



**Инструкция по эксплуатации**  
Духовой шкафа

**RU**

**COE7P31B**  
**COE7P31X2**  
**COE7P31V**  
**EOE7P31X**



## МЫ ДУМАЕМ О ВАС

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

Добро пожаловать в Electrolux.

## ПОДДЕРЖКА КЛИЕНТОВ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Всегда используйте оригинальные запчасти.

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

Модель, продуктовый номер (PNC), серийный номер.

Данная информация приведена на табличке с техническими данными.

 Внимание / Важные сведения по технике безопасности

 Общая информация и рекомендации

 Информация по охране окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	5
3. УСТАНОВКА.....	9
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	11
5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	11
6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	13
7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	14
8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	16
9. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ.....	18
10. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.....	19
11. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	21
12. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	24
13. УХОД И ОЧИСТКА.....	27
14. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	32
15. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	34
16. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	35

## 1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

### 1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать изделие и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также когда прибор еще не успел остыть.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.

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

## **1.2 Общая безопасность**

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских жилых домах и других аналогичных жилых помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.
- Установка прибора и замена кабеля должны выполняться только квалифицированным специалистом.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.
- Перед проведением любой операции по обслуживанию отключите прибор от сети питания.
- Во избежание несчастного случая, замену поврежденного кабеля питания должен выполнять изготовитель, авторизованный сервисный центр или специалист с аналогичной квалификацией.
- **ВНИМАНИЕ!** Прежде чем приступить к замене лампочки, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Необходимо соблюдать меры предосторожности и не касаться нагревательных элементов или поверхности внутренней камеры прибора.
- Всегда используйте кухонные рукавицы для установки или извлечения аксессуаров или посуды из прибора.

- Используйте только термощуп (датчик температуры внутри прибора), рекомендованный для данного прибора.
- Чтобы извлечь направляющие противня, сначала потяните переднюю часть направляющей, а затем заднюю часть от боковых стенок. Установка направляющих выполняется в обратном порядке.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- Не используйте для очистки стеклянной дверцы жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как ими можно поцарапать поверхность стекла, в результате чего оно может лопнуть.
- Перед проведением пиролизической очистки извлеките все принадлежности из духового шкафа и удалите все остатки продуктов и загрязнения с поверхности внутренней камеры прибора.

## 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

### 2.1 Установка

#### ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, входящим в комплект прибора.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.

- Перед установкой прибора убедитесь, что дверца прибора свободно открывается.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Она работает от сети электропитания.

Минимальная высота шкафа (минимальная высота шкафа под столешницей)	590 (600) мм
Ширина шкафа	560 мм
Глубина шкафа	550 (550) мм
Высота передней стороны прибора	594 мм
Высота задней стороны прибора	576 мм
Ширина передней стороны прибора	595 мм
Ширина задней стороны прибора	559 мм

Глубина прибора	569 мм
Глубина встраивания прибора	548 мм
Глубина с открытой дверцей	1022 мм
Минимальный размер отверстия для вентиляции. Отверстие сзади в нижней части	560x20 мм
Длина кабеля электропитания. Кабель находится в правом углу сзади	1500 мм
Винты крепления	4x25 мм

## 2.2 Подключение к электросети

### ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте прибор только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку сетевого шнура и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура обратитесь в наш авторизованный сервисный центр.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей или их приближения к дверце прибора или нише под прибором, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после

установки прибора к вилке сетевого шнура есть свободный доступ.

- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за вилку сетевого шнура.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Перед тем, как вставить вилку прибора в розетку электропитания, полностью закройте дверцу прибора.
- Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

### Типы кабелей, пригодные для установки или замены в Европе:

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

При выборе сечения кабеля используйте значение полной мощности (см. табличку с техническими данными). Также можно обратиться к таблице:

Общая мощность (Вт)	Сечение кабеля (мм <sup>2</sup> )
максимум 1380	3x0.75
максимум 2300	3x1
максимум 3680	3x1.5

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

## 2.3 Использование

### ВНИМАНИЕ!

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

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

### ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали.
  - Не кладите в прибор посуду и другие предметы непосредственно на дно.
  - Не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
  - Не заливайте воду непосредственно в горячий прибор.

- Не храните влажную посуду и еду в приборе после окончания приготовления.
- Соблюдайте осторожность при снятии или установке аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный противень. Фруктовые соки оставляют пятна, которые сложно удалить.
- Всегда готовьте при закрытой дверце прибора.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Тепло и влага, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до полного остывания прибора после использования.

## 2.4 Уход и чистка

### ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.

- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.

## 2.5 Пиролитическая очистка

### ВНИМАНИЕ!

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

- Перед проведением пиролитической очистки и перед первым разогревом удалите из камеры духового шкафа:
  - остатки пищи, брызги/отложения масла или жира;
  - любые съемные предметы (включая полки, боковые поручни и т. д., поставляемые с прибором), особенно любые антипригарные кастрюли, сковороды, противни, посуду и т. д.
- Внимательно прочитайте все инструкции по пиролитической очистке.
- Не подпускайте детей к прибору в ходе пиролитической очистки. Прибор сильно нагревается, а из передних вентиляционных отверстий выходит горячий воздух.
- Пиролитическая очистка выполняется при высокой температуре, что может приводить к выделению испарений из остатков пищи и материалов. Поэтому потребителям рекомендуется:
  - обеспечить хорошую вентиляцию во время и после пиролитической очистки.
  - обеспечивают хорошую вентиляцию во время и после первоначального предварительного разогрева.
- Во избежание повреждения стеклянных панелей во время и после пиролитической очистки не допускайте попадания воды на дверцу духового шкафа.

- Как указано выше, испарения всех пиролитических духовых шкафов/ остатков пищи не представляют опасности для человека, включая детей, и лиц, страдающих какими-либо заболеваниями.
- Держите домашних животных вдали от прибора во время и после пиролитической очистки и предварительного разогрева. Небольшие домашние животные (особенно птицы и рептилии) могут быть очень чувствительны к перепадам температуры и выделяемым парам.
- Высокая температура в ходе пиролитической очистки духовых шкафов с функцией пиролитической очистки может стать причиной повреждения антипригарных покрытий кастрюль, сковород, противней, кухонных принадлежностей и т. д., а также превратить их в источники вредных испарений.

## 2.6 Внутреннее освещение

### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

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

## 2.7 Сервис

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

## 2.8 Утилизация

### ⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

- Для получения информации о надлежащей утилизации прибора обратитесь в местные муниципальные органы власти.

- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы дети или домашние животные не оказались заблокированными в приборе.

