



COC8H31Z
EOC8H31Z
LOC8H31X

Инструкция по эксплуатации
Духовой шкаф с функцией
пара

RU



Electrolux

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.....	8
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	10
5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	10
6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	12
7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	13
8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	20
9. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ.....	21
10. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.....	21
11. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	25
12. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	27
13. УХОД И ОЧИСТКА.....	31
14. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	36
15. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	37
16. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	39

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 и замените кабель.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.
- Перед проведением любой операции по обслуживанию отключите прибор от сети питания.
- Во избежание несчастного случая, замену поврежденного кабеля питания должен выполнять изготовитель, авторизованный сервисный центр или специалист с аналогичной квалификацией.
- **ВНИМАНИЕ!** Прежде чем приступить к замене лампочки, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. 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.

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.
- 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 ²)
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 Приготовление на пару

ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения ожогов и повреждения прибора.

- Высвобождаемый пар может привести к получению ожогов:
 - Не открывайте дверцу прибора во время приготовления на пару.
 - Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора после приготовления на пару.

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.

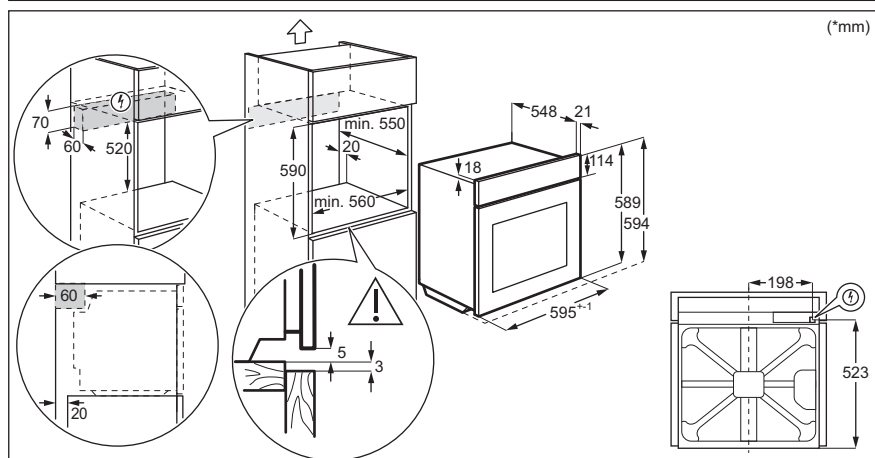
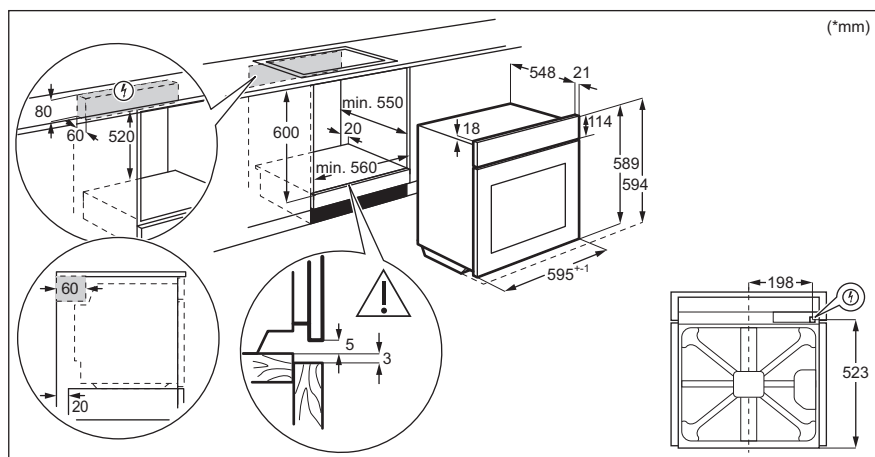
3.1 Встраивание



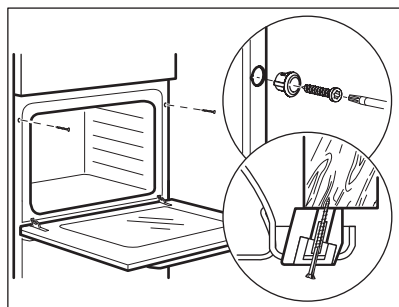
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



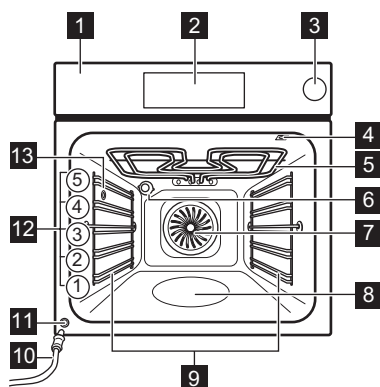


3.2 Крепление духового шкафа к кухонной мебели



4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

4.1 Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Электронный программатор
- 3 Выдвижной резервуар для воды
- 4 Гнездо для подключения термощупа
- 5 Нагревательный элемент
- 6 Лампа освещения
- 7 Вентилятор
- 8 Выемка камеры - Контейнер для водяной очистки
- 9 Съёмная опора противня
- 10 Сливной шланг
- 11 Клапан для слива воды
- 12 Положения противня
- 13 Входное отверстие для пара

4.2 Аксессуары

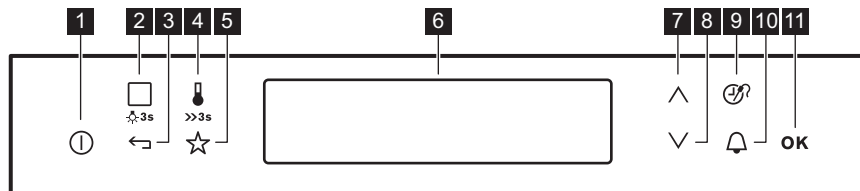
- **Решетка**
Для использования с посудой, формами для выпечки, а также при приготовлении жаркого.
- **Эмалированный противень**
Для приготовления кондитерских изделий и печенья.
- **Глубокий эмалированный противень для гриля**

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

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

5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

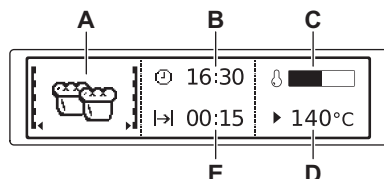
5.1 Электронный программатор



Управление духовым шкафом осуществляется с помощью сенсоров.

