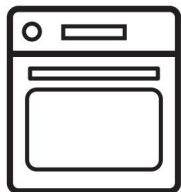




Electrolux


electrolux.com/register


EOD6P77WX

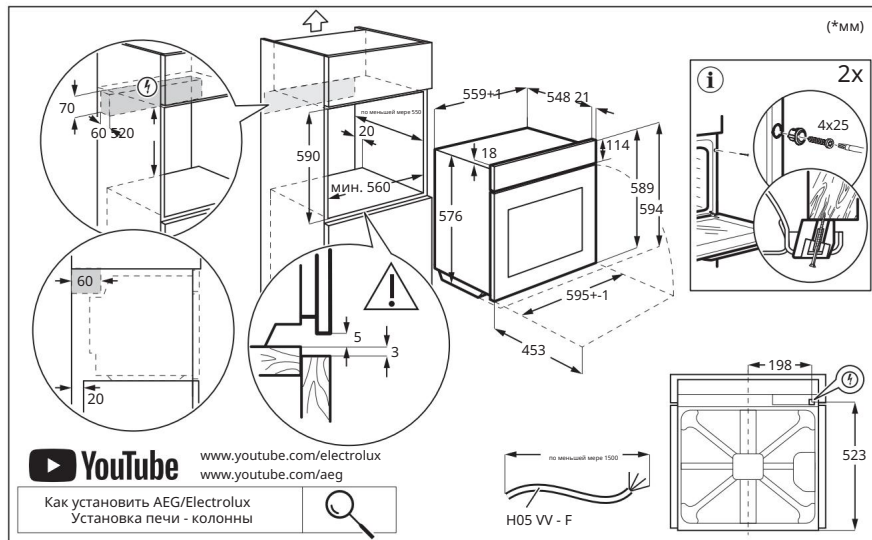
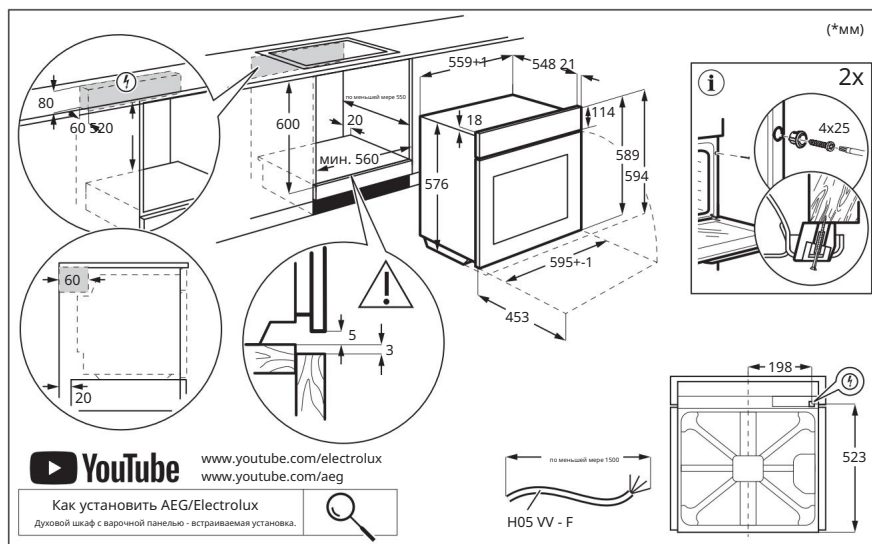
EOD6P77WZ

KODDP77WX

SQ Udhëzimet për përdorim Furrë	3
BG Руководство по потреблению Фурна	27
HR Доступ за опорой Печница	52
CS Навод к победам Труба	75
ET Kasutusjuhend Ahi	98
HU Használati utmutató щедро	121
Л.В. Летошанас инструкция Цепешкраснс	145
LT Наудохимо инструкция Оркайте	169
МК Уход за ракушками Печка	193
Руководство пользователя на английском языке Духовка	219
RO Руководство по использованию Куптор	244
SR Упутство за потребление Пельник	268
СК Навод на поуживание Трубка	293
С.Л. Наводила за упора Печица	317
TP Кулланма Кылавузу Фирин	340



ИНСТАЛИМИ / МОНТАЖ / ПОСТАВЛЯНЬЕ / INSTALACE / PAIGALDAMINE / ÜZEMBE
HELYEZÉS / UZSTĀDĪŠANA / MONTAVIMAS / МОНТАЖА /
МОНТАЖ / ИНСТАЛЯРИЯ / ИНСТАЛИРАБЕ / ИНСТАЛАЦИЯ /
НАМЕСИТЕВ / КУРУЛУМ



Добро пожаловать в Electrolux! Спасибо, что выбрали нашу бытовую технику.



Получите рекомендации по использованию, брошюры, помощь в устранении неполадок, а также информацию об обслуживании и ремонте: www.electrolux.com/support

Производитель оставляет за собой право вносить изменения без предварительного уведомления.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	219	2. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	222
ПРИБОРА.....	225	3. ОПИСАНИЕ УПРАВЛЕНИЯ.....	225
ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	226	4. ПАНЕЛЬ	
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	227	5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ЕЖЕДНЕВНОЕ	
ФУНКЦИИ.....	232	6. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ	
ЧАСОВ.....	233	7. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ	
ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.....	234	8. ФУНКЦИИ	
РЕКОМЕНДАЦИИ.....	235	9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	
И ЧИСТКА.....	238	10. СОВЕТЫ И	
НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	241	11. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	
ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	242	12. УСТРАНЕНИЕ	
СРЕДЫ.....	243	13.	
		14. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ	

1. ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ Перед установкой и

использованием устройства внимательно ознакомьтесь с прилагаемой инструкцией по эксплуатации. Производитель не несет ответственности за любые травмы или повреждения, вызванные неправильной установкой или использованием изделия. Храните данную инструкцию по эксплуатации в безопасном и легкодоступном месте для дальнейшего использования.

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

- Прибор может использоваться детьми в возрасте восьми лет и старше, а также людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а та

Отсутствие опыта или знаний, при условии, что они находятся под присмотром или прошли инструктаж по безопасному использованию прибора и понимают связанные с этим риски. Детям младше 8 лет и людям со значительными ограничениями здоровья следует держать подальше от прибора, если они не находятся под постоянным присмотром. • За детьми следует следить, чтобы они не играли с прибором.

- Устройство или смартфоны и планшеты с этим приложением.
- Храните упаковку в недоступном для детей месте или утилизируйте ее надлежащим образом. • **ВНИМАНИЕ:** Открытые части устройства сильно нагреваются во время работы. Держите детей и домашних животных подальше от устройства во время его работы или охлаждения. • Если устройство оснащено блокировкой от детей, рекомендуется активировать ее. • Дети не должны чистить или использовать устройство.

Обслуживание устройства без надлежащего контроля.

1.2 Общие правила техники безопасности •

Устройство предназначено только для использования в помещении. кухня.

- Устройство предназначено только для домашнего использования. внутри помещений. • Устройство можно использовать в офисах, комнатах. гостиницы, номера в гостевых домах, фермерские гостевые дома и другие подобные места, где посещаемость не превышает средний уровень потребления домохозяйствами.
- Установка устройства и замена шнура питания должны производиться только квалифицированным специалистом.
- Не используйте устройство до его установки. здания.

- Прежде чем предпринимать какие-либо действия

Перед проведением любых работ по техническому обслуживанию отключите прибор от сети. • Если шнур питания поврежден, его замена должна быть произведена производителем, авторизованным сервисным центром или квалифицированным специалистом во избежание риска поражения электрическим током.