## 3. УСТАНОВКА

### ⚠ ВНИМАНИЕ!

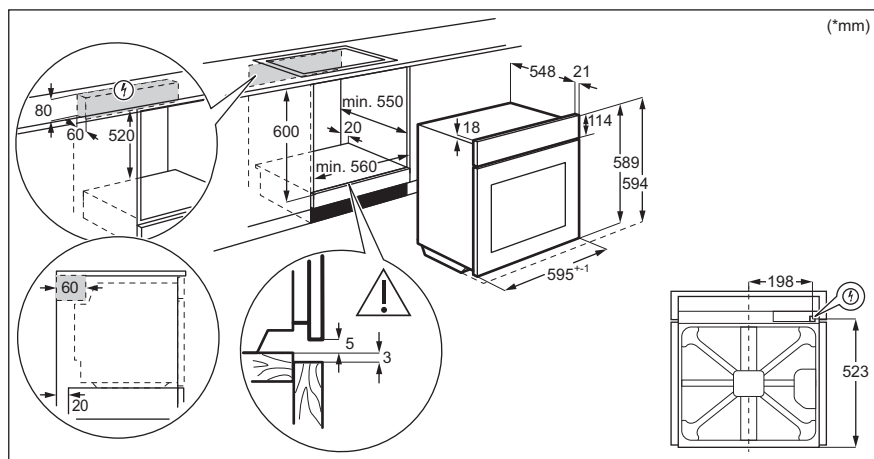
См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

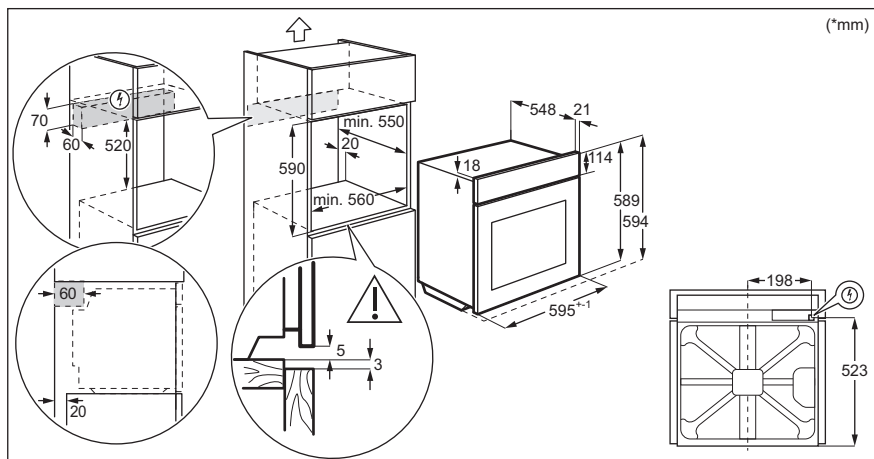
### 3.1 Встраивание



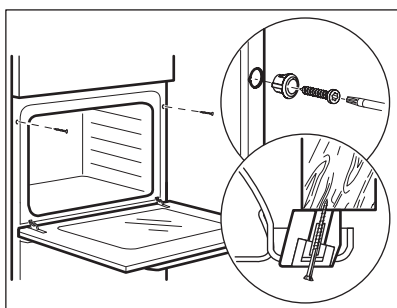
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your AEG/Electrolux  
Oven - Column installation



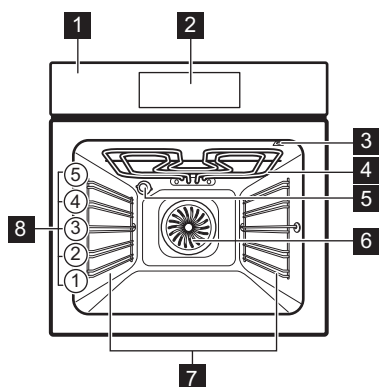


### 3.2 Крепление духового шкафа к кухонной мебели



## 4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

### 4.1 Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Электронный программатор
- 3 Гнездо для подключения термошупа
- 4 Нагревательный элемент
- 5 Лампа освещения
- 6 Вентилятор
- 7 Съёмная опора противня
- 8 Положения противня

### 4.2 Аксессуары

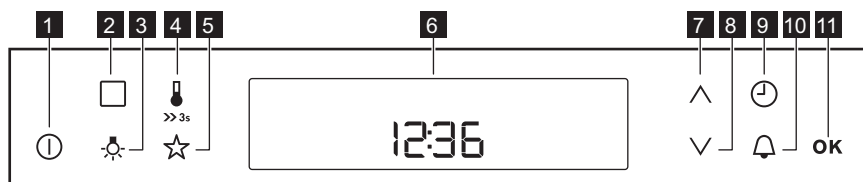
- **Решетка**  
Для использования с посудой, формами для выпечки, а также при приготовлении жаркого.
- **Эмалированный противень**  
Для приготовления кондитерских изделий и печенья.
- **Глубокий эмалированный противень для гриля**

Для выпекания и приготовления жаркого, а также в качестве поддона для сбора жира.










- **Термошуп**  
Для измерения степени готовности блюда.
- **Телескопические направляющие**  
Телескопические направляющие облегчают установку и снятие полок.

## 5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

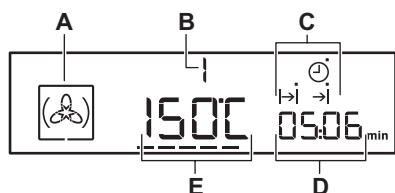
### 5.1 Электронный программатор



## Управление духовым шкафом осуществляется с помощью сенсоров.








Сенсорное поле	Функция	Описание
1	 ВКЛ / ВЫКЛ	Включение и выключение духового шкафа.
2	 Дополнительные функции	Выбор режима нагрева, функции очистки или автоматической программы.
3	 Освещение духового шкафа	Включение и выключение лампы освещения духового шкафа.
4	 Температура / Быстрый прогрев >>3s	Установка или проверка температуры. Нажмите и удерживайте в течение 3 секунды для включения и выключения функции Быстрый прогрев.
5	 Моя любимая программа	Запись вашей любимой программы. Используйте ее для прямого доступа к любимой программе, даже когда духовой шкаф выключен.
6	- Дисплей	Отображение текущих настроек духового шкафа.
7	 Вверх	Перемещение вверх по меню.
8	 Вниз	Перемещение вниз по меню.
9	 Часы	Установка функций часов.
10	 Таймер	Установка функции Таймер.
11	OK	Подтверждение выбора или параметра настройки.

## 5.2 Дисплей



- A. Символ режима нагрева
- B. Номер режима нагрева/программы
- C. Индикаторы функций часов (см. Таблицу «Функции часов»)
- D. Часы / индикация остаточного тепла
- E. Отображение температуры/времени суток

## Другие индикаторы дисплея:

Символ	Название	Описание
	Автоматические программы	Выбор автоматической программы.
	Любимая программа	Выполняется любимая программа.
<b>kg / g</b>	кг / г	Работает автоматическая программа с функцией приготовления по весу.
<b>h / min</b>	час / мин	Работает функция часов.
---	Индикация нагрева / остаточного тепла	Отображение температуры внутри духового шкафа.
	Температура / быстрый нагрев	Работает функция часов.
	Температура	Можно проверить или изменить температуру.
	Термошуп	Датчик термошупа вставляется в гнездо термошупа.
	Блокировка дверцы	Работает функция блокировки дверцы.
	Таймер	Работает таймер.

