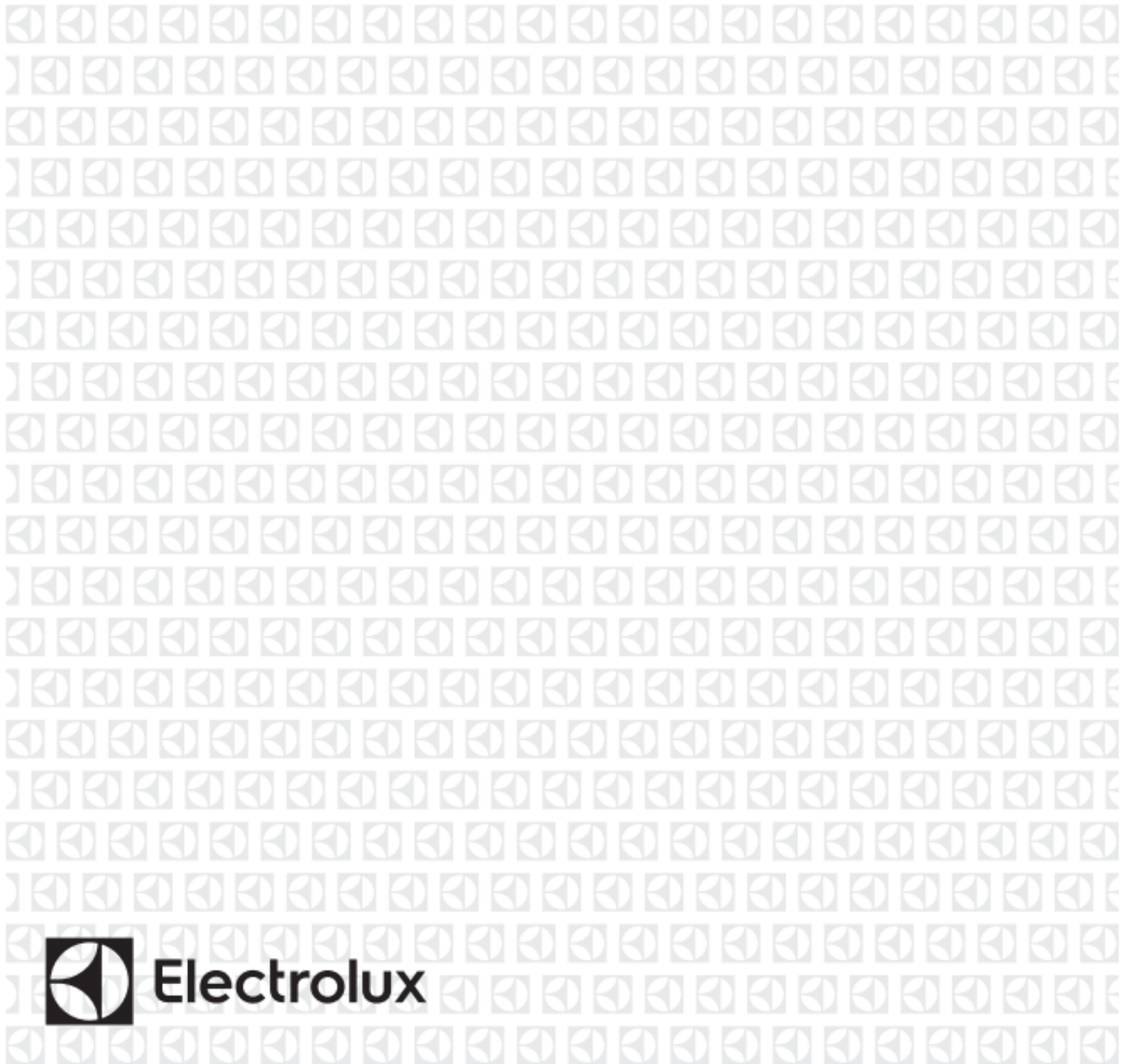


EOE7C31X
EOE7C31Z
EOE7C31V



RU Инструкция по эксплуатации



Electrolux

Оглавление

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	2
2. ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	4
3. ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА	6
4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	6
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	7
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	8
7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	9
8. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ	11
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ	12
10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	15
11. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ	16
12. ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА	25
13. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА	27
14. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	29
15. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ	31
16. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	32

МЫ ДУМАЕМ О ВАС

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

Добро пожаловать в Electrolux.

Посетите наш веб-сайт, на котором вы можете:

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

www.electrolux.com/support

Зарегистрировать свой продукт, чтобы пользоваться расширенными возможностями обслуживания:

www.registerelectrolux.com

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

www.electrolux.com/shop

ПОДДЕРЖКА КЛИЕНТОВ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Всегда используйте оригинальные запчасти.

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

Модель, продуктовый номер (PNC), серийный номер.

Данная информация приведена на табличке с техническими данными.

Внимание / Важные сведения по технике безопасности

Общая информация и рекомендации

Информация по охране окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать изделие и дающих им представление об опасности,

связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.

Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.

Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.

ВНИМАНИЕ! Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также когда прибор еще не успел остыть.

Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.

Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.

1.2 Общая безопасность

Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.

Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.

Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских жилых домах и других аналогичных жилых помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.

Установка прибора и замена кабеля должны выполняться только квалифицированным специалистом и замените кабель.

Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.

Перед проведением любой операции по обслуживанию отключите прибор от сети питания.

Во избежание несчастного случая, замену поврежденного кабеля питания должен выполнять изготовитель, авторизованный сервисный центр или специалист с аналогичной квалификацией.

ВНИМАНИЕ! Прежде чем приступить к замене лампочки, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.

ВНИМАНИЕ! Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны! Не прикасайтесь к нагревательным элементам.

Всегда используйте кухонные перчатки для установки или извлечения аксессуаров, или посуды из духового шкафа. Используйте только вращающийся поддон и опору вращающегося поддона, предназначенные для данного прибора. Не включайте функцию микроволновой обработки, когда прибор пуст. Металлические части внутри камеры могут вызвать искрение.

Запрещается использовать металлические контейнеры для продуктов и напитков во время приготовления в режиме микроволновой обработки. Данное требование не применимо к случаям, когда производитель четко указывает размеры и форму металлических контейнеров, пригодных для использования в режиме микроволновой обработки.

ВНИМАНИЕ! Если дверца или уплотнения дверцы повреждены, пользоваться прибором можно будет только после проведения ремонта квалифицированным специалистом.

ВНИМАНИЕ! Все операции по обслуживанию и ремонту, в ходе которых требуется снятие кожуха, защищающего от воздействия микроволнового излучения, должны выполняться только квалифицированным специалистом.

ВНИМАНИЕ! Не нагревайте жидкости и другие продукты в герметичных контейнерах. Они могут взорваться.

Используйте только ту посуду, которая подходит для использования в микроволновой печи.

При нагреве продуктов в пластиковых или бумажных контейнерах не оставляйте прибор без присмотра: может произойти возгорание.

Прибор предназначен для нагревания продуктов и напитков. Сушка продуктов или одежды, а также разогрев грелок, тапочек, губок, влажной ткани и аналогичных предметов несет в себе риск травм, возгорания или пожара.

При появлении дыма выключите прибор или извлеките вилку кабеля питания из розетки и не открывайте дверцу, чтобы не допустить приток воздуха к источнику возгорания.

Разогревание напитков в режиме микроволновой обработки может привести к задержанному бурному вскипанию. Следует проявлять осторожность при извлечении контейнера.

Содержимое бутылочек и баночек с детским питанием необходимо перемешать или взболтать и проверить температуру перед употреблением, чтобы избежать ожогов.

Не следует нагревать в приборе как яйца в скорлупе, так и яйца, сваренные вкрутую, так как они могут взорваться даже после завершения нагрева в режиме микроволновой обработки.

Прибор следует регулярно чистить, а также удалять из него все остатки продуктов.


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.

Если не поддерживать прибор в чистом состоянии, это может привести к повреждению его поверхности, что, в свою очередь, может сократить срок службы прибора и стать причиной возникновения опасной ситуации.

2. ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Только квалифицированный специалист может устанавливать устройство.


- Удалите все компоненты упаковки.
- Не устанавливайте и не используйте поврежденное устройство.
- Следуйте инструкциям по установке, прилагаемым к устройству.
- Будьте осторожны при перемещении устройства, так как оно тяжелое. Всегда используйте защитные перчатки и надевайте полную обувь.
- Никогда не тяните устройство за ручку.
- Соблюдайте минимальные расстояния от других устройств и мебели.
- Установите устройство в подходящем и безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- Устройство оснащено электрической системой охлаждения. Это требует электроэнергии.

2.2 Подключение к электросети

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Опасность возгорания и поражения электрическим током.

- Все электрические соединения должны выполняться квалифицированным электриком.
- Устройство должно быть заземлено.
- Убедитесь, что характеристики на паспортной табличке соответствуют номиналам источника питания.
- Используйте только правильно установленную электрическую розетку с заземлением.
- Не используйте разветвители или удлинители.
- Будьте осторожны, чтобы не повредить вилку или шнур питания. Шнур питания можно заменить только в нашем авторизованном сервисном центре.
- Шнуры питания не должны касаться дверцы прибора, особенно если дверца очень горячая.
- Как для токоведущих, так и для изолированных частей устройство защиты от прикосновения должно быть закреплено таким образом, чтобы его нельзя было снять без использования инструментов.
- Подключайте вилку к электрической розетке только после завершения установки. Убедитесь, что вилка шнура питания легкодоступна после установки прибора.
- Если электрическая розетка плохо закреплена, не вставляйте в нее вилку.
- При отключении устройства от сети не тяните за шнур питания. Всегда тяните за сетевую вилку.
- Должны использоваться соответствующие силовые автоматические выключатели: автоматические выключатели, плавкие предохранители (винтового типа, снятые с держателя), устройства защитного отключения (УЗО) и контакторы.
- В электроустановке используйте автоматический выключатель, позволяющий отключить устройство от источника питания на всех полюсах. Выключатель должен иметь минимальное раскрытие контактов 3 мм.
- Устройство соответствует требованиям директив ЕЭС.

