

*Thinking of you* инструкция по эксплуатации



Встроенный  
электрический  
духовой шкаф

EOB68000

**We were thinking of you**  
when we made this product

**Добро пожаловать в мир Electrolux**

Вы выбрали первоклассный продукта от Electrolux, который, мы надеемся, доставит Вам много радости в будущем. Electrolux стремится предложить как можно более широкий ассортимент качественной продукции, который сможет сделать Вашу жизнь еще более удобной. Вы можете увидеть несколько экземпляров на обложке этой инструкции.

Внимательно изучите данное руководство, чтобы правильно использовать Ваш новый прибор и наслаждаться его преимуществами. Мы гарантируем, что он сделает Вашу жизнь намного легче благодаря легкости в использовании. Удачи!

## Содержание

Правила техники безопасности	5
Описание прибора	7
Перед первым использованием	13
Управление духовым шкафом	15
Мытье и уход	51
Что делать, если ...	61
Инструкция по монтажу	62
Утилизация	66
Гарантия/сервисная служба	67
Сервисная поддержка	70

В данном руководстве по эксплуатации используются следующие символы:



Важная информация по обеспечению личной безопасности и предотвращению повреждений прибора.



Общая информация и рекомендации



Информация по защите окружающей среды



## Правила техники безопасности



### Данный прибор соответствует следующим предписаниям ЕС:

- 73/23/EWG от 19.02.1973  
“Предписания по низкому напряжению”
- 89/336/EWG от 03.05.1989  
“Предписания по электромагнитной совместимости”, включая поправки к предписаниям 92/31/EWG
- 93/68/EWG от 22.07.1993  
“Предписания об идентификационных обозначениях СЕ”

### Электробезопасность

- Подключением прибора может заниматься **только квалифицированный** специалист.
- В случае возникновения неполадок и повреждений прибора выверните или отключите предохранители.
- **Ремонт** прибора имеют право выполнять **только специалисты**. Непрофессиональный ремонт может иметь весьма опасные последствия. При необходимости произвести ремонт обращайтесь в наш сервисный центр.

### Меры по обеспечению безопасности детей

- Никогда не оставляйте детей без присмотра во время работы прибора.

### Техника безопасности при эксплуатации

- Настоящий прибор предназначен только для использования в домашнем хозяйстве, т.е. жарки, варки и выпечки пищевых продуктов.
- Соблюдайте осторожность при подключении электроприборов к электросети через находящиеся поблизости от прибора электророзетки. Провода подключения **ни в коем случае не должны** соприкасаться или быть зажатыми горячей дверцей духового шкафа.
- **Предупреждение: Опасность ожога!** Во время работы температура во внутренней камере духового шкафа очень высокая.
- Если в рецепт блюда, которое Вы готовите в духовом шкафу, входит алкоголь, это может привести к образованию легко воспламеняемой спирто-воздушной смеси. В этом случае соблюдайте осторожность при открывании дверцы духового шкафа. Проследите, чтобы поблизости не было никаких источников воспламенения, искр или огня.



**Замечание касательно акриламида**  
Согласно результатам новейших научных исследований интенсивная тепловая обработка пищевых продуктов с целью получения румяной коричневой корочки опасна для здоровья человека из-за вредного воздействия акриламида. В особенности это относится к продуктам, в которых содержится крахмал. Поэтому мы рекомендуем готовить пищу при возможно более низкой температуре и не зарумянивать продукты слишком сильно.

## Как избежать повреждений прибора.

- Не выстилайте духовой шкаф алюминиевой фольгой, не ставьте на дно противни, кастрюли и т.п., так как в противном случае эмалевое покрытие духового шкафа будет повреждено из-за высокой концентрации тепла в этих местах.
- Капающие с противней фруктовые соки оставляют пятна, не поддающиеся удалению. Для приготовления пирогов с большим содержанием влаги пользуйтесь глубоким противнем.
- Не отягощайте открытую дверцу духового шкафа никакими грузами.
- Никогда не лейте воду прямо в горячий духовой шкаф. Это может привести к повреждению эмали и частичному изменению цвета поверхностей духового шкафа.
- При физическом воздействии, в особенности на края переднего стекла духового шкафа, это стекло может лопнуть.
- Не храните в духовом шкафу никаких горючих предметов. При включении прибора они могут воспламениться.
- Не храните в духовом шкафу никаких влажных продуктов питания. Это может повредить эмаль.
- После отключения охлаждающего вентилятора не держите в духовом шкафу открытые блюда. В духовом шкафу или на стеклах двери может оседать конденсат, который может также попасть и на мебель.