### 5.3 Индикация мощности нагрева

При включении режима нагрева отображается ----. Полоски отражают повышение или понижение температуры внутри духового шкафа.

При достижении духовым шкафом заданной температуры полоски пропадают с дисплея.

## 6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.


### 6.1 Первоначальная очистка


Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из прибора.	Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства, для очистки прибора и принадлежностей.	Поместите в прибор все принадлежности и установите съемные направляющие для противней.

## 6.2 Первый разогрев

**Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.**

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

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

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





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





## 7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 7.1 Режимы нагрева

Режим духового шкафа	Применение
 Горячий воздух	Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов на трех уровнях. Установите температуру на 20–40 °С ниже, чем для режима Традиционное приготовление.
 Функция Пирог	Выпечка пиццы. Интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка.
 Традиционное приготовление	Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне.
 ЛТС Низкотемпературное приготовление	Приготовление нежного и сочного жаркого.

Режим духового шкафа	Применение
 Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей нижней корочкой и консервирование продуктов.
 Влажная конвекция	Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. При использовании данной функции температура внутри камеры может отличаться от заданной температуры. Используется остаточное тепло. Уровень мощности может быть снижен. Подробнее см. указания на тему: в главе «Ежедневное использование». Влажная конвекция.
 Размораживание	Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размера замороженных продуктов.
 Поддержание тепла	Сохранение пиццы в теплом состоянии.

Режим духового шкафа	Применение
 Гриль	Приготовление на гриле тонких продуктов и тостов.
 Большой гриль	Приготовление на гриле тонких кусков продуктов, а также приготовление тостов.
 Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Приготовление gratin и обжаривание.

## 7.2 Примечания к функции: Влажная конвекция

Данная функция использовалась в соответствии с требованиями по энергоэффективности и экологизации (в соответствии с EU 65/2014 и EU 66/2014). Испытания согласно:

IEC/EN 60350-1

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

При использовании данной функции лампа автоматически выключается через 30 секунд.

Инструкции по приготовлению приведены в Главе «Указания и рекомендации», Влажная конвекция. Общие рекомендации по энергосбережению приведены в Главе «Энергосбережение», «Энергетическая эффективность».

## 7.3 Способ настройки: Режимы нагрева

1. Включите духовой шкаф ①. На дисплее отобразится предварительно заданная температура, символ и номер режима нагрева.
2. Нажмите  $\wedge$  или  $\vee$ , чтобы установить режим нагрева.

3. Нажмите **OK** или духовой шкаф автоматически запустится через 5 секунд.

Если включить духовой шкаф и не выбрать ни одного режима нагрева или программы, через 20 секунд духовой шкаф автоматически выключится.

## 7.4 Способ настройки: Температура

Нажмите  $\wedge$  или  $\vee$  для изменения температуры: 5 °C.

При достижении духовым шкафом заданной температуры выдается звуковой сигнал, а индикатор нагрева исчезает.

## 7.5 Как проверить: Температура

Во время работы функции или программы можно проверить текущую температуру духового шкафа.

1. Нажмите  $\downarrow$ . На дисплее отображается температура в духовом шкафу.
2. Нажмите **OK**. Если этого не сделать в течение 5 секунд, на дисплее снова отобразится заданная температура.

## 7.6 Способ настройки: Быстрый прогрев

Не ставьте продукты в духовой шкаф во время работы режима быстрого нагрева.

Быстрый нагрев может использоваться только с ограниченным рядом режимов нагрева. Если в меню настроек включена выдача звуковых сигналов в случае неисправностей, при попытке выбора функции быстрого нагрева в сочетании с режимом, в котором она недоступна, выдается звуковой сигнал. См. главу «Дополнительные функции», параграф «Использование меню настроек».






Быстрый нагрев позволяет уменьшить время разогрева.

Для включения быстрого нагрева нажмите и удерживайте  $\downarrow$  в течение более 3 секунд.

При включении быстрого нагрева на дисплее отображаются мигающие сегменты.

## 8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

### 8.1 Таблица функций часов



Функция часов	Применение
 Установка времени суток	Отображение или изменение времени суток. Изменить текущее время суток можно только тогда, когда духовой шкаф включен.
 Продолж.	Установка продолжительности работы духового шкафа.
 Окончание	Служит для выбора времени выключения духового шкафа
 Отсрочка пуска	Включение и выключение функций Продолж. и Окончание.
 Таймер	Установка таймера обратного отсчета. Эта функция не влияет на работу духового шкафа. Таймер можно включить в любое время – даже тогда, когда сам духовой шкаф выключен.
<b>00:00</b> Таймер прямого отсчета	Включение функции отсчета времени с начала приготовления для слежения за продолжительностью времени работы духового шкафа. Отсчет включается, как только духовой шкаф начинает нагреваться. Если не установлены Продолж. и Окончание, Таймер прямого отсчета не запустится. Эта функция не влияет на работу духового шкафа.

### 8.2 Способ настройки: Установка времени суток



После первого подключения к сети электропитания дождитесь появления на дисплее **h** и **12:00**. Мигает «12».

1. Нажмите  $\wedge$  или  $\vee$ , чтобы задать часы.
2. Нажмите ОК.
3. Нажмите  $\wedge$  или  $\vee$ , чтобы задать минуты.
4. Нажмите ОК.


На дисплее отобразится заданное время. Для изменения времени суток нажимайте

 до тех пор, пока не замигает .

### 8.3 Способ настройки: Продолж.

1. Выберите режим нагрева и задайте температуру.
2. Нажимайте на кнопку  до тех пор, пока не замигает символ .





3. Нажмите  $\wedge$  или  $\vee$  для установки минут для Продолж..
4. Нажмите ОК или через 5 секунд автоматически запустится функция Продолж..
5. Нажмите  $\wedge$  или  $\vee$  для установки часов для Продолж..
6. Нажмите ОК или через 5 секунд автоматически запустится функция Продолж..


По истечении установленного времени в течение 2 минут выдается звуковой сигнал. На дисплее появляется мигающий символ  и установка часов. Духовой шкаф выключится.

7. Для выключения звукового сигнала нажмите на сенсорное поле.
8. Выключите духовой шкаф.

### 8.4 Способ настройки: Окончание







1. Выберите режим нагрева и задайте температуру.


2. Нажимайте на кнопку  до тех пор, пока не замигает символ .
3. Нажмите  или  для установки Окончание и нажмите **OK**. Сначала установите значение минут, а затем часов.



По истечении установленного времени в течение 2 минут выдается звуковой сигнал. На дисплее появляется мигающий символ  и установка часов. Духовой шкаф автоматически выключается.


4. Для выключения звукового сигнала нажмите на сенсорное поле.
5. Выключите духовой шкаф.