- ВНИМАНИЕ: Перед заменой лампочки убедитесь, что прибор выключен, чтобы избежать риска поражения электрическим током. • ВНИМАНИЕ:

Открытые части прибора сильно нагреваются во время работы. Будьте осторожны, не прикасайтесь к нагревательным элементам или поверхностям корпуса прибора.

- Всегда используйте кухонные прихватки при извлечении или вставке принадлежностей и кухонных принадлежностей.
- Используйте только рекомендованный термощуп для мяса. заданная модель устройства.
- Для снятия направляющих из листового металла необходимо сначала... Вытяните переднюю часть, затем отделите заднюю часть от боковых стенок. Установите направляющие из листового металла в обратном порядке.

- Не используйте никакое оборудование для очистки устройства. Паровая чистка.

- Не используйте абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стекла дверцы, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к разрушению стекла. • Перед пиролизической очисткой извлеките все принадлежности из камеры духовки и удалите все отложения/пролитую жидкость.

2. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Установка и подключение устройства могут осуществляться только квалифицированным специалистом.

- Удалите все упаковочные материалы. • Не устанавливайте и не используйте поврежденный прибор. • Следуйте инструкциям по установке на нашем веб-сайте. • Будьте осторожны при перемещении прибора, так как он тяжелый. Всегда надевайте защитные перчатки и прочную обувь. • Никогда не тяните прибор за ручку. • Установите прибор в подходящем и безопасном месте, соответствующем требованиям установки. • Соблюдайте минимальное расстояние от других приборов и мебели. • Перед установкой прибора убедитесь, что дверцы открываются свободно.

2.2 Электрическое соединение



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Существует риск возгорания и поражения электрическим током.

- Все электрические соединения
 - Работы должны выполняться квалифицированным электриком. • Прибор должен быть заземлен. • Убедитесь, что параметры на паспортной табличке соответствуют номинальным параметрам источника питания. • Используйте только надлежащим образом. Установлена электрическая розетка с заземлением.
- Не используйте несколько розеток или удлинителей. • Будьте осторожны, чтобы не повредить вилку или шнур питания. Замена сетевого шнура возможна только в нашем авторизованном сервисном центре.

- Силовые кабели не должны касаться дверцы прибора или проходить рядом с ней, особенно когда прибор работает и дверца очень горячая. • Для токоведущих и изолированных частей должна быть установлена защита от поражения электрическим током таким образом, чтобы ее нельзя было отсоединить без использования инструментов. • Подключите вилку к розетке.

Только после завершения установки. Убедитесь, что вилка питания легкодоступна после установки прибора. • Если розетка неплотно прилегает, не вставляйте вилку в нее. • При

отключении прибора не тяните за шнур питания. Всегда тяните за вилку. • Необходимо использовать

- Необходимо использовать соответствующие силовые автоматические выключатели: автоматические выключатели, предохранители (винтового типа – вынимаемые из гнезда), дифференциальные выключатели и контакторы. •

В электроустановке должен использоваться автоматический выключатель, позволяющий отключать устройство от электросети на всех полюсах.

Автоматический выключатель должен иметь контактное отверстие не менее 3 мм. •

Дверца прибора должна быть полностью закрыта перед подключением шнура питания к розетке.

- Прибор должен быть оснащен шнуром питания и вилкой.

Типы кабелей, предназначенных для установки или замены в европейских странах:

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

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

Суммарная мощность (Вт)	Сечение проволоки (мм ²)
максимум 1380	3x0.75
максимум 2300	3x1
максимум 3680	3x1.5

Заземляющий провод (зелено-желтый) должен быть на 2 см длиннее коричневого фазного провода и синего нейтрального провода.

2.3 Как использовать

 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Риск получения травм, ожогов, поражения электрическим током или взрыва.

- Не изменяйте технические параметры прибора. • Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы. • Не оставляйте прибор без присмотра во время работы. • Выключайте прибор после каждого использования. • Будьте осторожны при открытии дверцы во время работы прибора. Может выходить горячий воздух. • Не используйте прибор мокрыми руками или если он соприкоснулся с водой.
- Не нажимайте на открытую дверцу. • Не используйте прибор в качестве рабочей поверхности или места для хранения.
- Осторожно откройте дверцу прибора. Использование ингредиентов, содержащих алкоголь, может привести к смешиванию алкоголя и воздуха. • При открытии дверцы прибора не допускайте попадания искр или открытого огня на прибор. • Всегда используйте стеклянную посуду и банки, пригодные для пастеризации. • Не размещайте легковоспламеняющиеся продукты или предметы, пропитанные легковоспламеняющимися продуктами, рядом с прибором или на нем. • Не сообщайте свой пароль от Wi-Fi другим лицам.

 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Риск повреждения устройства.

- Чтобы предотвратить повреждение или изменение цвета эмали:
 - Не ставьте посуду или другие предметы непосредственно на дно прибора.
 - Не кладите алюминиевую фольгу непосредственно на дно камеры прибора.
 - Не заливайте воду непосредственно в горячий прибор.
 - Не оставляйте мокрую посуду или продукты в приборе после выпечки.
 - Будьте осторожны при снятии или извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на работу устройства.
- Используется для выпечки влажных тортов глубокий противень. Фруктовые соки оставляют стойкие пятна.
- Всегда готовьте с закрытой крышкой.
 - Если прибор установлен за мебельной стенкой (например, за дверцей шкафа), не закрывайте дверцу во время работы прибора. Сочетание высокой температуры и влажности внутри закрытого устройства может повредить прибор, мебель или пол. Не закрывайте дверцу шкафа, пока прибор полностью не остынет.

2.4 Техническое обслуживание и уборка

 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Риск получения травм, возгорания или повреждения устройства.

- Перед проведением любых работ по техническому обслуживанию выключите устройство и отсоедините вилку от розетки.
- Убедитесь, что устройство остыло. Существует риск разбития стекла в дверце прибора. • Если стекло разбито, немедленно замените его. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

- При снятии дверцы прибора
Будьте осторожны. Дверца тяжелая! • Чтобы

предотвратить повреждение поверхности прибора, регулярно чистите его.

- Устройство следует протирать влажной тканью. Мягкая ткань. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, губки для мытья посуды, растворители или металлические предметы.
- При использовании спрея для духовки следуйте инструкциям по технике безопасности, указанным на упаковке.

2.5 Пиролитическая очистка



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

При пироллизе существует риск получения травм, возгорания или выброса химических веществ (паров).

- Перед включением функции пиролитической очистки и предварительным нагревом духовки удалите из рабочей камеры: – любые остатки пищи, пролитое масло или жир; – все съемные предметы (включая полки, направляющие и т. д., поставляемые в комплекте с прибором), в частности кастрюли, сковородки, противни, кухонную утварь и т. д. с антипригарным покрытием. • Внимательно прочтите все инструкции по пиролитической очистке.

- Держите детей подальше от прибора во время работы функции пиролитической очистки. Прибор сильно нагревается, и горячий воздух выходит из передних вентиляционных отверстий. • Пиролитическая очистка происходит при высоких температурах, и могут выделяться пары от остатков пищи и строительных материалов, поэтому рекомендуется: – обеспечить хорошую вентиляцию во время и после пиролитической очистки; – обеспечить хорошую вентиляцию во время и после предварительного нагрева.