Сенсорное поле	Функция	Комментарий
1 	ВКЛ / ВЫКЛ	Включение и выключение духового шкафа.
2 	Режимы нагрева или Помощь в приготовлении	Для выбора режима нагрева или вызова меню Помощь в приготовлении коснитесь сенсорного поля один раз. Снова коснитесь сенсорного поля для чередования следующих меню: Режимы нагрева, Помощь в приготовлении. Для включения или выключения освещения нажмите на этот сенсор и удерживайте его в течение 3 секунд.
3 	Назад	Возврат на один уровень в меню функций. Для вызова главного меню коснитесь и удерживайте сенсор в течение 3 секунд.
4 	Выбор температуры/ Быстрый прогрев	Установка температуры или отображение текущей температуры духового шкафа. Нажмите на символ и удерживайте его в течение 3 секунд для включения или выключения следующей функции: Быстрый прогрев.
5 	Любимые программы	Сохранение и вызов любимых программ.
6 -	Дисплей	Отображение текущих настроек духового шкафа.
7 	Вверх	Перемещение вверх по меню.
8 	Вниз	Перемещение вниз по меню.
9 	Время и дополнительные функции	Установка различных функций. При работе режима нагрева нажатие на данный сенсор позволяет установить таймер или следующие функции: Блокир. кнопок, Любимые программы, Сохранение тепла, Set + Go. Также можно изменить настройки термощупа.
10 	Таймер	Установка функции Таймер.
11 OK	OK	Подтверждение выбора или параметра настройки.

5.2 Дисплей



- A. Режим нагрева
- B. Установка Времени Суток
- C. Индикатор нагрева
- D. Температура
- E. Отображение продолжительности / времени окончания работы функции

Другие индикаторы на дисплее:

Символ		Функция
	Таймер	Работает функция часов.
	Установка Времени Суток	На дисплее отображается текущее время.
	Продолж.	На дисплее отображается требуемое для приготовления время.
	Окончание	На дисплее отображается время завершения приготовления.
	Температура	На дисплее отображается температура.
	Индикация Времени	На дисплее отображается продолжительность времени работы режима нагрева. Для сброса заданного времени одновременно нажмите  и  .
	Расчет	Духовой шкаф вычисляет время приготовления.
	Индикатор нагрева	На дисплее отображается температура в духовом шкафу.
	Быстрый прогрев	Функция включена. Это сокращает время нагрева.
	По весу	На дисплее отображается информация о том, что система автоматического взвешивания включена или что вес может быть изменен.
	Сохранение тепла	Функция включена.

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 Первое подключение

Перед первым использованием необходимо настроить:

Выбрать Язык

Контрастность дисплея

Яркость дисплея

Установка Времени Суток

6.3 Первый разогрев

Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.

Шаг 1	Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из духового шкафа.
Шаг 2	Установите максимальную температуру для режима: . Дайте духовому шкафу поработать 1 час.
Шаг 3	Установите максимальную температуру для режима: . Дайте духовому шкафу поработать 15 мин.

Во время предварительного разогрева из духового шкафа могут исходить неприятные запахи или дым. Обеспечьте надлежащую вентиляцию помещения.

7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

7.1 Навигация по пунктам меню

1. Включите духовой шкаф.
2. С помощью кнопок или выберите нужный пункт меню.
3. Нажатие на позволяет перейти к подменю или принять установленное значение.



В любой момент можно вернуться в главное меню, нажав на .

7.2 Установка режима нагрева

1. Включите духовой шкаф.
2. Выберите меню Режимы нагрева.
3. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на .

4. Выберите режим нагрева духового шкафа.
5. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на .
6. Установите температуру.
7. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на .

7.3 Выбор функции обработки паром

Крышка выдвижного резервуара для воды находится на панели управления.

ВНИМАНИЕ!

Используйте только холодную водопроводную воду. Не используйте фильтрованную (деминерализованную) или дистиллированную воду. Не используйте другие жидкости. Не заливайте в выдвижной резервуар для воды воспламеняющиеся или спиртосодержащие жидкости.

1. Нажмите на крышку выдвижного резервуара для воды, чтобы открыть ее.
2. Залейте 900 мл воды в выдвижной резервуар для воды.
Это количество рассчитано примерно на 55–60 мин.
3. Установите выдвижной резервуар для воды на место.
4. Включите духовой шкаф.
5. Выберите режим нагрева с паром и задайте температуру.
Также можно установить: Продолж. |>| / Окончание →|.



Когда в парогенераторе закончится вода, раздастся звуковой сигнал.

По окончании приготовления раздастся звуковой сигнал.

6. Выключите духовой шкаф.
7. После окончания процесса приготовления на пару опорожните резервуар для воды. См. описание функции очистки: Опустошение резервуара.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Духовой шкаф сильно нагревается. Существует опасность получения ожогов. Будьте осторожны при опорожнении резервуара для воды.

8. После приготовления на пару на дне внутренней камеры может конденсироваться пар. Всегда вытирайте дно внутренней камеры духового шкафа, когда он остынет.
Чтобы полностью просушить духовой шкаф, оставьте дверцу открытой.



ВНИМАНИЕ!

По окончании каждого процесса приготовления на пару следует подождать не менее 60 минут, чтобы из клапана для слива воды не вытекала горячая вода.

7.4 Индикатор «Резервуар для воды пуст»

Дисплей используется для отображения следующих сведений: Наполните резервуар водой. Если требуется наполнить емкость для воды, выдается сигнал.

Подробнее см. Раздел «Включение функции обработки паром» в Главе «Ежедневное использование».