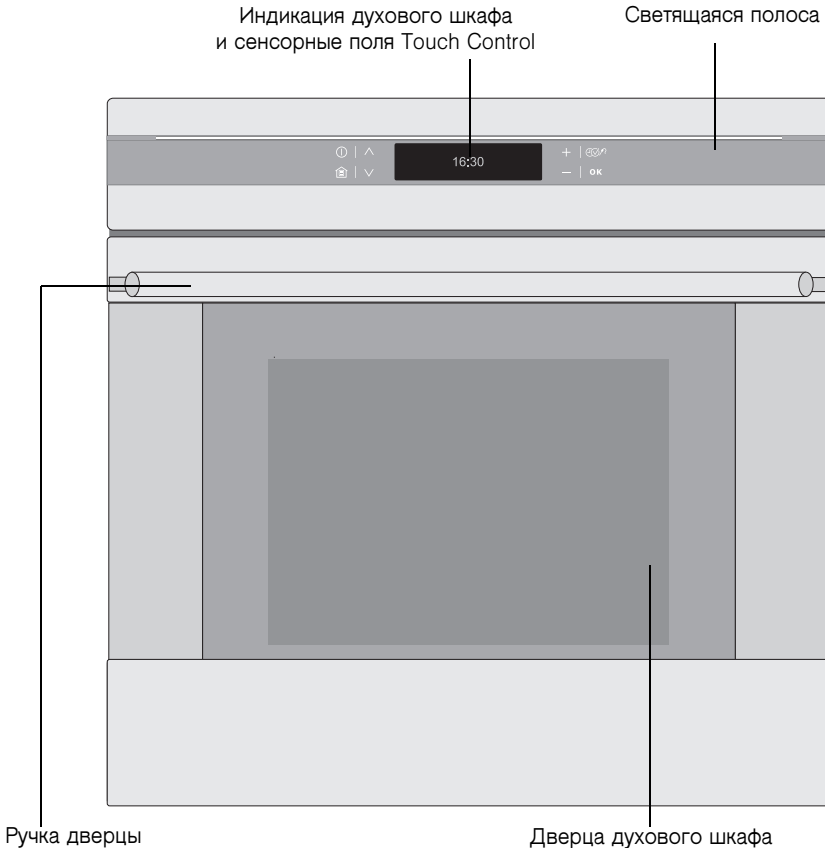


### **Замечание об эмалевом покрытии духового шкафа**


**Изменения цвета эмалевого покрытия духового шкафа, возникшие в процессе эксплуатации, не снижают пригодность прибора для обычного или договорного использования. Поэтому они не являются дефектом, на который распространяется гарантия.**

## Описание прибора

### Общий вид

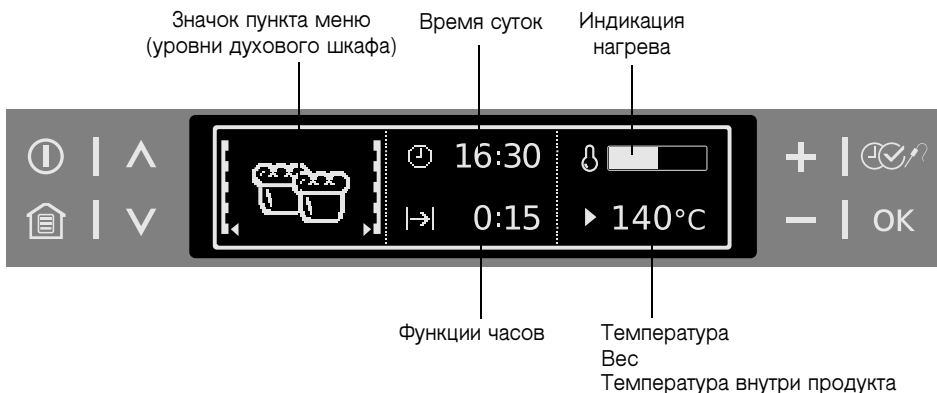


**Если пользователь не выбрал ни одной функции и произвел никаких изменений в настройках духового шкафа, то последний выключится через 2 минуты. Однако светящаяся полоса на панели управления после этого не погаснет.**

**Чтобы отключить светящуюся полоса, включите духовой шкаф кнопкой , а затем снова выключите.**

## Блок электронного управления духового шкафа

## Индикация



## Символы

На табло дисплея отображаются символы установленных функций.

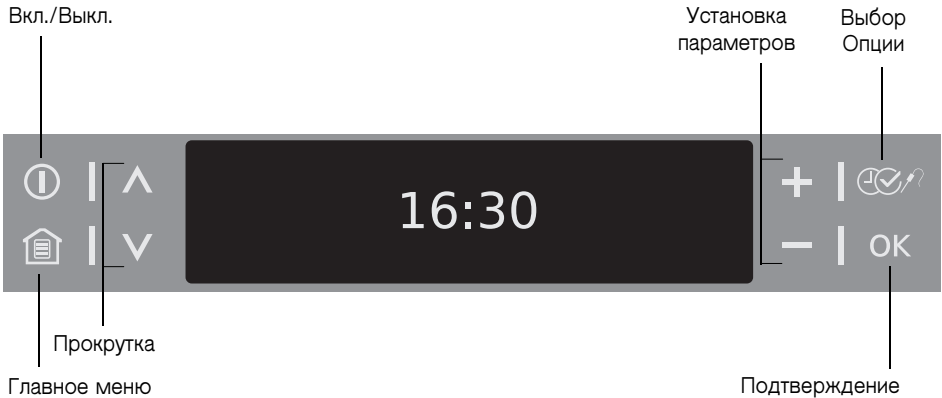
Символ		Индикация (примеры)	Функция
	Будильник	4:30	Будильник активирован.
	Время суток	10:00	Отображается установленное время суток.
	<b>Продолж.</b>	1:00	Отображается время, необходимое для выполнения кулинарного цикла.
	<b>Окончание</b>	14:05	Отображается время окончания кулинарного цикла.
			Вычисляется время окончания приготовления блюда, когда вставлен <b>Термощуп для Мяса</b> .
	Пуск	0:45	Отображается время начала кулинарного цикла.
	Температура		Отображается степень нагрева духового шкафа.
			Активирована функция быстрого нагрева (сокращенная продолжительность нагрева).
	Вес	1,5 кг	Варианты применения: – Активирована весовая автоматика. – Вес можно изменить.
	<b>Термощуп для Мяса</b>	75°C	Варианты применения: – <b>Термощуп для Мяса</b> вставлен в продукт. – <b>Автоматич. Термощуп</b> активирован. – Температуру внутри продукта можно изменить.
	<b>Сохранение Тепла</b>	80°C	<b>Сохранение Тепла</b> активировано.
	Запахопоглощающий фильтр		Запахопоглощающий фильтр включен.





