

КОЕВР39WX

ДУХОВОЙ ШКАФ

Руководство пользователя

Оглавление

1. СВЕДЕНИЯ О ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	4
3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА	8
4. ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА	9
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	10
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	12
7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ	14
8. ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	15
9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ	17
10. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ	18
11. ОЧИСТКА И УХОД	21
12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	24
13. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ	26
14. СТРУКТУРА МЕНЮ	27
15. КАК ЭТО РАБОТАЕТ	29
16. КОРОТКИЙ ПУТЬ	30
17. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	31

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Всегда используйте оригинальные запасные части. При обращении в наш авторизованный сервисный центр убедитесь, что у Вас есть следующие данные: модель, PNC, серийный номер. Информацию можно найти на паспортной табличке.



Внимание / Важные сведения по технике безопасности



Общая информация и рекомендации



Информация по охране окружающей среды

Производитель оставляет за собой право вносить изменения без предварительного уведомления.

1. СВЕДЕНИЯ О ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ



Перед установкой и использованием прибора внимательно прочтите прилагаемую инструкцию. Производитель не несет ответственности за любые травмы или повреждения, возникшие в результате неправильной установки или использования прибора. Всегда храните инструкцию в безопасном и доступном месте для дальнейшего использования.

1.1. Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор разрешено использовать детям в возрасте от 8 лет, лицам с ограниченными физическими, умственными и сенсорными способностями, а также лицам, не имеющим достаточного опыта в эксплуатации, если они находятся под присмотром или проинструктированы относительно безопасности использования прибора и осознают потенциальную опасность от его использования.
- Дети не должны играть с прибором и приложением My Electrolux Kitchen.
- Храните всю упаковку вдали от детей и утилизируйте ее надлежащим образом.
- Во время работы прибора его открытые компоненты сильно нагреваются. Детям и домашним животным не следует приближаться к прибору, пока оно работает или остывает.
- Если прибор оснащен системой защиты от детей, она должна быть активирована.
- Дети не должны выполнять очистку и техническое обслуживание прибора без присмотра.

1.2. Общая безопасность

- Установку прибора и замену сетевого кабеля может производить только квалифицированный специалист.
- Не включайте прибор до завершения его установки.
- Перед выполнением любых работ по техническому обслуживанию отключите прибор от источника питания.
- Если сетевой кабель поврежден, он должен быть заменен производителем, авторизованным сервисным центром или другим квалифицированным лицом во избежание риска поражения электрическим током.
- Прежде чем заменить лампочку, убедитесь, что прибор выключен, чтобы избежать поражения электрическим током.
- Во время работы прибора его открытые компоненты сильно нагреваются. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревателям или поверхности рабочей камеры прибора.
- Всегда используйте кухонные перчатки, когда вынимаете или вставляете принадлежности и посуду.
- Используйте исключительно тот термозонд, который подходит для Вашего прибора.
- Чтобы снять направляющие противней, сначала потяните их за переднюю, а затем за заднюю часть в сторону от боковых стенок. Установите направляющие в обратной последовательности.
- Не используйте паровые очистители для очистки прибора.
- Не используйте абразивные чистящие средства или жесткие металлические губки для очистки стекла дверцы прибора, так как они могут повредить стекло.
- Прежде чем активировать функцию пиролизической очистки, удалите все излишки загрязнений, а также выньте принадлежности из рабочей камеры.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1. Установка



ОСТОРОЖНО!

Прибор может устанавливаться только квалифицированным специалистом

- Снимите все элементы упаковки.
- Не устанавливайте и не используйте поврежденный прибор.
- Следуйте инструкциям по установке, прилагаемым к прибору.
- Будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда надевайте защитные перчатки и закрытую обувь.
- Никогда не тяните прибор за ручку.
- Установите прибор в подходящем и безопасном месте, соответствующем требованиям установки.
- Соблюдайте минимальные расстояния от данного прибора до других приборов и мебели.
- Перед установкой прибора убедитесь, что дверца открывается без сопротивления.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения, работающей от сети электропитания.
- Прибор должен соответствовать требованиям DIN 68930 по устойчивости.

Минимальная высота духового шкафа (минимальная высота духового шкафа под столешницей)	578 (600) мм
Ширина духового шкафа	560 мм
Глубина духового шкафа	550 (550) мм
Высота передней части прибора	594 мм
Высота задней части прибора	576 мм
Ширина передней части прибора	595 мм
Ширина задней части прибора	559 мм
Глубина прибора	567 мм
Глубина встраиваемой части прибора	546 мм
Глубина прибора с открытой дверцей	1027 мм
Минимальный размер вентиляционного отверстия, расположенного внизу спинки	560x20 мм
Длина сетевого кабеля, расположенного в правом заднем углу	1500 мм
Крепежные винты	4x25 мм

2.2. Подключение к сети электропитания



ОСТОРОЖНО!

Риск возгорания или поражения электрическим током

- Все электрические соединения должны выполняться квалифицированным специалистом.
- Прибор должен иметь заземление.
- Убедитесь, что номинальные характеристики на паспортной табличке соответствуют номинальным характеристикам источника питания.
- Используйте только правильно установленную и заземленную электрическую розетку.
- Не используйте разветвители или удлинители.
- Будьте осторожны, чтобы не повредить вилку или сетевой кабель. Сетевой кабель можно заменить только в авторизованном сервисном центре.
- Сетевой кабель не должен касаться дверцы прибора или полости под ним или проходить рядом с ним, особенно когда прибор работает и дверца очень горячая.

- Как для частей, находящихся под напряжением, так и для изолированных частей защита от поражения электрическим током должна быть установлена таким образом, чтобы ее нельзя было отсоединить без использования инструментов.
- Подключайте вилку к розетке только после завершения установки. После установки прибора убедитесь, что вилка сетевого кабеля находится в свободном доступе.
- Если розетка не закреплена, не вставляйте в нее вилку.
- После отключения прибора от сети не тяните за сетевой кабель. Всегда держитесь за вилку.
- Всегда используйте соответствующие автоматические выключатели электропитания (вывинчиваемые предохранители, прибора защитного отключения и контакторы).
- В электрической установке должен использоваться автоматический выключатель, позволяющий отключить прибор от сети электропитания на всех полюсах. Автоматический выключатель должен иметь отверстие контакта не менее 3 мм.
- Перед подключением сетевого кабеля к розетке необходимо полностью закрыть дверцу прибора.
- Прибор оснащен сетевым кабелем и вилкой.

2.3. Использование прибора



ОСТОРОЖНО!

Риск получения травмы, ожогов, поражения током или взрыва

- Прибор предназначен только для бытового использования (внутри помещений).
- Не изменяйте технических параметров прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.
- Будьте осторожны, открывая дверцу во время работы прибора, из которой может выйти горячий воздух.
- Не дотрагивайтесь до прибора мокрыми руками или во время его контакта с водой.
- Не нажимайте на открытую дверь.
- Не используйте прибор в качестве рабочей поверхности или места для хранения продуктов.
- Открывайте дверцу прибора с осторожностью.
- Использование ингредиентов, содержащих спирт, может привести к смешению спирта и воздуха.
- Открывая дверцу прибора, не допускайте попадания искр или открытого огня на прибор.
- Не размещайте легковоспламеняющиеся продукты или предметы, пропитанные легко-воспламеняющимися продуктами, рядом с прибором или на нем.
- Не сообщайте пароль от своей сети Wi-Fi другим людям.