7.5 Индикатор «Резервуар для воды полон».

Если на дисплее отображается сообщение Резервуар для воды полон, можно приступить к приготовлению на пару.

Если резервуар для воды полон, выдается звуковой сигнал.



Если в резервуар для воды залить слишком много воды, ее избыток будет отведен на дно камеры духового шкафа через переливное отверстие. Удалите вылившуюся воду с помощью тряпки или губки.

7.6 Слив воды из резервуара для воды

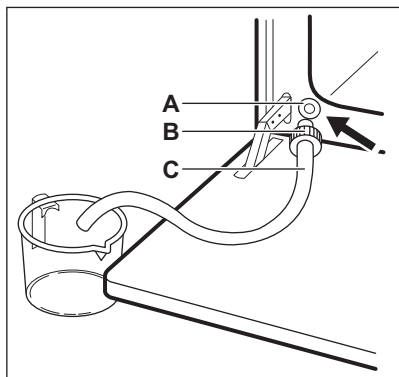


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Перед сливом воды убедитесь, что духовой шкаф остыл.

После каждого процесса приготовления на пару сливайте воду из резервуара.

1. Приготовьте сливной шланг (С) из пакета с руководством пользователя. Наденьте на один из концов сливного шланга штуцер (В).



2. Поместите другой конец сливного шланга (C) в резервуар. Он должен находиться ниже клапана для слива воды (A).
3. Откройте дверцу духового шкафа и вставьте штуцер (B) в клапан для слива воды (A).
4. При сливе воды из резервуара прижимайте штуцер, не отпускайте его.



При появлении символа Наполните резервуар водой в резервуаре может оставаться некоторое количество воды. Подождите, пока она перестанет течь из клапана для слива воды.

5. Когда вода прекратит вытекать, отсоедините штуцер от клапана.



Не используйте вытекшую воду для повторного заполнения резервуара.

7.7 Индикатор нагрева

При включении режима нагрева на индикаторной полосе отображается увеличение температуры. При достижении заданной температуры раздается 3 звуковых сигнала, полоса мигает и исчезает.

7.8 Использование: Быстрый прогрев

Используйте эту функцию перед тем, как помещать продукты в духовой шкаф.

Данная функция сокращает время нагрева. Она недоступна для некоторых режимов духового шкафа.

Нажмите и удерживайте .

7.9 Остаточное тепло

После выключения духового шкафа на дисплее отображается остаточное тепло. Это тепло можно использовать для поддержания блюд в теплом состоянии.

7.10 Обзор меню

Главное меню

Символ / Элемент меню	Применение
 Режимы нагрева	Содержит перечень режимов нагрева.
 Рецепты	Содержит перечень автоматических программ.
 Любимые программы	Содержит список избранных программ приготовления, созданных пользователем.
 Основные установки	Используется для задания конфигурации прибора.
 Особые	Содержит перечень дополнительных режимов нагрева духового шкафа.
 Помощь в приготовлении	Содержит рекомендуемые настройки режимов работы для широкого выбора блюд. Выберите требуемое блюдо и приступите к процессу приготовления. Значения температуры и времени выпекания являются ориентировочными значениями для получения оптимальных результатов и могут быть изменены. Они зависят от рецепта, а также от качества и количества используемых ингредиентов.

Подменю для: Основные установки

Символ / Элемент меню	Описание
 Установка времени суток.	Установка текущего времени.
 Индикация Времени	Если данная функция включена, на дисплее выключенного прибора отображается текущее время.
 Быстрый прогрев	Если функция включена, то это позволяет сократить время нагрева.
 Set + Go	Выбор функции и ее последующее включение нажатием на любой символ панели управления.
 Сохранение тепла	Используется для поддержания приготовленных блюд теплыми в течение 30 минут после завершения цикла приготовления.
 Коррекция Времени	Включение и выключение функции «Коррекция времени».
 Контрастность дисплея	Изменение контрастности дисплея в процентах.
 Яркость дисплея	Изменение яркости дисплея в процентах.
 Языковые настройки	Выбор языка выводимой на дисплей информации.
 Громкость сигнала	Регулировка в процентах громкости сигналов, звучащих при нажатии на сенсорные поля, а также других сигналов.
 Тоны Кнопок	Включение и выключение звуковых сигналов, звучащих при нажатии на сенсорные поля. Отключение звуковых сигналов, выдаваемых при нажатии на поле «Вкл/Выкл», невозможно.
 Сигналы тревоги/Ошибки	Включение и выключение сигналов оповещения.

Символ / Элемент меню	Описание
 Деморежим	Код включения / отключения: 2468.
 Сервис	Отображение на дисплее версии и конфигурации программного обеспечения.
 Заводские Установки	Сброс всех настроек к заводским установкам.

7.11 Режимы нагрева

Режим нагрева	Применение
 Горячий воздух	Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов максимум на трех уровнях. Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима Традиционное приготовление.
 Горячий пар (25%)	Выпекание хлеба, жарка крупных кусков мяса или разогрев охлажденных и замороженных продуктов.
 Пицца	Выпекание на одном уровне духового шкафа, когда требуется более интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка. Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима Традиционное приготовление.
 Традиционное приготовление / Водяная очистка	Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне. Подробнее см. главу «Уход и очистка»: Водяная очистка.
 Замороженные продукты	Приготовление полуфабрикатов (например, картофеля фри, картофеля по-деревенски или спринг-роллов) с образованием хрустящей корочки.
 Гриль	Приготовление на гриле тонких продуктов и тостов.

Режим нагрева	Применение
 Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Приготовление гриленов и обжаривание.
 Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей нижней корочкой и консервирование продуктов.
 Влажная конвекция	Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии во время приготовления. 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 Влажная конвекция в главе «Ежедневное использование».
 Регенерация	Разогрев продуктов с помощью пара предотвращает подсыхание поверхности. Мягкое и равномерное распределение нагрева позволяет раскрыть вкус и аромат продуктов так, как будто они были только что приготовлены. Данная функция может использоваться для разогрева продуктов непосредственно на тарелке. Можно разогревать одновременно несколько блюд, используя разные положения противней.