## Сенсорные поля Touch Control

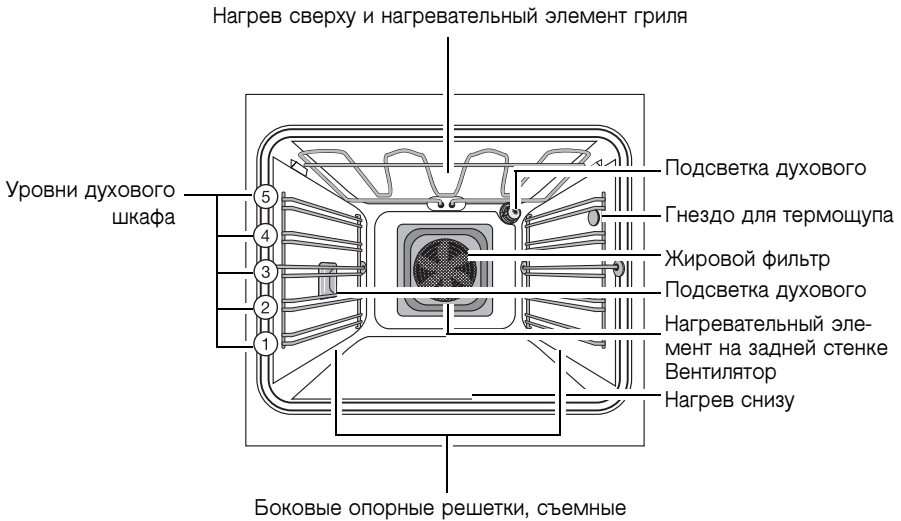
Управление духовым шкафом осуществляется с помощью сенсорных полей Touch Control. Пользователь управляет функциями, прикасаясь к сенсорным полям.

**При работе с панелью управления следите за тем, чтобы прикасаться только к одному сенсорному полю за один раз. При слишком пологом положении пальца может быть случайно задействовано и другое расположенное под ним сенсорное поле.**



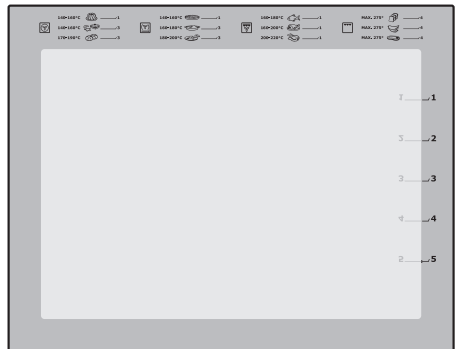
Сенсорное поле	Функция	Примечание:
∧, ∨	Перемещение в меню вниз и вверх.	Если активирована функция: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Нажмите 1 раз: Переход в вышерасположенное меню (функция остается активной), через 5 секунд – снова переход в активированный пункт меню</li> <li>• Нажмите 2 раза: Перемещение вниз и вверх в вышележащем меню (функция отключается)</li> </ul>
	Отображение главного меню.	Установленные функции отключаются (кроме функции “Будильник”).
ок	Подтверждение.	
	Включение или отключение духового шкафа.	
	Выбор функций времени, дополнительных функций и функции <b>Термощуп для Мяса</b> .	
+, –	Установка параметров (температуры, времени, веса, степени готовности продукта и др.).	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Активация параметра: <ul style="list-style-type: none"> <li>– Нажмите 1 раз: мигает предыдущий символ</li> <li>– Нажмите 2 раза: параметр можно устанавливать</li> </ul> </li> <li>• Установка параметров: <ul style="list-style-type: none"> <li>– Нажмите 1 раз: установите параметр в пошаговом режиме</li> <li>– Нажмите и удерживайте кнопку: установите параметр в ускоренном пошаговом режиме</li> </ul> </li> <li>• При установке продолжительности или времени выполнения функций показания дисплея можно обнулить. Для это необходимо одновременно нажать на значки + и –.</li> </ul>

## Основное оснащение духового шкафа



### Внутренняя сторона дверцы

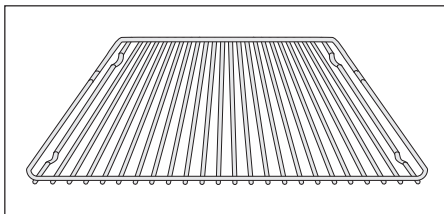
На внутренней стороне дверцы духового шкафа изображена схема с нумерацией уровней духового шкафа. Кроме того, там приводится краткая информация о функциях духового шкафа, рекомендуемых уровнях вставки принадлежностей, а также температурах, используемых для приготовления наиболее популярных кулинарных блюд.