ОСТОРОЖНО!

Риск повреждения прибора

- Чтобы предотвратить повреждение или изменение цвета эмали:
 - ✓ не ставьте посуду или другие предметы непосредственно на дно прибора;
 - ✓ не кладите алюминиевую фольгу непосредственно на дно рабочей камеры прибора;
 - ✓ не наливайте воду непосредственно в горячий прибор;
 - ✓ не оставляйте в приборе влажную посуду или продукты после выпечки;
 - ✓ будьте осторожны, вынимая принадлежности.
- Обесцвечивание эмали или нержавеющей стали не влияет на работу прибора.
- Для выпекания влажных пирогов используйте глубокий противень.

- Прибор предназначен только для использования на кухне и не должен использоваться для других целей (например, для обогрева помещений).
- Всегда готовьте с закрытой дверцей прибора.
- Если прибор установлен за стенкой мебели (например, за дверцей шкафа), не закрывайте дверцу во время работы прибора. Сочетание высокой температуры и влажности внутри закрытого предмета мебели может повредить прибор, мебель или пол. Не закрывайте дверцу прибора до полного остывания прибора.

2.4. Очистка прибора и уход за ним



ОСТОРОЖНО!

Риск получения травмы, возгорания или повреждения прибора

- Перед выполнением технического обслуживания выключите прибор и отсоедините сетевой кабель от розетки.
- Убедитесь, что прибор полностью остыл. В противном случае стекло в дверце прибора может разбиться.
- Если стекло дверцы разбилось, его необходимо заменить. В данном случае обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы прибора, поскольку она очень тяжелая.
- Во избежание повреждения поверхности прибора регулярно очищайте его.
- Очищайте прибор влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, мочалки, растворители и металлические предметы.
- При использовании спрея для духовки следуйте инструкциям по безопасности, указанным на его упаковке.

2.5. Пиролитическая очистка



ОСТОРОЖНО!

Риск получения травмы, возгорания, выделения химических веществ (паров)

- Перед началом пиролитической очистки или перед первым использованием прибора необходимо вынуть из рабочей камеры:
 - ✓ крупные остатки пищи, пролитое масло или жир;
 - ✓ все съемные элементы (решетки, направляющие и т.д., поставляемые с прибором), а также кастрюли, сковороды, противни и другую кухонную утварь, особенно с антипригарным покрытием.
- Внимательно изучите рекомендации по пиролитической очистке.
- Не подпускайте детей к прибору во время выполнения пиролитической очистки, поскольку прибор сильно нагревается и из вентиляционных отверстий выходит горячий воздух.
- Пиролитическая очистка – это высокотемпературный процесс, во время которого остатки пищи и материалы приборов могут выделять пары, поэтому:
 - ✓ во время и после пиролитической очистки помещение следует тщательно проветрить;
 - ✓ во время первоначального нагрева прибора до максимальной температуры и после убедитесь, что помещение хорошо проветривается.
- В отличие от людей, некоторые птицы и рептилии очень чувствительны к дыму, который может выделяться во время пиролитической очистки духовки.

- ✓ Во время и после пиролизической очистки не подпускайте к прибору домашних животных, и особенно птиц, а также хорошо проветривайте помещение.
- Помните, что мелкие домашние животные могут быть чувствительны к локальным колебаниям температур, которые происходят вблизи духового шкафа, подвергающегося пиролизической очистке.
- Высокие температуры, возникающие во время пиролизической очистки, могут повредить поверхности кастрюль, сковородок, противней и другой кухонной утвари с антипригарным покрытием; кроме того, эти покрытия могут повредить поверхность духового шкафа.
- Пары, выделяемые при пиролизической очистке или сжигании остатков пищи, классифицируются как безвредные для людей, включая детей или людей, имеющих проблемы со здоровьем.

2.6. Внутреннее освещение



ОСТОРОЖНО!

Риск поражения электрическим током

- Осветительные элементы, продаваемые отдельно в качестве запасных частей, приспособлены для работы в сложных физических условиях (температура, вибрация, влажность) в бытовых приборах или для сигнализации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для иного использования и не подходят для освещения бытовых помещений.
- Данный прибор оснащен встроенным источником света класса энергоэффективности G.
- Используйте лампочки одного и того же типа.

2.7. Сервис

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

2.8. Утилизация



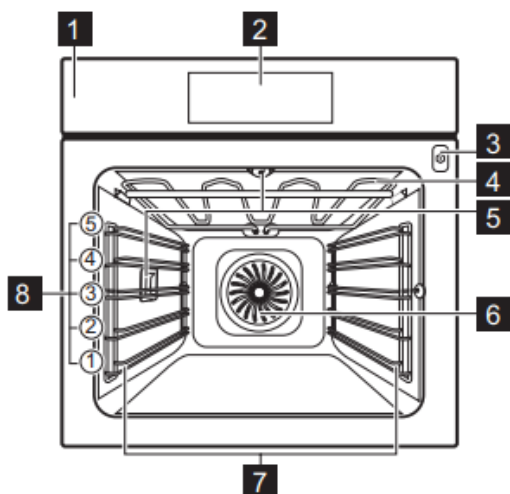
ОСТОРОЖНО!

Риск получения травмы или удушья

- Для получения информации о правильной утилизации прибора обратитесь в местные органы власти.
- Отключите прибор от источника питания.
- Отрежьте сетевой кабель рядом с прибором и выбросьте его.
- Снимите дверную защелку, чтобы ребенок или домашнее животное не могли попасть в прибор.

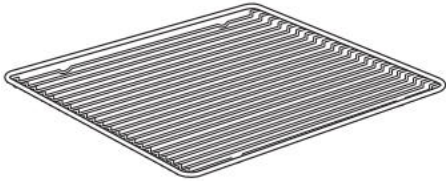
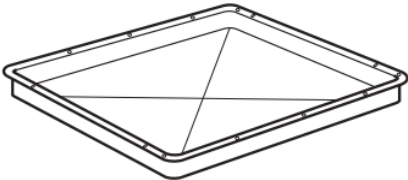
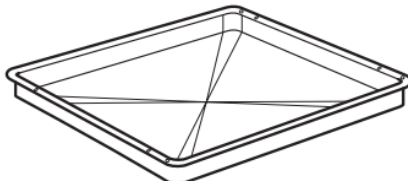
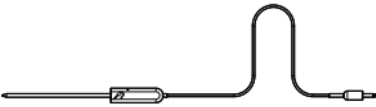
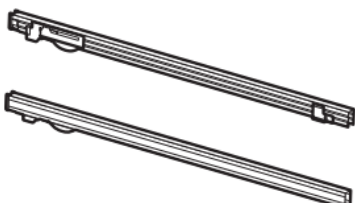
3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