2.3 Эксплуатация

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Опасность травм, ожогов, поражения электрическим током или взрыва.

- Устройство предназначено только для домашнего использования.
- Не изменяйте технические параметры устройства.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Не оставляйте устройство включенным без присмотра.
- Выключайте устройство после каждого использования.

- Будьте осторожны, открывая дверцу во время работы прибора. Возможен выброс горячего воздуха.
- Не работайте с устройством мокрыми руками или при контакте с водой.
- Не прислоняйтесь к открытой дверце прибора.
- Не используйте устройство в качестве рабочей поверхности или места для хранения.
- Осторожно откройте дверцу прибора. Использование спиртосодержащих ингредиентов может привести к образованию смеси спирта и воздуха.
- Держите искры и открытое пламя подальше от прибора, когда открываете дверцу.
- Не кладите легковоспламеняющиеся вещества или предметы, пропитанные горючими веществами, внутрь, на устройство или рядом с ним.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность повреждения оборудования.

- Для предотвращения повреждения или обесцвечивания эмали:
 - Не ставьте посуду или другие предметы прямо на дно прибора.
 - Не кладите алюминиевую фольгу непосредственно на дно камеры печи.
 - Не наливайте воду прямо в горячее устройство.
 - Не оставляйте мокрую посуду или продукты в приборе после приготовления.
 - Будьте осторожны при снятии и установке аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на работу устройства.
- Используйте глубокую сковороду для выпечки влажных кексов. Фруктовый сок может надолго окрасить эмаль.
- Прибор предназначен исключительно для приготовления пищи. Его нельзя использовать для других целей, например, для обогрева помещений.
- Во время выпекания всегда держите дверцу духовки закрытой.
- Если устройство установлено за стенкой мебели (например, за дверцей шкафа), дверь нельзя закрывать во время использования устройства.

Сочетание тепла и влаги внутри закрытого предмета мебели может повредить прибор, мебель или пол. Не закрывайте дверцу шкафа, пока прибор полностью не остынет после использования.

2.4 Техническое обслуживание и очистка



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность травм, возгорания или повреждения устройства.

- Перед выполнением технического обслуживания выключите устройство и отсоедините вилку шнура питания от электрической розетки.
- Убедитесь, что устройство остыло. Существует опасность того, что стекло в дверце прибора разобьется.
- Если стекло разобьется, немедленно замените его. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы прибора. Двери тяжелые!
- Во избежание повреждения поверхности устройства регулярно чистите его.
- Протрите устройство влажной тканью. Используйте только нейтральные чистящие средства. Не используйте абразивные материалы, губки для мытья посуды, растворители или металлические предметы.
- При использовании спрея для духовки следуйте инструкциям по технике безопасности на упаковке.
- Не используйте моющие средства для очистки каталитической эмали (если применимо).

2.5 Внутреннее освещение



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность поражения электрическим током.

- Лампа накаливания или галогенная лампа, используемая в этом приборе, предназначена только для бытовых приборов. Не используйте его для освещения помещений.
- Перед заменой лампы отключите устройство от источника питания.
- Используйте только лампы одного типа.

2.6 Сервис

- Обратитесь в авторизованный сервисный центр для ремонта устройства.
- Используйте только оригинальные запасные части.

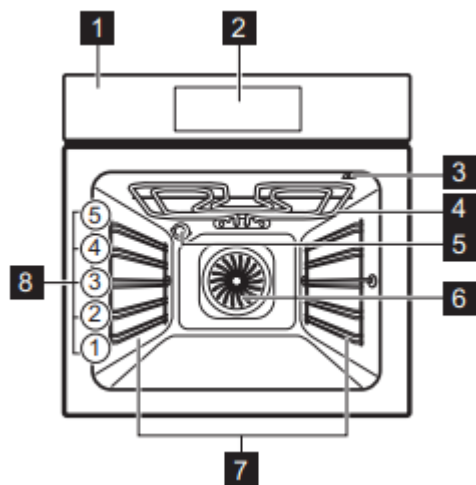
2.7 Утилизация

! **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Опасность травмы или удушья.

- Отключите устройство от источника питания.
- Отрежьте шнур питания рядом с устройством и утилизируйте его.
- Снимите дверную защелку, чтобы ребенок или домашнее животное не закрылись в приборе.

3. ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

3.1 Общая информация



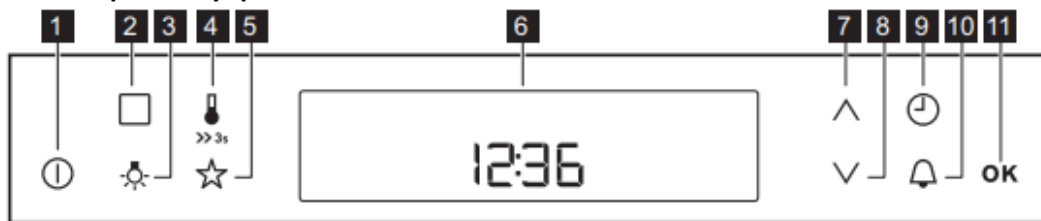
- 1 – Панель управления
- 2 – Электронное управление
- 3 – Гнездо для термозонда
- 4 – Нагреватель
- 5 – Освещение
- 6 – Вентиляция
- 7 – Направляющие для листов, съемные
- 8 – Уровни размещения еды

3.2 Аксессуары

- Решетка: Для расстановки тарелок, форм для тортов и запекания мяса.
- Противень для выпечки: Для выпечки тортов и пирожных.
- Глубокая тарелка: Для запекания мяса или пирогов и сбора стекающего жира.
- Мясной щуп: Для измерения степени готовности еды.
- Телескопические направляющие: Для установки решеток и противней.

4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

4.1 Электронное управление

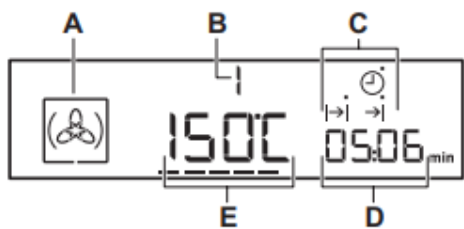


Устройство управляется прикосновением к сенсорным полям.

	Сенсорное поле	Функция	Описание
1		ВКЛ/ВЫКЛ	Включение и выключение духовки
2		ПАРАМЕТРЫ	Для установки функции приготовления, функции очистки или автоматической программы.
3		ОСВЕЩЕНИЕ ПЕЧИ	Включение и выключение света в духовке.
4		ТЕМПЕРАТУРА/ БЫСТРЫЙ НАГРЕВ	Установка и проверка температуры в рабочей камере или температуры датчика температуры (при наличии). Нажатие и удерживание кнопки в течение трех секунд включает или выключает функцию быстрого нагрева.

	Сенсорное поле	Функция	Описание
5	☆	МОЯ ЛЮБИМАЯ ПРОГРАММА	Сохранение вашей любимой программы. Эта функция дает вам прямой доступ к вашей любимой программе, даже когда духовка выключена.
6	-	ОТОБРАЖЕНИЕ	Показывает текущие настройки духовки.
7	∧	ВВЕРХ	Используется для перемещения вверх по меню
8	∨	ВНИЗ	Используется для перемещения вниз по меню
9	🕒	ЧАСЫ	Настройка функции часов.
10	🔔	ТАЙМЕР	Установка таймера.
11	ОК	ОК	Подтверждение выбора или настройки.

4.2 Дисплей



- A – Символ функции выпечки
- B – Номер программы/функции выпечки
- C – Индикаторы функций часов (см. таблицу «Функции часов»)
- D – Таймер остаточного тепла / дисплей
- E – Отображение температуры/текущего времени

Другие показания дисплея:

Символ	Название	Описание
☰	Автоматическая программа	Позволяет выбрать автоматическую программу.
☆	Моя любимая программа	Ваша любимая программа запущена.
kg / g	кг/г	Запускается автоматическая программа с вводом веса
h / min	час/мин	Функция часов активирована.
---	Индикатор нагрева/остаточного тепла	Показывает температуру духовки.
🔥	Температура/быстрый нагрев	Функция работает.
🌡	Температура	Позволяет контролировать или изменять температуру.
🔌	Температурный датчик	Датчик температуры подключается к гнезду датчика температуры.
🔔	Таймер	Активирована функция таймера.

4.3 Индикатор нагрева

Индикация появится, когда функция приготовления активирована. Полосы указывают на повышение или понижение температуры в духовке.

Когда духовка достигнет установленной температуры, полоски исчезнут с дисплея.

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! См. раздел безопасности.

i Чтобы установить текущее время, см. раздел «Функции часов».

5.1 Начальная очистка

Выньте из печи все принадлежности и направляющие для полок.



См. раздел «Техническое обслуживание и очистка».

Очистите печь и принадлежности перед первым использованием.

Верните принадлежности и съемные направляющие полок в исходное положение.

5.2 Предварительный нагрев

Перед первым использованием разогрейте пустую духовку.

1. Выберите функцию:  и максимальную температуру.
2. Оставьте духовку включенной на 1 час.
3. Установите функцию:  и максимальную температуру.
4. Оставьте духовку включенной на 15 минут.









Аксессуары могут нагреваться сильнее, чем обычно. Духовка может издавать неприятный запах и дым во время нагрева. Необходимо обеспечить достаточный приток свежего воздуха в помещение.




6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ




ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! См. раздел безопасности.