## Принадлежности духового шкафа

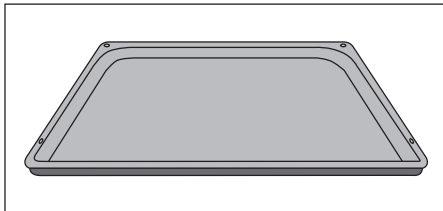
### Решетка

Для установки посуды, выпечных форм, жарки и грилевания кусков мяса.



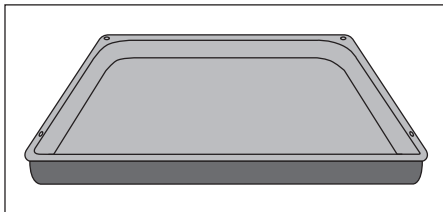
### Противень

для пирогов и печенья.



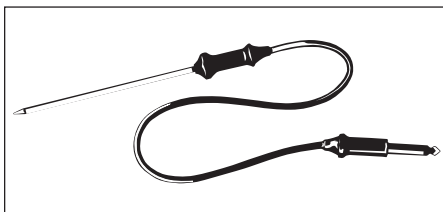
### Глубокий противень

Используется для выпечки, жарки и в качестве поддона для сбора жира.



### Термощуп для мяса

Для точного определения состояния готовности мяса в духовом шкафу.



## Перед первым использованием



**Если Вы захотите позднее изменить одну из данных основных настроек, обращайтесь к главе Основные Установки.**

### Установки языка

1. После подключения духового шкафа к электросети на дисплее отображаются следующие данные:
  - Фирменный логотип
  - Версия программного обеспечения и продолжительность эксплуатации прибора
  - Индикация “Выбрать Язык”
1. С помощью значков — или + выберите нужный язык
2. Подтвердите выбор языка, нажав ок.



**Весь текст на дисплее сразу начнет отображаться на этом языке.**

### Настройка контрастности и яркости



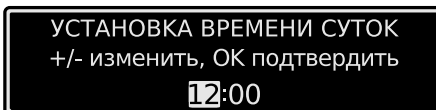
**После установки языка на дисплее появляются опции “Настройка контрастности” и “Настройка яркости”.**

**Контрастность и яркость настраиваются в таком же порядке, в каком выполняется установка языка (см. раздел “Установка языка”).**

## Установка времени

После выполнения настройки контрастности и яркости на дисплее появится индикация “Установка Времени Суток”.

1. С помощью значков — или + установите час текущего времени.
  2. Подтвердите, нажав **ок**.
  3. С помощью значков — или + минуты текущего времени.
  4. Подтвердите, нажав **ок**.
- Прибор снова готов к работе.



**Время суток необходимо устанавливать только в том случае, если духовой шкаф был продолжительное время отключен от электросети.**

## Чистка

Перед первым использованием духового шкафа его необходимо почистить.



**Внимание: Не пользуйтесь острыми предметами и абразивными чистящими средствами! Так можно повредить поверхность.**



**Для чистки передней панели пользуйтесь обычными, предназначенными для этого мощными средствами.**

1. Откройте дверцу духового шкафа. Включится подсветка.
2. Извлеките из духового шкафа все принадлежности и вставные решетки, и промойте их теплым раствором моющего средства.

3. Камеру духового шкафа также промойте теплым раствором моющего средства, а затем просушите.
4. Переднюю панель прибора протрите влажной тканью.

# Управление духовым шкафом

## Обзор меню




Главное меню		Подменю	
	Помощь в Приготовлении		Свинина/Телятина
			Говядина/Дичь/Телятина
			Птица
			Рыба
			Торт
			Пицца/Пирог/Хлеб
			Запеканки
			Быстрое Приготовление
			Особые
			Режимы Нагрева
	Верхний+нижний нагрев		
	Пицца		
	Турбо гриль		
	Малый гриль		
	Большой гриль		
	Нижний нагрев		
	Низкие температуры		
	Мои Программы		1- Моя Программа
			2- Моя Программа
			...
			Изменить Имя Программы

Главное меню		Подменю	
	Основные Установки		Установка Времени Суток
			Индикация Времени
			Set+Go
			Сохранение Тепла
			Коррекция Времени
			Контрастность Дисплея
			Яркость Дисплея
			Выбрать Язык
			Громкость Звук. Сигнала
			Тоны Кнопок
			Сигналы Тревоги/Ошибки
			Запахопоглощ. Фильтр
			Сервис
	Заводские Установки		




## Управление меню

### Пример:

1. Включите духовой шкаф кнопкой . Вы находитесь в главном меню.
2. С помощью  или  выберите нужное главное меню.
3. Нажимая **OK** переходите в соответствующие подменю.