3.1. Общие сведения



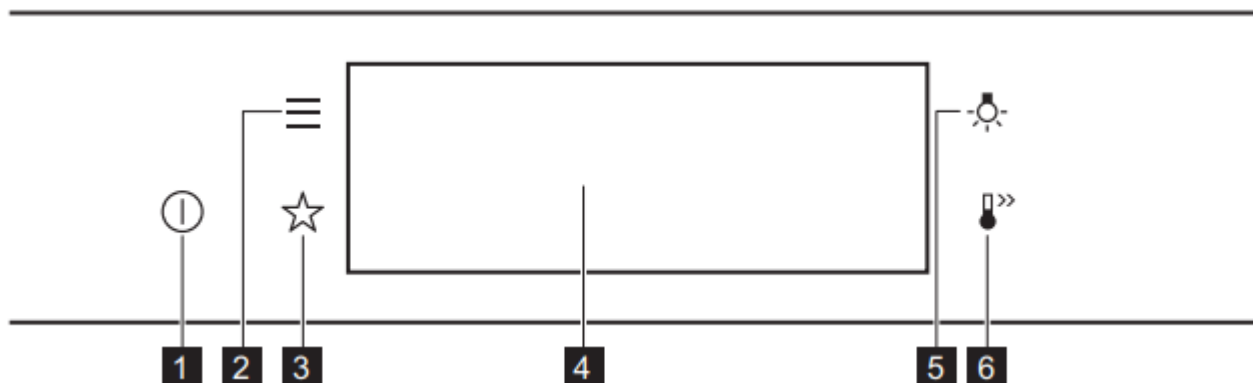
- 1 – панель управления;
- 2 – дисплей;
- 3 – гнездо для термозонда;
- 4 – нагреватель;
- 5 – лампочка;
- 6 – вентилятор;
- 7 – съемные направляющие для противней;
- 8 – уровни для установки блюд.

3.2. Принадлежности

Решётка Для установки посуды, форм для тортов, жаровен.	
Противень для выпечки Для тортов и бисквитов.	
Сковорода для гриля или жарки Для запекания и жарки или в качестве сковороды для сбора жира.	
Термозонд Для измерения температуры внутри продукта.	
Телескопические направляющие Для более удобной установки и извлечения лотков и решеток.	

4. ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА

4.1. Панель управления

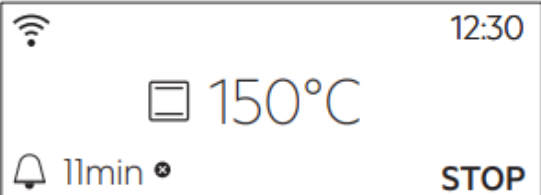
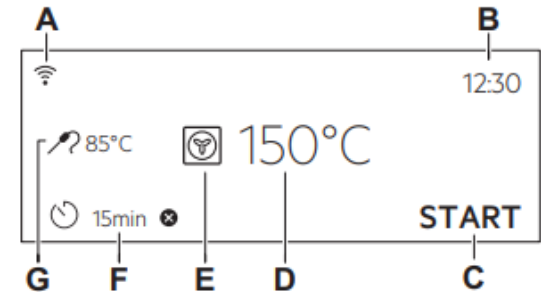


1 – кнопка для включения и выключения прибора	Нажмите и удерживайте, чтобы включить или выключить прибор.
2 – меню	Нажмите для отображения списка функций прибора.
3 – раздел «Избранное»	Нажмите для отображения списка избранных настроек.
4 – дисплей	На дисплее отображаются актуальные настройки прибора.
5 – переключатель освещения	Используйте для включения и выключения освещения.
6 – быстрое нагревание	Используйте для включения и выключения функции «Быстрое нагревание»

Нажмите кнопку	Переместите	Нажмите и удерживайте
Коснитесь поверхности кнопки.	Проведите по поверхности пальцем.	Нажмите и удерживайте кнопку в течение 3 с.

4.2. Дисплей

	При включении прибора на дисплее отображается общий план с видом нагрева и необходимой температурой.
	Если Вы не выполняете никаких действий в течение 2 мин, прибор переходит в режим ожидания.

	Во время приготовления на дисплее отображаются заданные и другие доступные функции.
	Дисплей с предустановленными функциями кнопок. A – Wi-Fi; B – текущее время; C – старт/стоп; D – температура; E – вид нагрева; F – таймер; G – термозонд (только в некоторых моделях)

Индикаторы на дисплее

Основные индикаторы – используются для управления дисплеем.

 Подтверждение выбора или настройки	 Возвращение к предыдущему пункту меню	 Отмена последнего выбранного значения	 Включение и выключение опции
---	--	--	---

Индикаторы звукового сигнала – по истечении установленного времени приготовления раздается звуковой сигнал.

 Функция включена	 Функция включена. Процесс приготовления закончится автоматически	 Звуковой сигнал выключен
---	---	---

Индикаторы таймера.

 Установление функции «Отложенный запуск»	 Отмена настройки
---	---

Индикатор Wi-Fi – прибор не может быть подключен к сети Wi-Fi.

 Подключение Wi-Fi включено.
--

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

5.1. Очистка прибора перед первым использованием



ВНИМАНИЕ!

Соблюдайте правила безопасности, изложенные в разд. 1.

		
Шаг 1 Извлеките из рабочей камеры все принадлежности и направляющие	Шаг 2 Очистите рабочую камеру и принадлежности с помощью мягкой тряпки, воды и мыльного раствора	Шаг 3 Установите все принадлежности и направляющие в рабочую камеру

5.2. Первое подключение

После первого подключения на дисплее появляется приветственное сообщение. Необходимо установить следующие настройки: язык, яркость дисплея, громкость звука, время суток, беспроводное соединение.

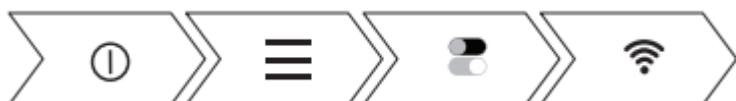
5.3. Беспроводное соединение

Для подключения прибора необходимы:

- ✓ беспроводная сеть с подключением к сети Интернет;
- ✓ мобильное устройство, подключённое к беспроводной сети.

Шаг 1	Загрузите мобильное приложение My Electrolux Kitchen и следуйте предлагаемым им инструкциям.
Шаг 2	Включите прибор.
Шаг 3	Нажмите индикатор  и выберите комбинацию Настройки / Подключения .
Шаг 4	Нажмите индикатор  , чтобы включить Wi-Fi.
Шаг 5	Прибор подключится к беспроводной сети в течение около 90 с.

Краткий алгоритм:



Частота	WLAN 2,4 ГГц	WLAN 5 ГГц
	2400–2483,5 МГц	5150–5350 МГц 5470–5725 МГц
Протокол	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Максимальная мощность	EIRP < 20 дБм (100 мВт)	EIRP < 23 дБм (200 мВт)
Модуль Wi-Fi	NIU5-50	

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

5.4. Лицензии на программное обеспечение

Программное обеспечение данного продукта содержит компоненты, основанные на свободном и открытом программном обеспечении. Компания Electrolux выражает благодарность сообществам разработчиков открытого программного обеспечения и робототехники за их вклад в проект.

Чтобы получить доступ к исходному коду этих компонентов свободного и открытого программного обеспечения, условия лицензии которых требуют публикации, а также ознакомиться с их полной информацией об авторских правах и применимых лицензионных условиях, посетите сайт <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (папка NIU5).