- Не поливайте водой дверцу духовки во время или после пиролитической очистки, чтобы избежать повреждения стекла. • Пары, выделяющиеся во время пиролитической очистки или при сгорании остатков пищи, классифицируются как безвредные для человека, включая детей и людей с проблемами со здоровьем. • Держите домашних животных подальше от прибора во время предварительного нагрева и пиролитической очистки. Мелкие домашние животные (особенно птицы и рептилии) могут быть очень чувствительны к перепадам температуры и испарениям. • Антипригарные поверхности кастрюль, сковородок, противней, посуды и т. д. могут быть повреждены во время пиролитической очистки и могут быть источником вредных паров.

2.6 Внутреннее освещение



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасность поражения электрическим током.

- Информация об освещении в Устройство и осветительные элементы продаются отдельно в качестве запасных частей: используемые осветительные элементы предназначены для работы в сложных физических условиях (температура, вибрация, влажность) в бытовых приборах или предназначены для индикации рабочего состояния устройства. Они не предназначены для других целей и не подходят для освещения помещений. • Данное изделие содержит встроенный источник света с классом энергоэффективности G. • Используйте только лампочки того же типа.

2.7 Сервис

- Для ремонта устройства необходимо Обратитесь в авторизованный сервисный центр. • Используйте только оригинальные запасные части.

2.8 Утилизация



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

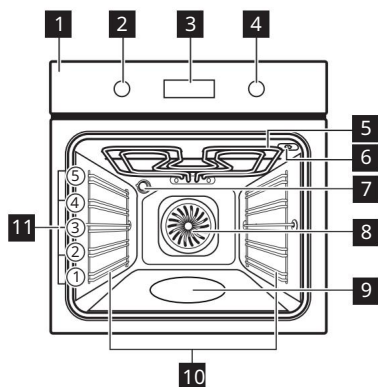
Риск травмы или удушья.

- Для получения информации о
Для правильной утилизации данного продукта
обратитесь в местные органы власти.

- Отключите прибор от электросети.
- Отрежьте шнур питания, находящийся
рядом с прибором, и выбросьте его.

3. ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

3.1 Общая информация



1. Панель управления
2. Ручка выбора функции выпечки
3. Кран
4. Ручка управления
5. Нагреватель
6. Гнездо для термометра
7. Тампа

8. Вентиляторы
9. Камерная полость
10. Съемных направляющих для листов
11. Уровней для размещения еды

3.2 Аксессуары

- Проволочная решетка: для форм для выпечки, жаропрочных блюд, противней и форм для запекания.
- Противень: для влажных тортов, пирожных, хлеба, больших кусков мяса, замороженных продуктов, а также для сбора жира, стекающего при приготовлении на решетке.
- Глубокий противень: для выпечки тортов и мяса, а также для сбора жира.
- Термощуп для мяса: для контроля процесса приготовления в зависимости от внутренней температуры продукта.
- Телескопические направляющие облегчают установку и извлечение решеток и поддонов.

4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

4.1 Включение и выключение устройства.

Чтобы включить устройство:

1. Нажмите на эти ручки. Ручка выдвинется сам.
2. Поверните ручку выбора режима приготовления, чтобы выбрать нужный режим.

3. Поверните регулятор, чтобы настроить параметры.

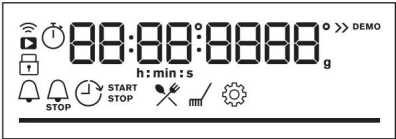
Чтобы выключить прибор, поверните ручку выбора режима приготовления в положение

«выкл». **0**

4.2 Вид панели управления

	Нажмите, чтобы настроить функции таймера.
	Нажмите и удерживайте, чтобы установить функцию: Быстрый нагрев
	Нажмите, чтобы включить или выключить подсветку устройства.
	Нажмите, чтобы установить внутреннюю температуру продукта: Мясной щуп
OK	Нажмите, чтобы подтвердить свой выбор.

4.3 Индикаторы дисплея



Дисплей с отображением основных функций.

	Устройство заблокировано.
	Подменю: Приготовление пищи с помощью помощника.

	Подменю: Очистка.
	Подменю: Настройки
	Быстрый нагрев включен.
	Приготовление пищи на пару включено.
	Датчик температуры включен.
	Таймер включен.
	Время выпекания началось.
	Отложенный старт включен.
	Секундомер включен.
	Wi-Fi включен.
	Дистанционное управление включено.
	Индикатор выполнения показывает, когда прибор достиг заданной температуры или время приготовления истекло.

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

См. раздел «Безопасность».

5.1 Установка времени После

первого подключения устройства к источнику питания дождитесь, пока на дисплее не отобразится: "00:00".

1. Поверните ручку управления для установки. время окончания.
2. Нажмите кнопку **OK**.

5.2 Предварительный нагрев и очистка Перед

первым использованием прибора и перед контактом с пищевыми продуктами предварительно нагрейте пустой прибор. Прибор может издавать неприятный запах и дым.

Во время предварительного нагрева проветрите помещение.

1. Снимите с устройства все аксессуары и крепления.
2. Настройте функцию. Установите максимальную температуру. Оставьте устройство включенным на 1 час.
3. Настройте функцию. Установите максимальную температуру. Оставьте устройство включенным на 15 минут.
4. Выключите устройство и подождите, пока оно остынет.
5. Чистите устройство и аксессуары только салфеткой из микрофибры, используя теплую воду и мягкое моющее средство.
6. Разместите аксессуары и съемные элементы. Верните скобки на их исходное место.

5.3 Беспроводное подключение Для подключения устройства вам потребуется:

- беспроводная сеть с доступом в Интернет, • смартфон, подключенный к той же беспроводной сети.

1. Чтобы загрузить приложение, отсканируйте QR-код на задней обложке руководства пользователя. Вы также можете загрузить приложение непосредственно из магазина приложений.
2. Следуйте инструкциям в приложении.
3. Поверните ручку выбора функции приготовления, чтобы выбрать .
4. Поверните регулятор, чтобы выбрать Wi-Fi. Включите или выключите его. См. главу «Повседневное использование», Изменение: Настройки.



В целях безопасности удаленное управление автоматически отключается через 24 часа. При необходимости повторите эти подготовительные действия.

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

5.4 Лицензии на программное обеспечение. Программное обеспечение

данного продукта содержит компоненты, основанные на программном обеспечении с открытым исходным кодом. Компания Electrolux выражает признательность сообществам разработчиков программного обеспечения с открытым исходным кодом и сообществу робототехников за вклад в его разработку.

Чтобы получить доступ к исходному коду тех компонентов свободного и открытого программного обеспечения, условия лицензирования которых требуют публикации, а также просмотреть полные уведомления об авторских правах и лицензиях, перейдите по ссылке: <http://electrolux.opensourcerepository.com> (папка NIUS).

6. ДЛЯ ПОВСЕДНЕВНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

См. раздел «Безопасность».

6.1 Функции выпечки



Принудительная вентиляция. Подходит для запекания мяса и выпечки. Установите более низкую температуру, чем при традиционном запекании, так как вентилятор равномерно распределяет тепло внутри духовки.



Верхний/нижний нагреватель. Для выпечки тортов на одном уровне и для сушки продуктов.



Функция SteamBake : для повышения влажности во время выпечки; для достижения нужного цвета и хрустящей корочки во время выпечки; для сохранения сочности при разогреве.



Замороженные продукты. Для придания хрустящей текстуры готовым продуктам, например, картофелю фри, запеченным картофельным долькам, спринг-роллам и т. д.