6.1 Функции приготовления

Функция духовки	Применение
 Конвекция	Для выпечки на трех уровнях одновременно и для сушки продуктов. Установите температуру на 20-40°C ниже, чем в режиме Верхний/Нижний нагрев.
 Пицца	Для выпечки пиццы. Для интенсивного подрумянивания и выпечки с хрустящей корочкой.
 Верхний/нижний нагрев	Для приготовления мяса или пирогов на одном уровне.
 Конвекция (низкая темп.)	Для нежного, сочного жареного мяса.
 Нижний нагрев	Для выпечки тортов на песочном дне и для пастеризации продуктов.
 Влажная конвекция Плюс	Функция экономит электроэнергию во время выпечки. Инструкции по выпечке см. в разделе «Советы и подсказки», «Влажная вентиляция». Плюс. Во время приготовления дверца духового шкафа должна быть закрыта, чтобы функции не прерывались, а духовой шкаф работал с максимально возможной энергоэффективностью. При использовании этой функции температура в камере может отличаться от установленной температуры. Остаточное тепло используется. Вы можете уменьшить мощность нагрева. Рекомендации по энергосбережению можно найти в главе «Энергоэффективность» Энергосбережение На основе этой функции был определен энергетический класс устройства в соответствии со стандартом EN 60350-1. При использовании этой функции освещение автоматически выключается через 30 секунд.
 Разморозка	Для разморозки продуктов (овощей и фруктов). Время разморозки зависит от количества и толщины замороженного продукта.
 Поддержание темп.	Для поддержания температуры пищи.


Функция духовки	Применение
 Гриль	Для приготовления плоских блюд на гриле и поджаривания хлеба.
 Быстрый гриль	Для приготовления на гриле плоских блюд в больших количествах и для поджаривания хлеба.
 Турбо гриль	Для приготовления больших кусков мяса или птицы на кости на одном уровне. Для приготовления гратенов и подрумянивания.

6.2 Настройка функций приготовления

1. Включите духовку кнопкой .

На дисплее появятся установленная температура, символ и номер функции приготовления.

2. Нажмите  или  для выбора функции приготовления.

3. Нажмите  или подождите 5 секунд, пока духовка не запустится автоматически.

Если при включении духовки не задана ни одна функция или программа, духовка автоматически выключится через 20 секунд.

6.3 Изменение температуры

Нажмите  или  для изменения температуры на: 5°C.

Когда духовка достигает заданной температуры, раздастся звуковой сигнал и индикатор нагрева гаснет.

6.4 Проверка температуры


Вы можете проверить текущую температуру духового шкафа во время работы функции или программы.

1. Нажмите .

На дисплее отображается температура в духовке.

2. Нажмите  или на дисплее автоматически отобразится установленная температура через 5 секунд.


6.5 Быстрый нагрев


 Не ставьте продукты в духовку, когда активирована функция быстрого нагрева.

Быстрый предварительный нагрев доступен только для некоторых функций духового шкафа. Если в меню настроек включены звуки ошибок, при

Быстрый нагрев недоступен для выбранной функции. См. «Дополнительные функции», Использование меню настройки.






Быстрый нагрев сокращает время нагрева.

Нажмите  и удерживайте более 3 секунд, чтобы включить быстрый нагрев.

Если включен быстрый нагрев, на дисплее отображается: мигающие горизонтальные полосы .

7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ


7.1 Таблица функций часов

Функция часов	Применение
 ТЕКУЩЕЕ ВРЕМЯ	Просмотр или изменение текущего времени. Текущее время можно изменить только при включенной духовке.
 ВРЕМЯ	Настройка времени работы духовки.
 КОНЕЦ	Установка времени выключения духовки.
 ЗАДЕРЖКА	Сочетание функций ВРЕМЯ и КОНЕЦ
 ТАЙМЕР	Отсчет установленного времени. Функция не влияет на работу духовки. ТАЙМЕР можно настроить в любое время, даже когда духовка выключена.

Функция часов		Применение
00:00	СЕКУНДОМЕР	Таймер обратного отсчета для индикации времени работы духовки. Функция не влияет на работу духовки. Таймер запускается сразу, как только печь начинает нагреваться. СЕКУНДОМЕР не работает, когда установлены функции ВРЕМЯ и ОКОНЧАНИЕ.

7.2 Установка и изменение текущего времени


После первого подключения устройства к источнику питания подождите, пока на дисплее не отобразится **h** и **12:00**. «12» будет мигать.

1. Коснитесь \wedge или \vee , чтобы установить час.
2. Коснитесь **OK**.
3. Коснитесь \wedge или \vee , чтобы установить минуты.
4. Коснитесь **OK** или .

На дисплее отображается новое установленное время.

Чтобы изменить текущее время, коснитесь , пока не начнет мигать .


7.3 Настройка функции ВРЕМЯ

1. Установите режим приготовления и температуру.
2. Нажимайте  до тех пор, пока он $\rightarrow|$ не начнет мигать.
3. Используйте \wedge или \vee для установки минут для функции ВРЕМЯ.
4. Нажмите **OK** или функция ВРЕМЯ запустится автоматически через 5 секунд.
5. С помощью \wedge или \vee установите часы для функции ВРЕМЯ.
6. Нажмите **OK**. Функция ВРЕМЯ запустится автоматически через 5 секунд.

По истечении установленного времени раздается звуковой сигнал в течение 2 минут. Символ $\rightarrow|$ и установленное время будут мигать на дисплее. Дисплей выключится.

7. Нажмите на сенсорное поле, чтобы выключить звуковой сигнал.
8. Выключите духовку.

7.4 Настройка функции КОНЕЦ

1. Установите функцию духовки и температуру духовки.
2. Коснитесь , пока он $\rightarrow|$ не начнет мигать.
3. Используйте \wedge или \vee для установки функции END, затем подтвердите **OK**.

Сначала установите минуты, затем часы.


По истечении установленного времени раздается звуковой сигнал в течение 2 минут.

Символ $\rightarrow|$ и установленное время будут мигать на дисплее.

Устройство выключится автоматически.

4. Коснитесь сенсорного поля, чтобы отключить звуковой сигнал.
5. Выключите устройство.

7.5 Настройка функции ЗАДЕРЖКА


1. Установите функцию духовки и температуру духовки.
2. Коснитесь , пока он $\rightarrow|$ не начнет мигать.
3. Используйте \wedge или \vee для установки минут для функции ВРЕМЯ.
4. Коснитесь **OK**.
5. С помощью \wedge или \vee установите часы для функции ВРЕМЯ.
6. Коснитесь **OK**, устройство войдет в режим настройки функции END.

На дисплее появится мигание $\rightarrow|$.

7. Используйте \wedge или \vee для установки функции END, затем подтвердите с помощью **OK**. Сначала установите минуты, затем часы.

После этого прибор включится автоматически, будет работать в течение времени, установленного в функции ВРЕМЯ, и завершится во время, установленное в функции ОКОНЧАНИЕ.




В установленное время раздастся звуковой сигнал в течение 2 минут.

Символ  и установленное время будут мигать на дисплее.

Устройство выключится автоматически.

8. Коснитесь сенсорного поля, чтобы отключить звуковой сигнал.

9. Выключите устройство.

 Когда функция задержки активирована, на дисплее отображается статический символ  функции духового шкафа с точкой и .




Точка на дисплее часов/остаточного тепла указывает на то, что функция часов активирована.

7.6 Настройка ТАЙМЕРА


1. Коснитесь .

На дисплее мигает  значение «00».

2. Используйте  для переключения между опциями. Сначала установите секунды, затем минуты и часы.



3. Используйте  или  для установки времени для ТАЙМЕРА, затем используйте  для подтверждения.

4. Коснитесь  или ТАЙМЕР запустится автоматически через 5 секунд.

По истечении установленного времени в течение 2 минут будет звучать звуковой сигнал, а на дисплее будет мигать  и «00:00».

5. Коснитесь сенсорного поля, чтобы отключить звуковой сигнал.

7.7 СЕКУНДОМЕР

1. Чтобы сбросить секундомер, нажмите:  и  одновременно.

2. Когда на дисплее появится «00:00», секундомер снова начнет отсчет.

8. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** См. раздел безопасности.

Доступно 9 автоматических программ. Автоматические программы или рецепты следует использовать, когда пользователь не имеет опыта в приготовлении данного блюда. На дисплее отображается время приготовления по умолчанию для каждой автоматической программы.

8.1 Автоматические программы

Номер программы	Название программы
1	ЖАРЕНАЯ ГОВЯДИНА
2	ЖАРЕНАЯ СВИНИНА
3	ЦЕЛАЯ КУРИЦА
4	ПИЦЦА
5	КЕКСЫ
6	КИШ ЛОРРЕН
7	БЕЛЫЙ ХЛЕБ
8	КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА
9	ЛАЗАНЬЯ



8.2 Автоматические программы

1. Включите устройство.

2. Коснитесь .




На дисплее появится номер автоматической программы (1-9).


3. Коснитесь  или  для выбора автоматической программы.






4. Коснитесь  или подождите пять секунд, пока устройство не запустится автоматически.
5. По истечении установленного времени в течение двух минут раздается звуковой сигнал. Символ  будет мигать.
6. Коснитесь сенсорного поля, чтобы отключить звуковой сигнал.
7. Выключите устройство.

8.3 Автоматические программы с вводом веса

Если введен вес мяса, прибор рассчитывает время приготовления.




1. Включите устройство.
2. Коснитесь .
3. Коснитесь  или  для установки программы ввода веса.



На дисплее отображаются: время приготовления, символ  функции времени, вес по умолчанию, единица измерения (кг, г).



4. Коснитесь  или устройство автоматически сохранит настройки через пять секунд. Устройство включится.
5. Значение веса по умолчанию можно изменить с помощью  или . Коснитесь .
6. По истечении установленного времени в течение двух минут раздается звуковой сигнал. Он также будет мигать .
7. Коснитесь сенсорного поля, чтобы отключить звуковой сигнал.
8. Выключите устройство.