5.5. Предварительный нагрев

 Перед первым использованием разогрейте пустую рабочую камеру.	
Шаг 1	Извлеките из рабочей камеры все принадлежности и направляющие.
Шаг 2	Установите максимальную температуру для  Оставьте духовой шкаф работать в течение 1 ч.
Шаг 3	Установите максимальную температуру для  Оставьте духовой шкаф работать в течение 15 мин.
 Во время предварительного нагрева духовой шкаф может выделять запах и дым. Убедитесь, что помещение проветривается.	

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



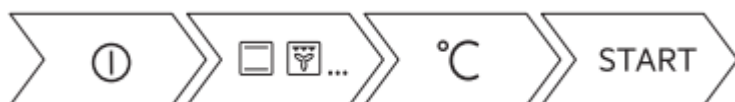
ОСТОРОЖНО!

Следуйте указаниям по технике безопасности

6.1. Установка вида нагрева

Шаг 1	Включите духовой шкаф. На дисплее отобразится вид нагрева по умолчанию.
Шаг 2	Выберите индикатор вида нагрева и нажмите него для входа в подменю.
Шаг 3	Выберите вид нагрева и нажмите кнопку OK . На дисплее отобразится значение температуры.
Шаг 4	Установите температуру и нажмите кнопку OK .
Шаг 5	Нажмите кнопку START . В любой момент Вы можете подключить к прибору термозонд. Нажмите кнопку STOP для выключения вида нагрева.
Шаг 6	Выключите прибор.

Краткий алгоритм:



6.2. Помощник в приготовлении

Каждому блюду в этом подменю соответствуют рекомендуемый вид нагрева и температура. Время приготовления блюда и температуру можно изменить. Для приготовления определенных блюд Вы можете использовать автоматические весы и термозонд. По степени готовности блюда могут быть слабо, средне и хорошо приготовленными.

Шаг 1	Включите духовой шкаф.
Шаг 2	Нажмите индикатор  .
Шаг 3	Нажмите индикатор  . Установите помощник в приготовлении.
Шаг 4	Выберите блюдо или вид продукта.
Шаг 5	Нажмите кнопку START.

Краткий алгоритм:



6.3. Виды нагрева

Стандартные:

Вид нагрева	Название	Применение
	Гриль	Для обжаривания тонких кусочков пищи и поджаривания хлеба.
	Турбогриль	Для обжаривания больших кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Для приготовления gratin и подрумянивания.
	Приготовление с вентиллятором	Для одновременного приготовления блюд на трёх уровнях и сушки продуктов. Установите температуру на 20–40 °C ниже, чем для вида нагрева «Верхний/нижний нагрев».
	Замороженные продукты	Для придания хрустящей корочки продуктам быстрого приготовления (например, картофелю фри, картофельным долькам и спринг-роллам).
	Верхний/нижний нагрев	Для выпечки и жарки продуктов на одном уровне.
	Режим пиццы	Для выпечки пиццы. В этом режиме пицца приобретает хрустящую корочку и румяное дно.
	Нижний нагрев	Для выпечки пирогов и консервирования продуктов.
	Выпечка хлеба	Для профессионального приготовления хлеба и булочек.
	Расстойка теста	Для ускорения подъема дрожжевого теста. Тесто не высыхает и сохраняет свою эластичность.

Специальные:

Вид нагрева	Название	Применение
	Консервация	Для консервирования овощей (например, маринования огурцов).
	Сушка	Для сушки нарезанных фруктов, овощей и грибов.
	Подогрев посуды	Для подогрева посуды перед подачей на стол.
	Размораживание	Для размораживания продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от количества и размера замороженных продуктов.
	Запекание	Для приготовления таких блюд, как лазанья или картофельная запеканка. Для запекания и подрумянивания.
	Медленное приготовление	Для приготовления нежного, сочного жаркого.
	Сохранение тепла	Для сохранения пищи в тёплом состоянии.
	Влажное приготовление с вентиллятором	Для экономии энергии при приготовлении пищи. При использовании этой функции температура в рабочей камере может отличаться от заданной. При этом используется остаточное тепло. Мощность нагрева может быть снижена.

6.4. Информация, касающаяся влажной выпечки с вентилятором

Данная функция по классу энергоэффективности и требованиям экодизайна соответствует нормам ЕС 65/2014 и ЕС 66/2014. Испытания проводились согласно EN 60350-1. Во время приготовления пищи дверца духового шкафа должна быть закрыта, чтобы прибор работал непрерывно и с максимальной возможной энергоэффективностью. При использовании этой функции лампочка автоматически выключается через 30 с.

7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

7.1. Описание функций часов

Функция часов	Применение
Время приготовления	Установка продолжительности приготовления блюда. Максимальное значение – 23 ч 59 мин.
Окончание действия	Определение действий после окончания отсчета таймера.
Отложенный запуск	Отсрочка начала или окончания приготовления блюда.
Увеличение времени	Увеличение времени приготовления блюда.
Напоминание	Установка обратного отсчета. Максимальное значение – 23 ч 59 мин. Эта функция не влияет на работу прибора.
Секундомер	Контроль за временем работы прибора. Секундомер может быть включен и выключен.

7.2. Настройка часов

Установка текущего времени

Шаг 1	Нажмите кнопку «Текущее время».
Шаг 2	Установите время. Нажмите кнопку OK .

Установка времени приготовления блюда

Шаг 1	Выберите вид нагрева и установите температуру.
Шаг 2	Нажмите кнопку  .
Шаг 3	Установите время приготовления блюда. Нажмите кнопку OK .

Краткий алгоритм:



Установка времени окончания приготовления блюда

Шаг 1	Выберите вид нагрева и установите температуру.
Шаг 2	Нажмите кнопку  .
Шаг 3	Установите время приготовления блюда.

Шаг 4	Нажмите кнопку ● ● ●.
Шаг 5	Нажмите кнопку «Завершить действие».
Шаг 6	Среди предложенных вариантов еще раз выберите вариант «Завершить действие».
Шаг 7	Нажмите кнопку OK . Нажимайте ее до тех пор, пока не появится главный экран.

Установка отсрочки времени приготовления блюда

Шаг 1	Выберите вид нагрева и установите температуру.
Шаг 2	Нажмите кнопку  .
Шаг 3	Установите время приготовления блюда.
Шаг 4	Нажмите кнопку ● ● ●.
Шаг 5	Нажмите кнопку «Отсрочка времени приготовления блюда».
Шаг 6	Выберите значение.
Шаг 7	Нажмите кнопку OK . Нажимайте ее до тех пор, пока не появится главный экран.

Увеличение времени приготовления блюда

По истечении 90 % времени приготовления, если блюдо еще не готово, можно продлить время приготовления. Можно также изменить вид нагрева.

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

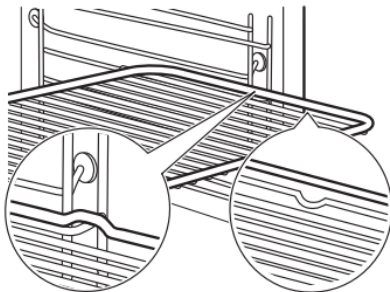
Изменение настроек таймера

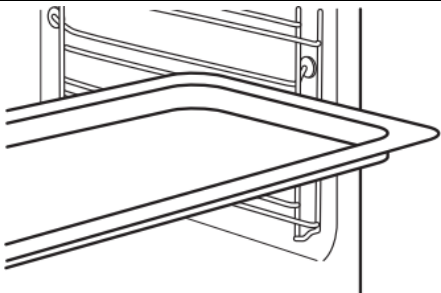
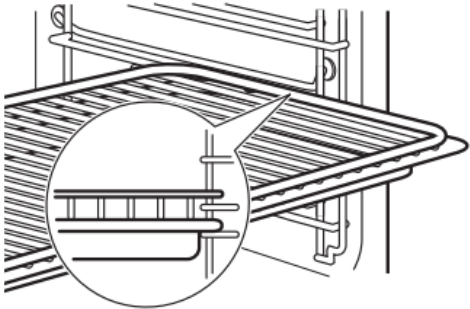
Шаг 1	Нажмите кнопку  .
Шаг 2	Установите значение таймера.
Шаг 3	Нажмите кнопку OK .