Функция «Пицца»: Идеально подходит для выпекания пиццы и других блюд, требующих нагрева снизу.



Нижний нагревательный элемент. Для подрумянивания и запекания блюд с хрустящей корочкой. Используйте нижнюю полку.



Влажная конвекция. Эта функция позволяет экономить энергию во время приготовления пищи. При использовании этой функции температура внутри прибора может отличаться от заданной. Используется остаточное тепло. Мощность нагрева может быть снижена. Для получения дополнительной информации см. раздел «Ежедневное использование», «Примечания к функции: Влажная конвекция».



Гриль.

Предназначен для приготовления тонких порций продуктов и поджаривания хлеба.



Гриль Turbo:

для запекания больших кусков мяса или птицы с костями на одной полке. Для запекания запеканок и подрумянивания.



В некоторых режимах приготовления пищи подсветка может автоматически отключаться при температуре ниже 80°C.

6.2 Примечания к функции: Вентилятор для увлажнения воздуха. Эта

функция использовалась для подтверждения соответствия требованиям регламентов по энергоэффективности и экодизайну (согласно директивам ЕС 65/2014 и ЕС 66/2014). Испытания проводились в соответствии со стандартом: IEC/EN 60350-1.

Во время выпечки дверцу духовки следует закрывать, чтобы процесс не прерывался и духовка работала с максимальной возможной энергоэффективностью.

При использовании этой функции освещение автоматически выключается через 30 секунд.

Советы по выпечке см. в разделе «Подсказки и рекомендации», «Влажная конвекция». Общие рекомендации по экономии энергии см. в разделе «Энергоэффективность», «Советы по экономии энергии».

6.3 Настройка: Функции приготовления 1.

Поверните ручку выбора функции приготовления, чтобы выбрать нужную функцию.

2. Поверните регулятор, чтобы установить температуру.

6.4 Настройка: Приготовление пара. Убедитесь, что

прибор остыл.

1. Заполните экструзионную камеру не более чем 250 мл водопроводной воды.

Не следует заполнять полость духовки во время выпечки или когда она сильно нагрета.

2. Поверните ручку выбора режима приготовления, чтобы выбрать нужный режим.

3. Поверните регулятор, чтобы установить температуру.

4. Для создания влажности необходимо Разогрейте пустое устройство в течение 10 минут.

5. Поместите продукты в прибор. После завершения

приготовления: • Поверните ручку выбора режима приготовления в положение «выкл», чтобы выключить

прибор. • Осторожно откройте дверцу. Выходящий пар может вызвать ожоги. • Убедитесь, что прибор остыл.

Удалите остатки воды из полости камеры.

6.5 Доступ: Меню Откройте меню,



чтобы получить доступ к блюдам и настройкам, доступным для приготовления пищи с помощью вспомогательных средств.

1. Поверните ручку выбора режима приготовления на .



На дисплее отображается 2 , , , .

Поверните ручку управления и выберите значок, чтобы войти в подменю. Нажмите кнопку.

OK.

6.6 Настройка: Приготовление пищи

поддерживается .



Подменю «Вспомогательное приготовление» содержит программы, разработанные для конкретных блюд. Программы запускаются с соответствующими настройками. Во время приготовления вы можете установить время и температуру.

1. Поверните ручку выбора режима приготовления на .



2. Поверните ручку управления, чтобы выбрать . Нажмите . OK



3. Поверните ручку управления, чтобы выбрать еда (P1-P...). Нажмите. OK



4. Вставьте в устройство. Нажмите . OK



5. Убедитесь, что еда готова после окончания приготовления. При необходимости увеличьте время приготовления.

Подмену: Приготовление пищи с помощью помощника

Легенда	
	Для использования этой функции необходимо подключить датчик температуры двигателя. См. раздел «Использование принадлежностей».
	Для запекания на пару заполните полость водой.
	Перед началом выпечки необходимо предварительно разогреть прибор.

Легенда	
	Уровень полок для продуктов. См. раздел «Описание прибора».

На дисплее отобразится буква Р и номер блюда , который можно проверить в таблице.

Блюдо		Весы	Уровень полок/аксессуары
П1	Жареная говядина, слегка прожаренная		
П2	Ростбиф, средней прожарки	1–1,5 кг; куски толщиной 4–5 см.	  2; противень Обжарьте мясо на раскаленной сковороде в течение нескольких минут. Поместите в кухонный прибор.
П3	Ростбиф, хорошо прожаренный		
П4	Стейк, средней прожарки	180–220 г на штуку; ломтики толщиной 3 см.	   3; противень на решетке. Обжарьте мясо несколько минут на горячей сковороде. Поместите в прибор.
П5	Ростбиф/тушёная говядина (рёбра, окорок, толстая поверхность)	1,5 - 2 кг	  2; противень на решетке. Обжарьте мясо несколько минут на горячей сковороде. Добавьте жидкость. Поместите в прибор.
П6	Ростбиф, прожаренный до степени rare (конвекционный (низкая температура))		
П7	Ростбиф, средней прожарки, конвекционный (низкая температура).	1–1,5 кг; куски толщиной 4–5 см.	  2; противень Обжарьте мясо на раскаленной сковороде в течение нескольких минут. Поместите в кухонный прибор.
П8	Жареная говядина, хорошо прожаренная, конвекционный режим (низкая температура).		
П9	Говяжья вырезка, слегка прожаренная (конвекционная печь (низкая температура)).		
П10	Филе говядины, средней прожарки (конвекционная печь (низкая температура)).	0,5–1,5 кг; куски толщиной 5–6 см.	  2; противень Обжарьте мясо на раскаленной сковороде в течение нескольких минут. Поместите в кухонный прибор.
П11	Говяжья вырезка, хорошо прожаренная (конвекционная печь (низкая температура)).		

	Блюдо	Весы	Уровень полок/аксессуары
П12	Жареная телятина (например, плечо)	0,8 - 1,5 кг; 4 см толстые куски	 2; противень на решетке Обжарьте мясо несколько минут на раскаленной сковороде. п. Добавьте жидкость. Поместите в прибор. Накройте жаркое. этот.
П13	Свинная шея или шпатель	1,5 - 2 кг	 2; противень на решетке Добавьте 200 мл жидкости в противень.
П14	Рваная свинина (конвекция (низкая температура))	1,5 - 2 кг	 2; противень В середине процесса приготовления переверните мясо. добиться равномерного подрумянивания.
П15	Свинная вырезка, свежий	1-1,5 кг; 5-6 см толстые куски	 2; противень на решетке Обжарьте мясо несколько минут на раскаленной сковороде. пi. Поместите в устройство.
П16	Свинные ребрышки 2-3 кг; использовать в сыром виде. ребра толщина 2-3 см		 3 глубоких противня Добавьте жидкости так, чтобы она покрыла дно сковороды. Переверните мясо после этого. Прошло уже половина времени выпечки.
П17	Баранья нога с кость	1,5-2 кг; 7-9 см толстые куски	 2; противень на подносе добавьте жидкость. Переверните мясо в середине процесса приготовления. тинг.
П18	Целая курица	1-1,5 кг; свежий	 2;  жаропрочная форма на противне выпечка Переверните курицу в середине процесса приготовления. для достижения равномерного подрумянивания.
Р19	Половинки курицы	0,5 - 0,8 кг	 3 противня
П20	Куриная грудка	180-200 г на искусство	 2; жаропрочная форма на решетке Обжарьте мясо несколько минут на раскаленной сковороде. ни.
П21	Куриные бедра, свежие что	-	 3 противня Если вы предварительно замариновали куриные бедра, то... снизить температуру и жарить дольше.
П22	Утка, целая	2-3 кг	 2; противень на решетке Положите мясо в противень. Переверните утку после этого. Время выпечки сокращается вдвое.
П23	Гусь, целиком	4-5 кг	 2; глубокая пластина Выложите мясо в глубокий противень. Переверните. Разрежьте гуся через половину времени запекания.
Р24	Фрикаделька	1 кг	 2; терка
П25	Целая рыба, приготовленная на гриле, 0,5-1 кг на рыбу.		 2; противень Нафаршируйте рыбу маслом, специями и травами.