8.4 Автоматические программы с термощупом (отдельные модели)

Для программ с термощупом по умолчанию устанавливается температура внутри продукта. Программа завершится, когда машина достигнет установленной внутренней температуры.

1. Включите устройство.
2. Коснитесь .
3. Подсоедините термощуп. См. «Основной зонд».
4. Коснитесь  или , чтобы установить программу датчика температуры.

На дисплее появится время приготовления  и .

5. Коснитесь  или устройство автоматически сохранит настройки через пять секунд.
- По истечении установленного времени в течение двух минут раздается звуковой сигнал. Он также будет мигать .
6. Коснитесь любого сенсорного поля или откройте дверь, чтобы отключить звуковой сигнал.
7. Выключите устройство.


9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ


 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** См. раздел безопасности.


9.1 Датчик температуры

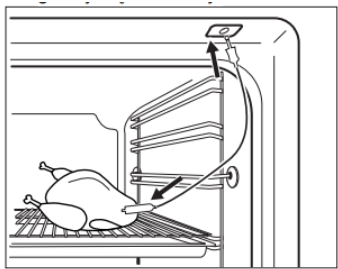
Предусмотрено два значения температуры: температура духовки и температура внутри продукта.


Датчик температуры измеряет температуру внутри мяса. Когда мясо достигает заданной температуры, устройство отключается.


 **ВНИМАНИЕ!** Используйте только датчик температуры, поставляемый с устройством, или соответствующие запасные части.

 Во время приготовления датчик температуры должен оставаться в мясе, а его штекер должен быть подключен к разъему на устройстве.


1. Включите устройство.
2. Вставьте наконечник термощупа (с символом  на ручке) в центр мяса.
3. Вставьте штекер датчика температуры в гнездо, расположенное в верхней части камеры.



Дисплей начнет мигать , и отобразится температура ядра по умолчанию. При первом включении будет 60°C, а при последнем включении будет последнее установленное значение.

 Вставка штекера датчика температуры в розетку отменяет настройку функции часов.

4. Коснитесь  или , чтобы установить внутреннюю температуру.

5. Коснитесь  или подождите 5 секунд для автоматического сохранения настроек.

 Температуру ядра можно установить только при мигающем символе . Если символ  не мигал на дисплее перед установкой внутренней температуры, коснитесь  и  или , чтобы установить новое значение.


6. Установите функцию духовки и температуру.


На дисплее появится текущая температура внутри продукта и символ нагрева .

Когда устройство вычисляет приблизительное время, текущее время отсчитывается на дисплее. После первого расчета на дисплее отображается приблизительное время приготовления.


Прибор продолжает рассчитывать время приготовления во время приготовления.

Отображаемое время периодически обновляется.

 При приготовлении с датчиком температуры можно изменить температуру, отображаемую на дисплее. После вставки штекера датчика температуры в розетку и настройки функций духовки и температуры на дисплее отображается текущая температура внутри изделия.


Коснитесь несколько раз , чтобы отобразить три других индикатора температуры:

- установить температуру внутри продукта
- текущая температура духовки
- текущая температура внутри изделия.

Когда температура внутри продукта достигнет заданного значения, в течение двух минут будет звучать зуммер, а затем он начнет мигать . Устройство выключится.

7. Коснитесь сенсорного поля, чтобы отключить звуковой сигнал.

8. Вытащите вилку датчика температуры из розетки и извлеките мясо из прибора.

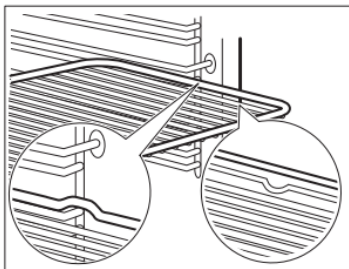
 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Будьте осторожны при снятии датчика температуры.

Датчик горячий. Существует риск ожогов.

9.2 Установка аксессуаров

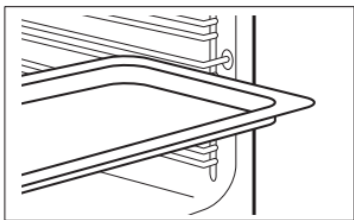
Решетка:

Вставьте решетку между направляющими одного из уровней полки и убедитесь, что ножки направлены вниз.



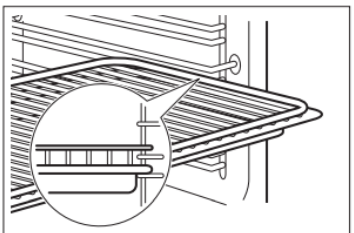
Противень для выпечки тортов / глубокий противень:

Вставьте противень / глубокий противень между направляющими противня.



Решетка вместе с противнем для выпечки / глубоким противнем:

Вставьте противень / глубокий противень между направляющими противня и решеткой между направляющими сверху.



i Небольшие выступы сверху предназначены для обеспечения большей безопасности.

Выступы также служат защитой от выпадения. Высокий край вокруг решетки предотвращает соскальзывание посуды с решетки.

9.3 Телескопические направляющие

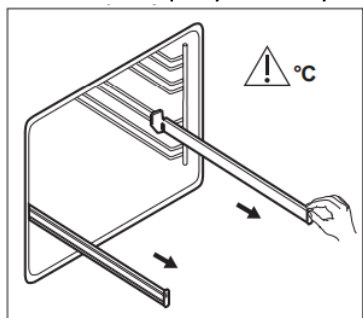
i Сохраните инструкции по установке телескопической направляющей для дальнейшего использования.

Телескопические направляющие облегчают вставку и удаление листового металла.

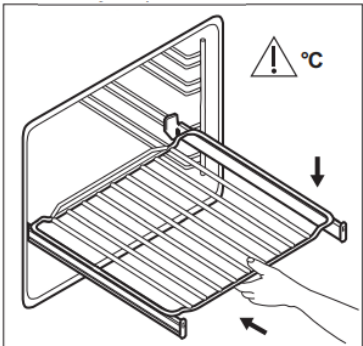
! **ВНИМАНИЕ!** Не мойте телескопические направляющие в посудомоечной машине.

Не смазывайте телескопические направляющие.

1. Вытяните правую и левую телескопические направляющие.



2. Поместите решетку на телескопические направляющие и осторожно задвиньте их в печь.



Прежде чем закрыть дверцу, убедитесь, что телескопические направляющие полностью вставлены в печь.

10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

10.1 Использование функции «Любимая программа»

Используйте эту функцию, чтобы сохранить ваши любимые настройки температуры и времени для функции или программы духового шкафа.

1. Установите температуру и время для функции или программы духового шкафа.
2. Нажмите и удерживайте ☆ более трех секунд. Прозвучит звуковой сигнал.
3. Выключите устройство.

• Чтобы активировать функцию, коснитесь ☆. Машина запустит вашу любимую пользовательскую программу.

i Когда функция включена, вы можете изменить время и температуру.

• Чтобы отключить функцию, коснитесь ①. Машина выключит вашу любимую пользовательскую программу.

10.2 Использование блокировки запуска

Блокировка запуска предотвращает случайный запуск духовки.

1. Функцию можно активировать и при выключенной духовке. Не устанавливайте функцию приготовления.

2. Нажмите ① и удерживайте в течение 3 секунд.

3. Одновременно нажмите и удерживайте в течение 2 секунд ① и √. Прозвучит звуковой сигнал.

На дисплее отображается БЕЗОПАСНО.

Чтобы отключить блокировку запуска, повторите шаг 3.

10.3 Использование блокировки панели

Функцию можно активировать только при работающей духовке.

Функция блокировки панели предотвращает случайное изменение настроек функции духовки.

1. Духовка должна быть включена, чтобы активировать функцию.

2. Активируйте функцию или настройку духового шкафа.

3. Нажмите и удерживайте ① и √ одновременно в течение 2 секунд.

Прозвучит звуковой сигнал.

Замок загорится на дисплее.

Чтобы отключить функцию блокировки панели, повторите шаг 3.

i Когда функция блокировки панели активирована, печь можно выключить. Когда духовка выключена, блокировка панели деактивируется.

10.4 Использование меню настроек

В меню настроек вы можете включить или отключить функции главного меню. На дисплее отображается SET и номер настройки.

	Описание	Значение для установки
1	ИНДИКАТОР ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА	ВКЛ/ВЫКЛ
2	ЗВУКИ КНОПОК ¹⁾	ЩЕЛЧОК / СИГНАЛ / ВЫКЛЮЧЕНО
3	ЗВУКИ ОШИБОК	ВКЛ/ВЫКЛ
4	ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ РЕЖИМ	Код активации: 2468
5	СЕРВИСНОЕ МЕНЮ	-
6	ВОССТАНОВЛЕНИЕ НАСТРОЕК	ДА/НЕТ

¹⁾ Не удается отключить звук, сопровождающий касание поля датчика ВКЛ / ВЫКЛ.

1. Нажмите □ и удерживайте в течение 3 секунд.

На дисплее появится SET1 и начнет мигать «1».

2. Нажмите кнопку ^ или √ для входа в настройку.

3. Нажмите OK.

4. Нажмите ^ или √ для изменения значения параметра.

5. Нажмите **OK**.

Чтобы выйти из меню настроек, нажмите **ⓘ** или нажмите и удерживайте **□**.

10.5 Автоматическое отключение

Из соображений безопасности прибор автоматически выключается через определенный промежуток времени, если функция духового шкафа включена и настройки не изменены.

Температура (°C)	Время выключения (час)
30 – 115	12.5
120 – 195	8.5
200 – 245	5.5
250 – максимум	1.5

После того, как устройство выключится само по себе, коснитесь сенсорного поля, чтобы снова включить его. Функция автоотключения не работает со следующими функциями: Термощуп, Освещение, Конвекция (низкая температура), Время, Окончание, Задержка.