Время можно изменить в любой момент приготовления блюда.

8. ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

8.1. Установка принадлежностей

Решетка Вставьте решетку между двумя направляющими.	
---	--

Противень для выпечки / Глубокий противень Вставьте противень между двумя направляющими.	
Решетка с противнем для выпечки Положите решетку на противень и вставьте эту комбинацию между двумя направляющими.	

8.2. Термозонд

Термозонд измеряет температуру внутри продукта. Его можно использовать с любым видом нагрева.

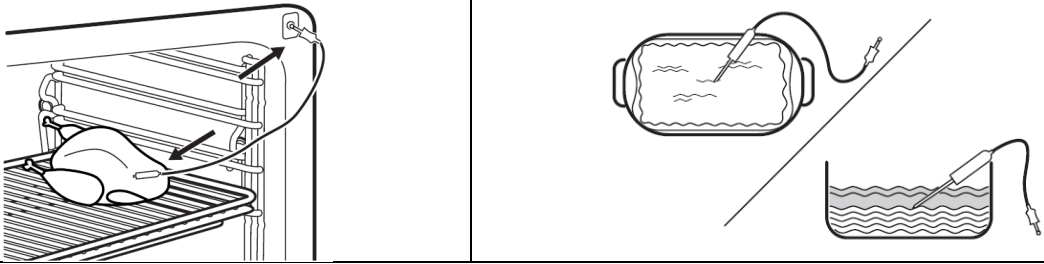
Вы можете задать два вида температуры:	
Температура в рабочей камере: не менее 120 °C.	 Температура внутри продукта

Для достижения наилучших результатов приготовления:		
Ингредиенты должны быть комнатной температуры.	Не используйте его при приготовлении жидких блюд.	Во время приготовления блюда он должен оставаться в блюде.

Прибор рассчитывает приблизительное время до окончания приготовления блюда. Оно зависит от объема продуктов, вида нагрева и температуры.

Использование термозонда

Шаг 1	Включите прибор.
Шаг 2	Установите вид нагрева и, при необходимости, температуру внутри прибора.
Шаг 3	Вставьте термозонд в продукт.
Мясо, птица, рыба	Запеканка
Вставьте щуп термозонда в центр мяса, птицы или рыбы, по возможности в самую толстую часть. Убедитесь, что не менее $\frac{3}{4}$ щупа находится внутри блюда.	Вставьте наконечник термозонда в среднюю часть запеканки. Термозонд должен устойчиво стоять в одном месте на протяжении всего процесса приготовления. Вы можете установить термозонд в наиболее твердый ингредиент запеканки. Силиконовая ручка термозонда может упираться в край формы для выпечки, однако наконечник термозонда не должен касаться дна формы для выпечки.

	
Шаг 4	Вставьте штекер термозонда в гнездо на передней панели прибора. На дисплее отобразится текущее значение температуры, измеряемой термозондом.
Шаг 5	Нажмите кнопку  , чтобы установить температуру внутри продукта для термозонда.
Шаг 6	Нажав на ручку, установите вид оповещения о готовности: ✓ звуковой сигнал – когда блюдо достигает температуры ядра, раздаётся звуковой сигнал; ✓ звуковой сигнал и остановка приготовления – когда блюдо достигает заданной температуры, раздаётся звуковой сигнал и работа останавливается.
Шаг 7	Поверните ручку для выбора опции. Нажмите ручку для подтверждения.
Шаг 8	Нажмите кнопку START. Когда блюдо достигнет заданной температуры, раздастся звуковой сигнал. Вы можете остановить или продолжить приготовление, чтобы убедиться, что блюдо готово.
Шаг 9	Отключите термозонд от прибора и извлеките блюдо из рабочей камеры. ВНИМАНИЕ! Существует опасность ожога, так как датчик питания нагревается. Осторожно вынимайте термозонд из блюда.

Краткий алгоритм:



9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

9.1. Раздел «Избранное»

Можно сохранить часто используемые настройки, например вид нагрева, время приготовления блюда, температуру или функцию очистки. Можно сохранить три избранные настройки.

Шаг 1	Включите духовой шкаф.
Шаг 2	Выберите желаемую настройку.
Шаг 3	Нажмите индикатор  . Выберите раздел «Избранное».
Шаг 4	Выберите пункт «Сохранить текущий вариант».
Шаг 5	Нажмите кнопку + , чтобы добавить настройку в «Избранное». Нажмите кнопку OK .
Нажмите  , чтобы сбросить настройки. Нажмите кнопку  , чтобы отменить настройки.	

9.2. Блокировка панели управления

Блокировка панели управления предотвращает случайное вторжение в работу прибора.

Шаг 1	Включите духовой шкаф.
Шаг 2	Установите вид нагрева.
Шаг 3	Нажмите одновременно кнопки  и  , чтобы заблокировать панель управления. Чтобы разблокировать панель управления, нажмите их одновременно еще раз.

9.3. Блокировка панели управления

В целях безопасности духовой шкаф выключается через некоторое время, если нагревание продолжается и Вы не изменяете никаких настроек.

 (°C)	 (ч)
30–115	12,5
120–195	8,5
200–245	5,5
250 – максимум	3

Автоматическое отключение не работает с функциями освещения, использования термозонда, времени окончания работы, приготовления с вентилятором (низкая температура).

9.4. Охлаждающий вентилятор

При работе прибора автоматически включается вентилятор, который охлаждает рабочую камеру. Если выключить прибор, охлаждающий вентилятор может продолжать работать до тех пор, пока прибор не остынет.

10. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

10.1. Рекомендации по приготовлению блюд


Указанные в таблицах температура и время приготовления являются ориентировочными. Они зависят от рецепта, качества и количества используемых ингредиентов. В приведенных ниже подсказках указаны рекомендуемые настройки температуры, времени приготовления, а также уровни направляющих для конкретных типов продуктов. Если Вы не можете определить настройки для конкретного рецепта, попробуйте найти похожий.