Выбранное подменю отображается на дисплее.




Нажав , вы из любого места вернетесь в главное меню.



В конце почти каждого меню находится пункт “Назад”. С его помощью вы попадете в вышестоящее меню.



Нажав , вы можете прервать любую операцию. В этом случае вы снова окажетесь в главном меню.



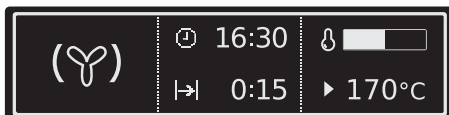
### Воздушное охлаждение

Вентилятор для охлаждения поверхности прибора включается автоматически. После отключения печи вентилятор охлаждения продолжает работать с тем, чтобы охладить прибор, после чего отключается автоматически.

## Индикация нагрева

### Индикация выполнения нагрева

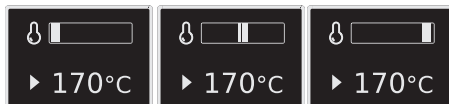
После **включения** соответствующей функции духового шкафа ход выполнения нагрева отображается в виде постоянно растущей в длину полосы на шкале индикатора.



### Индикация быстрого нагрева

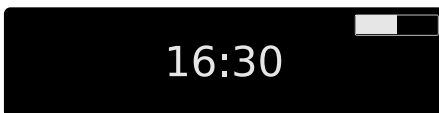
При выполнении некоторых функций духового шкафа время нагрева сокращается за счет использования автоматического режима быстрого нагрева.

При этом полосатая полоска на шкале индикатора нагрева перемещается слева направо до тех пор, пока не будет достигнута заданная температура.



### Индикация остаточного тепла

После **выключения** духового шкафа на дисплее отображается точное градусное значение остаточного тепла, присутствующего в духовом шкафу.



### Точная индикация температуры

Во время нагрева духового шкафа температура отображается не в виде полосы на шкале индикатора нагрева, а путем вывода на дисплей точного градусного значения в течение 5 секунд.

Для этого одновременно нажмите + и -.



**По достижении заданной температуры раздастся звуковой сигнал.**

## Установка решетки, обычного и глубокого противня



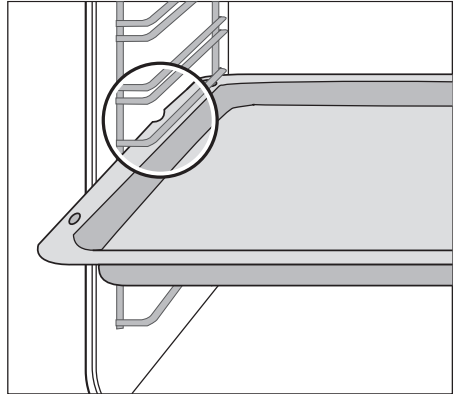
### Защита выдвижных принадлежностей от выскальзывания и опрокидывания

Для защиты от выскальзывания на всех выдвижных принадлежностях духового шкафа с правого и левого краев имеется небольшой обращенный книзу выступ.

Устанавливайте выдвижные принадлежности всегда так, чтобы этот выступ находился в задней части духового шкафа. Этот выступ является также важным элементом защиты выдвижных принадлежностей от опрокидывания.

### Установка обычного или глубокого противня:

Вставьте обычный или глубокий противень между направляющими выбранного уровня духового шкафа.



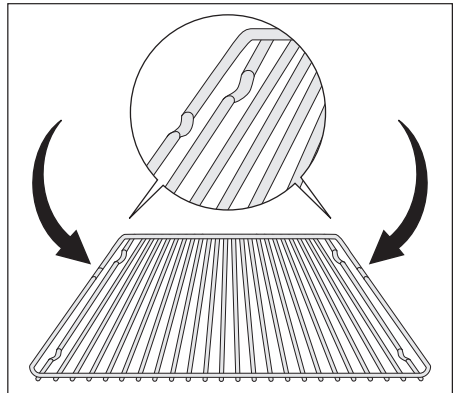
### Установка решетки:

Установите решетку так, чтобы ножки были направлены вниз.

Вставьте решетку между направляющими выбранного уровня духового шкафа.



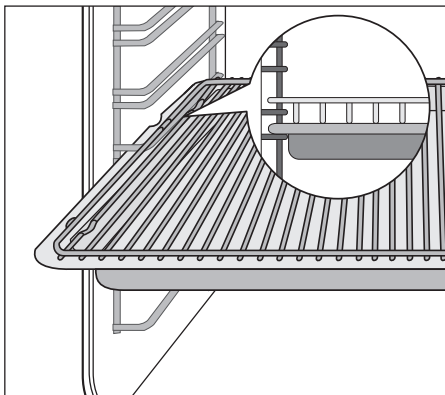
**Высокая сплошная рама решетки дополнительно защищает посуду от выскальзывания.**



### **Комбинированная установка решетки и глубокого противня:**

Установите решетку на глубокий противень.

Вставьте глубокий противень **между** направляющими выбранного уровня духового шкафа.