Блюдо	Весы	Уровень полок/аксессуары
P26 Филе рыбы	-	 3; жаропрочная форма на решетке
P27 Чизкейк	-	 2;  форма для выпечки диаметром 28 см на проволочной решетке
P28 Яблочный пирог	-	 2;  100-150 мл; противень
P29 Яблочный пирог	-	 2; форма для выпечки на решетке
P30 Яблочный пирог	-	 2;  100-150 мл;  форма для выпечки 22 см на гриле
Пирожные P31	2 кг теста	 3 глубоких противня
Кексы P32	-	 2;  100-150 мл; форма для кексов на проволочной решетке.
P33 Фруктовый пирог	-	 2; форма для хлеба на решетке
P34 Запеченный картофель	1 кг	 2; противень Выложите целые картофелины на противень.
P35 Квартыры	1 кг	 3; противень, застеленный пергаментной бумагой. тинг Нарежьте картофель на кусочки.
P36 Жареный микс овощей	1 - 1,5 кг	 3; противень, застеленный пергаментной бумагой. тинг Нарежьте овощи на кусочки.
P37 Крокеты, замороженные	0,5 кг	 3; противень
P38 Замороженный картофель фри	0,75 кг	 3; противень
P39 Мясная лазанья/ овощи с ломтиками сухие макароны	1 - 1,5 кг	 2; жаропрочная форма на решетке
P40 Картофельная запеканка цана (сырой картофель) ниаки)	1 - 1,5 кг	 1; жаропрочная форма на решетке Переверните блюдо в середине процесса запекания.
P41 Свежая, тонкая пицца	-	 2;  100 мл; противень, выстланный бумагой для выпечки бумага для выпечки
P42 Свежая, толстая пицца	-	 2; противень, застеленный пергаментной бумагой. выпечка
Киш P43	-	 2; противень на решетке
P44 Багет / Чиабатта / Белый хлеб	0,8 кг	 2;  150 мл; противень, выстланный бумагой для выпечки бумага для выпечки Приготовление белого хлеба занимает больше времени.

Блюдо	Весы	Уровень полок/аксессуары
П45 Цельнозерновой хлеб ты / рожь / темный	1 кг	 2; 1  противень, выстланный бумагой для выпечки бумага для выпечки / решетка

6.7 Изменение: Настройки



- Поверните ручку выбора режима приготовления.
на  .
- Поверните ручку управления, чтобы выбрать  . Нажимать . **OK**
- Поверните ручку, чтобы выбрать настройку.
Нажимать . **OK**
- Поверните ручку управления для установки.
значение. Нажмите. **OK**
- Поверните ручку выбора режима приготовления.
в выключенном положении для выхода
Меню.

Меню: Настройки

Параметр	Ценить
01 Текущее время	Изменять
02 Яркость дисплея 1 - 5	
03 Звуки кнопок	1 - Сигнал, 2 - Клик, 3 - Выскажитесь
04 Громкость сигнала	1 - 4

Параметр	Ценить
05 Эксплуатация мясного супа 1 -	Сигнализация и отключение нет, 2 - Тревога
06 Секундомер	Вкл. / Выкл.
07 Включение/выключение подсветки духовки	
08 Быстрый нагрев Вкл/Выкл	
09 Напоминание о необходимости уборки. щенок.	Вкл. / Выкл.
10 Wi-Fi	Вкл. / Выкл.
11 Автоматическая работа в режим дистанционного управления него	Вкл. / Выкл.
12. Забудьте о сети.	Да / Нет
13 Код активации демо-режима:	2468
14 Версия программного обеспечения	Проверка
15 Сбросить все настройки параметр	Да / Нет

7. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

7.1 Замок



Эта функция предотвращает случайные изменения.
функции устройства.

После включения, во время использования устройства,
Панель управления заблокирована, что
обеспечивает непрерывное продолжение
приготовление пищи в текущих условиях.

Когда устройство включено, когда оно выключено,
Панель управления остается заблокированной, что
предотвращает случайное включение
устройства.

 **OK** - Нажмите и удерживайте, чтобы включить.
функция.

Прозвучит звуковой сигнал. - 3 раза
Мигает, когда замок включен.



 **OK** - Нажмите и удерживайте, чтобы включить.
функция.

7.2 Автоматическое отключение

В целях безопасности, если функция
Процесс выпечки активен и не был изменен.
Если никаких настроек не будет, устройство выключится.
автоматически через определенный промежуток времени
время.

 (°C)	 (время)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

 (°C)	 (время)
200 - 245	5.5
250 – максимум	3

Если функция выпечки должна быть активирована на время, превышающее автоматический режим.

Выключить, установить продолжительность приготовления. См. раздел «Функции часов».

Функция автоматического отключения не работает со следующими функциями: подсветка духовки, термощуп для мяса, отложенный старт.

8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

8.1 Описание функции часов

 Текущее время	Установите часы так, чтобы они отображали текущее время.
 Таймер	Установка таймера обратного отсчета. По завершении обратного отсчета раздается звуковой сигнал. Эта функция не влияет на работу духовки.
 Время выпечки	Установка времени приготовления. По завершении обратного отсчета прозвучит звуковой сигнал, и функция приготовления автоматически остановится.
 Задержка начала	Отложите начало и/или окончание выпечки.
 Секундомер	Показывает, как долго устройство работало. Максимальное значение: 23 часа 59 минут. Эта функция не влияет на работу духовки.

8.2 Настройка: Таймер

- Нажмите . На дисплее отображается: 0:00 и .
 - Поверните ручку управления, чтобы установить таймер.
 - Нажмите . Таймер немедленно начнет обратный отсчет.
- По истечении установленного времени нажмите и поверните ручку выбора режима приготовления в положение «выключено».

8.3 Настройка: Время приготовления 1.

Поверните ручки, чтобы выбрать функцию приготовления и установить температуру.

- Нажмите , до тех пор, пока на экране не отобразится вверх: 0:00 и .
- Поверните регулятор, чтобы установить время приготовления.
- Нажмите . Таймер немедленно начнет обратный отсчет.
- По истечении установленного времени нажмите  и поверните ручку выбора режима приготовления в положение «выкл».

8.4 Настройка: Отложенный старт 1. Поверните ручки, чтобы

выбрать функцию приготовления и установить температуру.

- Нажмите , до тех пор, пока на экране не отобразится  и **START**.
- Поверните ручку, чтобы установить время начала.
- Нажмите . На дисплее отображается: ---:--- **СТОП**.
- Поверните ручку, чтобы установить время окончания.
- Нажмите .
- По истечении установленного времени нажмите  и поверните ручку выбора режима приготовления в положение «выкл».

8.5 Настройка: Секундомер 1.



Поверните ручку выбора режима

приготовления, чтобы войти в меню.