10.2. Приготовление с вентилятором

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

		 (°C)		 (min)
Сладкие рулетики, 16 шт.	Противень или посуда для сбора капель.	180	2	25–35
Швейцарский рулет	Противень или посуда для сбора капель.	180	2	15–25
Целая рыба, 0,2 кг	Противень или посуда для сбора капель.	180	3	15–25
Печенье, 16 шт.	Противень или посуда для сбора капель.	180	2	20–30
Макарон, 24 шт.	Противень или посуда для сбора капель.	160	2	25–35
Маффин, 12 шт.	Противень или посуда для сбора капель.	180	2	20–30
Сдобная выпечка, 20 шт.	Противень или посуда для сбора капель.	180	2	20–30
Бисквиты, 20 шт.	Противень или посуда для сбора капель.	140	2	15–25
Тарталетки, 8 шт.	Противень или посуда для сбора капель.	180	2	15–25

10.3. Подходящие принадлежности для приготовления с вентилятором

			
Форма для пиццы	Форма для выпечки	Форма для кексов	Форма для тортов
В тёмном цвете, матовая Диаметр: 28 см	В тёмном цвете, матовая Диаметр: 26 см	Керамика Диаметр: 8 см Высота: 5 см	В тёмном цвете, матовая Диаметр: 28 см

10.4. Информация для учреждений, проводящих испытания

Тестирование производится в соответствии с нормами EN 60350, IEC 60350.



ВЫПЕЧКА НА ОДНОМ УРОВНЕ. Выпечка в формах.

		 (°C)	 (min)	
Нежирный бисквит	Приготовление с вентилятором	140–150	35–50	2
Нежирный бисквит	Верхнее/нижнее нагревание	160	35–50	2
Шарлотка, 2 формы, Ø20 см	Приготовление с вентилятором	160	60–90	2
Шарлотка, 2 формы, Ø20 см	Верхнее/нижнее нагревание	180	70–90	1



ВЫПЕЧКА НА ОДНОМ УРОВНЕ. Бисквиты.



Используйте третий уровень направляющих.

		 (°C)	 (min)
Хлебцы / Кондитерские полоски	Приготовление с вентилятором	140	25–40
Хлебцы / Кондитерские полоски в предварительно разогретой духовке	Верхнее/нижнее нагревание	160	20–30
Пирожки, 20 шт. на противне, с предварительным разогревом	Приготовление с вентилятором	150	20–35
Пирожки, 20 шт. на противне, с предварительным разогревом	Верхнее/нижнее нагревание	170	20–30



ВЫПЕЧКА НА РАЗНЫХ УРОВНЯХ. Бисквиты.

		 (°C)	 (min)	
Хлебцы / Кондитерские полоски	Приготовление с вентилятором	140	25–45	1/4
Пирожки, 20 шт. на противне, с предварительным разогревом рабочей камеры	Приготовление с вентилятором	150	23–40	1/4
Нежирный бисквит	Приготовление с вентилятором	160	35–50	1/4



ГРИЛЬ.



Разогревайте пустую рабочую камеру в течение пяти минут.



Установите максимальную температуру гриля.

		 (min)	
Тосты	Гриль	1–3	5
Стейк из говядины, перевёрнутый в процессе готовки	Гриль	24–30	4

11. ОЧИСТКА И УХОД



ВНИМАНИЕ!

Соблюдайте правила безопасности, изложенные в разд. 1.

11.1. Указания по очистке

 Чистящие средства	Очищайте переднюю часть прибора только тканью из микрофибры, смоченной тёплой водой и мягким моющим средством.
	Используйте чистящий раствор для очистки металлических поверхностей.
	Удалите пятна мягким моющим средством.
 Ежедневное использование	Очищайте рабочую камеру после каждого использования. Накопление жира или других загрязнений может привести к возгоранию.
	Не оставляйте приготовленное блюдо в приборе более чем на 20 мин. После каждого использования протирайте рабочую камеру только тканью из микрофибры.
 Принадлежности	После каждого использования очистите все принадлежности и дайте им высохнуть. Для очистки используйте только ткань, смоченную тёплой водой и мягким моющим средством. Не мойте принадлежности в посудомоечной машине.
	Не используйте абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями для очистки принадлежностей с антипригарным покрытием.

11.2. Извлечение направляющих для противней и решеток

Шаг 1	Выключите прибор и дождитесь, когда он остынет.	
Шаг 2	Оттяните переднюю часть направляющих для противней и решёток от боковой стенки рабочей камеры.	
Шаг 3	Оттяните заднюю часть направляющих от боковой стенки и полностью снимите их.	
Шаг 4	Установите направляющие в обратном порядке. Фиксирующие крючки направляющих должны быть обращены вперёд.	

11.3. Пиролитическая очистка

Очистите прибор с помощью функции пиролитической очистки.



ВНИМАНИЕ!

Риск получения ожогов.



ВНИМАНИЕ!

Не используйте приборы, находящиеся в непосредственной близости с данным прибором, во время проведения пиролитической очистки.

Перед пиролизической очисткой:		
включите прибор и дождитесь, когда он остынет;	извлеките все принадлежности и направляющие;	очистите пол рабочей камеры и внутреннее стекло дверцы теплой водой, мягкой тканью и мягким моющим средством.

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
Включите духовой шкаф.	Выберите комбинацию  / Очистка.	Выберите режим очистки.
Опция	Режим очистки	Длительность
Пиролизическая очистка, быстрая	Легкая очистка	1 ч
Пиролизическая очистка, обычная	Обычная очистка	1 ч 30 мин
Пиролизическая очистка, интенсивная	Тщательная очистка	3 ч



С началом очистки освещение выключается, а вентилятор работает на повышенной скорости.

Нажмите кнопку **СТОП**, чтобы остановить очистку для ее завершения. Не используйте прибор до тех пор, пока символ блокировки дверцы не исчезнет с дисплея.

По завершении очистки:		
выключите прибор и дождитесь, когда он остынет;	очистите рабочую камеру мягкой тряпкой;	удалите остатки влаги со дна рабочей камеры.

11.4. Напоминание об очистке

Если появляется напоминание, рекомендуется произвести очистку.

Выберите опцию «Пиролизическая очистка».

11.5. Снятие и установка дверцы

Дверцу и внутренние стеклянные панели можно снять для очистки. Количество стеклянных панелей отличается в зависимости от модели прибора.



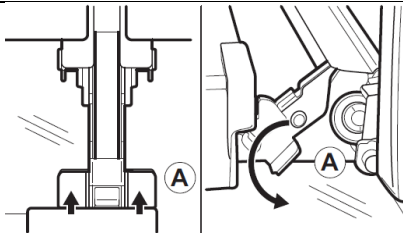
ОСТОРОЖНО!

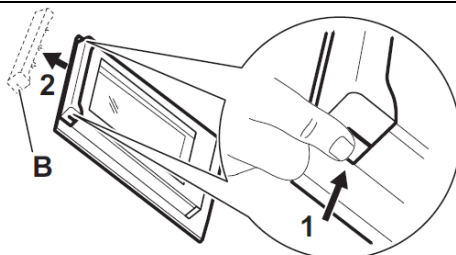
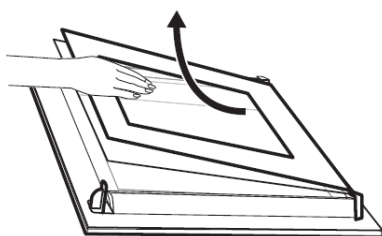
Помните, что дверца тяжёлая.



ВНИМАНИЕ!

Соблюдайте осторожность при очистке стекла, особенно по краям. Оно может разбиться.

Шаг 1	Полностью откройте дверцу.	
Шаг 2	Поднимите зажимные рычаги (А) на двух петлях дверцы и нажмите на них.	
Шаг 3	Установите дверцу прибора в положение первого открытия (угол примерно 70°). Возьмитесь за дверцу с обеих сторон и потяните её в сторону от прибора под углом вверх. Положите дверцу внешней стороной вниз на мягкую ткань на устойчивой поверхности.	