7.12 Особые

Режим нагрева	Применение
 Поддержание тепла	Сохранение пищи в теплом состоянии.
 Подогрев тарелок	Предварительный подогрев тарелок перед подачей на стол.

Режим нагрева	Применение
 Консервирование	Консервирование овощей (например, маринованных огурцов).
 Высушивание	Высушивание нарезанных ломтиками фруктов, овощей и грибов.
 Подготовка теста	Ускорение поднятия дрожжевого теста. Не допускает высыхания теста и сохраняет его эластичность.
 Низкотемпературное приготовление	Приготовление нежного и сочного жаркого.
 Хлеб	Используйте данную функцию для приготовления хлеба и булочек, как у очень хороших профессионалов, с блестящей и румяной хрустящей корочкой.
 Размораживание	Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размера замороженных продуктов.
 Гратен	Для таких блюд, как лазанья или картофельная запеканка. Приготовление гриленов и обжаривание.

7.13 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».

7.14 Помощь в приготовлении

Категория блюда: Рыба / Морепродукты

Блюдо	
Рыба	Запеченная рыба
	Рыбные палочки
	Рыбн. филе, заморож.
	Мелк.рыба гр.цел.
	Рыба на гриле, целиком
	Рыба на гриле, целиком 
Тушка лосося	-

Категория блюда: Птица

Блюдо	
Куриное филе	-
	Кур. крыл., свеж.
	Кур. крыл., замор.
Цыпленок	Кур. окорочка, свеж.
	Кур. окорочка, замор.
	Цыпленок, 2 половинки

Категория блюда: Мясо

Блюдо	
Говядина	Тушеное мясо 
	Мясной рулет

Блюдо	
Ростбиф	С Кровью
	С Кровью 
	Средняя
	Средняя 
	Хорошо Прожаренная
	Хорошо Прожаренная 
Говядина по-скандинавски	С Кровью 
	Средняя 
	Хорошо Прожаренная 
Свинина	Свин. грудинка
	Св.ножка,готов.
	Свиной окорок
	Свиная вырезка
	Свиная шейка
Телятина	Свиная лопатка
	Телячья ножка
	Телячья вырезка
	Жареная телятина 
Баранина	Ножка ягненка
	Седло барашка
	Седло ягненка, средней прожарки
Дичь	Заяц
	• Заячьи окорочка
	• Седло зайца
	Оленина
	• Окорок оленя/косули
	• Седло оленя/косули
	Жареная дичь 
	Мясо дичи 

Категория блюда: Запеченные блюда

Блюдо	
Лазанья/Кан-лони, замор.	-
Овощная запеканка	-
Сладкие запеканки	-

Категория блюда: Пицца/Откр. пироги

Блюдо	
Пицца	Пицца, тонк. осн.
	Пицца, доп. начинка
	Пицца, заморож.
	Пицца Америк., заморож.
	Пицца, охлажденная
	Мини-пиццы, заморож.
Багет с распл. сыр.	-
Тарт фламбе	-
Несл. швейц. пирог	-
Киш Лоран (открытый пирог)	-
Пикантный пирог	-

Категория блюда: Пироги / Выпечка

Блюдо	
Пирог-кольцо	-
Яблочный пирог, закрытый	-
Бисквитный пирог	-
Яблочный пирог	-
Чизкейк в форме	-
Бриошь	-
Бисквит «Мадера»	-
Тарт	-
Швейцарский тарт, сладкий	-
Миндальный торт	-
Маффины	-
Выпечка	-

Блюдо	
Полоски из теста	-
Заварные пирожные	-
Изделия из слоеного теста	-
Эклеры	-
Макарони	-
Песочн. печенье	-
Рождественский кекс	-
Яблочный штрудель, замороженный	-
Пирог на противне	Опарн. тесто
	Дрожжевое тесто
Чизкейк на протвне	-
Шоколадный Торт	-
Швейцарский рулет	-
Дрожжевой пирог	-
Пирог с посыпкой	-
Сах. печенье	-

Осн. для откр. пир.	Изд. из пес. теста
	Бискв. осн. для откр. пир.
Фруктовый флан	Фрук.пирог,песочн.осн.
	Откр.фрук.пирог,бискв.осн.
	Дрожжевое тесто

Категория блюда: Хлеб / Булочки

Блюдо	
Рулеты	Заморож. рул.
Чиабатта	-
Хлеб	Батон-венок
	Дрожжевая косичка
	Пресный хлеб

Категория блюда: Гарниры

Блюдо	
Карт. фри, тонк.	-
Карт. фри, крупн.	-
Карт. фри, замор.	-
Крокеты	-
Картофель, ломтики	-

Блюдо

Хашбраун -



При необходимости изменить вес или температуру внутри продукта, воспользуйтесь $\wedge$ или $\vee$, чтобы задать для блюда новые значения.

8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

8.1 Таблица «Функции часов»

Часы	Применение
 Таймер	Установка времени обратного отсчета (макс. 2 ч 30 мин). Данная функция не влияет на работу прибора.
 Продолж.	Установка продолжительности работы прибора (макс. 23 ч 59 мин). Функция недоступна для: Термощуп.
 Окончание	Установка времени отключения режима нагрева (макс. 23 ч 59 мин). Функция недоступна для: Термощуп.

При установке времени для функции часов обратный отсчет начнется через 5 сек.

Продолж., Окончание — перед использованием функций необходимо установить режим нагрева и температуру. Прибор автоматически отключается.

Продолж., Окончание — при одновременном использовании этих функций можно задать время для автоматического включения и выключения духового шкафа в более позднее время.

8.2 Установка функций часов

1. Настройка режима нагрева.
2.  — нажимайте до тех пор, пока на дисплее не появится необходимая функция часов и соответствующий символ.
3. $\wedge$, $\vee$ — нажимайте для установки времени.

