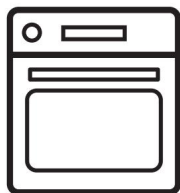




Electrolux



[electrolux.com/register](https://electrolux.com/register)



LOE8P39X

LOE8P39Z

Инструкция по применению LV | Cepeshkrāns

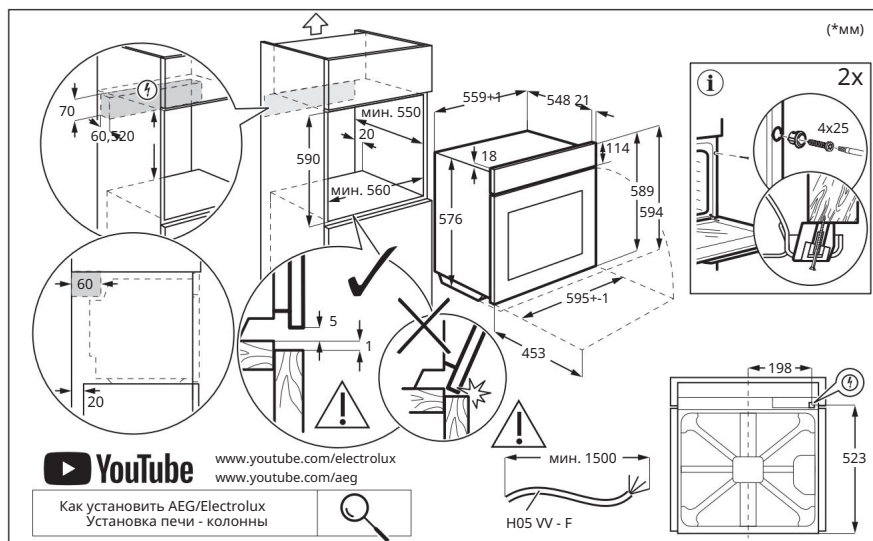
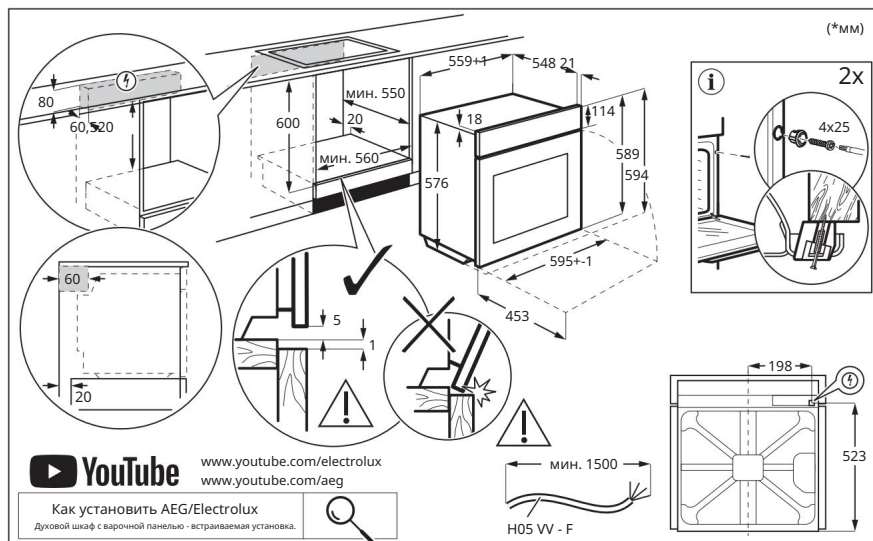
3

Руководство пользователя | Духовка

24



## УСТАНОВКА / МОНТАЖ



Добро пожаловать в мир Electrolux! Благодарим вас за приобретение нашего устройства.



Получите рекомендации по использованию и брошюры, информацию по устранению неполадок, сервисному обслуживанию и ремонту: [www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Все права защищены.

## СОДЕРЖАНИЕ

|                                     |    |                                              |    |
|-------------------------------------|----|----------------------------------------------|----|
| 1. ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....  | 3  | 2. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....           | 5  |
| 3. ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА.....           | 8  | 4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....                    | 8  |
| 5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ОПРЫСКИВАНИЕМ.....  | 9  | 6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ОПРЫСКИВАНИЕ.....              | 9  |
| 7. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....      | 12 | 8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....                        | 13 |
| 9. PAPILDPIEDERUMU IZMANTOŠANA..... | 14 | 10. IETEIKUMI UN PADOMI.....                 | 15 |
| 11. APKOPE UN TĪRĪŠANA.....         | 18 | 12. ТРАВЦЕОММЕКЛЕСАНА.....                   | 21 |
| 13. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ.....        | 22 | 14. ВНУТРЕННИЕ СООБРАЖЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ..... | 23 |

## 1. ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и использованием устройства внимательно ознакомьтесь с прилагаемой инструкцией. Производитель не несет ответственности за травмы и ущерб, причиненные неправильной установкой или использованием устройства. Сохраните эти инструкции в безопасном и легкодоступном месте для дальнейшего использования.

**1.1 Безопасность детей и незащищенных лиц •** Данное устройство может использоваться детьми старше 8 лет, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, не имеющими опыта и знаний, или ответственным лицом под присмотром, которое должно быть проинформировано о безопасном использовании устройства и осведомлено о потенциальных рисках. Для детей до 8 лет

Лицам пожилого возраста и лицам с тяжелыми и сложными формами инвалидности следует запретить доступ к устройству, поскольку само по себе оно не обеспечивает непрерывного мониторинга. • Дети должны находиться под присмотром, чтобы не играть с устройством. • Не позволяйте детям приближаться к упаковке таким образом, чтобы это препятствовало ее извлечению.

• УЗМАНИБУ: Устройство с доступными для использования деталями.

Время года. Держите детей и домашних животных подальше от устройства во время его использования или охлаждения. • Если устройство также оснащено устройством защиты от детей, его необходимо активировать. • Дети не должны чистить устройство или проводить его техническое обслуживание без присмотра.

## 1.2 Общие правила безопасности •

Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. • Данное устройство предназначено только для домашнего использования.

в помещении.

• Это устройство можно использовать в офисах, гостиничных номерах.

Гостевые комнаты в гостевых домах, загородных гостевых домах и других подобных местах проживания, где использование не превышает интенсивности (бытового) использования. •

Установка и замена устройства могут выполняться только квалифицированным специалистом.

• Не используйте устройство до его установки. •

Отключите устройство от сети перед проведением полного ухода за лицом. • Если

электрический проводник поврежден, во избежание риска поражения

электрическим током его замена должна производиться

квалифицированным специалистом в авторизованном сервисном центре производителя. • ВНИМАНИЕ: Перед заменой лампочек убедитесь, что устройство выключено, чтобы избежать возможности поражения

электрическим током. • ВНИМАНИЕ: Устройство и его доступные части могут загореться во время использования. Не допускается замена лампочек и внутренних изменений устройства.

• Всегда используйте перчатки при извлечении или вставке аксессуаров или кухонной утвари.

- Используйте только датчик температуры (датчик температуры), предназначенный для данного устройства.
  - Чтобы снять держатели для волос, сначала потяните переднюю часть держателя за боковые стенки, а затем заднюю часть.
- Установите опоры для плота, выполнив описанные выше шаги в обратном порядке.
- Не используйте пароочиститель для чистки устройства.
- Не используйте чистящие средства для очистки стеклянной дверцы духовки. Абразивные чистящие средства или острые металлические скребки могут поцарапать поверхность и повредить стекло.
- Перед пиролизической очисткой извлеките принадлежности из духовки и протрите оголенные провода.

## 2. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

### 2.1 Установка



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Установка данного устройства может производиться только сертифицированными специалистами.

- Полностью извлеките упаковку.
  - Не используйте поврежденное устройство.
  - Следуйте инструкциям по установке, размещенным на нашем сайте.
  - Всегда перемещайте устройство осторожно, оно тяжелое. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
  - Не тяните устройство за ручку.
- Установите устройство в безопасном и подходящем месте, соответствующем требованиям установки.
- Не допускайте скольжения устройств, установленных рядом друг с другом, на подходящем расстоянии.
  - Перед установкой устройства убедитесь, что дверца будет свободно открываться.
  - Устройство оснащено электрической системой охлаждения. Так следует поступать, если электричество работает.

### 2.2 Подключение к сети



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасность возгорания и поражения электрическим током!

- Электрические соединения должны выполняться сертифицированным электриком.
  - Устройство должно быть заземлено.
  - Убедитесь, что параметры, указанные на паспортной табличке, соответствуют параметрам электрической сети.
  - Всегда используйте правильно установленную и безопасную розетку.
  - Не используйте несколько переходников или удлинителей.
- Обращайтесь осторожно, чтобы не повредить устройство. Клеммы и кабель. Необходимо заменить электрический кабель устройства, это следует сделать в ближайшем авторизованном сервисном центре.
- Не допускайте контакта силовых кабелей с дверцей прибора или с нишей под прибором или рядом с ним, особенно когда дверца и кожух находятся в рабочем состоянии.
  - Детали, обеспечивающие защиту от поражения электрическим током от проводящих и изолированных элементов, должны быть усилены таким образом, чтобы их нельзя было снять без инструментов.
  - Подключайте вилку к розетке только после завершения установки. Убедитесь, что клеммы доступны после установки.
  - Если вилка имеет розетку и открыта, не вставляйте в нее вилку.
  - Никогда не отключайте устройство от сети, дергая за шнур питания. Всегда вынимайте вилку из розетки.

- Необходимо использовать соответствующие разъединительные устройства: автоматические предохранители (no tūrtūtājiem izsvežetjami fuses), устройства защиты от утечки тока на землю (automātslēdzi un knībīri). • Электроустановка должна иметь разъединительное устройство, позволяющее отключать устройство от всех полюсов электросети. В разъединительном устройстве расстояние между

контактами должно быть не менее 3 мм. • Перед использованием полностью откройте дверцу прибора. Вилка вставляется в электрическую розетку. • Данное устройство оснащено шнуром питания и вилоккой.

| Типы кабелей, подходящие для монтажа и замены в Европе:           |
|-------------------------------------------------------------------|
| H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F |

Технические характеристики кабеля указаны в заголовке паспортной таблички. Также можно посмотреть таблицу:

| Суммарная мощность (Вт) | Сечение проводника (мм²) |
|-------------------------|--------------------------|
| максимум 1380           | 3x0.75                   |
| максимум 2300           | 3x1                      |
| максимум 3680           | 3x1.5                    |

Заземляющий проводник (зелено-желтый кабель) должен быть на 2 см длиннее, чем коричневый фазный и синий нейтральный кабели.

2.3 Использование

 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Существует риск получения травм, ожогов, поражения электрическим током или взрыва.

- Не изменяйте технические характеристики данного изделия. • Убедитесь, что вентиляционные отверстия устройства не заблокированы. • Не оставляйте устройство без присмотра во время использования. • Выключайте устройство после каждого использования. • Будьте осторожны при открытии дверцы прибора во время его работы. Может произойти утечка горячего воздуха.

- Не используйте устройство мокрыми руками или если устройство соприкоснулось с водой. • Не надавливайте на дверцу духовки. • Не используйте устройство в качестве рабочей или кладовой поверхности. • Осторожно открывайте дверцу устройства. Использование ингредиентов, содержащих спирт, может привести к образованию паров. • Не оставляйте дверцу прибора открытой. • Не допускайте попадания искр или открытого огня на устройство или прибор, открывая дверцу. • Всегда используйте стеклянную посуду. Брусчатка для консервирования. • Не размещайте и не храните легковоспламеняющиеся провода или предметы, пропитанные легковоспламеняющимися веществами, рядом с устройством или на нем.
- Для предотвращения повреждения эмали или краски Изменения: – не ставьте посуду или другие предметы на дно прибора. – не накрывайте алюминиевой фольгой. Не ставьте на дно устройства; – Не заливайте воду в горячий прибор. – Не оставляйте мокрую посуду в приборе. продукты после приготовления. – Соблюдайте осторожность при извлечении или установке дополнительного оборудования. • Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на работу устройства. • Использование глубокой формы для выпечки влажных тортов. Растительный сок может оставлять пятна. • Всегда готовьте пищу с закрытой дверцей прибора. • Прибор установлен за мебельной панелью. (например, за дверью) убедитесь, что дверь никогда не закрывается во время работы устройства. Когда панель мебели закрыта, в ней могут накапливаться тепло и влага, что, соответственно, может привести к повреждению прибора, встроенной мебели или пола. Не закрывайте панель мебели, пока устройство полностью не остынет после использования.

## 2.4 Техническое обслуживание и уборка



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Существует риск получения травм, возгорания или повреждения устройства.

- Перед проведением технического обслуживания выключите устройство и отсоедините его от сети. • Убедитесь, что устройство остыло. Существует риск повреждения стеклянных панелей. • Немедленно замените дверное стекло.

Дамы, вот во что они ввязались. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

- При снятии дверцы с устройства обращайтесь с ней, дверцей и петлями осторожно. • Регулярно чистите устройство, чтобы предотвратить повреждение материала корпуса. • Протрите устройство влажной мягкой тканью.

Используйте только нейтральные моющие средства.

Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.

- При использовании аэрозолей, предназначенных для чистки духовки, следуйте инструкциям производителя по технике безопасности, указанным на упаковке.

## 2.5 Пиролитическая очистка



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Риски самовозгорания/воспламенения/химических выбросов (дыма) в пиролитическом режиме.

- Перед пиролитической очисткой и предварительным нагревом извлеките внутренние детали духовки.
  - Любые излишки остатков пищи, растопленное/накопившееся масло или жир.
  - Все съемные элементы (тостар, плавание, боковые направляющие, детали, топливо является частью оборудования), особенно антипригарные кастрюли, сковородки, тарелки, столовые приборы. • Внимательно

прочтите все инструкции по пиролитической очистке. •

Не допускайте детей к

устройству во время пиролитической очистки. Устройство сильно нагревается, и горячий огонь может выходить из передних вентиляционных отверстий. •

Пиролитическая очистка и

высокотемпературные процессы могут вызывать испарение

rasānas no góptotās atliekām un строительные материалы, поэтому потребителям рекомендуется следующее: - обеспечить хорошую вентиляцию во время и после пиролитической очистки. - обеспечить хорошую вентиляцию во время и после предварительного нагрева. • Не

брызгать и не поливать водой.