2. Поверните ручку управления, чтобы выбрать /



Секундомер. См. раздел «Ежедневные данные». использовать», Меню: Настройки.

3. Нажмите . **OK**

4. Поверните ручку управления, чтобы включить или выключить секундомер.

5. Нажмите кнопку **OK**.

8.6 Настройка: Текущее время 1. Поверните ручку

выбора функции приготовления, чтобы

войти в меню. 

2. Поверните ручку управления, чтобы выбрать /



Текущее время. См. раздел «Повседневное использование», Меню: Настройки.

3. Поверните ручку управления, чтобы установить час.

4. Нажмите кнопку **OK**.

9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

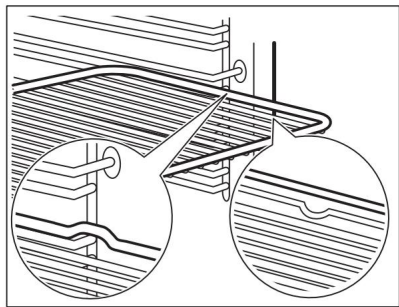
См. раздел «Безопасность».

9.1 Установка принадлежностей

Небольшой выступ сверху предназначен для повышения уровня безопасности.

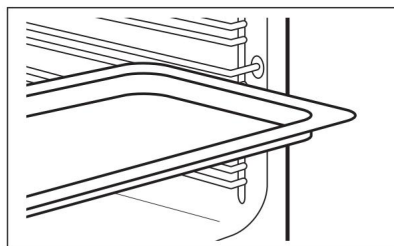
Углубления также предотвращают опрокидывание. Высокий бортик по периметру решетки предотвращает соскальзывание кастрюль и сковородок.

Решетка



Вставьте решетку между направляющими кронштейнами, убедившись, что ножки направлены вниз.

Противень / Глубокая сковорода



Вставьте противень между опорными направляющими.

9.2 Мясной зонд

— измеряет температуру внутри продукта.

Доступны два температурных режима:

-  — температура внутри устройства. Температура внутри продукта должна быть как минимум на 25°C выше.
-  — температура внутри продукта. Для достижения наилучших результатов выпечки:
 - Ингредиенты должны быть комнатной температуры.
 - Не используйте для жидких блюд.
 - Игла термометра должна быть полностью вставлена в продукт во время выпечки.

Выпечка с использованием: Термометр



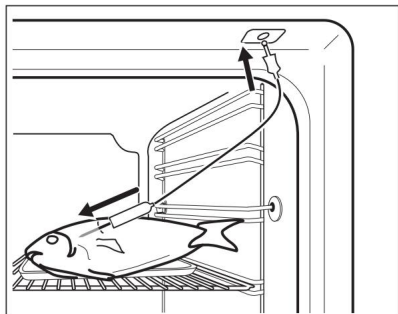
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Горячий термощуп и подставки могут вызвать ожоги. Не прикасайтесь к держателю термощупа голыми руками. Всегда используйте кухонные перчатки.

1. Включите устройство.
2. Установите режим выпечки и, при необходимости, температуру духовки.
3. Вставьте термощуп в продукт.

Мясо, птица и рыба.

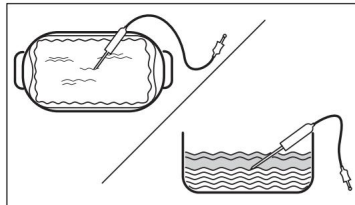
Вставьте всю иглу термометра в самую толстую часть мяса или рыбы.



В запеканках
поместите кончик термощупа для мяса
точно в центр запеканки.

Термощуп должен оставаться устойчивым во время запекания. Для этого можно использовать твердый ингредиент. Положите силиконовый держатель для супа на край сковороды.

Наконечник термощупа для мяса не должен касаться дна контейнера.



4. Вставьте штекер датчика температуры в гнездо внутри прибора. См. раздел «Описание изделия».

Текущая температура внутри мяса, измеренная с помощью термощупа, отобразится на

дисплее 5. - Нажмите, чтобы установить температуру внутри мяса с помощью термощупа.

6. Нажмите . **OK**

Когда продукт достигнет заданной температуры, прозвучит звуковой сигнал.

Проверьте, готово ли блюдо. При необходимости увеличьте время запекания.

7. Отсоедините датчик температуры от

Подключите прибор к розетке и извлеките из него продукты.

10. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

10.1 Рекомендации по выпечке. Указанные в таблицах температура и время приготовления являются лишь рекомендациями. Они зависят от рецепта, а также качества и количества используемых ингредиентов.

Ваш прибор может готовить или поджаривать продукты иначе, чем ваш предыдущий. Следующие рекомендации содержат рекомендуемую температуру, время приготовления и настройки духовки для конкретных видов продуктов.

Отсчет уровней полок начинается с нижней части духовки.

Если для конкретного рецепта отсутствуют настройки, вам потребуется найти настройки для аналогичного блюда.

Советы по энергосбережению приведены в разделе «Энергоэффективность».

Символы, используемые в таблицах:

	Тип блюда
	функция выпечки
	Температура
	Аксессуары
	Уровень размещения продуктов питания
	Время выпечки (мин)

10.2 Влажная конвекция –
рекомендуемые аксессуары

Вам следует использовать формы для выпечки и темные контейнеры с матовой поверхностью. Они поглощают тепло лучше, чем светлые, блестящие тарелки поверхность.

- Поднос для пиццы – темный, матовый, диаметр 28 см
- Форма для запекания – темная, матовый, диаметр 26 см

- Керамические формочки для запекания , диаметр 8 см. высота 5 см
- Печенье в жестяной коробке – темное, матовое, диаметр 28 см

10.3 Влажная конвекция

Для достижения наилучших результатов следует Следуйте рекомендациям, приведенным в таблице ниже.

		°C		
Сладкие булочки, 16 шт., противень или глубокий лист		180	2	20 - 30
Рулоны, 9 шт.	противень или глубокий лист	180	2	30 - 40
Замороженная пицца, 0,35 кг	решетка	220	2	10 - 15
Противень для выпечки бисквитных рулетов или глубокий лист		170	2	25 - 35
Брауни	противень или глубокий лист	175	3	25 - 30
Суфле, 6 шт.	керамические формочки на подставке	200	3	25 - 30
Основа для бисквита ты	форма для тарта на решетке	180	2	15 - 25
Королевский бисквит Виктория	форма для запекания решетка	170	2	40 - 50
Приготовленная рыба, 0,3 кг	противень или глубокий лист	180	3	20 - 25
Целая рыба, 0,2 кг	противень или глубокий лист	180	3	25 - 35
Рыбное филе, 0,3 кг	противень для пиццы решетка	180	3	25 - 30
Варёное мясо, противень 0,25 кг или глубокий лист		200	3	35 - 45
Шашлык, 0,5 кг	противень или глубокий лист	200	3	25 - 30
Печенье, 16 шт.	противень или глубокий лист	180	2	20 - 30
Макароны, 24 шт.	противень или глубокий лист	180	2	25 - 35
Капкейки, 12 шт.	противень или глубокий лист	170	2	30 - 40

		°C		
Несладкий пирог, 20 шт.	противень или глубокий лист	180	2	25 - 30
Песочное печенье, 20 шт.	противень или глубокий лист	150	2	25 - 35
Тарталетки, 8 шт.	противень или глубокий лист	170	2	20 - 30
Отварные овощи, 0,4 кг	противень или глубокий лист	180	3	35 - 45
Вегетарианский омлет на противне для пиццы решетка		200	3	25 - 30
Средиземноморские овощи море, 0,7 кг	противень или глубокий лист	180	4	25 - 30

10.4 Информация для учреждений, проводящих тестирование

Испытания проводятся в соответствии со стандартом IEC 60350-1.