4. Нажмите ОК.

По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал. Духовой шкаф выключится. Для выключения звукового сигнала нажмите на любое сенсорное поле.

8.3 Сохранение тепла

Условия для этой функции:

- Установленная температура должна превышать 80°C.
- Установлена функция Продолж..

Функция Сохранение тепла служит для поддержания температуры готовых продуктов на уровне 80°C в течение 30 минут. Она включается после окончания процессов выпекания или жарки.

Включение и выключение данной функции производится в меню Основные установки.

1. Включите духовой шкаф.
2. Выберите режим нагрева.
3. Установите температуру выше 80°C.
4. Многократным нажатием на кнопку  добейтесь появления на дисплее Сохранение тепла.
5. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ОК.

По окончании работы функции выдается сигнал.

8.4 Коррекция Времени

Режим Коррекция Времени позволяет продлить работу заданного режима

нагрева после истечения времени, установленного функцией Продолж..



Применимо для всех режимов нагрева с Продолж. или По весу.
Неприменимо для режимов нагрева с использованием термощупа.

1. По истечении времени приготовления подается сигнал. Коснитесь любого символа.

На дисплее отображается сообщение.

2. Нажмите  для включения или  для отмены.
3. Задайте продолжительность работы функции.
4. Нажмите ОК.

9. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

9.1 Рецепты с Запрограммир. рецепты

В памяти духового шкафа записаны рецепты, которыми вы можете воспользоваться. Изменение рецептов пользователем невозможно.

1. Включите духовой шкаф.
2. Выберите меню Рецепты. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ОК.
3. Выберите категорию и блюдо. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ОК.
4. Выберите рецепт. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ОК.

9.2 Помощь в приготовлении с По весу

Эта функция автоматически рассчитывает время приготовления. Для ее

использования необходимо ввести вес продукта.

1. Включите духовой шкаф.
 2. Выберите меню Помощь в приготовлении. Нажмите ОК.
 3. Выберите блюдо для приготовления с функцией По весу. Нажмите ОК.
 4. Нажмите  или , чтобы задать вес продуктов. Нажмите на ОК.
- Начнется выполнение программы.
5. Вес можно изменить в любое время. Для его изменения нажмите на  или на .
 6. По истечении времени выдается сигнал. Для отключения сигнала нажмите на любой символ.

10. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

10.1 Термощуп

Необходимо установить две температуры: температуру духового шкафа и температуру внутри продукта.

Термощуп служит для измерения температуры внутри продукта. Когда температура мяса достигает заданного значения, духовой шкаф выключается.



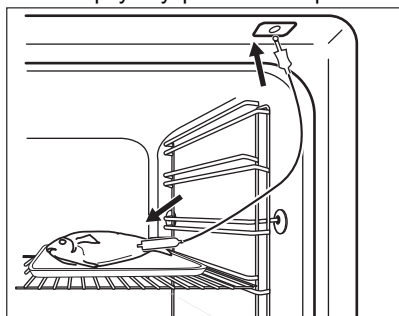
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Используйте только термощуп для мяса, поставляемый в комплекте, или фирменные запасные части.



Во время приготовления датчик температуры внутри продукта должен оставаться вставленным в кусок мяса и в гнездо для датчика - одновременно.

1. Поместите наконечник термощупа в центр куска мяса.
2. Вставьте штекер термощупа в гнездо наверху внутренней камеры.



3. Включите духовой шкаф. На дисплее при этом появляется символ термощупа.
4. В течение 5 секунд задайте температуру внутри продукта с помощью $\wedge$ или $\vee$.

5. Задайте режим нагрева и при необходимости температуру духового шкафа.

Духовой шкаф рассчитывает примерное время приготовления. Время окончания зависит от количества продукта, заданной температуры духового шкафа (минимум 120 °C) и режима работы. Расчет времени окончания приготовления согласно функции «Окончание» производится примерно через 30 минут.

6. Чтобы изменить температуру внутри продукта, нажмите на $\mathcal{O}$.

При достижении заданной температуры внутри продукта выдается сигнал. Духовой шкаф автоматически выключается.

7. Для отключения звукового сигнала достаточно коснуться любого символа.
8. Извлеките вилку термощупа из гнезда и выньте мясо из духового шкафа.
9. Нажмите $\textcircled{1}$ для отключения духового шкафа.



ВНИМАНИЕ!

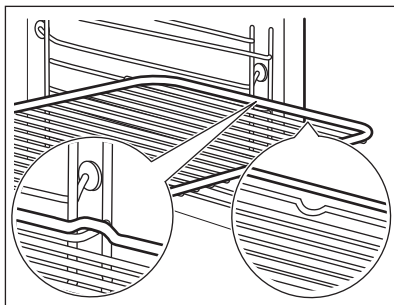
Термощуп сильно нагревается. Существует опасность получения ожогов.

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.

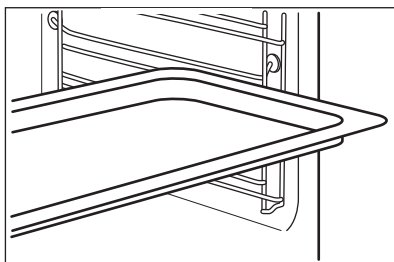
Проволочная полка:

Вставьте решетку между направляющими убедившись, что опоры смотрят вниз.



Эмалированный противень / Противень для жарки:

Вставьте противень между направляющими планками духового шкафа.



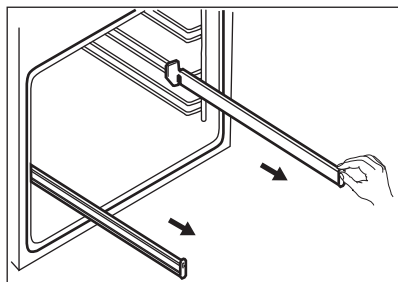
10.3 Использование телескопических направляющих

Не смазывайте телескопические направляющие.