- Можно ли оставлять пиролитическую духовку с готовой пищей без присмотра во время или после пиролитической очистки,

чтобы избежать повреждения стеклянных

панелей? • Согласно описанию, пары не вредны для людей, в том числе для людей невысокого роста или людей с проблемами со здоровьем.

- Не допускайте домашних животных к прибору во время и после пиролитической очистки и предварительного нагрева. Мелкие животные (особенно птицы и рептилии) могут быть очень чувствительны к перепадам температуры и испарениям. • Антипригарное покрытие на бойлере.

raupāt, aplātēm utt. Он может быть поврежден, и процесс пиролитической очистки может вызвать повышение температуры во всех пиролитических печах, а также может быть источником небольшого количества вредных испарений.

## 2.6 Внутреннее освещение



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Риск поражения электрическим током.

- Информация о лампе(ах) в данном изделии и запасных лампах, приобретаемых отдельно: Эти лампы предназначены для использования в экстремальных физических условиях, таких как температура, вибрация, влажность, в бытовых приборах или для информирования о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для других целей и не подходят для внутреннего освещения. • Данное изделие содержит источник света с классом энергоэффективности G. • Используйте только лампы той же спецификации.

2.7 Сервис

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

2.8 Утилизация

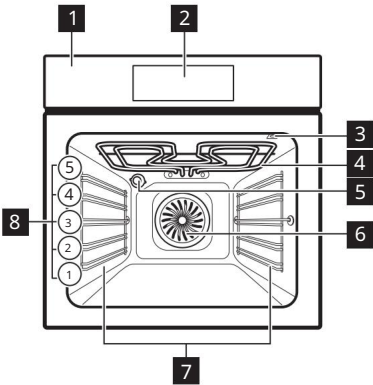


**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**  
Есть риски травм и носмашанов.

- Местные или местные муниципалитеты властям необходимо выяснить, как пользоваться устройством.
- Отключите устройство от источника питания.
- Перережьте кабель питания рядом с устройством.

3. ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

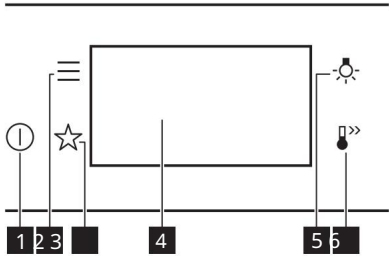
3.1 Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 дисплея
- 3 гнезда для термометра
- 4 нагревательных элемента
- 5 ламп
- 6 вентилей
- 7 полок, съемные.
- 8 уровней полок

4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

4.1 Обзор панели управления



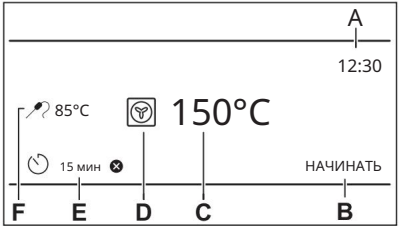
|   |                      |                                                                 |
|---|----------------------|-----------------------------------------------------------------|
| 1 | Включать / Выключать | Нажмите и удерживайте, чтобы включить или выключить устройство. |
|---|----------------------|-----------------------------------------------------------------|

|   |                             |                                                       |
|---|-----------------------------|-------------------------------------------------------|
| 2 | Меню                        | Указывает на параметры устройства и функции настроек. |
| 3 | Наиболее часто используемый | Избранные настройки учетной записи нас.               |
| 4 | дисплея                     | Отображает текущие настройки устройства. нас.         |
| 5 | выключатель лампы           | Чтобы включить и выключить лампу.                     |
| 6 | Быстрый нагрев              | Для включения и выключения функции: Ātrā uzsīšana.    |

|   |                             |                                                       |
|---|-----------------------------|-------------------------------------------------------|
| 2 | Меню                        | Указывает на параметры устройства и функции настроек. |
| 3 | Наиболее часто используемый | Избранные настройки учетной записи нас.               |
| 4 | дисплея                     | Отображает текущие настройки устройства. нас.         |
| 5 | выключатель лампы           | Чтобы включить и выключить лампу.                     |
| 6 | Быстрый нагрев              | Для включения и выключения функции: Ātrā uzsīšana.    |

4.2 Дисплей.

Дисплей или основной набор функций.



A. Время суток B. СТАРТ /  
ПАУЗА C. Температура D. Функции  
обогрева E. Таймеры  
F. Термодатчик (только для  
некоторых  
моделей)

### Индикатор дисплея

OK

Подтверждение выбранных параметров/настроек.

### Индикатор дисплея



Izvēlnē returned to the previous level.



Отмена последнего действия.



Iespēje ieslēgt un izslēgt.



Функция звукового сигнала активирована.



Также активируются звуковой сигнал и функция  
остановки приготовления.



Будет активировано только всплывающее сообщение.



Функция в завершённых запусках.



Отмена настройки.

## 5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

См. раздел «Безопасность».

#### 5.1 Первое подключение После первого

подключения на дисплее отобразится сообщение "Добро  
пожаловать".

Настройки: Время, Яркость дисплея, Громкость  
кнопки, Громкость звукового сигнала, Время суток.

#### 5.2 Предварительный нагрев и очистка

Перед первым использованием прибора прогрейте  
его в пустом состоянии. Прибор издает неприятный  
запах и дым. Проветрите помещение во время  
предварительного нагрева.

1. Извлеките аксессуары и съемные насадки для  
волос из устройства.

2. Настройте функцию. Установите максимальную  
температуру. Дайте устройству поработать 1 час.

3. Установите  установите максимальное значение.  
функциональную температуру. Дайте устройству  
поработать 15 минут.

4. Установите  установите максимальное значение.  
функциональную температуру. Дайте устройству  
поработать 15 минут.

5. Выключите устройство и подождите, пока оно  
остынет.

6. Чистите только устройство и аксессуары.  
салфетка из микрофибры, теплая вода и мягкое моющее  
средство.

7. Put the accessories on iztjemas  
отбуксируйте реквизит обратно на его исходное место.

## 6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

См. раздел «Безопасность».

6.1 Функции нагрева

СТАНДАРТ

|                                                                                     |                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Тонкий продукт для жарки и поджаривания хлеба.                                                                                                                       |
|    | Инфракрасный гриль .                                                                                                                                                 |
|                                                                                     | Приготовление и обжаривание с использованием сацепума.                                                                                                               |
|    | Нагрев или с помощью вентилятора . Установите более низкую температуру, чем при традиционном приготовлении, вентилятор равномерно распределяет тепло внутри духовки. |
|    | Saldēta pārtika<br>Lieliskie — подходящее решение для готовых блюд (например, картофеля фри, картофельных крокетов или блинчиков с начинкой).                        |
|    | Нагрев сверху/снизу.<br>Приготовление пищи на одной полке.                                                                                                           |
|    | Функция приготовления пиццы Piemerots — это решение для приготовления пиццы и подобных блюд, требующих как высокой, так и низкой температуры нагрева.                |
|    | Нижний нагрев.<br>Выберите эту функцию после приготовления, чтобы при необходимости еще немного поддурманить продукты снизу. Используйте более низкую полку.         |
|    | Выпечка хлеба. Для выпечки хлеба.                                                                                                                                    |
|  | Расстойка теста.<br>Ускоренная расстойка закваски.<br>Накройте верхнюю часть теста, чтобы оно не высохло.                                                            |



В некоторых режимах обогрева лампа может автоматически выключаться при температуре ниже 80 °C.

ОСОБЕННЫЙ

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Консервирование.<br>Для сохранения овощей и фруктов поместите банки на противни, наполненные топливом или водой, используйте термостойкие банки одинакового размера или банки с крышками или закручивающимися крышками. Используйте нижний уровень полки.                                                                                                                                                               |
|    | Žavēšana<br>Šķelēs — для нарезки фруктов, овощей и семян. Чтобы влажный воздух выходил наружу и фрукты быстрее высыхали, время от времени открывайте дверцу духовки во время сушки.                                                                                                                                                                                                                                     |
|    | Подогрев посуды<br>Для разогрева тарелок перед подачей блюд, сторона.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|    | Оттаивание<br>Продукты для размораживания (дарзени ун фути). Время размораживания также зависит от количества и размера замороженных продуктов.                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|    | Сасепумы.<br>Такие блюда, как лазанья и картофельные сасепумы. Приготовление и обжаривание с соусом.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|    | Медленное приготовление. Приготовление при низкой температуре. Отличное решение для сложных блюд (например, баранины, телятины или тушеной баранины).                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|    | Сохраняя тепло<br>Поддержание пищи в теплом состоянии. Обратите внимание, что цветные продукты могут продолжать жариться до готовности, оставляя некоторое количество тепла. При необходимости возьмите еду с собой.                                                                                                                                                                                                    |
|  | Вентиляторное отопление с поддержанием влажности<br>Эта функция предназначена для экономии энергии во время приготовления пищи. При использовании этой функции температура внутри прибора может отличаться от заданной. Это касается остаточного тепла. Напряжение нагрева можно уменьшить. Подробная информация о функции доступна в разделе «Ежедневное использование», представленном на фотографиях: Ventilatora ka |

6.2 Примечания. Вентилятор нагревается. или влага

Эта функция используется для соответствия классам энергоэффективности и требованиям экодизайна (в соответствии с директивой ЕС 65/2014 и директивой ЕС).

66/2014). Испытания проводятся в соответствии с: IEC/EN 60350-1.

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

При использовании этой функции лампа автоматически выключится через 30 секунд.

Инструкции по приготовлению пищи см. в главе «Вентиляторы» или в разделе «Влага» в разделе «Рекомендации по экономии электроэнергии». Общие советы по экономии электроэнергии см. в главе «Энергоэффективность» в разделе «Советы по экономии электроэнергии».

6.3 Настройка: Функции обогрева 1. Включите устройство. На

дисплее отобразится функция обогрева по умолчанию и температура.

2. Нажмите на кнопки включения/выключения нагрева, обозначенные символом.



, открыть подменю.

3. Выберите функцию нагрева и нажмите **OK**.

4. Установите температуру. Нажмите 5. Нажмите **OK**. Термозонд — **START**.

датчик можно подключить в любое время до или во время приготовления. См. раздел «Использование принадлежностей, датчиков температуры». 6. – нажмите, чтобы включить функцию нагрева.

**STOP**

7. Выключите устройство.

6.4 Меню

Нажмите, чтобы  открыть меню.

| Пункт меню                  | Описание                               |
|-----------------------------|----------------------------------------|
| Помощник повара             | Автоматический расчет программы.       |
| Уборка                      | Программы для очистки учетных записей. |
| Наиболее часто используемый | Сохраняет избранные настройки.         |
| Возможности                 | Настройки конфигурации устройства.     |

| Пункт меню        | Описание                                                       |
|-------------------|----------------------------------------------------------------|
| Настройки         | Установка. Настройка конфигурации устройства.                  |
| Меню обслуживания | Отображает версию программного обеспечения и его конфигурацию. |

Подменю: Очистка

| Подменю                        | Описание                       |
|--------------------------------|--------------------------------|
| Пиролитика тирашана, апра      | Продолжительность: 1 час.      |
| Пиролитика тирашана, нормала   | Продолжительность: 1 ч 30 мин. |
| Пиролитика тирашана, интенсива | Продолжительность: 2 ч 30 мин. |

Подменю: Параметры

| Подменю                             | Описание                                                                                   |
|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Для освещения (ламп)                | Включает и выключает лампу.                                                                |
| Функция защиты детей                | Предотвращает случайное включение устройства.                                              |
| Быстрый нагрев <small>сверх</small> | Функция Salsina во время нагрева. Эта опция доступна только для некоторых функций нагрева. |
| Тиришанас Ат-гадинаджумс            | Включайте и выключайте напоминание.                                                        |
| Цифровые часы                       | Измените формат отображаемого времени.                                                     |

Подменю: Настройки

Установка

| Подменю         | Описание                       |
|-----------------|--------------------------------|
| Язык            | Устанавливает язык устройства. |
| Яркость дисплея | Регулирует яркость дисплея.    |

| Подменю       | Описание                                                                                                                                                                  |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ключевой звук | Включение и выключение датчика в области вкуса. Отключить следующий звук невозможно:<br> |
| Громкость     | Регулирует громкость ключевых звуков и звукового сигнала сигналов.                                                                                                        |
| Время суток   | Устанавливает текущее время и дату.                                                                                                                                       |

Меню обслуживания

| Подменю                         | Описание                                      |
|---------------------------------|-----------------------------------------------|
| Код активации/деактивации: 2468 |                                               |
| Демонстрационный режим          |                                               |
| Версия                          | Информация о версии программного обеспечения. |
| Удалить все настройки нас       | Восстановлены заводские настройки.            |

6.5 Настройки: Готовые к использованию продукты. Готовые к использованию продукты включают дополнительные функции.

Предназначено для конкретных блюд. Каждое блюдо в этом разделе рассчитано на соответствующий режим приготовления. Вы можете регулировать время и температуру во время приготовления.

Также некоторые продукты можно готовить с помощью термощупа. Готовьте до тех пор, пока не будет готова та или иная степень готовности:  
• Полуготовая • Средняя • Хорошая

Некоторые блюда также можно приготовить автоматически. масса

1. Включите устройство. 
2. Нажмите . 
3. Нажмите . Введите список готовых помощников. 
4. Выберите продукт или его внешний вид.
5. Поместите продукты в устройство и нажмите **START** .

Перед завершением приготовления убедитесь, что еда готова. При необходимости увеличьте время приготовления.

7. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

7.1 Наиболее часто используемый 

Вы можете сохранить 3 своих любимых настройки, такие как функция нагрева и время приготовления.

1. Включите устройство.
2. Выберите нужную настройку.
3. Нажмите . 
4. Выберите «Использовать чаще» / «Сохранить текущие настройки».
5. Нажмите +, чтобы добавить настройку в список: Использовать чаще.
6. Нажмите — **OK**. 

Нажмите, чтобы сбросить настройку.

 — Нажмите, чтобы отменить настройку.

7.2 Блокировка функций. Эта опция предотвращает случайные изменения в работе устройства.

