаштування конфігурації духової шафи.
	Сервіс	Відображення версії та конфігурації програмного забезпечення.

16.2 Підменю для: Очищення

Підменю	Додаток
Піролітичне очищення, швидке	Тривалість: 1 h.
Піролітичне очищення, норма	Тривалість: 1 h 30 min.
Піролітичне очищення, інтенсив	Тривалість: 2 h 30 min.

16.3 Підменю для: Опції

Підменю	Додаток
Підсвітка	Увімкнення і вимкнення лампи.

Підменю	Додаток
Захист від доступу дітей	Запобігає випадковому увімкненню духової шафи. Після активації цієї опції під час увімкнення духової шафи на дисплеї з'являється напис «Child Lock» (Захист від доступу дітей). Для увімкнення духової шафи оберіть літери коду в алфавітному порядку. Якщо функцію «Захист від доступу дітей» активовано, а духову шафу вимкнено, дверцята духовки блокуються. Коли захист від доступу дітей активовано, у вас зберігається можливість користуватися таймером, дистанційним керуванням і лампою.
Швидкий нагрів	Скорочується час розігрівання. Доступно лише для деяких функцій духової шафи.
Нагадування про очищення	Увімкнення та вимкнення нагадування.
Індикація часу	Увімкнення та вимкнення годинника.
Цифровий стиль годинника	Зміна формату індикації часу, що відображається.

16.4 Підменю для: З'єднання

Підменю	Опис
Wi-Fi	Увімкнення та вимкнення: Wi-Fi.
Дистанційна робота	Увімкнення та вимкнення дистанційного керування. Опцію видно лише після увімкнення: Wi-Fi.
Автоматичне дистанційне функціонування	Автоматичне увімкнення дистанційної роботи після натиснення ПОЧАТОК. Опцію видно лише після увімкнення: Wi-Fi.
Мережа	Перевірка статусу мережі та потужності сигналу: Wi-Fi.
Забути мережу	Відключення автоматичного підключення духової шафи до поточної мережі.

16.5 Підменю для: Установка

Підменю	Опис
Мова	Встановлення мови духової шафи.
Яскравість дисплею	Встановлення яскравості дисплея.
Сигнали кнопок управл.	Увімкнення і вимкнення звуку натискання сенсорних кнопок. Неможливо вимкнути звук для: ①.
Рівень гучності	Встановлення гучності звуку натискання кнопок та сигналів.
Час доби	Встановлення поточного часу й дати.

16.6 Підменю для: Сервіс





Підменю	Опис
Демонстраційний режим	Код активації/деактивації: 2468
Версія програмного забезпечення	Інформація про версію програмного забезпечення.
Скинути всі налаштування	Відновлює заводські налаштування.


17. ЦЕ ЛЕГКО!


Перед першим використанням потрібно встановити такі параметри:

Мова	Яскравість дисплею	Сигнали кнопок управл.	Рівень гучності	Час доби
------	--------------------	------------------------	-----------------	----------

Ознайомтеся з основними символами на панелі керування та дисплеї:

 Увімк. / Вимк.	 Меню	 Улюблене	 Wi-Fi	 Таймер	 Термощуп	START / STOP
--	---	---	--	---	---	-----------------




Початок користування духовою шафою				
Швидкий запуск	Увімкніть духову шафу й почніть готувати, використовуючи температуру та час, установлені для функції за промовчанням.	Крок 1	Крок 2	Крок 3
		Натисніть і утримуйте: ①.	 ... — виберіть потрібну функцію.	Натисніть: START .
Швидке вимкнення	Вимкнення духової шафи в будь-який час, незалежно від активного вікна або повідомлення.	① – натисніть і утримуйте, доки духову шафу не вимкнеться.		

Початок готування				
Крок 1	Крок 2	Крок 3	Крок 4	Крок 5
① — натисніть, щоб увімкнути духову шафу.	 ... — виберіть функцію нагріву.	°C — встановіть температуру.	OK — натисніть, щоб підтвердити.	START — натисніть, щоб розпочати готування.

Приготування на парі				
Налийте холодну водопровідну воду у лоток для води. Виконуйте інструкції, що з'являються на дисплеї.				
Регенерація парю Розігрійте страву.	Функція «Піца»	Випікання хлібу	Низька вологість Приготування на парі. Пришвидшує готування.	
130 °C	200–220 °C	150–210 °C	160–200 °C	

Дізнайтеся, як готувати швидко
Використовуйте автоматичні програми, щоб швидко приготувати страву з установленими за промовчанням налаштуваннями:

Дізнайтеся, як готувати швидко

Допомога при готуванні	Крок 1	Крок 2	Крок 3	Крок 4
	Натисніть: 	Натисніть: 	Натисніть:  Допомога при готуванні.	Виберіть страву.

Використовуйте функції швидкого доступу для встановлення часу готування

Допомога за 10% до завершення

Використовуйте функцію «Допомога за 10% до завершення», щоб додати час, коли залишилося 10% часу готування.

Щоб подовжити час готування, натисніть **+1 хв.**

18. ОБЕРІТЬ НАЙЛЕГШИЙ СПОСІБ!

Тут представлено всі корисні символи. Також їх наведено у відповідних розділах інструкції з експлуатації.

Бездротове підключення



Налаштування: Функції нагріву



Налаштування: Готування з функцією нагріву з використанням пари



Налаштування: Допомога при готуванні



Налаштування: Тривалість приготування



Як відкласти: Початок та завершення готування





Як скасувати: Встановлений таймер



Спосіб використання: Термощуп



19. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

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

www.electrolux.com/shop



867360616-B-B-172021