Обязательно полностью задвиньте телескопические направляющие внутрь духового шкафа перед тем, как закрыть дверцу духового шкафа.

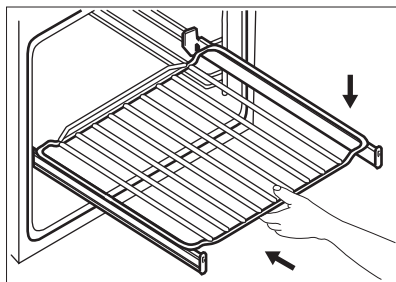
Шаг 1

Вытяните правую и левую телескопические направляющие.



Шаг 2

Установите на телескопические направляющие решетку и аккуратно задвиньте их внутрь духового шкафа.



10.4 Аксессуары для приготовления на пару

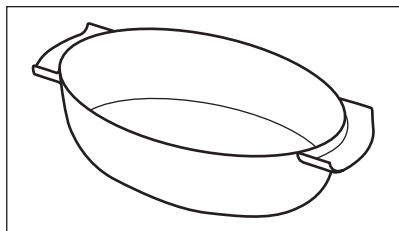


Набор аксессуаров для приготовления на пару не входит в комплект духового шкафа. Для получения более подробной информации обратитесь к местному поставщику.

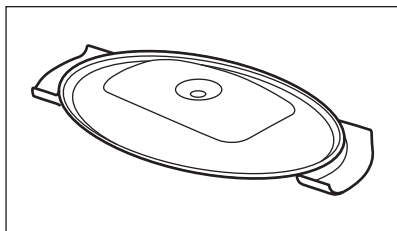
Емкость для приготовления диетических блюд

Емкость для диетического приготовления состоит из стеклянной чаши (А), крышки (В), трубки форсунки (С), форсунки (D) и стальной решетки (Е).

Стеклянная миска (А)

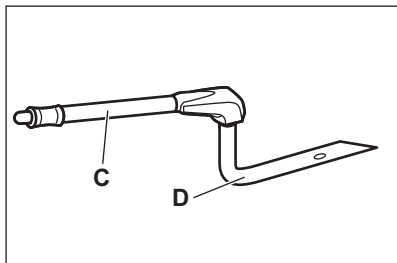


Крышка (В)

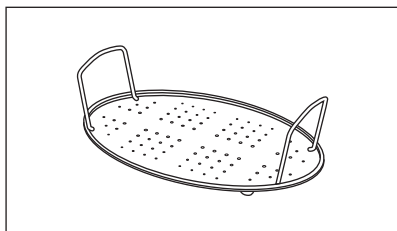


Форсунка, трубка форсунки и стальная решетка.

Трубка форсунки (С) предназначена для приготовления на пару, форсунка (D) предназначена для приготовления непосредственно на пару.



Стальная решетка (Е)



- Не ставьте горячую емкость для запекания на холодные или влажные поверхности.
- Не наливайте в емкость для выпечки холодные жидкости.

- Не используйте емкость для запекания на горячей варочной панели.
- Не используйте для чистки емкости для запекания абразивные средства, металлические мочалки и порошки.

10.5 Приготовление на пару в емкости для диетического приготовления

Шаг 1	Поместите емкость на стальную решетку и накройте крышкой. Вставьте трубку форсунки в отверстие в крышке. Поместите емкость на второй уровень снизу.
Шаг 2	Подсоедините форсунку с трубкой к входному отверстию для пара.
Шаг 3	Выберите режим приготовления на пару.

10.6 Приготовление непосредственно на пару

Поместите емкость на стальную решетку. Добавьте немного воды. Не используйте крышку.

ВНИМАНИЕ!

Во время работы духового шкафа форсунка может сильно нагреваться. Всегда пользуйтесь прихватками. Если функция пара не используется, извлеките форсунку из духового шкафа.

Шаг 1	Подсоедините форсунку с трубкой форсунки. Подсоедините форсунку с трубкой к входному отверстию для пара.
Шаг 2	Поместите емкость на первый или второй уровень снизу. Убедитесь, что трубка форсунки не застряла. Держите форсунку в стороне от нагревательного элемента.
Шаг 3	Выберите режим приготовления на пару.

При приготовлении курицы, утки, индейки или крупной рыбы поместите форсунку в продукт.

11. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

11.1 Любимые программы

Вы можете сохранить в памяти прибора избранные настройки, например, продолжительность, температуру или режим нагрева. Их можно выбирать в меню Любимые программы. Можно сохранить до 20 программ.

Сохранение программы

1. Включите духовой шкаф.
2. Выберите режим нагрева или автоматическую программу.
3. Многократным нажатием на кнопку  добейтесь появления на дисплее СОХРАНИТЬ.

4. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ОК.

На дисплее отобразится позиция первой свободной ячейки памяти.

5. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ОК.

6. Введите название программы. Начнет мигать первая буква.

7. Измените букву при помощи  или .

8. Нажмите ОК. Замигает следующая буква.

9. Повторите действие 7 необходимое число раз.

10. Нажмите и удерживайте ОК для сохранения.

Можно изменить записи во всех ячейках памяти. Когда на дисплее отобразится первая свободная ячейка памяти, нажмите на ∇ или на $\wedge$, а затем на ОК для перезаписи существующей программы.

Можно изменить имя программы в меню Изменить имя программы.

Включение программы

1. Включите духовой шкаф.
2. Выберите меню Любимые программы.
3. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ОК.
4. Выберите название любимой программы.
5. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ОК.

Для перехода непосредственно в меню Любимые программы нажмите на ☆.

11.2 Использование функции «Блокировка от детей».

Когда установлена функция «Блокировка от детей», случайное включение духового шкафа становится невозможным.

1. Для включения дисплея нажмите ①.
2. Нажмите и удерживайте одновременно $\mathcal{O}$ и ☆, пока на дисплее не появится сообщение.

Для выключения функции «Защита детей» повторите действие 2.