### **Установка и снятие жирового фильтра**

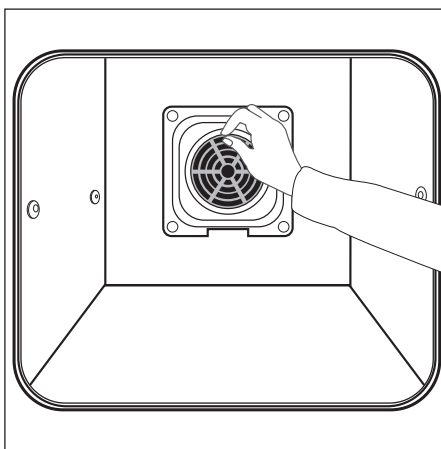
**Устанавливайте жировой фильтр только при жарке продуктов,** чтобы защитить от капель брызгающего жира нагревательный элемент, расположенный на задней стенке духового шкафа.

#### **Установка жирового фильтра**

Возьмите жировой фильтр за ручку и вставьте оба крепления сверху вниз в отверстие на задней стенке духового шкафа (вентиляционное отверстие).

#### **Снятие жирового фильтра.**

Возьмите жировой фильтр за ручку и выньте его движением вверх.






## Меню Помощь в Приготовлении

### Обзор: Помощь в Приготовлении

Блюда в режиме “Помощь в приготовлении” (кроме функции Особые) готовятся с помощью автоматических программ.

Автоматические программы обеспечивают для приготовления каждого блюда наиболее оптимальные параметры (функции духового шкафа, температуру, продолжительность приготовления).

	Категория продукта	Кулинарное блюдо	
	Свинина/Телятина	Жареная Свинина 	Телячья Ножка 
		Спинка Свинины 	Телячья Ножка 
		Свиная Ножка 	Фаршированная Телятина 
		Свиная Лопатка 	Мясной Рулет 
		Жареная Телятина 	
	Говядина/Дичь/Телятина	Говяжья Спинка 	Спинка Зайца 
		Говядина по-скандинавск. 	Кролик с Горчицей 
		Ростбиф 	Дикий Кабан 
		Маринованная Говядина 	Жареная Ягнatina 
		Спинка Дичи 	Седло Ягненка, среднее 
		Жареная Дичь 	Ножка Ягненка 
	Птица	Цыпленок, целиком 	Куриные Окорочка 
		Индейка, целиком 	Петух в Вине 
		Утка, целиком 	Жареная Утка с Апельс. 
		Гусь, целиком 	Фаршированная Курица 
		Куриное Филе 	
	Рыба	Рыба, целиком 	Фаршированные Кальмары 
		Рыбное Филе 	Рыба на Пару 
		Вяленая Рыба 	Запеканка с Анчоусами 
		Рыба, запеченная в Соли 	

	Категория продукта	Кулинарное блюдо	
	Торт	Лимонный Бисквит 	Кольцевой Пирог 
		Шведский Торт 	Дрожжевой пирог 
		Бисквит 	Шоколадный Торт 
		Сырный Торт 	Маффины 
		Фруктовый Торт 	Пирожки с Яблоками 
		Хрустящий Торт 	Морковный Торт 
		Дрожжевой Пирог 	Миндальный Торт 
		Дрожжев. Пирог с Медом 	Французский Фрукт. Пирог 
	Пицца/Пирог/Хлеб	Пицца 	Сырные Пирожки 
		Луковый Пирог 	Белый Хлеб 
		Открытый Пирог 	Домашний Хлеб 
		Флан из Козьего Сыра 	Пирожки 
		Сырный Флан 	
	Запеканки	Лазанья 	Запеченная Паста 
		Каннелони 	Запеканка с Цикорием 
		Картофельная Запеканка 	Тушеная Говядина 
		Мусака 	Тушеная Капуста 
	Быстрое Приготовление	Пицца, заморож.	Хлеб/Булочки
		Пицца Америк., заморож.	Хлеб/Булочки, заморож.
		Пицца, охлажденная	Ябл. Штрудель, заморож.
		Мини-пиццы, заморож.	Рыбное Филе, заморож.
		Картофель Фри	Куриные Крылья
		Крокеты	Лазанья/Кан-лони, замор.
		Картофельные Биточки	

	Категория продукта	Кулинарное блюдо	
☆	Особые	Размораживание	Консервирование
		Высушивание	Подогрев Тарелок
		Поддержание Тепла	

**Практические советы по использованию различных программ автоматике, кулинарных рецептов и функций духового шкафа содержатся в брошюре, которая поставляется вместе с прибором.**

## Управление функцией Помощь в Приготовлении

### Помощь в Приготовлении с использованием функции Вес, автоматич.

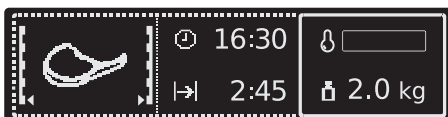
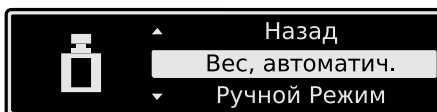
Время жарки продукта определяется автоматически путем введения в систему данных о весе продукта.