1. Включите устройство.
2. Установите функцию нагрева. 3. —  Нажмите одновременно, чтобы активировать функцию.
-  — Нажмите одновременно, чтобы отключить функцию.

7.3 Функция защиты от детей. Эта функция предотвращает случайное включение устройства.

1. Включите устройство.
2. Нажмите . 
3. Выберите «Параметры» / «Функция защиты от детей».
4. Нажмите на буквы кода в алфавитном порядке.

И функция защиты от детей будет активирована.  
Для активации этой функции можно перейти по ссылке:  
Timers un austälte attålää.

Для использования устройства введите кодовые буквы  
в алфавитном порядке.

Для активации этой функции дверь блокируется, а  
устройство выключается.

7.4 Автоматическое отключение. Чтобы  
гарантировать, что функция обогрева активна и никакие  
настройки не были изменены, устройство автоматически  
выключится через определенный промежуток  
времени.

|                                                                                        |                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
|  (°C) |  (ст) |
| 30 - 115                                                                               | 12.5                                                                                   |

|                                                                                        |                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
|  (°C) |  (ст) |
| 120 - 195                                                                              | 8.5                                                                                    |
| 200 - 245                                                                              | 5.5                                                                                    |
| 250 - максимум                                                                         | 3                                                                                      |

Если вы планируете использовать функцию нагрева  
дольше, чем время автоматического отключения  
устройства, установите время приготовления. См.  
раздел «Функции часов».

Автоматическое отключение не работает для  
следующих функций: освещение (лампа),  
термодатчик, окончание времени.

### 7.5 Вентилятор охлаждения

Во время работы устройства вентилятор охлаждения  
автоматически поддерживает его низкую температуру.  
После выключения устройства вентилятор охлаждения может  
продолжать работать до тех пор, пока устройство не остынет.

## 8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

### 8.1 Описание функций часов

| Описание функции         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Таймеры                  | Установка продолжительности приготовления.<br>Максимум и 23 ч 59 мин.<br><br>Вы можете настроить, что произойдет по истечении<br>времени, указав желаемое значение: Окончание<br>операции.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Окончание<br>операции    | Звуковой сигнал: по истечении заданного<br>времени раздается звуковой сигнал. Эту функцию<br>можно включить в любое время, даже если<br>прибор выключен.<br><br>Звуковой сигнал для остановки приготовления:<br>по истечении заданного времени раздается<br>звуковой сигнал, сигнализирующий об остановке<br>функции нагрева.<br><br>Всплывающее сообщение: по истечении<br>установленного времени на дисплее<br>появляется сообщение. Вы можете настроить<br>эту функцию в любое время, даже когда устройство выключено. |
| Завершенные<br>начатки   | Начало и/или конец приготовления.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Корректировка<br>времени | Чтобы увеличить время приготовления.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

| Описание функций   |                                                                                                                                                            |
|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Обратный<br>отсчет | Как отобразить продолжительность работы устройства.<br>Максимум 23 ч 59 мин.<br><br>Включайте и выключайте эту функцию.<br>не влияет на работу устройства. |

### 8.2 Настройка: Время суток

1. Включите устройство.
2. Время суток.
3. Установите время.
4. Нажмите .

### 8.3 Настройка: Таймеры 1. Выберите

функцию обогрева и температуру.

2. Нажмите .
3. Установите время.
4. Чтобы завершить действие, нажмите 4.

Нажмите .

Повторяйте действие, пока не отобразится главный  
экран.

Вы можете продлить оставшиеся 10% времени  
приготовления, и еда, кажется, еще не готова.

Во время приготовления. Также можно изменить функцию нагрева. Чтобы продлить время приготовления, нажмите +1 мин.

#### 8.4 Настройка: Завершение запуска 1.

Функции нагрева и настройка температуры.

2. Нажмите . 

3. Установите время приготовления.

4. Нажмите 5. 

Нажмите «Готово». Запуск.

6. Выберите желаемое время начала.

7. Нажмите .  Повторяйте действие, пока не отобразится главный экран.

#### 8.5 Настройка: Чтение по времени

1. Нажмите . 

2. Нажмите 3.  .  
Нажмите «Показать время».

4. Проведите пальцем по экрану или нажмите, чтобы посмотреть время приготовления на главном экране.

5. Нажмите .  Повторяйте действие, пока не отобразится главный экран.

8.6 Изменение настроек таймера. Установленное время можно изменить в любое время во время приготовления.

1. Нажмите .   
2. Установите значение таймера.

3. Нажмите .

## 9. Использование дополнительных средств



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

См. раздел «Безопасность».

#### 9.1 Установка принадлежностей

В зависимости от модели, аксессуары приобретаются отдельно.

Отсканируйте QR-код, чтобы узнать, как использовать входящие в комплект аксессуары.

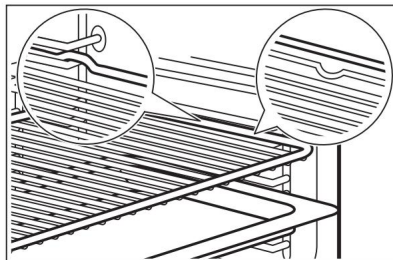
Аксессуары можно заказать отдельно.

Для получения дополнительной информации обратитесь к местному дилеру.



Небольшое отверстие сверху повышает безопасность и предотвращает деформацию. Эти особенности также помогают предотвратить скручивание. Край полки предотвращает соскальзывание кухонной утвари с полки.

Вставьте поднос (полку/поддон) между направляющими полки и перекладинами. Убедитесь, что противень обращен к задней стенке духовки, а ножки — вниз.



Для подачи блюд и гарниров расположите внутреннюю часть сковороды ближе к задней стенке.

Это будет написано на аксессуаре, убедитесь, что он обращен к вам.

Если вы используете поднос или кастрюлю, поставьте под них еще один поднос/кастрюлю, чтобы собрать пролитую жидкость.

#### 9.2 Термозонд

Он измеряет температуру внутри продуктов. Его можно использовать для всех функций нагрева.

Можно установить два типа температуры:

- $^{\circ}\text{C}$  – температура внутри устройства. Она должна быть как минимум на  $25^{\circ}\text{C}$  выше внутренней температуры продукта.

-  – внутренняя температура продукта.

Рекомендации:

- Ингредиенты должны быть комнатной температуры. •

Не используйте термощуп для приготовления жидких блюд. • Во время приготовления пищи кончик термощупа должен быть полностью погружен в продукт.

Прибор рассчитывает приблизительное время окончания приготовления. Оно зависит от количества продуктов, функций нагрева и температуры.

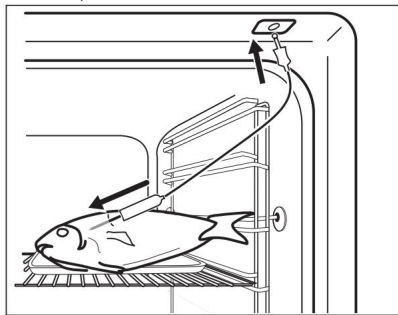
Приготовление пищи с помощью: термозонда



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

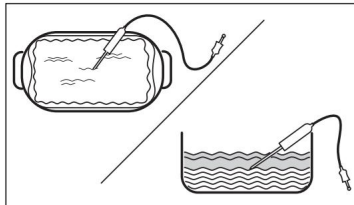
Существует риск ожогов, когда термозонд нагревается, а плаваков находится в состоянии покоя. Не прикасайтесь к термометру и не используйте голые руки. Всегда используйте прихватки.

1. Включите устройство.
2. Установите функцию нагрева up, ja необходимо отрегулировать температуру духовки.
3. Вставьте термозонд в продукт: мясо, птицу и рыбу. Вставьте всю иглу датчика температуры в самую толстую часть мяса или рыбы.



Вставьте щупы заостренным концом прямо в середину рагу. Во время приготовления

Датчик температуры необходимо закрепить в неподвижном положении. Для этого его следует поместить в состав твердой пищи. Используйте съемник с проушиной для поддержки термозондов с силиконовыми ручками. Нагревать термозонды под воздействием высокой температуры в печи запрещено.



4. Вставьте датчик температуры в разъем внутри устройства.

См. раздел «Описание товара».

На дисплее отображается текущая температура термодатчиков.

5.  - Нажмите, чтобы установить внутреннюю температуру датчиков. -
6. ● ● ● Нажмите, чтобы выбрать желаемый параметр:
  - Звуковой сигнал — когда продукт достигнет заданной температуры, прозвучит звуковой сигнал. •
  - Звуковой сигнал для остановки приготовления — когда продукт достигнет заданной температуры, прозвучит звуковой сигнал, и процесс приготовления будет остановлен.
7. Выберите вариант и нажмите еще раз. **OK**, чтобы перейти на главный экран.
8. Нажмите 9. Когда **START** продукт достигнет заданной температуры, прозвучит звуковой сигнал. Проверьте, готова ли еда. При необходимости увеличьте время приготовления.
10. Снимите разъемы термозонда и извлеките продукты из устройства.

## 10. РЕКОМЕНДАЦИИ И СОВЕТЫ

### 10.1 Советы по приготовлению пищи

Указанные в таблицах температура и время выпечки являются лишь ориентировочными. Они зависят от температуры и времени выпечки.

качество и количество ингредиентов, используемых в рецептах.

Ваш прибор может готовить пищу иначе, чем ваш предыдущий прибор. Далее

Представленные советы отображаются в качестве рекомендуемых. температура, время приготовления и срок годности настройки положения для определенных видов продуктов питания.

Прочитайте инструкцию по выпеканию, указанную на упаковке духовки. нижний.

С его помощью нельзя найти специальные настройки. Для рецепта поищите похожий.

Советы по экономии энергии можно найти здесь: См. главу «Энергоэффективность».

Обозначения, используемые в таблицах:

|                                                                                   |                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
|  | Тип еды                   |
|  | Функция обогрева          |
|  | Температура               |
|  | Дополнительные аксессуары |
|  | Плот стоит ровно.         |



Время приготовления (мин)

### 10.2 Нагрев вентилятора или влажность - рекомендуемые аксессуары

Используйте темные и не отражающие свет цвета. формы и размеры. Вот почему тепло лучше. поглощающая способность, чем у светлых цветов Светоотражающие поездка.

- Пицца-пирог - темная, не отражающая свет, диаметр 28 см
- Серамă raplăte – темный, неотражающий, диаметр 26 см
- Подины - керамика, диаметр 8 см, высота 5 см
- Форма плодов пироги – темная, не отражающий свет, диаметр 28 см

### 10.3. Тепло или влажность от вентилятора

Для достижения лучшего результата обратите внимание на время. которые перечислены в таблице.

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Маффины, 16 штук<br>Бали                                                          | противень или глубокая сковорода<br><small>серебря</small>                        | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Булочки, 9 штук                                                                   | противень или глубокая сковорода<br><small>серебря</small>                        | 180 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Замороженная пицца, 0,35 кг Restots plauts                                        |                                                                                   | 220 | 2                                                                                 | 10 - 15                                                                           |
| Рулетка                                                                           | противень или глубокая сковорода<br><small>серебря</small>                        | 170 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Шоколадный торт с орехами<br>корень                                               | противень или глубокая сковорода<br><small>серебря</small>                        | 175 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Суфле, 6 штук                                                                     | керамические рамекини для гриля<br>плавать                                        | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Бисквит<br>база                                                                   | фигура с плоским основанием<br>решетчатая полка                                   | 180 | 2                                                                                 | 15 - 25                                                                           |
| Бисквит с начинкой<br>мне                                                         | форма для запекания на решетке<br>плавать                                         | 170 | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Вареная рыба, 0,3 кг                                                              | противень или глубокая сковорода<br><small>серебря</small>                        | 180 | 3                                                                                 | 20 - 25                                                                           |
| Целая рыба, 0,2 кг                                                                | противень или глубокая сковорода<br><small>серебря</small>                        | 180 | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Рыбное филе, 0,3 кг                                                               | пицца на тарелке для жареных волос<br>что                                         | 180 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Отварная говядина, 0,25 кг, в противне или глубокой сковороде.                    | <small>кастрюля</small>                                                           | 200 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Шашлык, 0,5 кг                                                                    | противень или глубокая сковорода<br><small>кастрюля</small>                       | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Печенье, 16 штук                                                                  | противень или глубокая сковорода<br><small>кастрюля</small>                       | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Макароны, 24 штуки на противне или в глубокой сковороде.                          | <small>кастрюля</small>                                                           | 180 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Маффины, 12 штук                                                                  | противень или глубокая сковорода<br><small>кастрюля</small>                       | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Соленое тесто, 20 штук на противне или в глубокой сковороде.                      | <small>кастрюля</small>                                                           | 180 | 2                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Печенье из песочного теста, 20 штук                                               | противень или глубокая сковорода<br><small>кастрюля</small>                       | 150 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Тарталетки, 8 штук                                                                | противень или глубокая сковорода<br><small>кастрюля</small>                       | 170 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Отварные овощи, 0,4 кг, в противне или глубокой сковороде.                        | <small>кастрюля</small>                                                           | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Вегетарианский омлет                                                              | пицца на тарелке для жареных волос<br><small>что</small>                          | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Средиземноморские овощи, 0,7 кг                                                   | противень или глубокая сковорода<br><small>кастрюля</small>                       | 180 | 4                                                                                 | 25 - 30                                                                           |

#### 10.4 Информация для инспекционных органов

Испытания проводятся в соответствии со стандартом IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C        |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Капкейки, 20 штук на подносе.                                                     | Верхний/нижний нагрев Ceramā Pa-                                                  | <small>распространение</small>                                                    | 3                                                                                 | 170       | 20 - 35                                                                           |
| Капкейки, 20 штук на подносе.                                                     | Отопление или вентилятор Ceramā Pa-                                               | <small>распространение</small>                                                    | 3                                                                                 | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           |
| Капкейки, 20 штук на подносе.                                                     | Отопление или вентилятор Ceramā Pa-                                               | <small>распространение</small>                                                    | 2 и 4                                                                             | 150 - 160 | 20 - 35                                                                           |
| Яблочный пирог, 2 банки Ø20 см                                                    | Верхний/нижний нагрев                                                             | Восстановительный полка                                                           | 2                                                                                 | 180       | 70 - 90                                                                           |
| Яблочный пирог, 2 банки Ø20 см                                                    | Вентиляторное отопление                                                           | Восстановительный полка                                                           | 2                                                                                 | 160       | 70 - 90                                                                           |
| Бисквит без жира форма для торта Ø 26 см 1)                                       | Верхний/нижний нагрев                                                             | Восстановительный полка                                                           | 2                                                                                 | 170       | 40 - 50                                                                           |

|  |  |  |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Бисквит без жира<br>форма для торта Ø<br>26 см 1)                                 | Вентиляторное отопление                                                           | Восстановительный<br>полка                                                        | 2                                                                                 | 160                                                                               | 40 - 50                                                                           |
| Бисквит без жира<br>форма для торта Ø<br>26 см 1)                                 | Вентиляторное отопление                                                           | Восстановительный<br>полка                                                        | 2 и 4                                                                             | 160                                                                               | 40 - 60                                                                           |
| головолонка из песка                                                              | Отопление или вентилятор Серамā Ра-                                               | распространение                                                                   | 3                                                                                 | 140 - 150                                                                         | 20 - 40                                                                           |
| головолонка из песка                                                              | Отопление или вентилятор Серамā Ра-                                               | распространение                                                                   | 2 и 4                                                                             | 140 - 150                                                                         | 25 - 45                                                                           |
| головолонка из песка                                                              | Верхний/нижний нагрев Серамā Ра-                                                  | распространение                                                                   | 3                                                                                 | 140 - 150                                                                         | 25 - 45                                                                           |
| Горячий хлеб 1)                                                                   | Грили                                                                             | Восстановительный<br>полка                                                        | 4                                                                                 | макс.                                                                             | 1 - 5                                                                             |

1) Разогрейте устройство в течение 10 минут.