### 8.5 Способ настройки: Отсрочка пуска

1. Выберите режим нагрева и задайте температуру.
2. Нажимайте на кнопку  до тех пор, пока не замигает символ .
3. Чтобы установить минуты для Продолж., нажмите  или .
4. Нажмите **OK**.
5. Нажмите  или  для установки часов для Продолж..
6. Нажмите **OK**.



На дисплее замигает .

7. Нажмите  или  для установки Окончание и нажмите **OK**. Сначала установите значение минут, а затем часов.

Позже духовой шкаф автоматически включится, проработает в течение времени, заданного функцией «Продолж.» и завершит работу во время, заданное функцией «Окончание». По истечении установленного времени в течение двух минут выдается звуковой сигнал. На дисплее появляется мигающий символ  и установка часов. Духовой шкаф автоматически выключается.


8. Для выключения звукового сигнала нажмите на сенсорное поле.
9. Выключите духовой шкаф.







Когда включена функция Отсрочка пуска, на дисплее отображается символ режима нагрева,  с точкой и . Точка используется для того, чтобы указать какая функция включена на дисплее часов/остаточного тепла.

### 8.6 Способ настройки: Таймер

1. Нажмите .

При этом на дисплее замигает «» и «00».



2. Для переключениями между опциями используйте . Сначала задаются секунды, затем минуты и часы.
3. С помощью  или  задайте необходимое значение функции Таймер и нажмите  для подтверждения.
4. Нажмите **OK** или через 5 секунд автоматически запустится функция Таймер.

По истечении установленного времени в течение 2 минут будет звучать звуковой сигнал, а на дисплее высветится

мигающий символ 00:00 и .

5. Для выключения звукового сигнала нажмите на сенсорное поле.

### 8.7 Способ настройки: Таймер прямого отсчета

1. Для сброса Таймер прямого отсчета нажимайте:  и .
2. Когда на дисплее высветится «00:00», Таймер прямого отсчета снова приступит к отсчету времени.

## 9. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ

### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Имеется 9 автоматических программ. Автоматическую программу и соответствующий рецепт приготовления рекомендуется использовать в том случае, когда у пользователя нет достаточного знания и опыта в кулинарном искусстве. Для всех автоматических программ на дисплее отображается предустановленное время приготовления.

### 9.1 Список автоматических программ

	Программа
1	РОСТБИФ
2	ЖАРЕНАЯ СВИНИНА
3	ЦЫПЛЕНОК, ЦЕЛИКОМ
4	ПИЦЦА
5	МАФФИНЫ
6	ЛОТАРИНГСКИЙ ПИРОГ (КИШ)
7	БЕЛЫЙ ХЛЕБ
8	КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА
9	ЛАЗАНЬЯ

### 9.2 Использование: автоматические программы

1. Включите прибор.
2. Коснитесь .  
На дисплее отобразится номер автоматической программы (1 – 9).
3. Коснитесь  $\wedge$  или  $\vee$ , чтобы выбрать автоматическую программу.
4. Коснитесь **OK** или подождите пять секунд, пока прибор не начнет работу автоматически.
5. По истечении установленного времени в течение 2 минут выдается звуковой сигнал. Символ  $\rightarrow$  мигает.

6. Для отключения звукового сигнала коснитесь сенсорного поля или откройте дверцу духового шкафа.
7. Выключите прибор.

### 9.3 Применение: автоматические программы с вводом веса

При задании веса мяса прибор автоматически рассчитывает время жарки.

1. Включите прибор.
2. Нажмите на .
3. Коснитесь  $\wedge$  или  $\vee$ , чтобы задать программу, учитывающую вес продуктов.

На дисплее отображается: время приготовления, символ продолжительности  $\rightarrow$ , вес по умолчанию и единица измерения (кг, г).

4. Нажмите **OK** или установки будут автоматически сохранены через пять секунд.  
Прибор включится.
5. Можно изменить установленный вес по умолчанию с помощью  $\wedge$  или  $\vee$ .  
Нажмите на **OK**.
6. По истечении установленного времени в течение двух минут выдается звуковой сигнал. Мигает  $\rightarrow$ .
7. Для отключения звукового сигнала нажмите на любое сенсорное поле или откройте дверцу духового шкафа.
8. Выключите прибор.

### 9.4 Как установить: автоматические программы с Термощуп

Температура внутри продукта задана по умолчанию и сохранена в программах, в которых используется термощуп. При достижении прибором заданной температуры внутри продукта выполнение программы завершается.

1. Включите прибор.
2. Коснитесь .

- Установите термощуп. См. главу «Термощуп».
  - Нажмите на  $\wedge$  или на  $\vee$  для настройки программы, использующей термощуп.
- На дисплее отобразится время приготовления,  $\rightarrow$  и  $?$ .
- Коснитесь  $\text{OK}$  или настройки будут автоматически сохранены через пять секунд.

- По истечении установленного времени в течение 2 минут выдается звуковой сигнал.  $\rightarrow$  мигает.
- Для выключения звукового сигнала коснитесь сенсорного поля или откройте дверцу.
  - Выключите прибор.

## 10. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 10.1 Термощуп

Термощуп измеряет температуру внутри продукта. Когда температура продукта достигает заданного значения, духовой шкаф выключается.

Задайте 2 температуры:

- температуру духового шкафа (минимум 120°C),
  - температуру внутри продукта.
- Для получения наилучших результатов:
- Ингредиенты должны иметь комнатную температуру.
  - Не используйте Термощуп при приготовлении жидких блюд.
  - Во время приготовления Термощуп должен оставаться в продукте.

Духовой шкаф рассчитывает примерное время приготовления, которое может меняться в ходе приготовления.

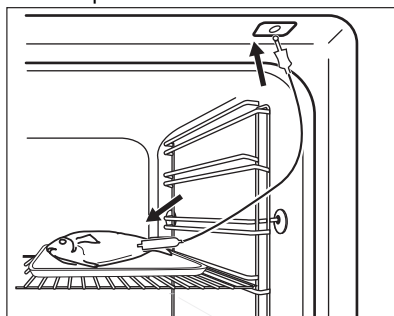
При включении аксессуара в гнездо все установки времени отменяются.

Категории блюд: мясо, птица и рыба

- Включите прибор.
- Вставьте наконечник термощупа (с  $?$  на рукоятке) в центр куска мяса или рыбы, по возможности выбрав самую толстую его часть. Убедитесь, что как

минимум 3/4 термощупа находится внутри блюда.

- Вставьте штекер термощупа в гнездо на боковой поверхности духового шкафа.



На дисплее  $?$  мигает и задана температура внутри продукта по умолчанию. Температура составляет 60 °C для первой операции и последнее заданное значение для каждой последующей операции.

- Коснитесь  $\wedge$  или  $\vee$ , чтобы задать температуру внутри продукта.
- Коснитесь  $\text{OK}$  или настройки будут автоматически сохранены через 5 секунд.