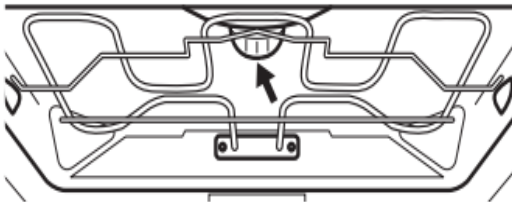
Шаг 4	Удерживая обшивку дверцы (В) за верхний край с двух сторон, надавите внутрь, чтобы освободить зажимное уплотнение.	
Шаг 5	Потяните обшивку дверцы на себя, чтобы снять её.	
Шаг 6	По очереди возьмитесь за верхний край стёкол дверцы и вытяните их.	
Шаг 7	Очистите стёкла с помощью мыльного раствора. Тщательно высушите их. Не очищайте стёкла в посудомоечной машине.	
Шаг 8	После очистки установите стёкла в прибор в обратной последовательности.	
Шаг 9	Сначала установите малое стекло, а затем большое. Убедитесь, что стёкла установлены в правильном положении, иначе поверхность дверцы может перегреться.	

11.6. Замена лампочки освещения

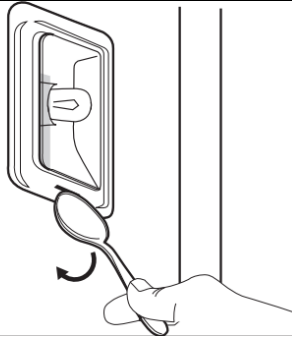


ВНИМАНИЕ!

Риск получения ожогов и поражения электрическим током.

Перед заменой лампочки:		
<i>шаг 1</i>	<i>шаг 2</i>	<i>шаг 3</i>
выключите прибор и дождитесь, пока он остынет;	отключите прибор от сети электропитания;	положите на дно рабочей камеры салфетку.
Шаг 1	Поверните стеклянный колпак, чтобы снять его.	
Шаг 2	Очистите стеклянный колпак.	
Шаг 3	Замените лампочку на подходящую, способную выдерживать температуру до 300 °С.	
Шаг 4	Установите стеклянный колпак.	

Замена боковой лампочки

Шаг 1	Снимите левую опору для направляющей, чтобы получить доступ к лампочке.	
Шаг 2	С помощью узкого тупого предмета (например, чайной ложки) снимите стеклянную крышку.	
Шаг 3	Снимите стеклянную крышку.	
Шаг 4	Замените лампочку на подходящую, способную выдерживать температуру до 300 °С.	
Шаг 5	Установите стеклянную крышку.	
Шаг 6	Установите левую опору для направляющей.	

12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

Соблюдайте правила безопасности, изложенные в разд. 1.

12.1. Неисправности и пути их устранения



Духовой шкаф не включается или не нагревается



Возможная причина



Устранение

Прибор не подключён к сети электропитания или подключён неправильно.

Проверьте правильность подключения прибора к сети электропитания.

Часы не отображаются.

Установите часы (см. разд. 7).

Дверца закрыта неправильно.

Полностью закройте дверцу.

Перегорел предохранитель.

Убедитесь, что причиной неисправности является предохранитель. Если проблема повторяется, обратитесь к специалисту.

Защита для детей включена

Отключите блокировку прибора с помощью опций.



Составные части



Проблема



Устранение

Лампочка перегорела.

Замените лампочку (см. подразд. 11.6 разд. 11).

Отключение питания всегда останавливает очистку. Повторите очистку, если она была прервана из-за отключения питания.



Проблемы с сигналом Wi-Fi



Возможная причина



Устранение

Проблемы с сигналом беспроводной сети.	Проверьте беспроводную сеть и маршрутизатор. Перезапустите маршрутизатор.
Установлен новый маршрутизатор или изменена его конфигурация.	Для повторной настройки прибора и мобильного устройства обратитесь к подразд. 5.3 разд. 5.
Сигнал беспроводной сети слабый.	Установите маршрутизатор как можно ближе к прибору.
Беспроводной сигнал нарушается расположенной рядом микроволновой печью.	Выключите микроволновую печь.

12.2. Коды ошибок

При возникновении программной ошибки на дисплее появляется сообщение об этом. В данном разделе приведен список проблем, с которыми можно справиться самостоятельно.

Код и описание ошибки	Устранение неполадки
C2 – во время пиролизической очистки термозонд находится в рабочей камере.	Извлеките термозонд из рабочей камеры.
C3 – во время пиролизической очистки дверца закрыта не полностью.	Закройте дверцу прибора.
F111 – термозонд неправильно вставлен в разъем.	Полностью вставьте термозонд в разъем.
F601 – проблема с сигналом Wi-Fi.	Проверьте сетевое подключение (см. подразд. 5.3 разд. 5).
F604 – при первом подключении к Wi-Fi произошел сбой.	Выключите и включите прибор и повторите попытку (см. подразд. 5.3 разд. 5).
F908 – система прибора не может соединиться с панелью управления.	Выключите и включите прибор.

Если одно из этих сообщений об ошибке продолжает появляться на дисплее, это означает, что неисправная подсистема могла быть отключена. В этом случае обратитесь к дилеру или в авторизованный сервисный центр. При возникновении одной из этих ошибок остальные функции прибора продолжают работать в обычном режиме.

Код и описание ошибки	Устранение неполадки
F602, F603 – Wi-Fi недоступен.	Выключите и включите прибор.

12.3. Сервисные данные

Если Вы не можете самостоятельно найти решение проблемы, обратитесь к дилеру или в авторизованный сервисный центр. Необходимые данные для сервисного центра указаны на

заводской табличке, которая находится на передней раме рабочей камеры. Не вынимайте табличку из рабочей камеры.

Мы рекомендуем записывать данные сюда:	
Модель (MOD.)	
Номер продукта (PNC)	
Серийный номер (S.N.)	

13. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

13.1. Информация о продукте и карта продукта

Поставщик	Electrolux
Идентификационный номер	EOE8P19WW 944032035 EOE8P19WX 944032033 КОЕВР39WX 944032012 КОЕВР39WZ 944032011
Индекс энергоэффективности	61,2
Класс энергоэффективности	A++
Потребление энергии при стандартной нагрузке в обычном режиме	1,09 кВт/цикл
Энергопотребление при стандартной нагрузке в режиме принудительной вентиляции	0,52 кВт/цикл
Число камер	1
Источники тепла	Электричество
Объем	71 л
Вид прибора	Духовой шкаф
Масса	EOE8P19WW – 35,0 кг EOE8P19WX – 35,0 кг КОЕВР39WX – 35,0 кг КОЕВР39WZ – 34,5 кг

EN 60350-1 – Электрическое кухонное оборудование для бытового использования. Часть 1. Плиты, духовки, пароварки и грили. Методы измерения производительности.

13.2. Экономия энергии



Прибор оснащен функциями, позволяющими экономить электроэнергию при ежедневном использовании.

Убедитесь, что дверца прибора закрыта во время его работы. Во время приготовления блюда не открывайте дверцу слишком часто. Убедитесь, что уплотнитель дверцы чистый и правильно расположен. Использование металлической посуды экономит электроэнергию.