## 11. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И УБОРКА



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

См. раздел «Безопасность».

### 11.1 Примечания по уборке

#### Чистящие средства

- Чистите только переднюю часть устройства.  
салфетка из микрофибры, смоченная в теплой воде  
в воде или мягком моющем средстве.
- Используется для очистки металлических поверхностей  
чистящее средство.
- Будьте осторожны при удалении пятен.  
моющее средство.

#### Ежедневное использование

- После каждого использования очищайте внутреннюю часть устройства.  
Количество использований. Я экономлю много продуктов.  
Я оставляю украшанас вар излпат  
огонь.
- Устройство внутри и за стеклянной дверью  
Панели могут накапливать конденсат. Ну же!  
уменьшить образование конденсата, прежде чем  
Перед приготовлением пищи разогрейте прибор.  
10 минут. Не храните продукты в приборе.  
более 20 минут. После каждого  
После использования просушите устройство.  
Внутри находится салфетка из микрофибры.

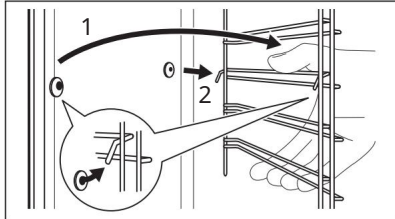
Дополнительная информация

- После каждого использования очищайте все аксессуары.  
Используйте их и дайте им высохнуть.  
Используйте только салфетки из микрофибры.  
замоченный в теплой воде или слегка  
Стиральный порошок. Не стирать.  
аксессуары в посудомоечной машине  
в машине.
- Не чистите антипригарную поверхность.  
аксессуары или абразивные чистящие средства  
средства или объекты.

### 11.2 Я плаваю с опорой

Для очистки устройства снимите опоры для расчески.

1. Выключите устройство и подождите, пока оно не остановится.  
остывать
2. Потяните за переднюю часть опоры весла.  
подальше от боковой стены.
3. Потяните за заднюю часть опоры весла.  
но это не значит, что ты хочешь.



4. Установите опоры для плота, выполнив следующие действия:

Выполните описанные выше шаги в обратном порядке.

В комплект входят телескопические направляющие, поэтому крепежные штифты должны быть направлены вперед.

### 11.3 Пиролитическая очистка

Используйте его для очистки устройства и удаления загрязнений.



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Существует риск ожога.



#### ОСТОРОЖНОСТЬ!

Если в том же кухонном шкафу установлены другие бытовые приборы, не используйте их во время работы этой функции. Это может привести к повреждению духовки.

Не активируйте эту функцию, она не закрывает дверцу духовки полностью.

1. Убедитесь, что устройство остыло.
2. Снимите все аксессуары.
3. Протрите внутреннюю часть духовки и внутреннюю сторону стекла дверцы теплой водой, мягкой тканью и слабым моющим средством.
4. Включите устройство.
5. Нажмите / Очистите .
6. Выберите режим очистки.

| Возможность                        | Рабочее время   |
|------------------------------------|-----------------|
| Пиролитическая очистка             | 1 час           |
| Пиролитическая очистка, обычная    | 1 час 30 минут  |
| интенсивная пиролитическая очистка | 2 часа 30 минут |

Для запуска программы очистки дверца духовки блокируется, а лампа выключается.

Вентилятор системы охлаждения работает с большей скоростью.

Нажмите, чтобы **STOP** остановить уборку до завершения программы.

Не используйте устройство, пока на дисплее не появится символ дверного замка.

7. После очистки устройства выключите его и подождите, пока оно остынет.

8. Очистите внутреннюю часть духовки.

Соскребите остатки еды со дна духовки тряпкой.

### 11.4 Напоминание об уборке. Если

появляется напоминание, рекомендуется провести уборку.

Воспользуйтесь функцией пиролитической очистки.

### 11.5 Демонтаж и установка двери

Дверца духовки и три стеклянные панели.

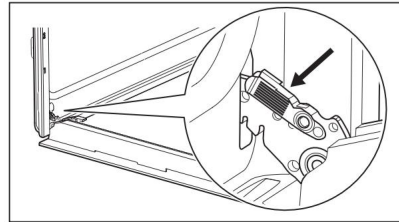
Двери и внутренние стеклянные панели можно снять для чистки. Перед снятием стеклянных панелей ознакомьтесь со всеми инструкциями по снятию и установке дверей.



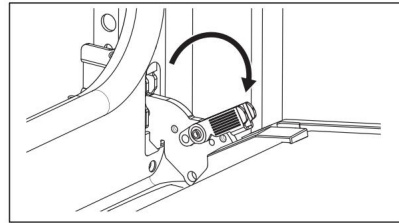
#### ОСТОРОЖНОСТЬ!

Не используйте духовку без стеклянных панелей.

1. Полностью откройте дверь, оставив открытыми обе петли.

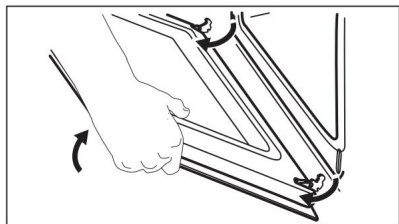


2. Поднимите и потяните замки назад до щелчка.



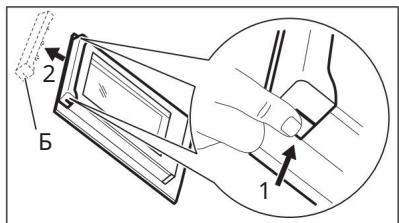
3. Откройте дверцу духовки в первое положение.

Поднимите и потяните, чтобы вынести дверь.



4. Поместите дверь на устойчивую поверхность, покрытую мягкой тканью.

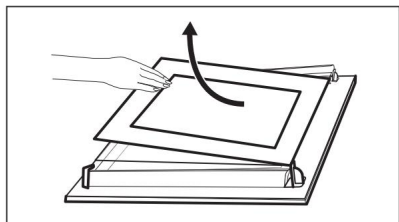
5. Возьмитесь за верхний край двери с обеих сторон и надавите внутрь, чтобы освободить уплотнитель защелки.



6. Выдвиньте дверную накладку вперед, чтобы подчеркнуть ее.

7. За дверью должны быть стеклянные панели.

malām un izvālā tos ārā one by one. Start with the top panel. Make sure the glass is slides out of the support.



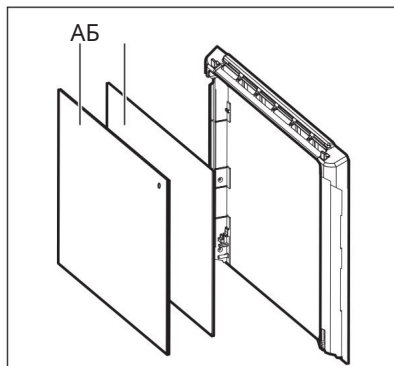
8. Промойте стеклянные панели водой или мылом. Тщательно высушите стеклянные панели. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.

9. После очистки установите стеклянные панели и дверцу духовки на место.

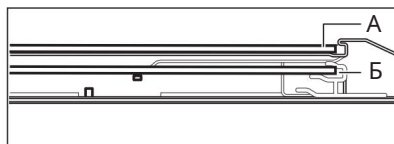
Если дверь установлена правильно, при закрытии замков вы услышите щелчок.

Убедитесь, что стеклянные панели (un) установлены в правильном порядке. Найдите символ/надпись на краях стеклянной панели. Каждая стеклянная панель имеет свой уникальный вид, что облегчает разборку и сборку.

Установлено правильно, края двери защелкнуты.



Убедитесь, что центральная стеклянная панель установлена правильно на своё место.



## 11.6 Замена лампочки

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Риск поражения электрическим током.

Лампа может быть горячей.

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

### ⚠ ОСТОРОЖНОСТЬ!

Всегда имейте при себе галогенную лампу или тряпку, чтобы предотвратить прилипание жирных пятен к лампам.

## Задний фонарь

1. Поверните стеклянную крышку, чтобы снять её.
2. Очистите стеклянную крышку.
3. Замените лампу в духовке на подходящую термостойкую лампу, рассчитанную на температуру до 300 °C.
4. Вставьте стеклянную крышку.

## 12. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

См. раздел «Безопасность».

### 12.1 Что делать, если...

| Описание проблемы                       | Пауза и возобновление                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Иерси нельзя включить или использовать. | Устройство не подключено к сети или подключено к сети неправильно.                                                                                                      |
| Устройство не нагревается.              | Часы не установлены.<br>См. раздел «Функции часов».                                                                                                                     |
|                                         | Дверь закрыта неплотно.                                                                                                                                                 |
|                                         | Предохранитель перегорел.<br>Убедитесь, что неисправность устройства не связана с предохранителем. Если проблема повторится, обратитесь к квалифицированному электрику. |
|                                         | И функция защиты от детей будет активирована.                                                                                                                           |
| Освещение выключено.                    | Лампочка перегорела. Замените лампочку.<br>См. раздел «Appkore un piština».                                                                                             |



Перебои в подаче электроэнергии всегда останавливают уборку. Повторная уборка приведет к отключению электроэнергии.

### 12.2 Коды ошибок. При

возникновении программной ошибки на дисплее появляется сообщение об ошибке. В следующей таблице приведена информация о некоторых возможных проблемах.

| Код и описание                                                                                                                  | Решение                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| C2 — Термозонд располагается внутри печи во время пиролизической очистки.                                                       | Снимите датчик температуры ядра.                       |
| C3 — дверь закрыта неплотно. Время пиролизической очистки.                                                                      | Закрыть дверь.                                         |
| F102 — дверь не полностью закрыта или заперта<br>оно повреждено. 1) 2)                                                          | Закрыть дверь.<br>Устройство выключается и включается. |
| F111 — Термозонд неправильно вставлен в гнездо.                                                                                 | Вставьте термозонд до упора в гнездо.                  |
| F240, F439 — сенсорный экран работает некорректно. Очистите поверхность дисплея. Убедитесь, что на поверхности нет загрязнений. |                                                        |
| F908 — система устройства не может подключиться к панели управления.                                                            | Устройство выключается и включается.                   |

1) Если одно из этих сообщений об ошибке продолжает появляться на дисплее, это означает, что неисправная подсистема может быть отключена.

2) В этом случае обратитесь либо к дилеру, либо в авторизованный сервисный центр.

12.3 Данные сервиса

Если вы не можете найти решение, свяжитесь с нами или дистрибьютор устройства или авторизованный сервисный центр.

Укажите необходимые данные для сервисного центра. на технической паспортной табличке. Технические данные. Пластина расположена на передней раме устройства. Вот так вы можете убедиться, что открыли дверь. Не снимайте заводскую табличку с данными устройства.

Рекомендуется записывать данные здесь:

Модель (MOD):

Номер продукта (PNC):

Серийный номер (CH):

13. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

13.1 Информационный лист о продукте и информация о продукте в соответствии с требованиями ЕС  
Правила энергетической маркировки и экодизайна

|                                                                                                                                          |                    |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------|
| Название поставщика                                                                                                                      | Электролюкс        |         |
| Идентификация модели                                                                                                                     | LOE8P39X 949288418 |         |
|                                                                                                                                          | LOE8P39Z 949288419 |         |
| индекс энергоэффективности                                                                                                               | 81.2               |         |
| класс энергоэффективности                                                                                                                | A+                 |         |
| Энергопотери при стандартной нагрузке в традиционном режиме 0,93 кВт·ч/цикл                                                              |                    |         |
| Energoapatēriņš при стандартной мощности напорного вентилятора в режиме                                                                  | 0,69 кВт·ч/цикл    |         |
| Количество камер                                                                                                                         | 1                  |         |
| Источник тепла                                                                                                                           | Электричество      |         |
| Объем                                                                                                                                    | 72 литра           |         |
| Тип духовки                                                                                                                              | Встроенная духовка |         |
| Фунт                                                                                                                                     | LOE8P39X           | 32,3 кг |
|                                                                                                                                          | LOE8P39Z           | 31,0 кг |
| IEC/EN 60350-1 — Бытовые кухонные приборы — Часть 1: Плиты, духовки, паровые печи<br>nis un grīli — методы измерения производительности. |                    |         |

13.2 Информация о потреблении энергии в момент максимального энергопотребления, которая необходимо для достижения соответствующего режима низкого энергопотребления

|                                                                                                                          |          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Потребление энергии в режиме ожидания                                                                                    | 0,8 Вт   |
| Максимальное время, необходимое оборудованию для автоматического перехода в соответствующий режим низкой мощности. режим | 20 минут |

### 13.3 Советы по экономии электроэнергии.

#### Следуя

приведенным ниже советам, вы сможете экономить энергию при использовании устройства.