Температуру внутри продукта можно установить только при мигании . Если отображается на дисплее, но не мигает до установки температуры внутри продукта, нажмите и или , чтобы установить новое значение.

- Выберите режим нагрева духового шкафа и задайте температуру духового шкафа.

На дисплее отображается текущая температура внутри продукта и символ нагрева ----.



При приготовлении с термощупом можно изменить температуру, отображаемую на дисплее. После включения термощупа внутри продукта в гнездо и установки режима духового шкафа и температуры на дисплее отображается текущая температура внутри продукта.

Нажмите несколько раз, чтобы увидеть три других значения температуры:

- заданная температура внутри продукта
- текущая температура духового шкафа
- текущая температура внутри продукта.

При достижении заданной температуры внутри продукта в течение двух минут будет выдаваться звуковой сигнал, а значение температуры внутри продукта и будут мигать. Прибор выключается.

- Коснитесь сенсорного поля, чтобы отключить звуковой сигнал.
- Извлеките штекер термощупа из его гнезда и достаньте блюдо из прибора.

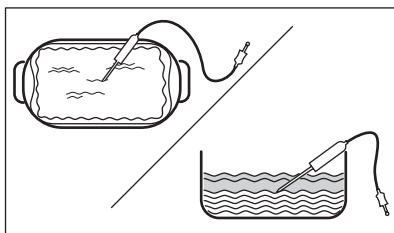


### ВНИМАНИЕ!

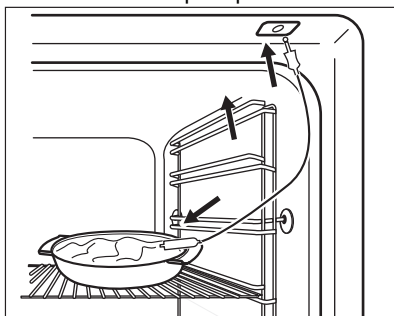
Присутствует опасность ожога, так как термощуп сильно нагревается. Будьте осторожны при извлечении штекера из гнезда и наконечника из блюда.

### Категория блюд: запеканки

- Включите прибор.
- Поместите ингредиенты в форму для выпечки.
- Вставьте наконечник термощупа точно в центр запеканки. Во время запекания термощуп не должен менять своего положения в блюде. Для этого зафиксируйте его при помощи одного из более твердых ингредиентов. Для фиксации силиконовой ручки термощупа воспользуйтесь краем посуды, в которой производится запекание. Наконечник термощупа не должен касаться дна посуды для запекания.



- Выложите поверх термощупа другие ингредиенты.
- Вставьте вилку термощупа в гнездо на боковой стенке прибора.



На дисплее замигает и отобразится заданная по умолчанию температура внутри продукта. При первом использовании это температура равна 60°C, при последующих – последнему сохраненному значению.

- Для установки температуры внутри продукта нажмите на или на .

7. Коснитесь **OK** или настройки будут автоматически сохранены через пять секунд.



Задать температуру внутри продукта можно только пока мигает . Если до установки температуры внутри продукта на дисплее постоянно отображается, но не мигает символ , введите новое значение при помощи , или .

8. Выберите режим и задайте температуру духового шкафа. На дисплее отобразится текущая температура внутри продукта и символ нагрева ---. При достижении заданной температуры внутри продукта в течение двух минут будет выдаваться звуковой сигнал, а значение температуры внутри продукта и будут мигать. Прибор выключается.
9. Нажмите на любое сенсорное поле, чтобы выключить звуковой сигнал.
10. Извлеките штекер термощупа из его гнезда и достаньте блюдо из прибора.



#### **ВНИМАНИЕ!**

Присутствует опасность ожога, так как термощуп сильно нагревается. Будьте осторожны при извлечении штекера из гнезда и наконечника из блюда.

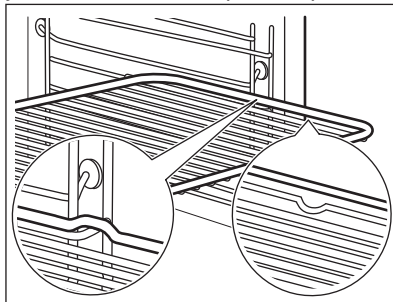
## **10.2 Установка принадлежностей**

Небольшой выступ наверху повышает безопасность. Выступы также служат

защитой от опрокидывания. Высокий ободок по периметру решетки служит для предотвращения соскальзывания посуды с решетки.

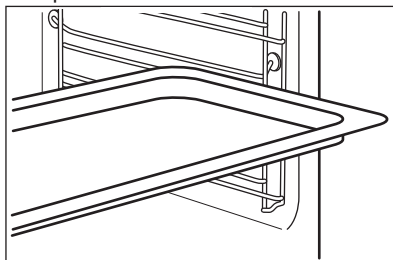
#### **Решетка:**

Вставьте решетку между направляющими убедившись, что опоры смотрят вниз.



#### **Эмалированный противень / Противень для жарки:**

Вставьте противень между направляющими духового шкафа.



## **11. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ**

### **11.1 Использование функции «Любимая программа»**

Данная функция предназначена для сохранения избранных настроек температуры и времени приготовления при использовании отдельно взятого режима или программы духового шкафа.

1. Задайте температуру и время для режима или программы духового шкафа.
2. Нажмите и удерживайте более трех секунд. Прозвучит звуковой сигнал.
3. Выключите прибор.

- Для включения этой функции коснитесь ☆. Прибор включит Вашу любимую программу.



Когда функция включена, можно изменять время и температуру.

- Для выключения этой функции коснитесь Ⓛ. Прибор выключит Вашу любимую программу.

## 11.2 Использование функции «Защита от детей»

Функция «Защита детей» предотвращает случайное включение духового шкафа.



При включенной функции пиролизической очистки дверца блокируется. При нажатии на сенсорное поле на дисплее отображается сообщение.

1. Нажмите и удерживайте Ⓛ в течение 3 секунд для выключения духового шкафа.
2. Одновременно нажмите и удерживайте Ⓛ и √ в течение 2 секунд.

Будет выдан звуковой сигнал. На дисплее отображается **SAFE**. Дверца заблокирована. Для выключения функции «Защита от детей» повторите шаг 2.

## 11.3 Использование блокировки кнопок

Данную функцию можно включить только когда духовой шкаф работает.

Блокировка кнопок позволяет предотвратить случайное изменение режима духового шкафа.

1. Для включения данной функции включите духовой шкаф.
2. Выберите режим нагрева или какую-либо настройку.
3. Одновременно нажмите и удерживайте около двух секунд Ⓛ и √.

Будет выдан звуковой сигнал. На дисплее отобразится значок замка. Для выключения функции «Блокировка кнопок» повторите действие 3.



Во время пиролизической очистки дверца блокируется. При касании любого сенсорного поля на дисплее отображается сообщение.



При включенной блокировке кнопок духовой шкаф можно выключить. При выключении духового шкафа функция блокировки кнопок выключается.