11.3 Блокир. кнопок

Данная функция предотвращает случайное включение режима нагрева. Ее можно включить только когда духовой шкаф работает.

1. Включите духовой шкаф.
2. Задайте какой-либо режим нагрева или параметр.
3. Многократным нажатием на кнопку $\mathcal{O}$ добейтесь появления на дисплее Блокир. кнопок.
4. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ОК.

Для выключения функции нажмите $\mathcal{O}$. На дисплее появится сообщение. Снова нажмите на $\mathcal{O}$, а затем на ОК для подтверждения.



При выключении духового шкафа данная функция тоже выключается.

11.4 Set + Go

Данная функция позволяет задать режим нагрева (или программу) и включать ее позже одним касанием на любого символа.

1. Включите духовой шкаф.
2. Установите режим нагрева духового шкафа.
3. Многократным нажатием на кнопку $\mathcal{O}$ добейтесь появления на дисплее Продолж..
4. Задайте время.
5. Многократным нажатием на кнопку $\mathcal{O}$ добейтесь появления на дисплее Set + Go.
6. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ОК.

Для включения функции Set + Go коснитесь любого символа (кроме ①). Будет включен установленный режим нагрева.

По окончании действия режима нагрева будет выдан сигнал.



- При работе режима нагрева выполняется Блокир. кнопок.
- Меню Основные установки позволяет включать и выключать режим Set + Go.

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., Окончание.

11.6 Яркость дисплея

Доступно два режима яркости дисплея:



Дневная яркость



Ночная яркость

Он загорается при включении духового шкафа.

Он загорается на 10 секунд при касании любого сенсорного поля в режиме ночной яркости.

Он загорается при включении духового шкафа и выборе функции: Таймер. По окончании работы функции дисплей переходит в режим ночной яркости.

Когда духовой шкаф выключен, дисплей работает в режиме ночной яркости с 22:00 до 6:00.

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 3/4 заданного времени приготовления.

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

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.

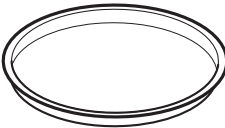
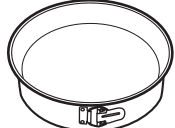
Во избежание чрезмерного образования дыма во время жарки добавьте немного воды на противень для жарки. Во избежание конденсации дыма доливайте воду по мере её испарения.

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	Емкость для запекания	Горшочки	Форма для флана
Темная, неотражающая диаметр 28 см	Темная, неотражающая диаметр 26 см	Керамика диаметр 8 см, вы- сота 5 см	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, замороз., 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

		 (°C)		 (мин)
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
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	Проволочная полка	2	180	70 - 90	-
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Горячий воздух	Проволочная полка	2	160	70 - 90	-
Бисквит без жира, форма для выпечки Ø26 см	Традиционное приготовление	Проволочная полка	2	170	40 - 50	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 мин.
Бисквит без жира, форма для выпечки Ø26 см	Горячий воздух	Проволочная полка	2	160	40 - 50	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 мин.
Бисквит без жира, форма для выпечки Ø26 см	Горячий воздух	Проволочная полка	2 и 4	160	40 - 60	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 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	Проволочная полка	4	макс. (°C)	1 - 5 (мин)	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 мин.
Бургер с говядиной, 6 штук, 0,6 кг	Гриль	Проволочная полка, 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. Очищайте и проверяйте уплотнение дверцы по периметру рамки камеры.

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

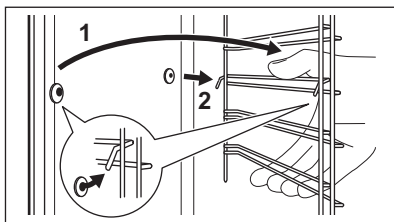
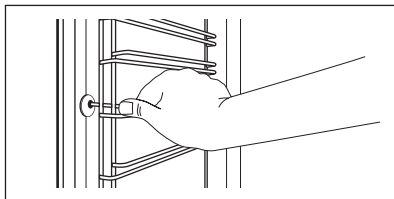
Очистите все аксессуары после каждого использования и дайте им высохнуть. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.

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: Водяная очистка

В данной процедуре очистки влажность используется для облегчения удаления остающихся в духовом шкафу загрязнений в виде жира и частиц пищи.

Шаг 1	Налейте воды в выемку камеры. 300 мл.
Шаг 2	Установите функцию:  .

Шаг 3	Установите температуру 90°C.
Шаг 4	Дайте духовому шкафу поработать 30 мин.
Шаг 5	Выключите духовой шкаф.
Шаг 6	Дождитесь остывания духового шкафа. Вытрите внутреннюю камеру насухо мягкой тряпкой.

13.4 Очистка: Резервуар для воды

Шаг 1	Выключите духовой шкаф.
Шаг 2	Подставьте ситейник под входное отверстие для пара.
Шаг 3	Налейте 850 мл воды в резервуар для воды. Добавьте 5 чайных ложек лимонной кислоты. Подождите 60 мин
Шаг 4	Включите духовой шкаф и выберите функцию . Горячий пар (25%). Установите температуру 230°C. Выключите духовой шкаф через 25 минут и подождите, пока он не остынет.
Шаг 5	Включите духовой шкаф и выберите функцию . Горячий пар (25%). Установите температуру в пределах от 130°C до 230°C. Выключите духовой шкаф через 10 минут и подождите, пока он остынет.

i Во избежание образования накипи опорожните резервуар для воды после каждого приготовления на пару.

По истечении времени очистки:

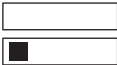
Выключите духовой шкаф.

Слейте воду из резервуара. См. раздел «Слив воды из резервуара» в главе «Ежедневное использование».

Несколько раз сполосните резервуар для воды и удалите тряпкой оставшуюся внутри духового шкафа накипь.

Промойте сливную трубу теплой водой с мягким моющим средством.

В таблице ниже описывается соответствие диапазонов жесткости воды (Dh) содержанию кальция и качеству воды. Когда жесткость воды превышает уровень 4, наполните выдвижной резервуар для воды бутилированной водой.