Убедитесь, что дверца плотно закрыта во время работы прибора. Не открывайте дверцу прибора слишком часто во время приготовления пищи.

Убедитесь, что уплотнитель двери чистый и плотно прилегает к ней.

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду, а также темную, не отражающую свет посуду и контейнеры.

Не следует предварительно разогревать устройство перед приготовлением пищи, это не указано в инструкции.

Старайтесь как можно короче делать перерывы между обжариванием, так как вы готовите несколько блюд одновременно.

Готовка с вентилятором

С его помощью вы можете использовать функции приготовления пищи для экономии электроэнергии.

Если время приготовления

превышает 30 минут, уменьшите температуру прибора как минимум за 3-10 минут до окончания времени приготовления. Остаточное тепло в духовке продолжит готовить помещенные в нее продукты.

Используйте остаточное тепло, чтобы поддерживать пищу в теплом состоянии или разогревать другие продукты.

Когда устройство выключено, на дисплее отображается остаточное тепло или температура.

В случае некоторых функций устройства также активируется программа или функция «Работа». Если время приготовления превышает 30 минут, нагревательный элемент автоматически отключится раньше.

Ежедневное поддержание температуры.

Выберите минимально возможную температуру, чтобы использовать остаточное тепло и поддерживать пищу в теплом состоянии. Индикатор остаточного тепла или температура отображаются на дисплее.

Приготовление пищи при выключенной подсветке духовки: Выключайте подсветку духовки во время приготовления. Включайте ее только при необходимости.

Вентиляторное отопление с поддержанием влажности

Эта функция предназначена для экономии энергии во время приготовления пищи.

Благодаря этой функции свет автоматически выключится через 30 секунд. Вы можете включить его снова, но это снизит ожидаемую экономию электроэнергии.

## 14. ВНУТРЕННИЕ СООБРАЖЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

Укажите материалы или символы, предназначенные для

переработки. Поместите упаковочные материалы в соответствующий контейнер для переработки.

Помогите защитить окружающую среду и здоровье человека, перерабатывая отходы электрического и электронного оборудования.

Не выбрасывайте устройство с такой маркировкой.

Символ,  или бытовые отходы. Отнесите изделие в местный пункт приема вторсырья или свяжитесь с местным муниципалитетом.

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



Здесь вы найдете советы по использованию, брошюры, информацию по устранению неполадок, сервисному обслуживанию и ремонту: [www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Изменения возможны.

## СОДЕРЖАНИЕ

|                                            |    |
|--------------------------------------------|----|
| 1. ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....         | 24 |
| 2. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....         | 26 |
| 3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ.....                   | 29 |
| 4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....                  | 29 |
| 5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....        | 30 |
| 6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....           | 30 |
| 7. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....             | 33 |
| 8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....                      | 34 |
| 9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.....      | 35 |
| 10. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....                   | 37 |
| 11. ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ..... | 39 |
| 12. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....         | 42 |
| 13. ЭНЕРГИЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....             | 43 |
| 14. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....           | 44 |

## 1. ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Внимательно прочтите инструкцию перед установкой и использованием данного прибора. 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 уязвимых групп

**населения • Дети старше 8 лет и лица с физическими,**

Данное устройство может использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими опыта и знаний, только под наблюдением или в соответствии с инструкциями по безопасному использованию устройства, и при условии понимания связанных с этим опасностей.

Дети младше 8 лет и люди с очень тяжелым течением заболевания

Людям с комплексными нарушениями здоровья не следует разрешать находиться рядом с устройством без присмотра.

- Необходимо постоянно присматривать за детьми, чтобы они не играли с прибором. •

Храните все упаковочные

материалы в недоступном для детей месте и утилизируйте их надлежащим образом.

- Внимание!

Прибор и его доступные части сильно нагреваются во время работы. Держите детей и домашних животных подальше от прибора во время его работы или охлаждения. •

Если прибор оснащен устройством защиты от детей, его необходимо активировать. • Дети не должны чистить или обслуживать прибор без присмотра.

Работы по обслуживанию пользователей.

## 1.2 Общие требования безопасности • Данный прибор

предназначен только для приготовления пищи. • Это бытовой прибор, предназначенный для использования в помещении, в одной семье.

- Это устройство можно использовать в офисах и гостиницах.

- В комнатах, гостиницах, гостевых домах, фермерских домах или других подобных помещениях, где интенсивность использования прибора не превышает среднестатистического бытового использования. • Установка данного прибора и замена его кабеля должны производиться только квалифицированным специалистом. • Не используйте

прибор до его установки в мебель. • Перед проведением ремонтных работ отключите прибор от электросети. • Убедитесь, что поврежденный кабель питания заменяется только производителем,

его авторизованным сервисным центром или лицами, обладающими аналогичной квалификацией, — в противном случае существует риск поражения электрическим током. • ВНИМАНИЕ: Перед заменой лампочки убедитесь, что

Прибор должен быть выключен, иначе существует риск поражения электрическим током. • ВНИМАНИЕ: Прибор и его доступные части сильно нагреваются во время работы. Будьте осторожны, не прикасайтесь к нагревательным элементам или поверхностям корпуса прибора.

- Доставляйте и устанавливайте аксессуары или посуду из духовки, используя термостойкие перчатки.
- Используйте только пищевой (для запекания) термометр, рекомендованный для данного прибора.

Чтобы снять держатели для противней, сначала вытяните переднюю часть держателя из боковых стенок, а затем заднюю. Установите держатели для противней в обратном порядке.

- Не используйте пароочиститель для чистки прибора.
- Не чистите стекло дверцы абразивными чистящими средствами или острыми металлическими скребками, так как это может поцарапать поверхность и привести к разрушению стекла.
- Перед пиролизической чисткой достаньте все аксессуары из духовки и удалите большое количество остатков пищи или жидкостей.

## 2. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

### 2.1 Установка



#### ВНИМАНИЕ!

Установка данного прибора должна производиться только квалифицированным специалистом.

- Удалите все упаковочные материалы.
- Не устанавливайте и не используйте поврежденный прибор.
- Следуйте инструкциям по установке на нашем веб-сайте.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, так как он тяжелый. Всегда надевайте защитные перчатки и закрытую обувь.
- Не тяните прибор за ручку.
- Установите прибор в безопасном и подходящем месте, соответствующем требованиям установки.
- Минимальное расстояние до других бытовых техники и шкафов.
- Перед установкой прибора убедитесь, что дверца прибора свободно открывается.
- Устройство оснащено электрической системой охлаждения. Система. Она должна быть подключена к источнику электропитания.

### 2.2 Электрическое соединение



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Риск возгорания и поражения электрическим током.

- Все электрические соединения должны выполняться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры соответствуют техническим характеристикам. На паспортной табличке указано номинальное напряжение сети.
- Всегда используйте правильно установленную заземленную розетку.
- Не используйте многорозеточные адаптеры и удлинительные кабели.
- Будьте осторожны, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. Если требуется замена сетевого кабеля, это должен сделать наш авторизованный сервисный центр.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора или углублением под ним, особенно во время работы прибора или при нагреве дверцы.
- Защита от ударов токоведущих и изолированных частей должна быть закреплена таким образом, чтобы ее нельзя было снять без инструментов.
- Подключайте вилку к розетке только после полного завершения монтажа.

Убедитесь, что вилка питания легкодоступна после установки прибора. • Если розетка неплотно прилегает, не вставляйте вилку. • Не тяните за шнур

питания, чтобы выключить прибор. Всегда тяните за вилку. • Используйте только подходящие разъединители:

автоматические выключатели, предохранители (винтовые предохранители необходимо извлечь из держателей), устройства защиты от утечки тока и контакторы.

- Электроустановка должна быть оборудована разъединителем, позволяющим отключать прибор от сети на всех полюсах. Зазор между контактами разъединителя должен составлять не менее 3 мм.

- Перед тем как вставить вилку сетевого шнура в розетку, полностью закройте дверцу прибора. • Прибор

поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

Для установки или замены в Европе подходят следующие типы кабелей:

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

Сечение кабеля должно соответствовать общей мощности, указанной на паспортной табличке устройства. В таблице также можно найти необходимую информацию:

| Суммарная мощность (Вт) | Сечение проволоки (мм <sup>2</sup> ) |
|-------------------------|--------------------------------------|
| до 1380 года            | 3x0.75                               |
| до 2300                 | 3x1                                  |
| до 3680                 | 3x1.5                                |

Заземляющий провод (зеленый/желтый) должен быть на 2 см длиннее коричневого фазного и синего нейтрального проводов.

### 2.3 Использование

 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

- Не пытайтесь модифицировать это устройство.

Технические характеристики.

- Убедитесь, что вентиляционные отверстия расположены правильно.

- Не блокировать. • Не оставляйте включенный прибор без присмотра. • Чистите прибор после каждого использования. • Будьте осторожны

при открытии дверцы прибора во время работы. Изнутри может выходить горячий воздух. • Не прикасайтесь к прибору мокрыми

руками или если прибор соприкоснулся с водой. • Не нажимайте на открытую дверцу. • Не используйте прибор в качестве рабочей поверхности

или для хранения предметов. • Осторожно открывайте дверцу прибора.

При использовании пищевых продуктов, содержащих алкоголь, может образоваться смесь алкоголя и воздуха. • При открытии дверцы убедитесь, что поблизости нет искр или открытого огня. •

Всегда используйте только подходящие банки и контейнеры для хранения.

- Рядом с устройством, внутри устройства или на устройстве

Не размещайте легковоспламеняющиеся материалы или предметы, смоченные легковоспламеняющимися материалами.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Риск повреждения устройства.

- Защита эмали от повреждений и выцветания:

- Не ставьте посуду или другие предметы непосредственно на дно прибора.
- Не кладите алюминиевую фольгу непосредственно на дно камеры прибора; - Не наливайте воду непосредственно в горячий прибор.
- Не храните приготовленную влажную посуду и продукты питания в приборе.
- Будьте осторожны при установке или снятии принадлежностей с прибора. •

Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на работу прибора. • Используйте глубокую форму для выпечки влажных тортов. Фруктовые соки оставляют трудновыводимые пятна. • Всегда готовьте пищу с закрытой крышкой.

- Если прибор установлен за мебельной панелью (например, дверью), убедитесь, что дверь всегда открыта во время работы прибора. За дверью может скапливаться тепло и влага, что может повредить прибор, мебель или что-либо еще.

Не закрывайте дверцу, пока прибор полностью не остынет после использования.

2.4 Чистка и техническое обслуживание

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Риск получения травм, возгорания и повреждения устройства.

- Перед началом проведения ремонтных работ
  - Выключите прибор и отсоедините шнур питания от розетки.
  - Убедитесь, что прибор остыл.
- Стекланные панели могут разбиться.
- Повреждены стекланные дверные панели
  - Немедленно замените их новыми. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
  - Будьте осторожны при снятии дверцы прибора, так как она тяжелая.
- Регулярно очищайте устройство, чтобы защитить его поверхность от износа.
- Протирайте устройство влажной мягкой тканью.
- Используйте только нейтральные моющие средства.
- Не используйте абразивные средства, губки для мытья посуды, растворители или металлические скребки.
- Если вы используете спрей для духовки, Следуйте инструкциям по технике безопасности, указанным на упаковке.

2.5 Пиролитическая очистка

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Риск получения травм/возгорания/выброса химических веществ (дыма) при использовании режима пироллиза.

- Перед пиролитической очисткой и предварительным нагревом удалите из духовки:
  - остатки пищи, пролитое масло, жир и т. д.
  - любые съемные предметы (включая полки и направляющие, поставляемые с прибором), особенно кастрюли, сковородки, банки, посуду и т. д. с антипригарным покрытием.

Внимательно прочтите всю инструкцию по пиролитической очистке.

Инструкция по очистке.

Держите детей подальше от прибора во время пиролитической очистки. Во время пиролитической очистки прибор сильно нагревается, и из вентиляционных отверстий выходит горячий воздух.

- Пиролитическая очистка — это процедура, которая включает в себя нагрев духовки до высокой температуры, что может привести к выделению пара от пригоревших остатков пищи и других загрязнений. Поэтому мы рекомендуем пользователям:
  - хорошо проветривать помещение во время и после пиролитической очистки;
  - хорошо проветривать помещение во время и после

предварительного нагрева.

- Не поливайте водой дверцу духовки во время и после пиролитической очистки, чтобы избежать повреждения стекланных деталей.
- Пар/дым от пригоревшей пищи, образующийся в пиролитических духовках, не вреден для людей, включая детей и людей с проблемами со здоровьем.

Держите домашних животных подальше от прибора во время и после пиролитической очистки. Мелкие домашние животные (особенно птицы и рептилии) могут быть очень чувствительны к перепадам температуры и горячему пару.

- Высокие температуры во время пиролитической очистки могут повредить антипригарные поверхности кастрюль, сковородок, жестяных банок и т. д., а также могут выделять небольшое количество вредных паров.

2.6 Внутреннее освещение

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Риск поражения электрическим током.

- Лампочки, входящие в состав данного изделия, и сменные лампочки, продаваемые отдельно: Эти лампочки должны выдерживать экстремальные физические условия эксплуатации бытовых приборов, такие как температура, вибрация, влажность, или предназначены для предоставления информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для других целей и не подходят для внутреннего освещения.
- Данный продукт содержит источник света класса энергоэффективности G.
- Используйте только лампы с аналогичными техническими характеристиками.

2.7 Сервис

- Для ремонта обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Используйте только оригинальные запчасти.

2.8 Утилизация



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

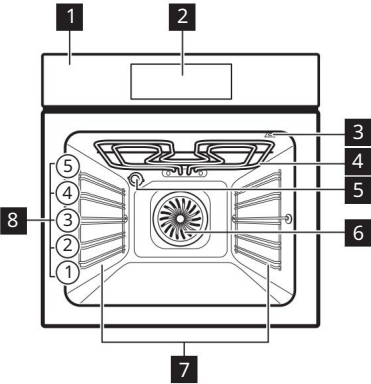
Риск травмы или удущья.

- Для получения информации о правильной утилизации устройства обратитесь в местное муниципальное управление.

- Отсоедините шнур питания от сети розетка.
- Отрежьте шнур питания, расположенный рядом с прибором, и утилизируйте его надлежащим образом.

3. ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

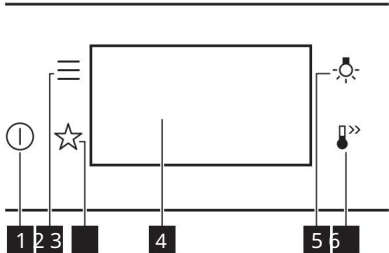
3.1 Общий обзор



- 1. Панель управления
- 2. Экрана
- 3. Нюзда для пищевого термометра
- 4. Нагревательный элемент
- 5. Лампочек
- 6. Вентиляторов
- 7. Полок, съемные.
- 8. Полок

4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

4.1 Обзор панели управления

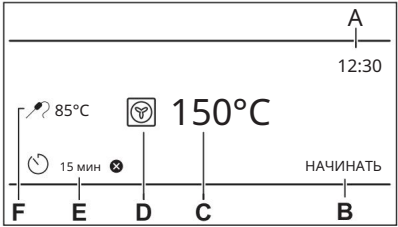


- |   |                  |                                                             |
|---|------------------|-------------------------------------------------------------|
| 1 | На / Выключенный | Нажмите и удерживайте, чтобы включить или выключить прибор. |
| 2 | Меню             | Откроется список параметров и функций настройки.            |

- |   |                                                     |                                                      |
|---|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| 3 | Избранное                                           | Отображается список избранных настроек.              |
| 4 | Экрана                                              | Отображает текущие настройки устройства.             |
| 5 | Чтобы включить и выключить лампу. ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ СВЕТА |                                                      |
| 6 | Быстрый нагрев                                      | Для активации и деактивации функции: Быстрый нагрев. |

4.2 Дисплей

Экран с основными функциями.



А. Время суток В.  
СТАРТ/ПАУЗА С. Температура D.  
Функции нагрева E.  
Таймер F. Зонд для  
измерения  
температуры продуктов (доступен не на  
всех моделях)

Индикаторы отображения

OK Подтвердите выбор/настройку.

| Индикаторы отображения |                                                                             |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
|                        | Вернитесь на один уровень назад в меню.                                     |
|                        | Отмените последнее действие.                                                |
|                        | Чтобы включить и выключить параметры.                                       |
|                        | Функция звукового сигнала предупреждения отключена.                         |
|                        | Функция звукового предупреждения и отключения цикла приготовления включена. |
|                        | Включена только функция уведомлений.                                        |
|                        | Функция отложенного запуска.                                                |
|                        | Отменить настройку.                                                         |

## 5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

ВНИМАНИЕ! См.  
раздел «Безопасность».

5.1 Первое подключение При первом подключении на экране появится приветственное сообщение.

Необходимо выполнить следующие настройки: Язык, Яркость дисплея, Звуковые сигналы клавиш, Звуковой сигнал предупреждения, Время суток.

5.2 Предварительный нагрев и очистка Перед первым использованием и добавлением продуктов предварительно нагрейте пустой прибор. Прибор может издавать неприятные запахи и дым.

Во время предварительного нагрева проветрите помещение.

1. Извлеките из прибора все принадлежности и съемные опоры для полок.
2. Установите функцию. Установите Максимальная температура. Включите прибор и подождите 1 час.
3. Установите функцию. Установите Максимальная температура. Включите прибор и подождите 15 минут.
4. Установите функцию. Установите Максимальная температура. Включите прибор и подождите 15 минут.
5. Выключите устройство и подождите, пока оно остынет.
6. Чистите только сам прибор и его принадлежности. протерев салфеткой из микрофибры, смоченной в растворе теплой воды и мягкого моющего средства.
7. Установите аксессуары и съемные опоры для полок на свои первоначальные места.

## 6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ВНИМАНИЕ! См.  
раздел «Безопасность».

## 6.1 Функции нагрева

### СТАНДАРТ

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Гриль.<br>Предназначен для жарки тонких кусочков продуктов и поджаривания хлеба.                                                                                                                            |
|    | Приготовление на гриле:<br>для жарки больших кусков мяса или птицы с костями на одной полке. Для приготовления и запекания запеканок.                                                                       |
|    | Горячий воздух. Для запекания мяса и выпечки. Установите более низкую температуру, чем при использовании функции верхнего/нижнего нагрева, так как вентилятор равномерно распределяет тепло внутри духовки. |
|    | Замороженные продукты. Идеально подходят для приготовления готовых блюд, таких как картофель фри, крокеты или восточные роллы.                                                                              |
|    | Нижний + верхний нагрев. Для запекания и обжаривания продуктов на одной полке.                                                                                                                              |
|    | Программа для пиццы.<br>Лучше всего подходит для выпечки пиццы и других блюд, требующих нагрева снизу.                                                                                                      |
|    | Нижний нагрев. Выберите эту функцию после приготовления, чтобы при необходимости сильнее поджарить нижнюю часть блюда. Установите поднос в самое нижнее положение.                                          |
|    | Хлеб.<br>Для выпечки хлеба .                                                                                                                                                                                |
|  | Расстойка теста . Чтобы ускорить расстойку дрожжевого теста, накройте поверхность теста, чтобы оно не высохло.                                                                                              |



В некоторых режимах обогрева лампа может автоматически

выключаться, когда температура опускается ниже 80°C.

### ОСОБЕННОСТИ

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | Консервирование.<br>При консервировании овощей и фруктов поместите банки в противень, наполненный водой. Используйте термостойкие банки с плотно закрывающимися или закручивающимися крышками одинакового размера. Используйте самую нижнюю полку.                                                                                                        |
|   | Сушка. Для сушки нарезанных фруктов, овощей и грибов рекомендуется периодически открывать дверцу духовки во время сушки, чтобы выходил влажный воздух и фрукты лучше просохли.                                                                                                                                                                            |
|   | Подогрев тарелок. Для подогрева тарелок перед подачей блюд.                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|   | Размораживание.<br>Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от количества замороженных продуктов.                                                                                                                                                                                                                        |
|   | Запеканка.<br>Для таких блюд, как лазанья или картофельный гратен. Для приготовления и поджаривания запеканок.                                                                                                                                                                                                                                            |
|   | Приготовление пищи при низких температурах .<br>Идеально подходит для приготовления деликатных блюд (например, из говядины, телятины или баранины).                                                                                                                                                                                                       |
|   | Поддержание тепла . Чтобы еда оставалась теплой, помните, что при поддержании тепла некоторые блюда продолжают готовиться и начнут подсыхать. При необходимости накройте блюда крышкой.                                                                                                                                                                   |
|  | Функция влажной конвекции<br>помогает экономить энергию при приготовлении пищи. При использовании этой функции температура в приборе может отличаться от заданной. Используется избыточное тепло. Мощность нагрева можно уменьшить. Для получения дополнительной информации см. главу «Ежедневное использование», Примечания к функции влажной конвекции. |

6.2 Примечания: Влажная конвекция. Эта функция

использовалась для оценки класса энергоэффективности и соответствия экологическим требованиям (в соответствии с директивами ЕС 65/2014 и ЕС 66/2014). Испытания проводились в соответствии с: IEC/EN 60350-1.

Для обеспечения бесперебойной работы духовки и максимальной эффективности её функционирования, дверцу необходимо закрывать во время приготовления пищи.

При использовании этой функции свет автоматически выключится через 30 секунд.

Инструкции по приготовлению см. в разделе «Советы», «Влажное конвекционное выпекание». Рекомендации по энергосбережению см. в разделе «Энергоэффективность», «Советы по энергосбережению».

6.3 Настройка: Функции обогрева 1. Включите прибор.

На дисплее отобразится функция обогрева и температура по умолчанию.

2. Нажмите на значок функции нагрева.



, чтобы открыть дополнительное меню.

3. Выберите функцию нагрева и

Нажмите 4. **OK**.

Установите температуру. Нажмите **OK**.

5. Нажмите кнопку **START**.

«Кулинарный щуп» — вы можете подключить щуп в любое время до или во время приготовления. См. раздел «Использование принадлежностей» — «Кулинарный щуп».

6. **STOP** — Нажмите, чтобы выключить функцию обогрева.

7. Выключите устройство.

6.4 Меню

Нажмите, чтобы  открыть меню.

| Пункт меню                        | Описание                                     |
|-----------------------------------|----------------------------------------------|
| Руководство по приготовлению пищи | Отображается список автоматических программ. |
| Уборка                            | Отображается список программ очистки.        |
| Избранное                         | Отобразится список ваших любимых настроек.   |
| Настройки                         | Как настроить устройство.                    |

| Пункт меню       | Описание                                                       |
|------------------|----------------------------------------------------------------|
| Выбор настроек   | Как настроить устройство.                                      |
| служебные данные | Отображает версию программного обеспечения и его конфигурацию. |

Дополнительное меню для: Уборки

| Дополнительный пункт меню          | Описание                            |
|------------------------------------|-------------------------------------|
| Быстрая пиролитическая очистка     | Продолжительность: 1 час.           |
| Обычная пиролитическая очистка     | Продолжительность: 1 час 30 минут.  |
| Интенсивная пиролитическая очистка | Продолжительность: 2 часа 30 минут. |

Дополнительное меню для: Настройки

| Дополнительный пункт меню | Описание                                                                            |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Подсветка духовки         | Включает и выключает свет.                                                          |
| блокировка от детей       | Предотвращает случайное включение прибора.                                          |
| Быстрый нагрев            | Время нагрева сокращено. Эта функция доступна только для некоторых режимов нагрева. |
| Напоминание об уборке     | Включает и выключает напоминание.                                                   |
| стиль часов               | Изменяет формат отображаемого времени.                                              |

Дополнительное меню для: Настройки

Выбор

| Добавить в меню | Описание                  |
|-----------------|---------------------------|
| Язык            | Выбирает язык устройства. |

| Дополнительный<br>мас ме-<br>новый                        | Описание                                                                        |
|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| Яркость дисплея                                           | Регулирует яркость экрана.                                                      |
| Кнопочные<br>мелодии                                      | Включает и выключает звуки нажатия кнопок.<br>Сигналы функций отключить нельзя. |
| Звуковой<br>сигнал<br>предупреждения                      | Регулирует громкость кнопок и сигналов.                                         |
| Функция «Время суток» устанавливает текущее время и дату. |                                                                                 |

### служебные данные

| Дополнительный<br>мас ме-<br>новый    | Описание                                      |
|---------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Демонстрационный<br>режим             | Код активации/деактивации: 2468               |
| Версия<br>программного<br>обеспечения | Информация о версии программного обеспечения. |
| Сбросить все<br>настройки             | Заводские настройки восстановлены.            |

### 6.5 Настройки: Руководство по приготовлению блюд Подменю

«Руководство по приготовлению блюд» содержит серию рецептов, специально разработанных для конкретных блюд.

набор дополнительных функций и программ. В этом подменю каждому блюду отведен отдельный раздел. Вы можете изменять время и температуру во время приготовления.

Вы можете изменять время и температуру приготовления. Пищевой термометр. Степень готовности блюда: • С кровью • Средняя • Полностью готово. Некоторые блюда также можно

готовить, используя вес. 1. Включите прибор.

2. Нажмите . 
3. Нажмите . Войдите в руководство по приготовлению. 
4. Выберите блюдо или вид еды.
5. Поместите продукты в прибор и нажмите **START** .

После завершения приготовления проверьте, хорошо ли приготовлена еда. При необходимости увеличьте время приготовления.

## 7. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

### 7.1 Избранное Вы можете



сохранить до 3 наиболее часто используемых настроек, таких как функция нагрева и продолжительность

приготовления. 1. Активируйте прибор.

2. Выберите нужную настройку.

3. Нажмите . 

4. Выберите: Избранное / Сохранить текущие настройки.

5. Нажмите + и добавьте настройку в список: Избранное.

6. Нажмите . **OK**

 – Нажмите, чтобы восстановить настройки.

 – Нажмите, чтобы отменить настройку.

### 7.2 Блокировка функций. Эта

функция предотвращает случайное изменение функций прибора. 1.

Включите прибор.

2. Выберите функцию нагрева.

3.  ,  – Нажмите одновременно, чтобы активировать функцию.

 ,  – Нажмите одновременно, чтобы деактивировать функцию.

### 7.3 Блокировка от детей. Эта

функция предотвращает случайное включение прибора.

1. Включите прибор.

2. Нажмите . 
3. Выберите «Настройки» / «Блокировка от детей».
4. Введите буквы кода в алфавитном порядке. Детская блокировка включена. Наряду с этой функцией появляется возможность использовать таймер и освещение.

Для использования устройства введите буквы кода в алфавитном порядке.

При активации этой функции дверца блокируется, и прибор выключается.

#### 7.4 Автоматическое отключение. В целях

безопасности прибор автоматически отключается через некоторое время, если функция обогрева работает и никакие настройки не изменяются.

|  (°C) |  (часы) |
|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| 30 - 115                                                                               | 12.5                                                                                     |

|  (°C) |  (часы) |
|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| 120 - 195                                                                              | 8.5                                                                                      |
| 200 - 245                                                                              | 5.5                                                                                      |
| 250 - макс.                                                                            | 3                                                                                        |

Если вы планируете использовать функцию нагрева дольше, чем время автоматического отключения, установите продолжительность приготовления. См. раздел «Функции часов».

Автоматическое отключение не будет работать, если вы используете следующие функции: подсветка духовки, термощуп, завершение работы.

#### 7.5 Вентилятор

Во время работы прибора автоматически включается вентилятор охлаждения, чтобы охлаждать его поверхности. Если вы выключите прибор, вентилятор охлаждения будет продолжать работать до тех пор, пока прибор не остынет.

## 8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

### 8.1 Описание функций часов

| Описание функции    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Таймер              | Чтобы установить время приготовления. Максимальное значение — 23 часа 59 минут. Вы можете выбрать, что произойдет после завершения цикла: Завершить действие.                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Остановите действие | Сигнал по истечении заданного времени - вы услышите звуковой сигнал. Эту функцию можно установить в любое время, даже если прибор выключен.<br><br>Сигнал тревоги и остановка приготовления по истечении времени — по истечении времени вы услышите сигнал, и функция нагрева выключится.<br><br>Всплывающее сообщение — по истечении заданного времени на дисплее появится сообщение. Эту функцию можно включить в любое время, даже если прибор выключен. |
| Задержка начала     | Установите время начала и/или окончания приготовления.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Продление срока     | Чтобы продлить время приготовления.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

| Описание функции |                                                                                                                                                                            |
|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Таймер           | Для отображения времени работы прибора. Максимальное значение составляет 23 часа 59 минут. Вы можете включать и выключать эту функцию. Она не влияет на работу устройства. |

#### 8.2 Настройка: Время суток 1. Включите

прибор.