## 11.4 Использование меню «Настройки»

Меню «Настройки» позволяет включать или отключать функции из главного меню. На дисплее отображается SET и номер настройки.

	индикатора	Допустимое значение
1	ИНДИКАЦИЯ ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА	«ВКЛ/ВЫКЛ»
2	НАПОМИНАНИЕ О ЧИСТКЕ	«ВКЛ/ВЫКЛ»
3	ТОНЫ КНОПОК <sup>1)</sup>	ЩЕЛЧОК / СИГНАЛ / ВЫКЛ
4	ТОНЫ НЕИСПРАВНОСТИ	«ВКЛ/ВЫКЛ»
5	ДЕМОРЕЖИМ	Код запуска: 2468

индикатора		Допустимое значение
6	СЕРВИСНОЕ МЕНЮ	-
7	ВОЗВРАТ ЗАВОДСКИХ УСТАНОВОК	ДА / НЕТ


1) Отключение звуковых сигналов, выдаваемых при касании сенсора «Вкл/Выкл», невозможно.

1. Нажмите и удерживайте  в течение 3 секунд.

На дисплее отобразится SET1 и замигает «1».

2. Нажмите  или  для выбора настройки.

3. Нажмите ОК.

4. Нажмите  или  для изменения значения настройки.



5. Нажмите ОК.

Для выхода из меню «Настройки» нажмите

 или нажмите и удерживайте .

## 11.5 Автоматическое выключение

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

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

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

## 11.6 Яркость дисплея

Существует два режима яркости дисплея:

- Ночная яркость – когда прибор выключен, яркость дисплея в период с 22:00 до 06:00 снижается.
- Яркость в светлое время суток:
  - когда прибор включен.
  - если в режиме яркости ночного времени суток нажать на любое сенсорное поле (за исключением ВКЛ/ВЫКЛ), дисплей на следующие 10 секунд переходит в режим яркости светлого времени суток.
  - если при выключенном приборе Вы устанавливаете функцию таймера. По завершении работы таймера дисплей возвращается в режим ночной яркости.

## 11.7 Вентилятор охлаждения

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

## 11.8 Предохранительный термостат

Неправильная эксплуатация или неисправность какого-либо компонента может привести к опасному перегреву духового шкафа. Для предотвращения этого духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, при необходимости отключающим электропитание. При снижении температуры духовой шкаф снова включается; включение происходит автоматически.

## 12. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ



См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 12.1 Рекомендации по приготовлению

Духовой шкаф имеет пять положений противней.

Положения противней отсчитываются от дна духового шкафа.

Ваш духовой шкаф может выпекать или жарить отлично от того духового шкафа, который был у вас ранее.

#### Выпекание тортов

Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет  $\frac{3}{4}$  заданного времени приготовления.

При одновременном использовании двух эмалированных противней для выпекания оставляйте между ними пустой уровень.

Функция «Традиционное приготовление», работающая при температуре по умолчанию, идеально подойдет для выпечки хлеба.

#### Приготовление мяса и рыбы

Используйте противень для жарки для приготовления очень жирных блюд, чтобы не допустить образования стойких пятен в духовом шкафу.

По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его — тогда оно останется сочным.

Во избежание чрезмерного образования дыма во время жарки добавьте немного воды на противень для жарки. Во избежание конденсации дыма доливайте воду по мере её испарения.

#### Время приготовления

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

Приступая к использованию прибора, следите за ходом приготовления. При использовании этого прибора необходимо выбрать оптимальные настройки (настройки нагрева, время приготовления и т. д.) с учетом вашей кухонной посуды, рецептов и количества продуктов.

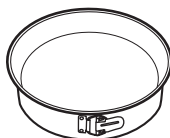
### 12.2 Влажная конвекция — рекомендуемые аксессуары

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



Сковорода для пиццы

Темная, неотражающая  
диаметр 28 см



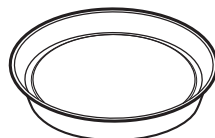
Емкость для запекания

Темная, неотражающая  
диаметр 26 см



Горшочки

Керамика  
диаметр 8 см, вы-  
сота 5 см













Форма для флана

Темная, неотражающая  
диаметр 28 см

### 12.3 Влажная конвекция








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








		 (°C)		 (мин)
Сладкие булочки, 16 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	20 - 30
Рулеты, 9 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	30 - 40
Пицца, заморож., 0,35 кг	решетка	220	2	10 - 15
Швейцарский рулет	эмалированный противень или поддон	170	2	25 - 35
Шоколадный торт	эмалированный противень или поддон	175	3	25 - 30
Суфле, 6 шт.	керамические формочки на решетке	200	3	25 - 30
Бискв. осн. для откр. пир.	форма для основы флана на решетке	180	2	15 - 25
Бисквитный торт	емкость для диетического приготовления на решетке	170	2	40 - 50
Отварная рыба, 0,3 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	20 - 25
Рыба, целиком, 0,2 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	25 - 35
Рыбное филе, 0,3 кг	сковорода для пиццы на решетке	180	3	25 - 30
Тушеное мясо, 0,25 кг	эмалированный противень или поддон	200	3	35 - 45
Шашлык, 0,5 кг	эмалированный противень или поддон	200	3	25 - 30
Печенье, 16 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	20 - 30
Макарони, 24 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	25 - 35
Маффины, 12 шт.	эмалированный противень или поддон	170	2	30 - 40
Несладкие изделия, 20 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	25 - 30
Печенье из песочно-го теста, 20 шт.	эмалированный противень или поддон	150	2	25 - 35
Тарталетки, 8 шт.	эмалированный противень или поддон	170	2	20 - 30
Овощи, тушеные, 0,4 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	35 - 45

		 (°C)		 (мин)
Вегетарианский омлет	сковорода для пиццы на решетке	200	3	25 - 30
Овощи по-средиземноморски, 0,7 кг	эмалированный противень или поддон	180	4	25 - 30

## 12.4 Информация для испытательных организаций

Испытания согласно IEC 60350-1.

				 (°C)	 (мин)	
Мелкое печенье (20 шт на противне)	Традиционное приготовление	Эмалированный противень	3	170	20 - 35	-
Мелкое печенье (20 шт на противне)	Горячий воздух	Эмалированный противень	3	150 - 160	20 - 35	-
Мелкое печенье (20 шт на противне)	Горячий воздух	Эмалированный противень	2 и 4	150 - 160	20 - 35	-
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Традиционное приготовление	Решетка	2	180	70 - 90	-
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Горячий воздух	Решетка	2	160	70 - 90	-
Бисквит без жира, форма для выпечки Ø26 см	Традиционное приготовление	Решетка	2	170	40 - 50	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 мин.
Бисквит без жира, форма для выпечки Ø26 см	Горячий воздух	Решетка	2	160	40 - 50	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 мин.
Бисквит без жира, форма для выпечки Ø26 см	Горячий воздух	Решетка	2 и 4	160	40 - 60	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 мин.