				°C	
Печенье, 20 штук на противень. она	Верхний/нижний нагреватель	Листовой металл для выпечка торты	3	170	20 - 35
Печенье, 20 штук на противень. она	Термоциркуляция	Листовой металл для выпечка торты	3	150 - 160	20 - 35
Печенье, 20 штук на противень. она	Термоциркуляция	Листовой металл для выпечка торты	2 и 4	150 - 160	20 - 35
Яблочный пирог, 2 формы Ø20 см	Верхний/нижний нагреватель	Решетка	2	180	70 - 90
Яблочный пирог, 2 формы Ø20 см	Термоциркуляция	Решетка	2	160	70 - 90
Бисквит без жира, форма для выпечки диаметром 26 см 1)	Верхний/нижний нагреватель	Решетка	2	170	40 - 50
Бисквит без жира, форма для выпечки диаметром 26 см 1)	Термоциркуляция	Решетка	2	160	40 - 50
Бисквит без жира, форма для выпечки диаметром 26 см 1)	Термоциркуляция	Решетка	2 и 4	160	40 - 60
Песочное печенье	Термоциркуляция	Листовой металл для выпечка торты	3	140 - 150	20 - 40

					
Песочное печенье	Термоциркуляция	Противень для выпечки торта	2 и 4	140 - 150	25 - 45
Песочное печенье	Верхний/нижний нагреватель	Противень для выпечки торта	3	140 - 150	25 - 45
Тост 1)	Гриль	Решетка	4	макс	1 - 5

1) Разогрейте устройство в течение 10 минут.

11. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И УБОРКА



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

См. раздел «Безопасность».

11.1 Рекомендации по очистке Чистящие средства •

Очищайте только

переднюю панель устройства салфеткой из микрофибры, смоченной теплой водой и мягким моющим средством. • Для очистки металлических поверхностей используйте чистящий раствор. • Удаляйте пятна мягким моющим средством.

Ежедневное использование •

Очищайте внутреннюю часть прибора после каждого использования. Накопление жира или другой грязи может привести к возгоранию. •

Внутри
прибора или на окнах

На дверце может образовываться конденсат. Чтобы уменьшить образование конденсата, включите прибор за 10 минут до начала выпечки.

Не оставляйте приготовленную пищу в приборе дольше 20 минут. После каждого использования протирайте внутреннюю часть прибора только салфеткой из микрофибры.

Аксессуары

• После каждого использования очищайте все аксессуары и дайте им высохнуть. Для чистки используйте только ткань, смоченную теплой водой.

Используйте мягкое моющее средство. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине. • Не используйте абразивные чистящие средства или острые предметы для чистки аксессуаров с антипригарным покрытием.

11.2 Очистка камеры. После пропаривания очистите камеру от известкового налета.



Для использования функции SteamBake очищайте духовку каждые 5-10 циклов выпечки.

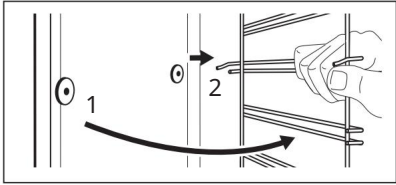
1. Влейте 250 мл спиртового уксуса или лимонная кислота в полость камеры. Используйте уксус с кислотностью не более 6%, без каких-либо добавок.
2. Оставьте уксус при комнатной температуре.

Для растворения известкового налета необходимо выдержать при комнатной температуре в течение 30 минут.

3. Протрите камеру теплой водой и мягкой тканью.

11.3 Снятие кронштейнов. Снимите кронштейны, чтобы очистить духовку.

1. Выключите устройство и подождите, пока оно остынет.
2. Оттяните переднюю часть направляющих для листового металла от боковой стенки.
3. Оттяните заднюю часть направляющих для листового металла от боковой стенки и полностью снимите их.



4. Установите кронштейны в обратном порядке.

Фиксирующие штифты на телескопических направляющих должны быть направлены вперед.

11.4 Пиролитическая очистка



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Существует риск получения ожогов.



ВНИМАНИЕ!

Если в том же шкафу установлены другие приборы, не используйте их во время работы этой функции. Это может повредить духовку.

Не активируйте эту функцию, если дверца духовки не закрыта полностью.

1. Убедитесь, что устройство охлаждено.
2. Снимите все аксессуары.
3. Протрите внутреннюю часть духовки и стекло дверцы мягкой тканью, смоченной водой и слабым моющим средством.
4. Поверните ручку выбора режима приготовления, чтобы войти в меню.
5. Поверните ручку, чтобы установить кнопку. **OK**

Программа уборки	Продолжительность
C1 - Легкая чистка	1 час
C2 - Обычная чистка	1 час 30 минут
C3 - Тщательная очистка	2 часа 30 минут

6. Поверните ручку, чтобы выбрать программу очистки, и нажмите кнопку. **OK**
7. Чтобы начать очистку, нажмите . **OK**

После начала очистки дверца прибора блокируется, и индикатор гаснет. Дисплей продолжает отображать информацию до тех пор, пока дверца не будет разблокирована.

8. После завершения очистки поверните ручку выбора режима приготовления в положение «выкл».
9. Подождите, пока прибор остынет и дверца разблокируется. Протрите внутреннюю часть духовки мягкой тканью и водой.

11.5 Напоминание об уборке.

Когда после приготовления пищи на дисплее загорается мигание, прибор напоминает о необходимости проведения пиролитической очистки. Вы можете отключить это напоминание в подменю «Настройки». См. раздел «Ежедневное использование», «Изменение настроек».

11.6 Снятие и установка двери

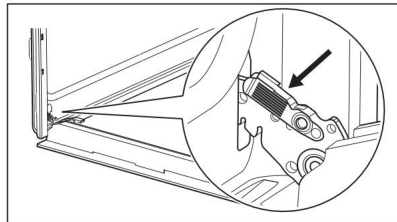
Дверца духовки состоит из трех стекол. Дверцу и внутреннее стекло можно снять для чистки. Перед снятием стекол ознакомьтесь с инструкцией «Снятие и установка дверцы».



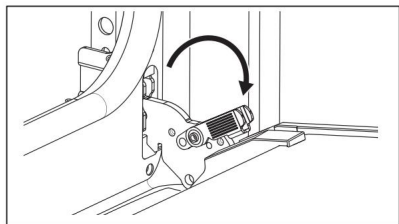
ВНИМАНИЕ!

Не используйте устройство без защитного стекла.

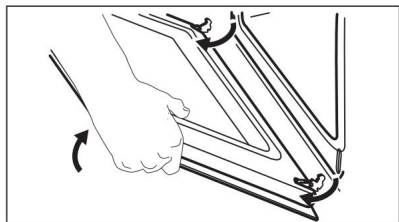
1. Полностью откройте дверь и возьмитесь за обе петли.



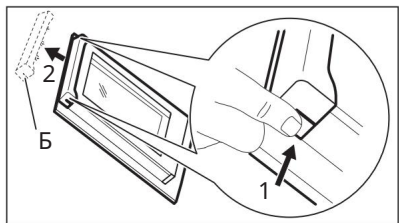
2. Поднимите и потяните за защелки, пока не услышите щелчок.