Пример:

1. С помощью  $\nabla$  или  $\blacktriangle$  выберите в меню пункт Помощь в Приготовлении, нужную категорию продукта и кулинарное блюдо.
2. Подтвердите, нажав **ок**.
3. С помощью  $\nabla$  или  $\blacktriangle$  выберите в меню функцию Вес, автоматич..
4. Подтвердите, нажав **ок**.
5. С помощью  $+$  или  $-$  задайте вес приготавливаемого продукта. Параметры устанавливаются с шаговым интервалом 0,2 кг.

Начинается выполнение автоматической программы. По окончании автоматической программы раздается звуковой сигнал.

6. Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку.



**Если рекомендованный параметр веса не будет изменен в течение 5 секунд, начнется автоматическое выполнение программы.**

Параметр веса можно в любое время поменять.



**Во всех программах для приготовления птицы продукт необходимо перевернуть через 30 минут. Соответствующая команда появится на дисплее.**




## Помощь в Приготовлении с использованием функции Автоматич. Термощуп

По достижении заданной температуры внутри продукта духовой шкаф отключается.



**Внимание: Разрешается применять только Термощуп для Мяса, поставляемый вместе с прибором. При необходимости замены какой-либо детали используйте только подлинную фирменную деталь!**

Пример:

1. Включите духовой шкаф кнопкой .
2. С помощью  $\nabla$  или  $\blacktriangle$  выберите в меню пункт Помощь в Приготовлении, нужную категорию продукта и кулинарное блюдо.
3. Подтвердите выбор, нажав **OK**.
4. С помощью  $\nabla$  или  $\blacktriangle$  выберите в меню Автоматич. Термощуп.
5. Подтвердите, нажав **OK**.

На дисплее отобразится предложение вставить в продукт Термощуп для Мяса.

6. Вставьте в продукт Термощуп для Мяса (см. раздел Термощуп для Мяса).

Начнется выполнение автоматической программы.

По окончании автоматической программы раздастся звуковой сигнал.

7. Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку.
8. Выньте из продукта Термощуп для Мяса.





**Через несколько минут будет рассчитано конечное время достижения заданной температуры внутри продукта. Это время рассчитывается и актуализируется на дисплее в непрерывном режиме. Чтобы система работала нормально, перед началом процесса приготовления необходимо вставить Термощуп для Мяса как в продукт, так и в соответствующее гнездо, и не извлекать термощуп в течение всего времени приготовления продукта.**



**Предупреждение: Термощуп для Мяса сильно нагревается! Вынимая штекер и острие термощупа, можно получить ожог!**

## Помощь в Приготовлении с использованием функции Запрограммир. Рецепты

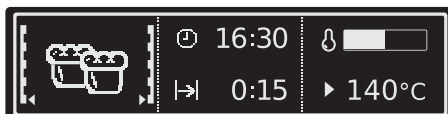
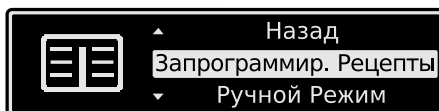
Все установки являются постоянными и не могут быть изменены.

### Пример:

1. С помощью  $\nabla$  или  $\blacktriangle$ , выберите в меню пункт Помощь в Приготовлении, нужную категорию продукта и кулинарное блюдо.
2. Подтвердите, нажав **ок**.
3. С помощью  $\nabla$  или  $\blacktriangle$  выберите в меню Запрограммир. Рецепты.
4. Подтвердите, нажав **ок**.
5. Начнется выполнение автоматической программы.

По окончании программы сработает звуковой сигнал.

6. Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку.



## Ручной Режим

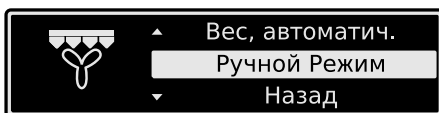
Когда используется Ручной Режим, духовой шкаф сам задает оптимальные параметры (функцию приготовления и температуру) для соответствующего блюда, но при желании вы можете их изменить.

Этот режим можно применять, в частности, в тех случаях, когда вы не хотите использовать Термощуп для Мяса, не знаете веса продукта или имеете собственный рецепт приготовления блюда.

### Пример:

1. С помощью  $\nabla$  или  $\blacktriangle$ , выберите в меню пункт Помощь в Приготовлении, нужную категорию продукта и кулинарное блюдо.
2. Подтвердите каждую операцию, нажав **ок**.
3. С помощью  $\nabla$  или  $\blacktriangle$  выберите в меню Ручной Режим.
4. Подтвердите, нажав **ок**.

Вы вошли в соответствующую функцию духового шкафа и можете устанавливать нужные параметры (см. подраздел "Управление функциями духового шкафа").



## Меню функций духового шкафа


### Обзор функций духового шкафа

С помощью функций духового шкафа вы можете индивидуально задавать параметры выпекания и жарки продуктов.