				 (°C)	 (мин)	
Песочное печенье	Горячий воздух	Эмалированный противень	3	140 - 150	20 - 40	-
Песочное печенье	Горячий воздух	Эмалированный противень	2 и 4	140 - 150	25 - 45	-
Песочное печенье	Традиционное приготовление	Эмалированный противень	3	140 - 150	25 - 45	-
Тосты, 4–6 шт.	Гриль	Решетка	4	макс.	1 - 5	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 мин.
Бургер с говядиной, 6 штук, 0,6 кг	Гриль	Решетка, поддон для сбора капель	4	макс.	20 - 30	Установите решетку на четвертый уровень и поддон на третий уровень духового шкафа. По истечении половины времени приготовления переверните продукты. Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 мин.

## 13. УХОД И ОЧИСТКА

### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 13.1 Примечание по очистке



Чистящие средства

Лицевую поверхность прибора следует протирать только тканью из микрофибры, смоченной в теплой воде с моющим средством.

Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство.

Очищайте пятна мягким моющим средством.



**Ежедневное использование**

Внутреннюю камеру необходимо мыть после каждого использования. Накопление жира или других отложений может привести к возгоранию.

Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы прибора может конденсироваться влага. Для уменьшения конденсации прогрейте прибор в течение 10 минут перед началом приготовления. Не держите продукты в приборе дольше 20 минут. После каждого использования камеру следует насухо протирать только тканью из микрофибры.



**Аксессуары**

Очистите все аксессуары после каждого использования и дайте им высохнуть. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.

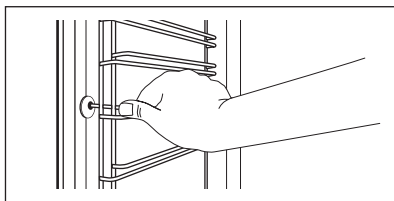
Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями.

### 13.2 Снятие: Направляющие для противней

Для очистки духового шкафа извлеките направляющие для противней.

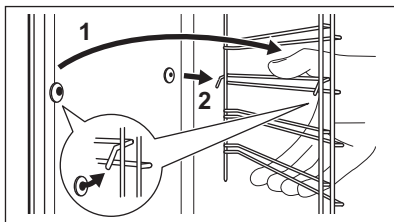
**Шаг 1** Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.

**Шаг 2** Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону от боковой стенки.



**Шаг 3** Вытяните заднюю часть направляющей в сторону от боковой стенки и снимите ее.

**Шаг 4** Установка направляющих выполняется в обратном порядке. Удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.



### 13.3 Применение: Пиролитическая чистка

Прочистите духовой шкаф с использованием Пиролитическая чистка.

#### **⚠ ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность получения ожогов.

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Если в той же мебелиной нише или шкафу установлены другие приборы, не используйте их одновременно с выполнением данной функции. Это может привести к повреждению духового шкафа.

### Перед Пиролитическая чистка:

Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.


Извлеките все принадлежности .

Очистите дно духового шкафа и внутреннее стекло дверцы мягкой тряпкой с теплой водой и мягким моющим средством.

#### Шаг 1

Включите духовой шкаф.

#### Шаг 2

Несколько раз нажмите . На дисплее отобразится: "Руго", номер программы очистки.

#### Шаг 3

Нажмите  и  для выбора режима очистки. Нажмите: **OK**.

#### Опция

#### Режим очистки

#### Продолж.

1

Легкая очистка

1:00

2

Нормальная очистка

1:30

3

Тщательная очистка

2:30

 В момент начала процедуры очистки дверца духового шкафа блокируется, а лампа освещения не работает.

Для прекращения очистки до ее завершения выключите духовой шкаф. Духовой шкаф остается заблокированным до остывания.

### По истечении времени очистки:


Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.

Очистите внутреннюю камеру мягкой тряпкой.

Удалите остатки со дна внутренней камеры.

## 13.4 Напоминание о чистке

Напоминание о необходимости проведения очистки духового шкафа при помощи пиролитической очистки.

 - мигает на дисплее 10 секунд мигает после каждого включения и выключения духового шкафа.

Данное напоминание можно отключить. См. главу «Дополнительные функции», раздел «Использование меню настроек».

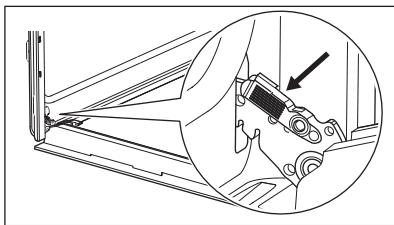
## 13.5 Извлечение и установка: Дверца

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

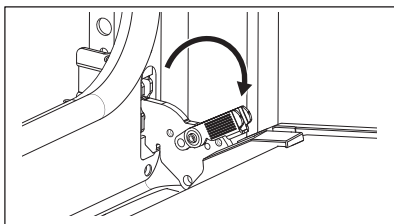
### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не используйте духовой шкаф без стеклянных панелей.

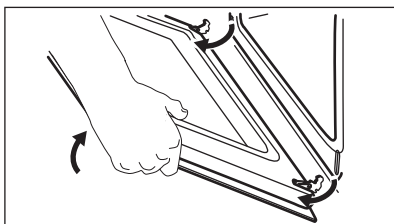
**Шаг 1** Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



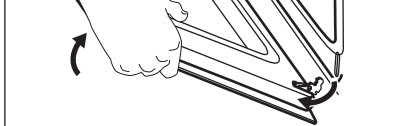
**Шаг 2** Поднимите и потяните защелку до щелчка.



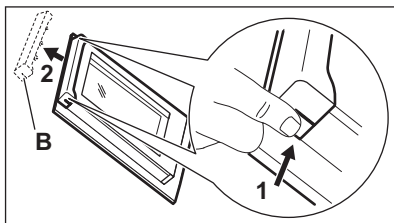
**Шаг 3** Прикройте дверцу наполовину, т.е. до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вверх и вперед, чтобы высвободить ее из гнезда.



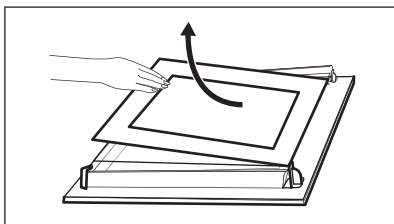
**Шаг 4** Положите дверцу на ровную поверхность, подложив под нее мягкую ткань.



**Шаг 5** Возьмитесь за дверную планку (В) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.



**Шаг 6** Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.



**Шаг 7** Удерживая стеклянные панели дверцы за верхний край, осторожно вытащите их по одной. Начните с верхней панели. Убедитесь, что стекло полностью выдвинуто из направляющих.

**Шаг 8** Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянные панели досуха. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.