3. Закройте дверцу духовки, установив ее в первое открытое положение.
Затем, подняв и потянув дверь на себя, снимите ее с креплений.

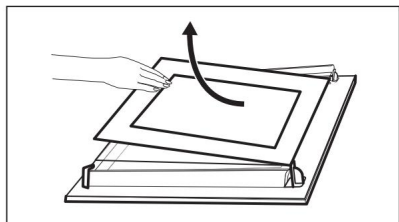


4. Поместите дверь на устойчивую поверхность, покрытую мягкой тканью.
5. Возьмитесь за дверную накладку в верхней части двери с обеих сторон и надавите внутрь, чтобы освободить защелки.



6. Чтобы снять обшивку двери, потяните её вперёд.

7. Возьмитесь за верхние края стеклянных панелей дверей и осторожно снимите их по одной. Начните с верхней панели. Убедитесь, что стекло полностью выдвигается из направляющих.



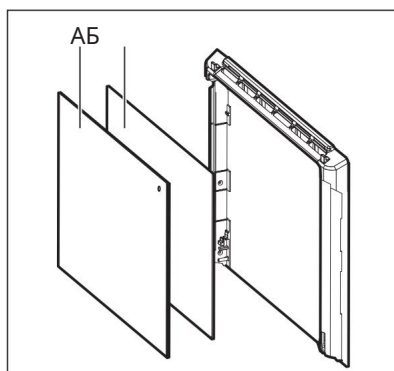
8. Вымойте окна мыльной водой. Тщательно высушите окна. Не мойте окна в посудомоечной машине.

9. После очистки установите стекло и дверцу духовки на место.

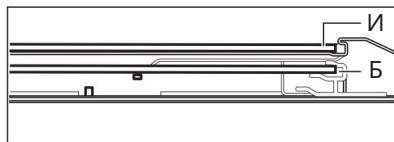
Если дверь установлена правильно, при закрытии защелок вы услышите щелчок.

Установите стеклянные панели (А, В) на свои места в правильном порядке. Проверьте символ/надпись на боковой стороне стекла. Каждая стеклянная панель имеет свой уникальный вид, что облегчает ее снятие и установку.

Установите дверную планку правильно (вы должны услышать щелчок).



Убедитесь, что центральное стекло правильно установлено в гнезда.



11.7 Замена лампочки



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасность поражения электрическим током. Лампочка может быть горячей.

1. Выключите устройство и подождите, пока оно остынет.
2. Отключите устройство от источника питания.
3. Положите ткань на дно духовки.



ВНИМАНИЕ!

Всегда держите лампу галогенная ткань для предотвращения сжигание жировых остатков на лампа.

- 2. Очистите стеклянную крышку.
- 3. Замените лампочку на новую, огнестойкую. температура 300°C.
- 4. Установите стеклянную крышку.

Задние фонари

- 1. Поверните стеклянную крышку, чтобы снять её.

12. РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

См. раздел о безопасности.

12.1 Что делать, если...

Проблема	Проверьте, выполняется ли следующее:
Устройство невозможно запустить или контролировать.	Устройство корректно подключено к источнику питания.
Устройство не нагревается.	Функция автоматического выключения питания отключена.
Устройство не нагревается.	Дверца устройства закрыта.
Устройство не нагревается.	Предохранитель сработал.
Устройство не нагревается.	Блокировка отключена.
Освещение не работает.	Влажная конвекция включена.
Освещение не работает.	Лампочка перегорела.
Термощуп для мяса не работает.	Штекер пищевого зонда полностью вставлен в розетку. да.
Ошибка C2	Штекер термозонда извлечен из розетки.
Ошибка C3	Дверца прибора закрыта или имеются какие-либо повреждения? Замок на двери заперт.
Ошибка F102	Дверца устройства закрыта.
Ошибка F102	Дверной замок не поврежден.
На дисплее отображается 00:00.	Произошло отключение электроэнергии. Установка текущей температуры. дни
Вода вытекает из полости камеры.	В полость камеры было налито слишком много воды.



Если на дисплее отображается код ошибки, не указанный в этой таблице, выключите и снова включите бытовой автоматический выключатель, чтобы перезапустить прибор. Если код ошибки появится снова, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

12.2 Данные сервиса

Если вы не можете решить проблему самостоятельно, обратитесь к своему дилеру или в авторизованный сервисный центр.

Необходимые для обслуживания данные указаны на заводской табличке. Заводская табличка расположена на передней панели прибора. Она видна при открытой дверце. Не снимайте заводскую табличку с прибора.

Рекомендуем сохранить ваши данные здесь:

Модель (МОД.):

Номер продукта (PNC)

Серийный номер (CH)

13. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

13.1 Информационный лист о продукте и информация о продукте в соответствии с правилами ЕС по энергетической маркировке и экодизайну.

Название поставщика	Электролюкс	
Данные для идентификации модели	EOD6P77WX 949499865 EOD6P77WZ 949499863 KODDP77WX 949499864	
индекс энергоэффективности	81.2	
класс энергоэффективности	A+	
Потребление энергии при стандартной нагрузке, в обычном режиме	0,93 кВт·ч/цикл	
Потребление электроэнергии при стандартной нагрузке, в режиме принудительной вентиляции.	0,69 кВт·ч/цикл	
Количество камер	1	
Источники тепла	Электричество	
Емкость	72 л	
Тип духовки	Встроенная духовка	
Масса	EOD6P77WX	31,9 кг
	EOD6P77WZ	31,6 кг
	KODDP77WX	32,5 кг
EN 60350-1 – Бытовые электрические кухонные приборы – Часть 1: Электрические плиты, духовки, паровые печи и грили – Методы измерения производительности.		

13.2 Советы по экономии энергии Следующие

советы покажут вам, как экономить энергию при использовании вашего устройства.

Убедитесь, что дверца прибора закрыта во время использования. Не открывайте дверцу слишком часто во время выпечки. Следите за чистотой и правильным положением уплотнителя дверцы.

Использование металлической посуды, а также темных, не отражающих свет форм и контейнеров для выпечки позволяет экономить энергию.

Не разогревайте прибор перед приготовлением пищи, если это специально не рекомендовано.

При приготовлении нескольких блюд старайтесь максимально сократить перерывы между их выпеканием.

Выпекание с использованием конвекции. По возможности используйте функцию конвекции для экономии энергии.

Остаточное тепло. При выпекании более 30 минут снизьте температуру прибора до минимума за 3-10 минут до окончания.

Выпечка. Благодаря остаточному теплу внутри прибора, пища будет продолжать выпекаться.

Используйте остаточное тепло для поддержания температуры или разогрева других продуктов.

После выключения устройства на дисплее отображается информация об остаточном тепле.

Поддержание пищи в теплом состоянии. Выберите минимально возможную температуру, чтобы использовать остаточное тепло и поддерживать пищу в теплом состоянии. На дисплее отобразится индикатор остаточного тепла или температура.

Выпекание при выключенном свете: Выключите свет во время выпекания. Освещение следует включать только при необходимости.

Влажная конвекция. Эта функция экономит энергию во время выпечки.

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

14. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы, отмеченные этим символом  подлежат переработке. Поместите упаковку устройства в подходящий контейнер для переработки. Пожалуйста, обеспечьте переработку электрических и электронных отходов для защиты окружающей среды и здоровья человека.

Устройства, помеченные этим символом , нельзя выбрасывать вместе с бытовыми отходами. Пожалуйста, сдайте изделие в местный пункт приема вторсырья или обратитесь в муниципальную администрацию.