10.6 Яркость дисплея

Есть два режима яркости дисплея:

- Яркость ночью - при выключенном устройстве яркость дисплея снижается с 22:00 до 06:00.
- Яркость днем:

– при включении устройства;

– при включенной ночной яркости прикосновение к любому полю сенсора (кроме ВКЛ/ВЫКЛ) переводит дисплей в режим дневной яркости на 10 секунд;

– если прибор выключен и активирована функция таймера. По истечении установленного времени для функции таймера дисплей возвращается в режим ночной яркости.

10.7 Вентилятор системы охлаждения

Когда духовка работает, охлаждающий вентилятор включается автоматически, чтобы охлаждать поверхности духовки. После выключения печи охлаждающий вентилятор может продолжать работать до тех пор, пока печь не остынет.

10.8 Защитный термостат

Неисправность печи или поврежденные компоненты могут привести к опасному перегреву прибора. Для предотвращения этого духовка оборудована защитным термостатом, отключающим питание в случае необходимости. Когда температура упадет, духовка снова автоматически включится.

11. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! См. раздел безопасности.



Температура и время приготовления в таблицах являются ориентировочными.

Они зависят от рецепта, качества и количества используемых ингредиентов.

11.1 Рекомендации по выпечке

Пищу можно размещать в духовке на пяти уровнях.

Уровни полок отсчитываются от дна духовки.

Новая духовка может готовить не так, как та, которую вы использовали раньше. В таблице ниже показаны стандартные настройки температуры, времени приготовления и положения противня.

Если нет настроек для конкретного рецепта, найдите настройки для похожего блюда.

Духовка оснащена специальной системой циркуляции воздуха и постоянной рециркуляцией пара. Эта система, благодаря наличию пара, позволяет приготовить нежные блюда с хрустящей корочкой. Это позволяет сократить время выпечки, а также снизить потребление энергии.

Выпечка тортов

Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не истечет не менее 3/4 установленного времени приготовления.

Если одновременно используются два противня, оставьте между ними один пустой уровень.

Жарка мяса и рыбы

Для очень жирных блюд используйте глубокую посуду, чтобы предотвратить постоянное загрязнение духового шкафа.

После приготовления мяса подождите около 15 минут, прежде чем нарезать его, чтобы сок не вытек.

Чтобы во время выпекания в духовке не было чрезмерного дыма, в глубокий противень налейте немного воды.

Чтобы дым не скапливался, добавляйте воду каждый раз, когда он испаряется.

Время выпечки

Время приготовления зависит от типа продуктов, их консистенции и количества.

В начальный период следует контролировать результаты выпечки. Это поможет вам найти наилучшие настройки (мощность нагрева, время приготовления и т. д.) для вашей посуды, рецептов и количества продуктов, которые вы готовите с помощью своего прибора.

11.2 Выпечка пирогов и мяса

Торты

Продукт	Верхний/нижний нагрев		Конвекция		Время (мин)	Примечания
	Темп.(°C)	Ур. духовки	Темп.(°C)	Ур. духовки		
Бисквитные пирожные	170	2	160	3 (2 и 4)	45 - 60	В форме для торта
Песочное печенье	170	2	160	3 (2 и 4)	20 - 30	В форме для торта
Чизкейк	170	1	165	2	80 - 100	В форме для торта диаметром 26 см.
Штрудель	175	3	150	2	60 - 80	На противне для выпечки
Тарт с джемом	170	2	165	2 (слева и справа)	30 - 40	В форме для торта диаметром 26 см.
Фруктовый пирог/кекс	160	2	150	2	90 - 120	В форме для торта диаметром 20 см. Разогрейте духовку в течение 10 минут.
Торт со сливами	175	1	160	2	50 - 60	В форме для хлеба. Предварительно разогрейте духовку в течение 10 минут.
Печенье/слоеные пирожные	140	3	140-150	3	25 - 45	На противне для выпечки
Безе - один уровень	120	3	120	3	80 - 100	На противне для выпечки
Безе - два уровня	-	-	120	3 (2 и 4)	80 - 100	На противне для выпечки. Предварительно разогрейте духовку в течение 10 минут
Дрожжи	190	3	190	3	12 - 20	На противне для выпечки. Предварительно разогрейте духовку в течение 10 минут
Эклеры - один уровень	190	3	170	3	25 - 35	На противне для выпечки
Эклеры - два уровня	-	-	170	3 (2 и 4)	35 - 45	На противне для выпечки
Плоские	180	2	170	2	45 - 70	В форме для торта

Продукт	Верхний/нижний нагрев		Конвекция		Время (мин)	Примечания
	Темп.(°C)	Ур. духовки	Темп.(°C)	Ур. духовки		
тарталетки						диаметром 20 см.
Фруктовый пирог с большим количеством фруктов.	160	1	150	2	110 - 120	В форме для торта диаметром 24 см.
Бисквит королевы Виктории	170	1	160	2 (слева и справа)	30 - 50	В форме для торта диаметром 20 см.

Хлеб и пицца

Продукт	Верхний/нижний нагрев		Конвекция		Время (мин)	Примечания
	Темп.(°C)	Ур. духовки	Темп.(°C)	Ур. духовки		
Белый хлеб	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 буханки по 0,5 кг. Разогрейте духовку в течение 10 минут.
Ржаной хлеб	190	1	180	1	30 - 45	В форме для хлеба
Булочки	190	2	180	2 (2 и 4)	25 - 40	6 - 8 булочек на противне. Разогрейте духовку в течение 10 минут
Пицца	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	На противень или глубокий противень. Разогрейте духовку в течение 10 минут.
Дрожжи	200	3	190	3	10 - 20	На противне. Разогрейте духовку в течение 10 минут.

Запеканки

Продукт	Верхний/нижний нагрев		Конвекция		Время (мин)	Примечания
	Темп.(°C)	Ур. духовки	Темп.(°C)	Ур. духовки		
Запеканка из макарон	200	2	180	2	40 - 50	В форме
Овощная запеканка	200	2	175	2	45 - 60	В форме
Киш	180	1	180	1	50 - 60	В форме. Разогрейте духовку в течение 10 минут.
Лазанья	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	В форме. Разогрейте духовку в течение 10 минут.
Каннеллони	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	В форме. Разогрейте духовку в течение 10 минут.

Мясо

Продукт	Верхний/нижний нагрев		Конвекция		Время (мин)	Примечания
	Темп.(°C)	Ур. духовки	Темп.(°C)	Ур. духовки		
Говядина	200	2	190	2	50 - 70	На гриле

Продукт	Верхний/нижний нагрев		Конвекция		Время (мин)	Примечания
	Темп.(°C)	Ур. духовки	Темп.(°C)	Ур. духовки		
Свинина	180	2	180	2	90 - 120	На гриле
Телятина	190	2	175	2	90 - 120	На гриле
Английский ростбиф, слегка прожаренный	210	2	200	2	50 - 60	На гриле
Английский ростбиф, средней прожарки	210	2	200	2	60 - 70	На гриле
Английский ростбиф, хорошо прожаренный	210	2	200	2	70 - 75	На гриле
Свиная лопатка	180	2	170	2	120 - 150	С кожей
Свиная рулька	180	2	160	2	100 - 120	2 куска
Ягненок	190	2	175	2	110 - 130	Огузок
Курица	220	2	200	2	70 - 85	Целиком
Индейка	180	2	160	2	210 - 240	Целиком
Утка	175	2	220	2	120 - 150	Целиком
Гусь	175	2	160	1	150 - 200	Целиком
Кролик	190	2	175	2	60 - 80	По частям
Заяц	190	2	175	2	150 - 200	По частям
Фазан	190	2	175	2	90 - 120	Целиком

Рыба

Продукт	Верхний/нижний нагрев		Конвекция		Время (мин)	Примечания
	Темп.(°C)	Ур. духовки	Темп.(°C)	Ур. духовки		
Форель/Дорада	190	2	175	2	40 - 55	3-4 рыбы
Тунец/Лосось	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 филе

11.3 Гриль

Предварительно разогрейте духовку в течение 3 минут.

Используйте четвертую полку духовки.

Установите максимальную температуру.

Продукт	Количество		Время (мин)	
	Штуки	Кол-во (кг)	1. сторона	2. сторона
Стейки	4	0.8	12 - 15	12 - 14
Бифштексы	4	0.6	10 - 12	6 - 8
Сосиски	8	-	12 - 15	10 - 12
Свиные отбивные	4	0.6	12 - 16	12 - 14
Цыпленок (половина)	2	1	30 - 35	25 - 30
Шашлык	4	-	10 - 15	10 - 12
Куриная грудка	4	0.4	12 - 15	12 - 14
Гамбургер	6	0.6	20 - 30	-
Рыбное филе	4	0.4	12 - 14	10 - 12
Запеченные бутерброды	4-6	-	5 - 7	-
Тосты	4-6	-	2 - 4	2 - 3

11.4 Турбогриль

Используйте первый или второй уровень духового шкафа.

Говядина

Предварительно разогрейте духовку.

Чтобы рассчитать время приготовления, умножьте время в таблице ниже на количество сантиметров толщины филе.