**Шаг 9**

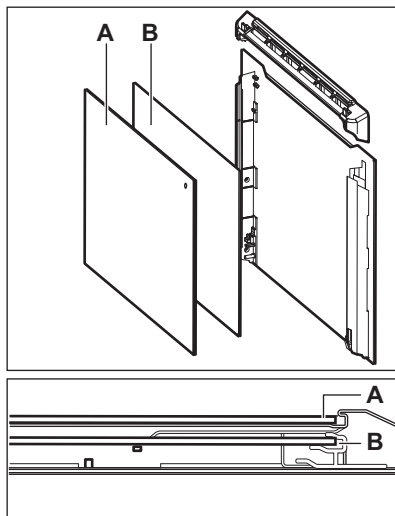
После очистки установите стеклянные панели в дверцу духового шкафа.

Если дверца установлена правильно, при закрытии защелок раздается щелчок.

Убедитесь, что стекла (А и В) вставлены в правильном порядке. Проверьте символы / надписи на стеклянной панели; каждая стеклянная панель имеет свою маркировку для упрощения разборки и сборки.

Если установка произведена правильно, рамка дверцы защелкнется.

Убедитесь, что средняя стеклянная панель правильно установлена в соответствующие направляющие.



### 13.6 Замена лампы освещения

#### **⚠ ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность поражения электрическим током.  
Лампа может быть горячей.

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

#### Перед заменой лампы:

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
Выключите духовой шкаф. Дождитесь остывания духового шкафа.	Отключите духовой шкаф от сети электропитания.	Положите ткань на дно внутренней камеры.

### Задняя лампа

<b>Шаг 1</b>	Чтобы снять плафон, поверните его.
<b>Шаг 2</b>	Очистите стеклянную крышку.
<b>Шаг 3</b>	Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300 °С.
<b>Шаг 4</b>	Установите стеклянную крышку.

## 14. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 14.1 Что делать, если...

Неисправность	Возможная причина	решение
Духовой шкаф не включается или не работает.	Духовой шкаф не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения духового шкафа и наличие напряжения в сети (см. Схему подключения).
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф выключен.	Включите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается.	Дверца не закрыта как следует.	Полностью закройте дверцу.
Духовой шкаф не нагревается.	Не установлено текущее время.	Установите текущее время.
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые настройки.	Убедитесь, что настройки выбраны верно.
Духовой шкаф не нагревается.	Задано автоматическое отключение.	См. «Автоматическое отключение».
Духовой шкаф не нагревается.	Функция «Защита от детей» включена.	См. «Отключение функции «Защита от детей».
Духовой шкаф не нагревается.	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает повторно снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.
Не горит лампа освещения.	Лампа освещения перегорела.	Замените лампу освещения.
В режиме отключения дисплей не отображает текущее время.	Дисплей отключен.	Для включения дисплея одновременно коснитесь полей  и  .
Не работает термощуп.	Штекер термощупа не вставлен в свое гнездо надлежащим образом.	Вставьте штекер термощупа в гнездо до упора.
На приготовление продуктов уходит слишком много или слишком мало времени.	Слишком высокая или слишком низкая температура.	При необходимости измените температуру. Следуйте указаниям Руководства пользователя.
Пар и конденсат осаждаются на продуктах и внутри камеры духового шкафа.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовке более, чем на 15–20 минут.
На дисплее отображается «С2».	Вы намереваетесь включить функцию пиролизической очистки или размораживания, но не извлекли штекер термощупа из его гнезда.	Выньте штекер термощупа из гнезда.

Неисправность	Возможная причина	решение
На дисплее отображается код «С3».	Функция очистки не работает. Неполностью закрыта дверца или неисправна электронная блокировка двери.	Полностью закройте дверцу.
На дисплее отображается «F102».	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Неполностью закрыта дверца.</li> <li>• Неисправен замок дверцы.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Полностью закройте дверцу.</li> <li>• Выключите и снова включите духовой шкаф с помощью предохранителя домашней электропроводки или предохранительного выключателя на электрощите.</li> <li>• Если на дисплее снова отобразится «F102», обратитесь в сервисный центр.</li> </ul>
На дисплее отображается код ошибки, не указанный в данной таблице.	Имел место сбой электроники.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Выключите и снова включите духовой шкаф с помощью предохранителя домашней электропроводки или предохранительного выключателя на электрощите.</li> <li>• Если на дисплее снова отображается код ошибки, обратитесь в сервисный центр.</li> </ul>
Прибор включен, но не нагревается. Не работает вентилятор. На дисплее отображается "Demo".	Включен деморежим.	См. «Использование меню "Настройки"» в Главе «Дополнительные функции».

## 14.2 Данные о техническом обслуживании

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь в магазин, в котором был приобретен прибор, или в авторизованный сервисный центр.

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры прибора. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры прибора.

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

## 15. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

### 15.1 Информация об изделии и Технический лист с информацией об изделии

Торговый знак	Electrolux
Модель	COE7P31B 949498441 COE7P31X2 949498433 COE7P31V 949498447 EOE7P31X 949498424
Индекс энергетической эффективности (EEIcavity)	81.2
Класс энергетической эффективности	A+
Потребление энергии в стандартном режиме (ECElectric cavity)	0.93 кВт·ч/цикл
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется (ECElectric cavity)	0.69 кВт·ч/цикл
Количество камер	1
Источник нагрева	Электричество
Объём камеры (V)	72 л
Тип духового шкафа	Встроенный духовой шкаф
Масса (M)	COE7P31B 32.6 кг
	COE7P31X2 32.1 кг
	COE7P31V 32.4 кг
	EOE7P31X 32.3 кг

IEC/EN 60350-1 — Бытовые электрические приборы для приготовления пищи — Часть 1: Серии, духовые шкафы, пароварки и грили - Методы определения показателей.

### 15.2 Экономия электроэнергии



Данный прибор имеет функции для экономии электроэнергии во время приготовления.

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

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду.

При возможности не производите предварительный разогрев прибора перед приготовлением.

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

#### Приготовление с использованием вентилятора

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

#### Остаточное тепло

Если программа с Продолж. активирована, а время приготовления превышает 30 минут, нагревательные элементы

автоматически выключаются раньше в некоторых функциях прибора.

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

Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру прибора до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления. Продолжится приготовление остаточного тепла внутри прибора.

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.

#### **Сохранение пищи в теплом состоянии**

Для использования остаточного тепла для сохранения пищи в теплом состоянии выбирайте максимально низкое значение температуры и сохраняйте блюдо в тепле.

На дисплее будет отображаться индикация остаточного тепла или текущая температура.

#### **Приготовление с выключенной лампой**



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

#### **Влажная конвекция**


Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.


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

#### **Выключение дисплея**

Дисплей можно выключить. Одновременно нажмите и удерживайте  и . Для включения повторите данное действие.

## 16. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте

вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

CE



867376972-A-512022

Electrolux Appliances AB,  
St. Goransgatan 143,  
105 45 Stockholm, Sweden

[electrolux.com](http://electrolux.com)