Жесткость воды		Индикаторная полоска	Содержание кальция (мг/л)	Классификация воды	Произведите очистку резервуара для воды каждые
Уровень	dH				
1	0 - 7		0 - 50	мягкая	75 циклов - 2,5 мес.
2	8 - 14		51 - 100	умеренно жесткая	50 циклов – 2 месяца
3	15 - 21		101 - 150	жесткая	40 циклов - 1,5 мес.
4	22 - 28		более 151	очень жесткая	30 циклов - 1 мес.

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.

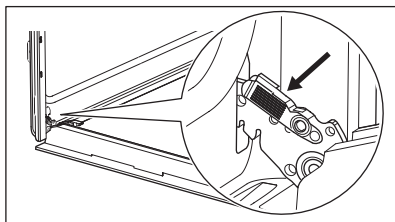


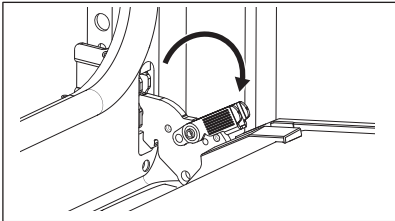
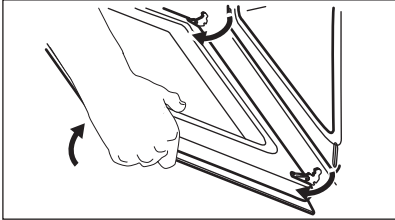
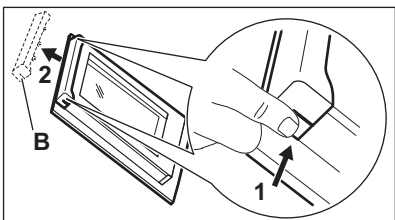
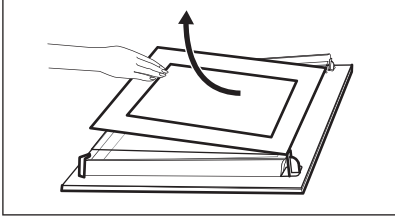
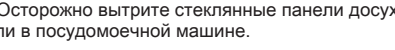
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не используйте духовой шкаф без стеклянных панелей.

Шаг 1

Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.

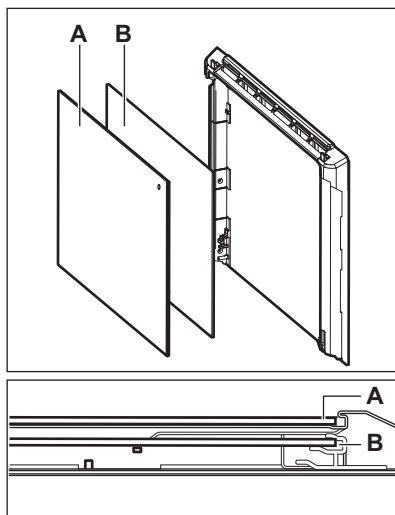


Шаг 2	Поднимите и потяните защелки до щелчка.	
Шаг 3	Прикройте дверцу наполовину, т.е. до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вверх и вперед, чтобы высвободить ее из гнезда.	
Шаг 4	Положите дверцу на ровную поверхность, подложив под нее мягкую ткань.	
Шаг 5	Возьмитесь за дверную планку (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

Шаг 1	Чтобы снять плафон, поверните его.
Шаг 2	Очистите стеклянную крышку.
Шаг 3	Замените лампу на аналогичную с жаростойкостью 300 °С.
Шаг 4	Установите стеклянную крышку.

14. 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.	Не установлено текущее время.	Установите текущее время.
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые настройки.	Убедитесь, что настройки выбраны верно.
Духовой шкаф не нагревается.	Выбрана функция автоматического отключения.	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.
Не работает термощуп.	Штекер термощупа не вставлен в свое гнездо надлежащим образом.	Вставьте штекер термощупа в гнездо до упора.
Вода внутри духового шкафа.	Слишком много воды в резервуаре.	Выключите духовой шкаф и вытрите воду тряпкой или губкой.
Духовой шкаф не работает в режиме «Пар».	В резервуаре отсутствует вода.	Заполните резервуар водой.
Духовой шкаф не работает в режиме «Пар».	Отверстие забито накипью.	Проверьте, не засорено ли входное отверстие для пара. Удалите накипь.
Для удаления воды из резервуара для воды требуется более трех минут, или из входного отверстия для пара вытекает вода.	В духовом шкафу имеются отложения накипи.	Произведите очистку резервуара для воды. См. Главу «Очистка резервуара для воды».
На дисплее отображается код ошибки «F111».	Штекер термощупа не вставлен в свое гнездо надлежащим образом.	Вставьте штекер термощупа в гнездо до упора.

Неисправность	Возможная причина	решение
На дисплее отображается код ошибки, не указанный в данной таблице.	Имел место сбой электроники.	- Выключите и снова включите духовой шкаф с помощью предохранителя домашней электропроводки или предохранительного выключателя на электрощите. - Если на дисплее снова отображается код ошибки, обратитесь в сервисный центр.
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.
Прибор включен, но не нагревается. Не работает вентилятор. На дисплее отображается "Demo".	Включен деморежим.	См. «Основные Установки» в главе «Ежедневное использование».
Загрязнен уплотнитель дверцы.	-	Не используйте духовой шкаф. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

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	COC8H31Z 949494476 EOC8H31Z 949494473 LOC8H31X 949494471
Индекс энергетической эффективности (EElcavity)	81.2
Класс энергетической эффективности	A+

Потребление энергии в стандартном режиме (E _{Electric cavity})	0.93 кВт·ч/цикл	
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется (E _{Electric 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)	COС8Н31Z	32.8 кг
	EOС8Н31Z	32.8 кг
	LOС8Н31X	33.2 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 сводите 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. / Окончание 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.

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.



867377031-B-072023

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

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