Продукт	Температура (°С)	Время (мин)
Ростбиф или филе, слегка прожаренные	190 - 200	5 - 6
Ростбиф или филе средней прожарки	180 - 190	6 - 8
Ростбиф или филе, хорошо прожаренные	170 - 180	8 - 10

Свинина

Продукт	Температура (°С)	Время (мин)
Плечо, шея, окорок 1 - 1,5 кг	160 - 180	90 - 120
Котлеты, ребрышки, 1 - 1,5 кг	170 - 180	60 - 90
Фрикадельки, 0,75 - 1 кг	160 - 170	50 - 60
Рулька свиная (вареная), 0,75 - 1 кг	150 - 170	90 - 120

Телятина

Продукт	Температура (°С)	Время (мин)
Жаркое из телятины, 1 кг	160 - 180	90 - 120
Голень телячья, 1,5-2 кг	160 - 180	120 - 150

Ягненок

Продукт	Температура (°С)	Время (мин)
Жаркое из баранины, баранья нога, 1 - 1,5 кг	150 - 170	100 - 120
Шея ягненка, 1 - 1,5 кг	160 - 180	40 - 60

Домашняя птица

Продукт	Температура (°С)	Время (мин)
Порции птицы, по 0,2-0,25 кг	200 - 220	30 - 50
Цыпленок, половинки, по 0,4 - 0,5 кг каждая	190 - 210	35 - 50
Курица, пулярка, 1 - 1,5 кг	190 - 210	50 - 70
Утка, 1,5 - 2 кг	180 - 200	80 - 100
Гусь, 3,5 - 5 кг	160 - 180	120 - 180
Индейка, 2,5 - 3,5 кг	160 - 180	120 - 150
Индейка, 4 - 6 кг	140 - 160	150 - 240

Рыба (приготовление на пару)

Продукт	Температура (°С)	Время (мин)
Целая рыба, 1 - 1,5 кг	210 - 220	40 - 60

11.5 Влажная конвекция Плюс

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

Блюдо	Аксессуары	Температура (°С)	Уровень духовки	Время (мин)
Сладкие рулетики, 12 шт.	Противень для выпечки торта или глубокий противень	180	2	20 - 30
Булочки, 9 шт.	Противень для выпечки торта или глубокий противень	180	2	30 - 40
Замороженная пицца, 0,35 кг	Решетка	220	2	10 - 15
Бисквитный рулет	Противень для выпечки торта или глубокий противень	170	2	25 - 35

Блюдо	Аксессуары	Температура (°C)	Уровень духовки	Время (мин)
Брауни	Противень для выпечки торта или глубокий противень	175	3	25 - 30
Суфле, 6 штук	Керамические формочки на решетке	200	3	25 - 30
Бисквитная основа	Форма для выпечки на решетке	180	2	15 - 25
Бисквитный торт королевы Виктории	Форма для выпечки на решетке	170	2	40 - 50
Вареная рыба, 0,3 кг	Противень для выпечки торта или глубокий противень	180	3	20 - 25
Целая рыба, 0,2 кг	Противень для выпечки торта или глубокий противень	180	3	20 - 35
Рыбное филе, 0,3 кг	Форма для выпечки на решетке	180	3	25 - 30
Вареное мясо, 0,25 кг	Противень для выпечки торта или глубокий противень	200	3	35 - 45
Шашлык, 0,5 кг	Противень для выпечки торта или глубокий противень	200	3	25 - 30
Печенье, 16 шт.	Противень для выпечки торта или глубокий противень	180	2	20 - 30
Макарены, 20 шт.	Противень для выпечки торта или глубокий противень	180	2	25 - 35
Маффины, 12 шт.	Противень для выпечки торта или глубокий противень	170	2	30 - 40
Пирожки, 16 шт.	Противень для выпечки торта или глубокий противень	180	2	25 - 30
Печенье песочное, 20 шт.	Противень для выпечки торта или глубокий противень	150	2	25 - 35
Тарталетки, 8 шт.	Противень для выпечки торта или глубокий противень	170	2	20 - 30
Вареные овощи, 0,4 кг	Противень для выпечки торта или глубокий противень	180	3	35 - 45
Вегетарианский омлет	Форма для выпечки на решетке	200	3	25 - 30
Средиземноморские овощи, 0,7 кг	Противень для выпечки торта или глубокий противень	180	2	25 - 30

11.6 Конвекция (низкая темп.)

Используйте эту функцию для приготовления нежного постного мяса или рыбы, температура внутри которых не должна превышать 65°C. Он не подходит для приготовления таких блюд, как тушеное мясо в собственном соку или жирное жаркое из свинины.

Для обеспечения правильной температуры внутри продукта можно использовать датчик температуры (см. таблицу датчиков температуры).

Температуру печи можно установить в пределах от 80°C до 150°C в течение первых 10 минут. Температура по умолчанию 90°C. После установки температуры духовка продолжит приготовление при температуре 80°C. Не используйте эту функцию для приготовления птицы.

i При использовании этой функции всегда готовьте продукты под крышкой.

1. Обжарить мясо на сковороде на плите по 1-2 минуты с каждой стороны.
2. Поставьте горячую сковороду с мясом на решетку в духовке.

3. Поместите термощуп в мясо.

4. Выберите функцию: Конвекция (низкая температура) и установите соответствующую целевую температуру внутри продукта.

Установите температуру на 120°C.

Продукт	Время (мин)	Уровень духовки
Ростбиф, 1-1,5 кг	120 - 150	1
Филе говядины, 1-1,5 кг	90 - 150	3
Жаркое из телятины, 1-1,5 кг	120 - 150	1
Стейки, 0,2-0,3 кг	20 - 40	3

11.7 Разморозка

Продукт	Количество (кг)	Время разморозки (мин)	Дальнейшее время разморозки (мин)	Примечания
Курица	1.0	100 - 140	20 - 30	Положите курицу на перевернутое блюдо и положите на большую тарелку. Поверните по истечении половины времени.
Мясо	1.0	100 - 140	20 - 30	Повернуть по истечении половины времени
Мясо	0.5	90 - 120	20 - 30	Повернуть по истечении половины времени
Форель	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Клубника	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Масло	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Крем	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Также слегка замороженные сливки хорошо взбиваются.
Торт	1.4	60	60	-

11.8 Пастеризация

Используйте только пастеризованные банки одного размера.

Не используйте банки с завинчивающимися крышками, байонетными крышками и металлические банки.

Для этой функции используйте первую снизу полку духового шкафа.

Ставьте на противень не более шести литровых банок для консервирования.

Наполните банки до одинакового уровня и закройте струбцинами.

Банки не должны касаться друг друга.

На противень налейте около 1/2 литра воды, чтобы обеспечить достаточную влажность в духовке.

Когда жидкость в банках начнет слегка кипеть (примерно через 35-60 минут в литровых банках), выключите духовку или уменьшите температуру до 100°C (см. таблицу).

Ягодные фрукты

Продукт	Температура (°C)	Время закипания (мин)	Дальнейшая пастеризация при 100°C (мин)
Клубника / лесные ягоды / малина / спелый крыжовник	160 - 170	35 - 45	-

Косточковые фрукты

Продукт	Температура (°C)	Время закипания (мин)	Дальнейшая пастеризация при 100°C (мин)
Груши / айва / сливы	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Овощи

Продукт	Температура (°C)	Время закипания (мин)	Дальнейшая пастеризация при 100°C (мин)
Морковь ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Огурцы	160 - 170	50 - 60	-
Соленья	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Кольраби / горох / спаржа	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Оставить в духовке после выключения.

11.9 Сушка

Застелите противни пергаментом или жиронепроницаемой бумагой.

Для лучшего результата можно остановить процесс на половине времени высыхания, открыть дверцу и оставить на ночь до полного высыхания.

Овощи

Для одного противня используйте третью позицию полки.

Для 2 противней используйте первый и четвертый уровни духовки.

Продукт	Температура (°C)	Время (мин)
Бобы	60 - 70	6 - 8
Перец	60 - 70	5 - 6
Овощи (кислые)	60 - 70	5 - 6
Грибы	50 - 60	6 - 8
Травы	40 - 50	2 - 3

Фрукты

Продукт	Температура (°C)	Время (мин)	Уровень духовки	
			1 уровень	2 уровень
Чернослив	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Абрикосы	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Нарезанные яблоки	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Груши	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

11.10 Таблица температур

Продукт	Температура внутри продукта (°C)
Жаркое из телятины	75 - 80
Телячья голень	85 - 90
Английский ростбиф, слегка обжаренный	45 - 50
Английский ростбиф, средней прожарки	60 - 65
Английский ростбиф, хорошо обжаренный	70 - 75
Свиная лопатка	80 - 82
Свиная голень	75 - 80
Ягненок	70 - 75
Курица	98
Заяц	70 - 75
Форель/Дорада	65 - 70
Тунец /Лосось	65 - 70

11.11 Информация для испытательных центров

Испытания согласно IEC 60350-1.

Продукт	Функция	Аксессуары	Ур. духовки	Темп. (°С)	Время (мин)	Примечания
Печенье	Верхний/нижний нагрев	Противень для выпечки	3	170	20 - 30	Поместите 20 печенья на один противень.
Печенье	Термошуп/конвекция	Противень для выпечки	3	150 - 160	20 - 35	Поместите 20 печенья на один противень.
Печенье	Термошуп/конвекция	Противень для выпечки	2 и 4	150 - 160	20 - 35	Поместите 20 печенья на один противень.
Шарлотка	Верхний/нижний нагрев	Решетка	2	180	70 - 90	Используйте 2 формы (диаметром 20 см), расположенные по диагонали.
Шарлотка	Термошуп/конвекция	Решетка	2	160	70 - 90	Используйте 2 формы (диаметром 20 см), расположенные по диагонали.
Обезжиренный бисквит	Верхний/нижний нагрев	Решетка	2	170	40 - 50	Используйте форму для торта (диаметр 26 см). Предварительно разогрейте духовку в течение 10 минут.
Обезжиренный бисквит	Термошуп/конвекция	Решетка	2	160	40 - 50	Используйте форму для торта (диаметр 26 см). Предварительно разогрейте духовку в течение 10 минут.
Обезжиренный бисквит	Термошуп/конвекция	Решетка	2 и 4	160	40 - 60	Используйте форму для торта (диаметр 26 см). Ставить по диагонали. Предварительно разогрейте духовку в течение 10 минут.
Сливочное печенье	Термошуп/конвекция	Противень для выпечки	3	140 - 150	20 - 40	-
Сливочное печенье	Термошуп/конвекция	Противень для выпечки	2 и 4	140 - 150	25 - 45	-
Сливочное печенье	Верхний/нижний нагрев	Противень для выпечки	3	140 - 150	25 - 45	-
Тосты 4 - 6 штук	Гриль	Решетка	4	макс	2-3 минуты первая сторона; 2-3 минуты вторая сторона	Предварительно разогрейте духовку в течение 3 минут.
Бургер с говядиной 6 штук, 0,6 кг	Гриль	Решетка и поддон	4	макс	20 - 30	Поместите решетку на четвертую полку, а поддон на третью полку духового

Продукт	Функция	Аксессуары	Ур. духовки	Темп. (°C)	Время (мин)	Примечания
						шкафа. По истечении половины времени приготовления переверните продукт. Предварительно разогрейте духовку в течение 3 минут.

12. ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! См. раздел безопасности.

12.1 Указания по очистке

Переднюю часть духовки следует очищать мягкой тканью, смоченной теплой водой и мягким моющим средством. Используйте мягкое моющее средство для очистки металлических поверхностей.

Очищайте духовку внутри после каждого использования. Накопление жира или остатков пищи может привести к возгоранию. Риск больше для противня для выпечки.

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

Стойкую грязь следует удалить с помощью специального чистящего средства для духовки. Не чистите каталитическое покрытие чистящим средством для духовки.

Аксессуары с антипригарным покрытием нельзя чистить едкими средствами, острыми предметами или мыть в посудомоечной машине.

Это может повредить антипригарное покрытие.

Конденсат может образовываться внутри духовки или на стекле дверцы.

Чтобы уменьшить образование конденсата, предварительно прогрейте духовку в течение 10 минут перед приготовлением. Вытирайте всю влагу, скопившуюся в камере духовки, после каждого использования.






12.2 Влажная конвекция – рекомендуемые аксессуары

Используйте темную посуду и емкости с матовой поверхностью. Они лучше поглощают тепло, чем светлая посуда с блестящей поверхностью.

			
Поднос для пиццы	Форма для выпечки	Формочки	Форма для пирога
В темном цвете, матовый диаметр: 28 см	В темном цвете, матовый диаметр: 26 см	Керамический диаметр: 8 см, высота: 5 см	В темном цвете, матовый диаметр: 28 см

12.3 Влажная конвекция








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








		 (°C)		 (мин)
Сладкие рулетики, 16 шт.	Противень или глубокий противень	180	2	20 - 30
Роллы, 9 шт.	Противень или глубокий противень	180	2	30 - 40
Пицца, замороженная, 0,35 кг	Решетка	220	2	10 - 15
Бисквитный рулет	Противень или глубокий противень	170	2	25 - 35
Брауни	Противень или глубокий противень	175	3	25 - 30

		 (°C)		 (мин)
Суфле, 6 шт.	Керамические формочки на гриле	200	3	25 - 30
Основа для бисквитного торта	Тарталетки на гриле	180	2	15 - 25
Бисквитный торт королевы Виктории	Форма для запекания на гриле	170	2	40 - 50
Вареная рыба, 0,3 кг	Противень или глубокий противень	180	3	20 - 25
Целая рыба, 0,2 кг	Противень или глубокий противень	180	3	25 - 35
Филе рыбы, 0,3 кг	Противень или глубокий противень	180	3	25 - 30
Мясо без воды, 0,25 кг	Противень или глубокий противень	200	3	35 - 45
Шашлык, 0,5 кг	Противень или глубокий противень	200	3	25 - 30
Печенье, 16 шт.	Противень или глубокий противень	180	2	20 - 30
Миндальное печенье, 24 шт.	Противень или глубокий противень	180	2	25 - 35
Маффины, 12 шт.	Противень или глубокий противень	170	2	30 - 40
Соленый кекс, 20 шт.	Противень или глубокий противень	180	2	25 - 30
Печенье песочное, 20 шт.	Противень или глубокий противень	150	2	25 - 35
Маффины, 8 шт.	Противень или глубокий противень	170	2	20 - 30
Овощи, без воды, 0,4 кг	Противень или глубокий противень	180	3	35 - 45
Вегетарианский омлет	Противень для пиццы на гриле	200	3	25 - 30
Средиземноморские овощи, 0,7 кг	Противень или глубокий противень	180	4	25 - 30


12.4 Информация для тестирующих организаций

Испытания согласно IEC 60350-1.




				 (°C)	 (мин)	
Печенье маленькое, 20 штук на подносе	Верхний/нижний нагрев	Противень для выпечки	3	170	20 - 30	-
Печенье маленькое, 20 штук на подносе	Конвекция	Противень для выпечки	3	150 - 160	20 - 35	-
Печенье маленькое, 20 штук на подносе	Конвекция	Противень для выпечки	2 и 4	150 - 160	20 - 35	-
Яблочный пирог, 2 формы, Ø 20 см	Верхний/нижний нагрев	Решетка	2	180	70 - 90	-
Яблочный пирог, 2 формы, Ø 20 см	Конвекция	Решетка	2	160	70 - 90	-
Бисквит, форма для торта Ø 26 см	Верхний/нижний нагрев	Решетка	2	170	40 - 50	Разогрейте духовку в течение 10 минут.
Бисквит, форма для торта Ø 26 см	Конвекция	Решетка	2	160	40 - 50	Разогрейте духовку в течение 10 минут.
Бисквит, форма для торта Ø 26 см	Конвекция	Решетка	2 и 4	160	40 - 60	Разогрейте духовку в течение 10 минут.
Сливочное печенье	Конвекция	Противень для выпечки	3	140 - 150	20 - 40	-
Сливочное печенье	Конвекция	Противень для выпечки	2 и 4	140 - 150	25 - 45	-
Сливочное печенье	Верхний/нижний нагрев	Противень для выпечки	3	140 - 150	25 - 45	-

				 (°C)	 (мин)	
Тосты, 4-6 шт.	Гриль	Решетка	4	макс.	2-3 минуты первая сторона; 2-3 минуты с другой стороны	Разогрейте духовку в течение 3 минут.
Бургер с говядиной, 6 шт., 0,6 кг	Гриль	Решетка и сушилка		макс.	20 - 30	Поместите решетку на четвертую полку, а поддон на третью полку духового шкафа. Переверните продукт в середине времени приготовления. Разогрейте духовку в течение 3 минут.

13. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА

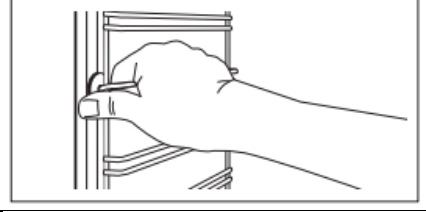

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** См. раздел безопасности.

13.1 Указания по очистке

 Чистящие средства	Очистите переднюю часть устройства тканью из микрофибры, смоченной теплой водой и мягким моющим средством. Очистите и проверьте уплотнение дверцы вокруг рамы камеры.
	Используйте чистящий раствор для очистки металлических поверхностей.
	Удалите пятна мягким моющим средством. Не используйте его на каталитическом покрытии.
 Ежедневное использование	Очищайте камеру после каждого использования. Накопление жира или другой грязи может привести к возгоранию.
	Внутри прибора или на стекле дверцы может образоваться конденсат. Чтобы уменьшить образование конденсата, включите прибор за 10 минут до начала приготовления. Не оставляйте приготовленную пищу в приборе более чем на 20 минут. Протирайте камеру тканью из микрофибры после каждого использования.
 Аксессуары	Очистите все аксессуары после каждого использования и дайте им высохнуть. Для очистки используйте ткань, смоченную теплой водой и мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.
	Не используйте абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями для чистки аксессуаров с антипригарным покрытием.

13.2 Способ снятия: Направляющие из листового металла / каталитические панели


Снимите направляющие для полок/каталитические панели, чтобы очистить духовку.

Шаг 1	Выключите духовку и подождите, пока она остынет.	
Шаг 2	Оттяните переднюю часть направляющих полок от боковой стенки. Удерживайте заднюю часть направляющих лотка и каталитическую панель на месте. Каталитические панели не крепятся к стенкам печи. Они могут выпасть при снятии направляющих полки.	
Шаг 3	Оттяните заднюю часть направляющих полок от боковой стенки и полностью снимите их.	

Шаг 4	Установите направляющие из листового металла в обратном порядке. Установочные штифты на телескопических направляющих должны быть направлены вперед.
--------------	---


13.3 Обращение с устройством: каталитическая очистка

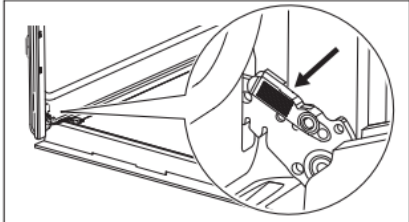
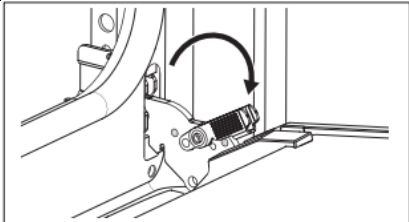
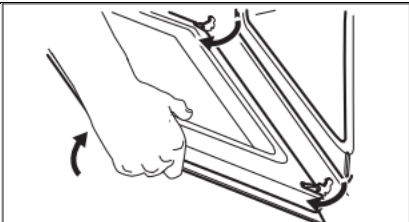

В камере есть каталитические панели. Каталитические панели поглощают жир во время катализа. Пятна или обесцвечивание каталитического покрытия не влияют на функцию очистки.