Без необходимости не разогревайте прибор перед началом работы. При приготовлении нескольких блюд по возможности сокращайте перерывы между их приготовлением.

Приготовление с вентилятором. Если возможно, используйте функцию вентилятора для экономии энергии.

Остаточное тепло. В некоторых режимах работы, а также при использовании прибора в течение 30 мин и более нагревательные элементы выключаются раньше. Вентилятор и освещение будут продолжать работать. Когда прибор выключен, на дисплее появляется уведомление об остаточном тепле. Остаточное тепло может быть использовано для поддержания температуры блюда.

При работе продолжительностью более 30 мин. уменьшите температуру прибора минимум за 3–10 мин до окончания работы. Благодаря остаточному теплу внутри прибора пища будет продолжать готовиться. Используйте остаточное тепло для разогрева других продуктов.

Поддержание тепла. Выберите минимально возможную настройку температуры, чтобы использовать остаточное тепло и сохранять еду теплой.

Приготовление при включенном освещении. Выключайте освещение во время приготовления блюда. Включайте его только по мере необходимости.

Приготовление блюда при выключенном освещении. Выключайте освещение во время приготовления блюда. Включайте освещение только при необходимости.

Влажное приготовление с вентилятором. Эта функция экономит электроэнергию во время приготовления блюда. При ее использовании освещение автоматически выключается через 30 с. Освещение можно включить снова, но это отрицательно скажется на экономии электроэнергии.

14. СТРУКТУРА МЕНЮ

14.1. Меню

Нажмите , чтобы открыть меню.

Пункт меню		Описание
Помощь в приготовлении		Отображение списка автоматических программ.
Очистка		Отображение списка программ для очистки.
Раздел «Избранное»		Отображение списка избранных настроек.
Опции		Настройка конфигурации прибора.
Настройки	Сетевое подключение	Настройка конфигурации Сети.
	Конфигурация	Настройка конфигурации прибора.
	Сервис	Отображение версии ПО и конфигурации.

14.2. Очистка

Пункт подменю	Длительность
Пиролитическая очистка, быстрая	1 ч
Пиролитическая очистка, обычная	1 ч 30 мин
Пиролитическая очистка, интенсивная	3 ч

14.3. Опции

Пункт подменю	Описание
Освещение	Включение и выключение лампы.
Блокировка прибора	Предотвращение случайного включения прибора. Если опция включена, при включении прибора на дисплее появляется текст Start-up lock. Чтобы разрешить использование прибора, выберите кодовые буквы в алфавитном порядке. Если блокировка применена, а прибор выключен, дверца будет заблокирована. Доступ к таймеру, функциям дистанционного управления и освещению возможен при блокировке прибора.
Быстрый нагрев	Сокращает время разогрева. Опция доступна только для некоторых функций прибора.
Напоминание об очистке	Включение и выключение напоминания.
Установка времени	Включение и выключение часов.
Стиль цифровых часов	Изменение формата отображаемого времени.

14.4. Сетевое подключение

Пункт подменю	Описание
Wi-Fi	Включение и выключение Wi-Fi.
Дистанционное управление	Включение и выключение дистанционного управления. Опция доступна только после включения Wi-Fi.
Сеть	Проверка состояния сети и мощности сигнала.
Автоматическое дистанционное управление	Автоматический запуск дистанционного управления после нажатия кнопки START. Опция доступна только после включения Wi-Fi.
Отсутствие сети	Отключение автоматического подключения прибора к сети Интернет.

14.5. Конфигурация

Пункт подменю	Длительность
Язык	Установка языка духового шкафа
Яркость дисплея	Установка яркости дисплея

Звук кнопок	Включение и выключение звукового сигнала кнопок. Невозможно отключить звуковую сигнализацию для кнопки ①.
Громкость сигнала	Установка громкости кнопок и сигналов.
Актуальное время	Установка актуального времени и даты.

14.6. Сервис

Пункт подменю	Длительность
Демонстрационный режим	Код активации / деактивации: 2468
Версия программного обеспечения	Информация о версии программного обеспечения
Сброс всех настроек	Восстановление заводских настроек

15. КАК ЭТО РАБОТАЕТ

Перед первым использованием необходимо установить:

язык;	яркость дисплея;	звук кнопок;	громкость сигнала;	актуальное время
-------	------------------	--------------	--------------------	------------------

Основные значки на панели управления и дисплее:

						START/STOP
Вкл./выкл.	Меню	Избранное	Wi-Fi	Таймер	Таймер	

Начало использования духового шкафа

Быстрый старт	Включите прибор и начните приготовление с установленными температурой и временем работы.	Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
		Нажмите и удерживайте кнопку ①.	Выберите вид нагрева.	Нажмите кнопку START .
Быстрое выключение	Выключите прибор в любой момент при любом состоянии дисплея или уведомлении.	Нажмите и удерживайте кнопку ①, чтобы выключить устройство.		

Начало приготовления

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3	Шаг 4	Шаг 5
Нажмите кнопку ①, чтобы включить прибор.	Выберите вид нагрева.	 Установите температуру.	Нажмите кнопку OK , чтобы подтвердить выбор.	Нажмите кнопку START , чтобы начать приготовление блюда.

Способы быстрого приготовления блюда

Используйте автоматические программы для быстрого приготовления блюда и настройки по умолчанию.

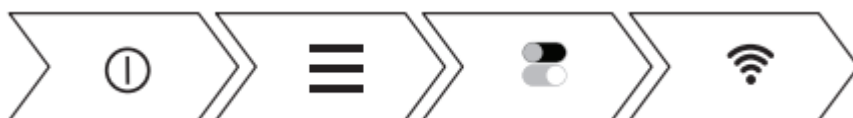
Помощь в приготовлении	Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3	Шаг 4
	Нажмите кнопку ①.	Нажмите  .	Нажмите  .	Выберите блюдо.

Используйте быстрые функции для установки времени приготовления или установки времени приготовления блюда	
10 % до финиша. Эта функция позволяет продлить время приготовления, если до конца приготовления блюда осталось 10 %.	Чтобы продлить время приготовления блюда, нажмите +1 .

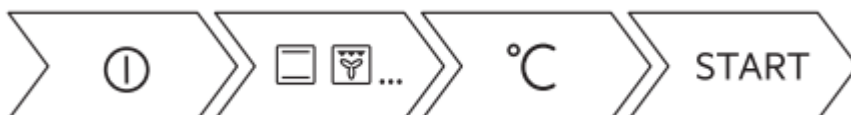
16. КОРОТКИЙ ПУТЬ

Все полезные сокращения перечислены ниже. Их также можно найти в соответствующих разделах руководства пользователя.

Беспроводное соединение



Выбор вида нагрева



Установка помощи в приготовлении



Установка времени работы прибора



Установка отсрочки запуска



Установка таймера



Установка термозонда



17. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы, обозначенные символом , должны быть утилизированы. Поместите упаковку прибора в соответствующий контейнер для переработки. Позаботьтесь о переработке отходов электрического и электронного оборудования для защиты окружающей среды и здоровья человека. Запрещается выбрасывать приборы, обозначенные символом , вместе с бытовыми отходами. Вы должны вернуть продукт в местный пункт переработки или связаться с соответствующими городскими властями.

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

[illegible]