2. Нажмите: Время суток.

3. Установите время.

4. Нажмите . 

#### 8.3 Настройка: Таймер 1. Выберите

функцию нагрева и установите температуру.

2. Нажмите . 

3. Установите время.

Вы можете выбрать последнее действие, нажав...

● ● ● .

4. Нажмите .  Повторите это действие, пока на экране не появится главное окно.

При необходимости можно продлить цикл приготовления на 10% до его завершения. Также можно изменить функцию нагрева. Чтобы увеличить время приготовления, нажмите кнопку +1 мин.

8.4 Настройка: Отложенный старт 1. Выберите

функцию нагрева и температуру.

2. Нажмите .   
3. Установите время приготовления.

4. Нажмите 5.   
Нажмите: Отложенный старт.  
6. Выберите желаемое время начала.

7. Нажмите .  Повторите это действие, пока на экране не появится главное окно.

8.5 Настройка: Таймер

1. Нажмите . 

2. Нажмите 3.   
Нажмите: Таймер.

4. Для отображения времени работы на  главном экране прокрутите экран или нажмите соответствующую кнопку.

5. Нажмите .  Повторите это действие, пока на экране не появится главное окно.

8.6 Изменение настроек таймера. Вы можете изменить установленное время в любое время во время приготовления.

1. Нажмите .   
2. Установите таймер на дисплее.  
3. Нажмите . 

## 9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ

 ВНИМАНИЕ! См. раздел «Безопасность».

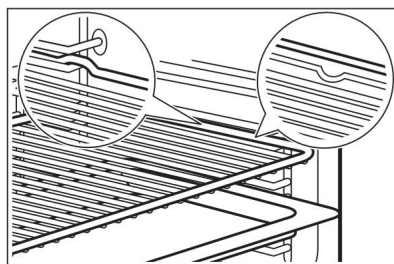
### 9.1 Использование принадлежностей

В зависимости от модели доступны дополнительные аксессуары. Отсканируйте QR-код, чтобы узнать, как использовать аксессуары, поставляемые с устройством. Дополнительные аксессуары можно заказать отдельно. Для получения дополнительной информации обратитесь к месту



Небольшое углубление в верхней части предотвращает опрокидывание и повышает общую безопасность. Изогнутые края также предотвращают опрокидывание. Края полки предотвращают соскальзывание посуды. Разместите аксессуар (проволочную полку/поднос) между направляющими планками.

Убедитесь, что решетка достаёт до задней стенки духовки, а ножки находятся внизу.



Если у вашей формы для запекания есть наклон, её следует разместить в задней части духовки.

Если на прикрепленном элементе есть этикетка, убедитесь, что она обращена к вам.

Если вы используете перфорированный поднос, подложите под него поддон/сковороду, чтобы собрать стекающий жир.

### 9.2 Прицевой термометр

Измеряет температуру внутри продуктов. Можно использовать со всеми функциями нагрева.

Необходимо установить два значения температуры.

- °C – температура внутри прибора. Она должна быть как минимум на 25 °C выше внутренней температуры продукта.

-  – внутренняя температура продукта.

Рекомендации: •

Продукты должны быть комнатной температуры. •

Не используйте для жидких блюд. • Используйте пищевой термометр во время приготовления.

Датчик должен быть полностью вставлен в тарелку.

Прибор рассчитывает приблизительное время окончания приготовления. Оно зависит от количества продуктов, функции нагрева и температуры.

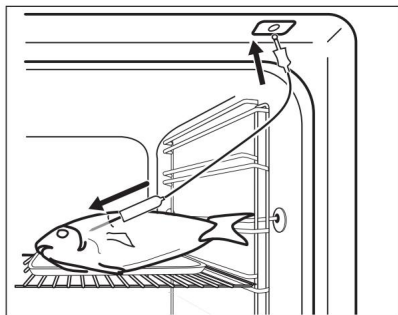
Приготовление пищи с использованием: пищевого термометра



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

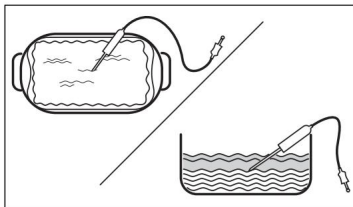
Риск ожогов – пищевой термометр и опоры полок сильно нагреваются. Не прикасайтесь к ручке пищевого термометра голыми руками. Всегда надевайте кухонные перчатки.

1. Включите устройство.
2. Установите функцию нагрева и, при необходимости, температуру духовки. 3. Вставьте термощуп в продукт: мясо, птицу или рыбу. Вставьте весь наконечник термощупа в самый толстый кусок мяса или рыбы.



Запеканки.

Вставьте кончик пищевого термометра точно в середину запеканки. Пищевой термометр должен оставаться на одном месте во время приготовления. Лучше всего использовать твердую пищу. Расположите пищевой термометр так, чтобы его силиконовая ручка упиралась в край формы для запекания. Кончик пищевого термометра не должен касаться дна формы.



4. Вставьте вилку пищевого термометра в гнездо внутри прибора. См. раздел "Описание продукта".

На дисплее будет отображаться текущая температура пищевого термометра.

5.  – нажмите для установки Желаемая температура приготовления. –
6. ● ● ● Нажмите, чтобы выбрать нужный вариант:
  - Таймер-будильник
  - прозвучит звуковой сигнал при достижении выбранной температуры. • Таймер-будильник и остановка приготовления
  - прозвучит звуковой сигнал при достижении выбранной температуры приготовления, после чего приготовление завершится.
7. Выберите и несколько раз нажмите, чтобы вернуться в главное окно. OK
8. Нажмите 9. **START** ·  
Прозвучит звуковой сигнал, когда блюдо достигнет заданной температуры. Проверьте, готово ли блюдо. При необходимости увеличьте время приготовления.
10. Отсоедините пищевой термометр от розетки и достаньте продукт.

## 10. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

### 10.1 Рекомендации по приготовлению пищи

Температуры и время приготовления указаны в таблицах. Указанное время является лишь ориентировочным. Оно зависит от... рецептов, качество используемых продуктов и количество.

Этот прибор может выпекать и запекать по-разному. Возможно, вы к этому уже привыкли. Ниже приведены рекомендуемые температуры приготовления настройки продолжительности и положения на полке для конкретных блюд.

Положение полок отсчитывается от стенок печи. нижний.

Если вы не можете найти настройки для конкретного рецепта, следуйте аналогичным рецептам.

Советы по экономии энергии можно найти здесь. в разделе «Энергоэффективность».

Обозначения, используемые в таблицах:

|                                                                                   |                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------|
|  | Тип продукта     |
|  | Функция обогрева |
|  | Температура      |



Аксессуары



Положение полки



Время приготовления (мин)

### 10.2 Влажное конвекционное выпекание – рекомендуемые аксессуары

Используйте темные и не отражающие свет материалы. Посуда и подносы. Они лучше поглощают тепло. чем яркие и отражающие свет блюда.

- Форма для пиццы – темная, не отражающая свет, диаметр 28 см
- Форма для запекания – темная, не отражающая свет, диаметр 26 см
- Формы для выпечки – керамические, диаметр 8 см, высота 5 см
- Форма для запекания – темная, не отражающая свет, диаметр 28 см

### 10.3 Влажное конвекционное выпекание

Следуйте инструкциям в таблице ниже. рекомендации, чтобы получить лучшие результаты.

|                      |  | °C  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Кофейные мафины, 16 шт.                                                                               | противень или пергаментная бумага<br>контейнер для сбора                          | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Булочки, 9 шт.                                                                                        | противень или пергаментная бумага<br>контейнер для сбора                          | 180 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Замороженная пицца, 0,35 кг, проволочная решетка                                                      |                                                                                   | 220 | 2                                                                                 | 10 - 15                                                                           |
| Выложите бисквитный рулет на противень или смазанную маслом форму для выпечки.<br>контейнер для сбора |                                                                                   | 170 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Шоколадное печенье<br>нет                                                                             | противень или пергаментная бумага<br>контейнер для сбора                          | 175 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Суфле, 6 шт.                                                                                          | керамические кастрюли на гриле                                                    | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Бисквитная основа выпекается в противне на гриле.                                                     |                                                                                   | 180 | 2                                                                                 | 15 - 25                                                                           |
| Сковорода-гриль для сэндвичей "Виктория"                                                              |                                                                                   | 170 | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                           |
| Рыба, приготовленная на медленном огне.<br>дрова, 0,3 кг                                              | противень или пергаментная бумага<br>контейнер для сбора                          | 180 | 3                                                                                 | 20 - 25                                                                           |

|  |  | °C  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Целая рыба, 0,2 кг                                                                | противень или пергаментная бумага<br>контейнер для сбора                          | 180 | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Рыбное филе, 0,3 кг                                                               | противень для пиццы на гриле<br>ли                                                | 180 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Мясо готовится на медленном огне.<br>слабый огонь, 0,25 кг                        | противень или пергаментная бумага<br>контейнер для сбора                          | 200 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Шашлык, 0,5 кг                                                                    | противень или пергаментная бумага<br>контейнер для сбора                          | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Печенье, 16 шт.                                                                   | противень или пергаментная бумага<br>контейнер для сбора                          | 180 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Миндальное печенье, 24 шт.<br>шт.                                                 | противень или пергаментная бумага<br>контейнер для сбора                          | 180 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Капкейки, 12 шт.                                                                  | противень или пергаментная бумага<br>контейнер для сбора                          | 170 | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                           |
| Несладкие пирожные,<br>20 шт.                                                     | противень или пергаментная бумага<br>контейнер для сбора                          | 180 | 2                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Песочное печенье,<br>20 шт.                                                       | противень или пергаментная бумага<br>контейнер для сбора                          | 150 | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                           |
| Тарталетки, 8 шт.                                                                 | противень или пергаментная бумага<br>контейнер для сбора                          | 170 | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                           |
| Овощи, приготовленные на<br>низкая температура нагрева, 0,4<br>кг                 | противень или пергаментная бумага<br>контейнер для сбора                          | 180 | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                           |
| Вегетарианская омлетная пицца,<br>ли                                              | противень или пергаментная бумага<br>контейнер для сбора                          | 200 | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                           |
| Средиземное море<br>рыба, 0,7 кг                                                  | противень или пергаментная бумага<br>контейнер для сбора                          | 180 | 4                                                                                 | 25 - 30                                                                           |

## 10.4 Информация для испытательных лабораторий

Испытания проводились в соответствии со стандартом IEC 60350-1.

|  |  |  |  | °C        |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Выпечка, 20 штук в упаковке<br>в подносе                                            | Нижний + верхний нагревательный элемент<br>НИМ                                      | Время выпечки<br>случай                                                             | 3                                                                                   | 170       | 20 - 35                                                                             |
| Выпечка, 20 штук в упаковке<br>в подносе                                            | Поток горячего воздуха                                                              | Время выпечки<br>случай                                                             | 3                                                                                   | 150 - 160 | 20 - 35                                                                             |
| Выпечка, 20 штук в упаковке<br>в подносе                                            | Поток горячего воздуха                                                              | Время выпечки<br>случай                                                             | 2 и 4                                                                               | 150 - 160 | 20 - 35                                                                             |
| Яблочный пирог, 2 вида выпечки<br>форма Ø 20 см                                     | Нижний + верхний нагревательный элемент<br>НИМ                                      | Плата проводов<br><small>материал джетика</small>                                   | 2                                                                                   | 180       | 70 - 90                                                                             |
| Яблочный пирог, 2 вида выпечки<br>форма Ø 20 см                                     | Поток горячего воздуха                                                              | Плата проводов<br><small>материал джетика</small>                                   | 2                                                                                   | 160       | 70 - 90                                                                             |

|  |  |  |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Бисквит без орехов<br>форма для выпечки диаметром 26 см<br>да 1)                  | Нижний + верхний нагревательный элемент<br>НИМ                                    | Плата проводов<br><small>использовать дверцу</small>                              | 2                                                                                 | 170                                                                               | 40 - 50                                                                           |
| Бисквит без орехов<br>форма для выпечки диаметром 26 см<br>да 1)                  | Поток горячего воздуха                                                            | Плата проводов<br><small>использовать дверцу</small>                              | 2                                                                                 | 160                                                                               | 40 - 50                                                                           |
| Бисквит без орехов<br>форма для выпечки диаметром 26 см<br>да 1)                  | Поток горячего воздуха                                                            | Плата проводов<br><small>использовать дверцу</small>                              | 2 и 4                                                                             | 160                                                                               | 40 - 60                                                                           |
| Песочное тесто                                                                    | Поток горячего воздуха                                                            | Время выпечки<br>случай                                                           | 3                                                                                 | 140 - 150                                                                         | 20 - 40                                                                           |
| Песочное тесто                                                                    | Поток горячего воздуха                                                            | Время выпечки<br>случай                                                           | 2 и 4                                                                             | 140 - 150                                                                         | 25 - 45                                                                           |
| Песочное тесто                                                                    | Нижний + верхний нагревательный элемент<br>НИМ                                    | Время выпечки<br>случай                                                           | 3                                                                                 | 140 - 150                                                                         | 25 - 45                                                                           |
| Тост 1)                                                                           | Гриль                                                                             | Плата проводов<br><small>использовать дверцу</small>                              | 4                                                                                 | макс.                                                                             | 1 - 5                                                                             |

1) Разогрейте духовку в течение 10 минут.

## 11. УБОРКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

См. раздел «Безопасность».

### 11.1 Примечания по уборке

#### Чистящие средства

- Протрите переднюю панель устройства салфеткой из микрофибры, тряпкой, смоченной теплой водой и слабым в растворе моющего средства.
- Очистите металлические поверхности с помощью чистящего средства. решение.
- Пятна удаляйте мягким моющим средством.