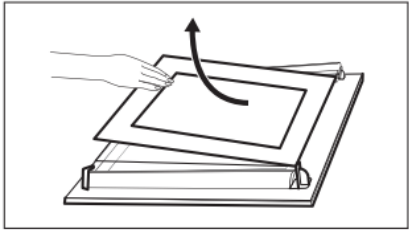
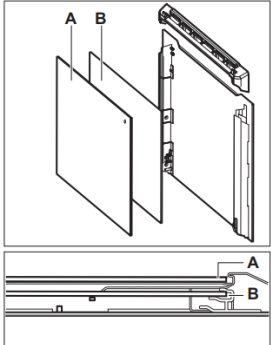
Перед каталитической очисткой.		
Выключите духовку и подождите, пока она остынет.	Выньте все принадлежности из духовки.	Очистите дно духовки и внутреннее стекло дверцы мягкой тканью, смоченной теплой водой и мягким моющим средством.
Очистка духовки с помощью функции каталитической очистки		
Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
Включите духовку. Нажимайте несколько раз  , пока на дисплее не появится: «Cata».	Когда очистка будет завершена, прозвучит звуковой сигнал. Духовка выключится. Нажмите любой символ, чтобы отключить сигнал.	Когда духовка остынет, очистите камеру мягкой влажной тканью.
Продолжительность: 1 час Можно отложить начало уборки с помощью функции: Окончание.		

13.4 Способ разборки и сборки: Дверь

Дверца духовки состоит из трех стекол. Двери и внутреннее стекло можно снять для очистки. Перед разборкой стекла прочтите инструкцию «Снятие и установка двери».

 **ВНИМАНИЕ!** Не используйте печь без стекла.

Шаг 1	Полностью откройте дверь и возьмитесь за обе петли.	
Шаг 2	Поднимите и потяните защелки, пока не услышите щелчок.	
Шаг 3	Закройте дверцу духовки до первого открытого положения. Затем, приподняв и потянув дверь на себя, снимите ее с крепления.	
Шаг 4	Поместите дверь на устойчивую поверхность.	
Шаг 5	Возьмитесь за обивку дверей (В) за верхний край дверей с обеих сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелки.	

Шаг 6	Потяните обшивку двери вперед, чтобы снять ее.	
Шаг 7	Возьмите дверные стекла за верхние края и осторожно снимите их одно за другим. Начните с верхнего стекла. Убедитесь, что стекло полностью выходит из направляющих.	
Шаг 8	Вымойте стекла водой со средством для мытья посуды. Тщательно высушите стекла. Не мойте стекло в посудомоечной машине.	
Шаг 9	После очистки установите на место стекло и дверцу духовки.	
Если дверь установлена правильно, вы можете услышать щелчок, когда защелки закрываются.		
Поместите стекла (А и В) на свои места в правильном порядке. Проверьте символ/печать на боковой стороне стекла. Каждое из стекол выглядит по-разному, чтобы облегчить процедуру разборки и сборки. Установите обшивку двери правильно (вы должны услышать щелчок). Убедитесь, что среднее стекло правильно установлено в свои пазы.		

13.5 Как заменить: Освещение

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность поражения электрическим током. Лампа может быть горячей.

Во избежание попадания жира на галогенную лампу придерживайте ее тканью.

Перед заменой лампочки:

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
Выключите духовку. Подождите, пока духовка остынет.	Отключите духовку от источника питания.	Положите ткань на дно камеры.

Подсветка сзади

Шаг 1	Поверните стеклянную крышку, чтобы снять ее.
Шаг 2	Очистите стеклянную крышку
Шаг 3	Замените лампочку на новую, термостойкую до 300°C.
Шаг 4	Наденьте стеклянную крышку.

14. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! См. раздел безопасности.

14.1 Что делать, если...

Проблема	Возможная причина	Как исправить
Духовой шкаф нельзя запустить или управлять.	Духовка не подключена к электросети или подключена неправильно.	Убедитесь, что печь правильно подключена к источнику питания (см. электрическую схему, если таковая имеется).
Духовка не нагревается	Духовка выключена.	Включите духовку.
	Текущее время не установлено.	Установите текущее время.
	Необходимые настройки не выполнены.	Убедитесь, что вы ввели правильные настройки.
	Активирована функция	См. раздел «Автоматическое

Проблема	Возможная причина	Как исправить
	автоотключения.	отключение».
	Блокировка от детей активирована.	См. «Использование блокировки запуска».
	Сработал предохранитель	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель продолжает перегорать, обратитесь к квалифицированному электрику.
Освещение не работает	Есть неисправность освещения	Замените лампочку
Дисплей не показывает время, когда он выключен.	Дисплей выключен.	Коснитесь  и  одновременно, чтобы снова включить дисплей.
Датчик температуры термощупа не работает	Вилка термощупа неправильно вставлена в розетку.	Вставьте вилку датчика внутренней температуры в розетку как можно глубже.
Еда готовится слишком долго или слишком быстро.	Температура слишком низкая или слишком высокая.	Отрегулируйте настройку температуры. Следуйте инструкциям в руководстве пользователя.
Пар и конденсат скапливаются на продуктах и в рабочей камере.	Пища слишком долго находилась в духовке.	Не оставляйте продукты в духовке более чем на 15-20 минут после окончания процесса приготовления.
На дисплее отображается "С2".	Вы пытались активировать функцию «Катализ» или «Разморозка», но штекер датчика внутренней температуры не был вынут из розетки.	Выньте вилку датчика внутренней температуры из розетки.
На дисплее отображается "С3".	Функция очистки не работает. Дверь не закрыта должным образом или дверной замок не работает должным образом.	Закройте дверь
На дисплее отображается код ошибки, не указанный в этой таблице.	Неисправность электрической системы	<ul style="list-style-type: none"> • Выключите духовку с помощью предохранителя или защитного выключателя в блоке предохранителей, а затем включите снова. • Если код ошибки по-прежнему отображается на дисплее, обратитесь в сервисную службу.
Устройство включается, но не греется. Вентилятор не работает. На дисплее отображается «Демо» ("Demo")	Демонстрационный режим включен	См. «Использование меню настройки» в главе «Дополнительные функции».

14.2 Сервисные данные

Если вы не можете решить проблему самостоятельно, обратитесь к продавцу или в авторизованный сервисный центр. Данные, необходимые для обслуживания, можно найти на заводской табличке. Фирменная табличка расположена на передней раме камеры устройства. Не вынимайте заводскую табличку из камеры печи.

Мы рекомендуем сохранять ваши данные здесь:

Модель (МОД.)
 Номер продукта (PNC)
 Серийный номер (S.N.)

15. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

15.1 Информация о продукте и описание продукта*

Имя поставщика	Electrolux
Идентификационные данные модели	EOE7C31X EOE7C31Z EOE7C31V
Индекс энергоэффективности	81.2
Класс энергоэффективности	A+
Энергопотребление при стандартной нагрузке, обычный режим	0,93 кВтч/цикл
Энергопотребление при стандартной нагрузке, режим принудительной вентиляции	0,69 кВтч/цикл
Количество камер	1
Источники тепла	Электричество
Вместимость	72 л
Тип духовки	Встроенная духовка
Вес	EOE7C31V 31,1 кг EOE7C31X 31,3 кг EOE7C31Z 31,3 кг

* Для Европейского Союза в соответствии с Регламентами ЕС 65/2014 и 66/2014.

Для Беларуси в соответствии со СТБ 2478-2017, приложение Г и СТБ 2477-2017, приложения А и Б.

Для Украины по норме 568/32020.

Класс энергоэффективности не распространяется на Россию.

EN 60350-1 - Бытовые электроприборы для приготовления пищи - Часть 1: Плиты, духовки, паровые печи и грили -

Методы измерения производительности.

15.2 Энергосбережение



Устройство оснащено функциями, позволяющими экономить электроэнергию при ежедневной выпечке.

Убедитесь, что дверца прибора закрыта во время его работы. Не открывайте дверцу слишком часто во время выпечки. Содержите уплотнение дверцы в чистоте и правильном положении.

Использование металлической посуды экономит электроэнергию. Если в этом нет необходимости, не разогревайте прибор перед приготовлением.

При приготовлении нескольких блюд максимально сокращайте интервалы между выпеканием.

Выпечка с конвекцией

Если возможно, используйте функцию конвекции для экономии энергии.

Остаточное тепло

В некоторых функциях прибора, если выбрана временная программа (Продолжительность или Окончание) и время приготовления превышает 30 минут, нагреватели выключаются раньше.

Вентилятор и освещение продолжают работать. Остаточное тепло появляется на дисплее, когда прибор выключен.

Остаточное тепло можно использовать для поддержания температуры пищи.

Если время выпекания превышает 30 минут, уменьшите температуру прибора до минимума за 3-10 минут до окончания приготовления. Благодаря остаточному теплу внутри прибора пища будет продолжать готовиться.

Используйте остаточное тепло для разогрева других продуктов.

Сохранение еды теплой

Выберите минимально возможную настройку температуры, чтобы использовать остаточное тепло и сохранить пищу теплой. На дисплее появится индикатор остаточного тепла или температура.



Выпечка при выключенном свете

Выключите свет во время приготовления пищи. Освещение должно включаться только тогда, когда это необходимо.


Влажная конвекция


Функция экономит электроэнергию во время выпечки. При использовании этой функции освещение автоматически выключается через 30 секунд. Освещение можно включить обратно, но это негативно скажется на энергосбережении.

Выключение дисплея

Дисплей можно отключить. Нажмите и удерживайте  и  одновременно. Для включения повторите операцию.

16. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы, отмеченные символом , должны быть переработаны. Поместите упаковку устройства в подходящий контейнер для переработки. Следует соблюдать осторожность при переработке электрических и электронных отходов для защиты окружающей среды и здоровья человека.

Устройства, отмеченные символом , нельзя утилизировать вместе с бытовыми отходами. Пожалуйста, верните изделие в местный центр утилизации или свяжитесь с местными властями.

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