#### Ежедневное использование

- Очищайте после каждого использования внутри прибора. Накопление жира или другие загрязнения. Остатки могут вызвать пожар.
- Внутри устройства может конденсироваться влага. или на стеклянных панелях дверей. Перед приготовлением уменьшите образование конденсата. Дайте прибору поработать около 10 минут. минут. Не оставляйте продукты в приборе дольше, чем... менее 20 минут. После каждого использования. Просушите внутреннюю часть прибора, используя только... салфетка из микрофибры.

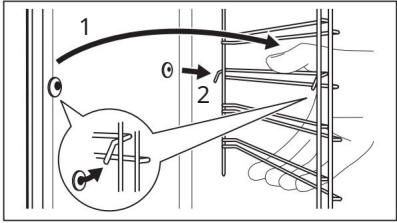
#### Аксессуары

- Чистите все аксессуары каждый раз. После использования дайте им высохнуть. Очистите. только салфеткой из микрофибры, смоченной теплым в растворе воды и мягкого моющего средства. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.
- Для очистки принадлежностей с антипригарным покрытием Не используйте абразивные чистящие средства или острые предметы. вещи.

### 11.2 Опоры для полок

Снимите опоры полки и очистите прибор.

1. Выключите устройство и подождите, пока оно остынет.
2. Оттяните переднюю часть опоры полки от... боковые стенки.
3. Потяните за заднюю часть опоры полки. с боковой стенки и вытащите его.



4. Установите полки в обратном порядке.  
Если используются выдвижные направляющие, их опорные штифты должны быть направлены вперед.

11.3 Пиролитическая очистка.

Используется для очистки прибора и удаления любых остатков.



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Будьте осторожны, вы можете обжечься.



**ВНИМАНИЕ**

Если в том же шкафу находятся другие приборы, не используйте их до завершения программы для данной функции. Внимание! Вы можете повредить духовку.

Не активируйте функцию, если дверца духовки не закрыта.

1. Убедитесь, что дверца прибора остыла.
2. Снимите все аксессуары.
3. Протрите внутреннюю часть духовки и внутреннюю сторону стекла дверцы мягкой тканью, смоченной в растворе теплой воды и мягкого моющего средства.
4. Включите прибор.
5. Прессование / Чистка.
6. Выберите режим очистки.

| Вариант                            | Продолжительность |
|------------------------------------|-------------------|
| Быстрая пиролитическая очистка     | 1 час             |
| Обычная пиролитическая очистка     | 1 час 30 минут    |
| Интенсивная пиролитическая очистка | 2 часа 30 минут   |

Когда запускается программа очистки, дверца духовки блокируется, и подсветка гаснет. Вентилятор охлаждения начинает работать на более высокой скорости.

**STOP** – Нажмите, чтобы остановить программу очистки до ее завершения.

Не используйте прибор, пока на дисплее не появится символ дверного замка.

7. После завершения цикла очистки выключите прибор и подождите, пока он остынет.

8. Протрите внутреннюю часть духовки мягкой тканью.  
Удалите все остатки грязи со дна духовки.

11.4 Напоминание о чистке. Когда загорается индикатор напоминания, пора приступить к чистке.

Используйте функцию: Пиролитическая очистка.

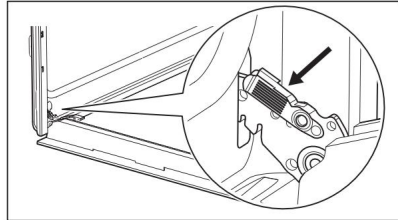
11.5 Снятие и установка дверцы. Дверца духовки состоит из трех стеклянных частей. Для чистки вы можете снять дверцу духовки и внутренние стеклянные части. Перед снятием стеклянных частей внимательно прочтите всю инструкцию «Снятие и установка дверцы».



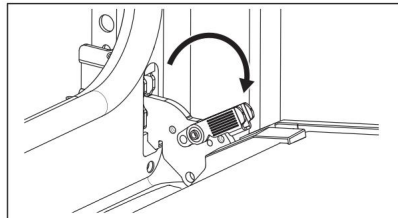
**ВНИМАНИЕ**

Не используйте духовку без всех стеклянных панелей.

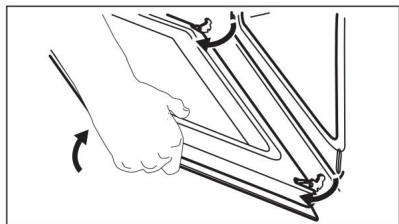
1. Полностью откройте дверь, удерживая обе петли.



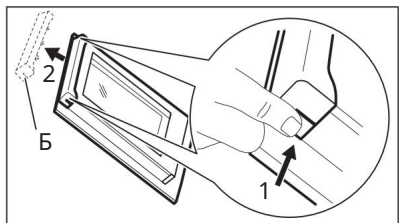
2. Поднимите и потяните за защелки, пока не услышите щелчок.



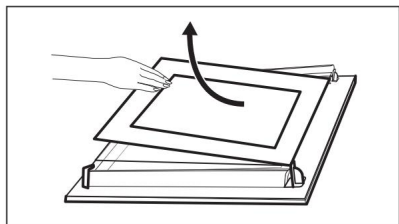
3. Откройте дверцу духовки в первое положение (наполовину). Затем поднимите дверцу и потяните ее на себя, чтобы снять.



4. Положите дверь на мягкую ткань, размещенную на устойчивой поверхности.
5. Удерживая дверную накладку за оба края, надавите на нее внутрь, чтобы освободить уплотнитель.



6. Чтобы снять дверную обшивку, потяните её на себя.
7. Аккуратно, держа за верхний край, извлеките стеклянные осколки по одному.  
Начните с верхней панели. Убедитесь, что стекло полностью выдвинуто из опор.



8. Промойте стеклянные детали водой с мылом.  
Тщательно высушите их. Не мойте стеклянные детали в посудомоечной машине.
9. После чистки установите на место стеклянные панели и дверцу духовки.

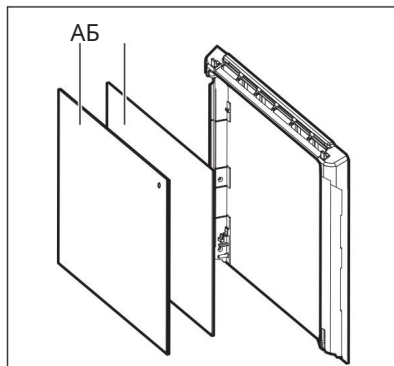
Если вы правильно установили дверь, то при закрытии защелок вы услышите щелчок.

Убедитесь, что стеклянные панели ( и ) установлены на место в правильном порядке.  
Найдите штамп на боковой стороне стеклянной панели.  
Каждая стеклянная панель имеет соответствующую маркировку.

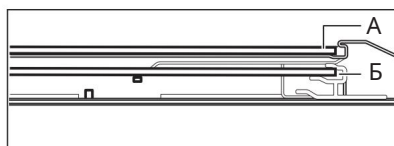
**А В**

По-разному, чтобы упростить сборку и отбор.

При правильной установке дверная обшивка зафиксирована на месте.



Убедитесь, что средняя часть стекла ровно опирается на опоры.



## 11.6 Замена лампочки



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Риск поражения электрическим током.  
Лампочка может быть горячей.

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



**ВНИМАНИЕ**

Чтобы предотвратить прилипание и пригорание жира, придерживайте галогенную лампу тканью.

Задний фонарь 1.

Поверните стеклянную крышку и снимите её.

2. Очистите стеклянную крышку.

3. Замените лампочку в духовке на подходящую термостойкую лампочку, рассчитанную на температуру до 300°C.

4. Прикрутите стеклянную крышку обратно.

## 12. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ! См.

раздел «Безопасность».

### 12.1 Что делать, если...

| Описание проблемы                            | Причины и решения                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Устройство нельзя включить или использовать. | Устройство не подключено или неправильно подключено к источнику питания.                                                                                             |
| Устройство не нагревается.                   | Часы не установлены.<br>Информацию о настройках часов см. в разделе «Функции часов».                                                                                 |
|                                              | Дверь не закрыта полностью.                                                                                                                                          |
|                                              | Предохранитель перегорел.<br>Проверьте, не перегорел ли предохранитель. Если неисправность не устраняется самостоятельно, обратитесь к квалифицированному электрику. |
|                                              | Детская блокировка включена.                                                                                                                                         |
| Свет выключен.                               | Лампочка перегорела. Замените лампочку.<br>Для получения более подробной информации см. раздел «Чистка и техническое обслуживание».                                  |



При отключении питания очистка всегда прекращается. Если процедура очистки была прервана, перезапустите ее.

### 12.2 Коды ошибок При

возникновении программной ошибки отображается сообщение об ошибке. Список возможных неисправностей приведен в таблице ниже.

| Код и описание                                                                   | Действия                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| C2 – Во время пиролизической очистки пищевой термометр находится внутри прибора. | Удалите пищевой термометр.                                                |
| C3 – Дверь не полностью закрыта во время пиролизической очистки.                 | Закрыть дверь.                                                            |
| F102 – Дверь не полностью закрыта или сломана.<br>дверной замок. 1)              | Закрыть дверь.<br>Выключите и включите устройство.                        |
| F111 – Зонд для мытья пищи неправильно вставлен в гнездо.                        | Вставьте пищевой термометр правильно в гнездо.                            |
| F240, F439 – сенсорные поля на экране не работают или работают некорректно.      | Очистите поверхность экрана. Убедитесь, что на сенсорных полях нет грязи. |
| F908 – Система устройства не может подключиться к панели управления.             | Выключите и включите устройство.                                          |

1) Если на экране появляется одно из этих сообщений об ошибке, это означает, что неисправная подсистема могла быть отключена. В этом случае обратитесь к дилеру или в авторизованный сервисный центр.

12.3 Информация об использовании

Если вы решите проблему самостоятельно  
Если возникнут проблемы, обратитесь к дилеру.  
или в авторизованном сервисном центре.

Данные, которые необходимо предоставить для технической проверки.  
сервисный центр, уточните технические характеристики.  
Табличку с именем можно найти на  
Передняя рамка устройства. Вы увидите её, когда откроете его.  
Не пытайтесь снять дверцу с прибора.  
прикрепленные информационные таблички.

Мы рекомендуем вам записать эти данные.  
здесь:

Модель (МОД.):

Номер продукта (PNC):

Серийный номер (CH):

13. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

13.1 Информационный лист о продукте подготовлен в соответствии с требованиями ЕС к органической продукции.  
положения правил проектирования и энергетической маркировки

|                                                                                                                                                                      |                                          |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|---------|
| Название поставщика                                                                                                                                                  | Электролюкс                              |         |
| Идентификатор модели                                                                                                                                                 | LOE8P39X 949288418<br>LOE8P39Z 949288419 |         |
| индекс энергоэффективности                                                                                                                                           | 81.2                                     |         |
| класс энергоэффективности                                                                                                                                            | A+                                       |         |
| Потребление энергии при стандартной нагрузке и режиме работы составляет                                                                                              | 0,93 кВт·ч/цикл.                         |         |
| Энергопотребление при стандартной нагрузке и работе вентилятора<br>режим лигатора                                                                                    | 0,69 кВт·ч/цикл                          |         |
| Количество отверстий                                                                                                                                                 | 1                                        |         |
| Источник тепла                                                                                                                                                       | Электричество                            |         |
| Громкость сигнала                                                                                                                                                    | 72 литра                                 |         |
| Тип духовки                                                                                                                                                          | Встроенная духовка                       |         |
| Масса                                                                                                                                                                | LOE8P39X                                 | 32,3 кг |
|                                                                                                                                                                      | LOE8P39Z                                 | 31,0 кг |
| IEC/EN 60350-1 Бытовые электрические кухонные и пищевые приборы — Часть 1: Обычные и паровые духовки и грили<br>- Методы измерения характеристик производительности. |                                          |         |

13.2 Информация о потреблении энергии изделием и времени, необходимом для его работы.  
Доступен режим пониженного энергопотребления

|                                                                                      |          |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Потребление энергии в режиме ожидания                                                | 0,8 Вт   |
| Время автоматического перехода в соответствующий режим пониженного энергопотребления | 20 минут |

### 13.3 Советы по экономии энергии. Эти советы помогут вам экономить энергию при использовании прибора.

Перед включением прибора убедитесь, что дверца прибора плотно закрыта.

Не открывайте дверцу прибора без необходимости во время приготовления пищи. Уплотнитель дверцы должен быть чистым и надежно закреплен.

Для экономии энергии используйте металлические и темные, не отражающие свет формы и контейнеры для выпечки.

Не следует предварительно разогревать прибор перед приготовлением пищи, если иное прямо не указано.

Если вы готовите несколько блюд одновременно, делайте как можно более короткие перерывы между этапами готовки.

Приготовление пищи с использованием вентилятора  
По возможности используйте вентилятор во время приготовления пищи, чтобы экономить энергию.

Остаточное тепло. Если

время приготовления превышает 30 минут, за 3-10 минут до окончания приготовления снизьте температуру прибора до минимума. Процесс приготовления продолжится благодаря остаточному теплу прибора.

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.

После выключения прибора на дисплее отобразится остаточное тепло или температура.

Если активирована программа «Длительность» и время приготовления превышает 30 минут, нагревательные элементы автоматически отключатся раньше для некоторых функций прибора.

Поддержание пищи в теплом состоянии.  
Выберите самый низкий температурный режим и используйте остаточное тепло для поддержания пищи в теплом состоянии. Вы увидите индикатор остаточного тепла или температуру на дисплее.

Приготовление пищи при выключенном свете:  
Выключайте свет во время готовки. Включайте его только при необходимости.

Приготовление пищи методом влажной конвекции. Эта функция предназначена для экономии энергии при приготовлении пищи.

При использовании этой функции свет автоматически выключится через 30 секунд. Вы можете включить свет снова, но это приведет к увеличению энергопотребления.

## 14. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Перерабатывайте материалы, отмеченные этим символом.

Утилизируйте упаковку в соответствующем контейнере для сбора отходов. Помогите защитить окружающую среду и здоровье человека, собирая и перерабатывая отходы электрического и электронного оборудования.

Не выбрасывайте бытовую технику, отмеченную этим символом, вместе с другими бытовыми отходами. Сдайте изделие в местный пункт сбора отходов или обратитесь в местный муниципалитет за дополнительной информацией.







**electrolux.com**