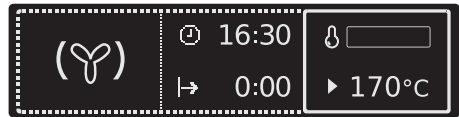
Функция духового шкафа		Применение	Нагревательный элемент/ вентилятор
	<b>Горячий воздух</b>	Для <b>выпекания</b> на <b>максимум трех уровнях духового шкафа</b> одновременно. Задавайте температуру выпекания на 20-40 °C ниже, чем при использовании функции "Нагрев сверху и снизу".	Нагрев сверху, нагрев снизу, заднестеночный нагревательный элемент, вентилятор
	<b>Верхний+нижний нагрев</b>	Для <b>выпекания и жарки</b> на <b>одном уровне духового шкафа</b> .	Нагрев сверху, нагрев снизу
	<b>Пицца</b>	Для приготовления выпечных изделий на уровне духового шкафа, предназначенном для продуктов, требующих <b>более интенсивного зарумянивания и поджаристой нижней корочки</b> . Задавайте температуру выпекания на 20-40 °C ниже, чем при использовании функции "Нагрев сверху и снизу".	Нагрев снизу, заднестеночный нагревательный элемент, вентилятор
	<b>Турбо гриль</b>	Для <b>жарки</b> крупных кусков мяса или птицы на одном уровне. Эта функция подходит также для <b>гратинирования и запекания</b> .	Гриль, нагрев сверху, вентилятор
	<b>Малый гриль</b>	Для <b>грилирования</b> плоских продуктов, располагаемых <b>посредине решетки</b> , и для <b>поджаривания гренков</b> .	Гриль
	<b>Большой гриль</b>	Для <b>грилирования</b> плоских продуктов в <b>значительных количествах</b> и для <b>поджаривания гренков</b> .	Гриль, нагрев сверху
	<b>Нижний нагрев</b>	Для <b>дополнительного пропекания</b> пирогов с целью получения <b>низа с поджаристой корочкой</b> ..	Нагрев снизу
	<b>Низкие температуры</b>	Для приготовления особенно нежного и сочного жаркого.	Заднестеночный нагревательный элемент, вентилятор

## Управление функциями духового шкафа

Пример:

1. Включите духовой шкаф кнопкой .
2. С помощью  $\nabla$  или  $\blacktriangle$  выберите в меню пункт Функция духового шкафа
3. Подтвердите, нажав **ок**.
4. С помощью  $\nabla$  или  $\blacktriangle$  выберите функцию духового шкафа **Горячий воздух**.
5. Подтвердите, нажав **ок**.
6. С помощью  $+$  или  $-$  установите нужную температуру.
7. Подтвердите, нажав **ок** или подождите 5 секунд.  
Духовой шкаф начнет нагреваться.


По достижении заданной температуры раздастся звуковой сигнал.



### Духовой шкаф начинает нагреваться, если

- активируется значок функции духового шкафа.
- включается подсветка духового шкафа.
- включается соответствующий нагревательный элемент (например, вентилятор).



Кроме температуры, можно устанавливать и другие функции  (см. раздел “Дополнительные функции”).

## Меню Мои Программы

### Обзор: Мои Программы


Подменю	Описание
1- Моя Программа 2- Моя Программа ...	Сохранение в электронной памяти оптимальных настроек для собственных кулинарных рецептов.
Изменить Имя Программы	Переименование программ, хранящихся в электронной памяти.



**Вы можете сохранить в электронной памяти 20 программ.**

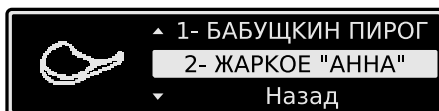
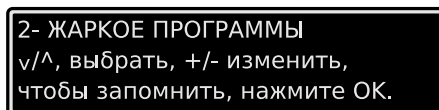
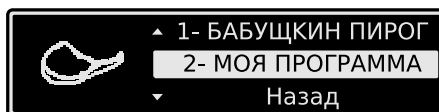
### Управление функцией Мои Программы

#### Сохранение программы в электронной памяти

1. Выберите нужную функцию духового шкафа или режим Помощь в Приготовлении с соответствующими параметрами.
2. Во время или после выбора функции духового шкафа или режима Помощь в Приготовлении нажимайте кнопку  до тех пор, пока не появится окно "Сохранить".
3. Подтвердите кнопкой **OK**. На дисплее отображается очередная ячейка памяти для сохранения программы.
4. Подтвердите кнопкой **OK**.
5. Теперь вы можете вписать наименование вашей программы. Мигает первая буква.
6. С помощью + или - выберите в алфавитном порядке нужную букву.
7. С помощью ^ или v переместите курсор вправо или влево.

Теперь мигает и может быть изменена следующая буква и т.д.

8. Закончив ввод наименования программы, подтвердите его нажатием **OK**.





**Занятые программы ячейки памяти всегда доступны для обзора. Вместо предлагаемой ячейки памяти вы с помощью  $\wedge$  или  $\vee$  можете выбрать программу, которую вы хотите заменить другой путем перезаписи.**

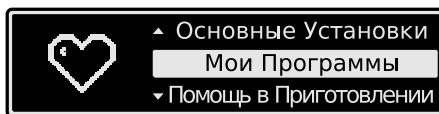


**Программы, находящиеся в меню “Изменить Имя Программы”, можно в любое время переименовать.**

### **Вызов программы**

1. Включите духовой шкаф кнопкой  $\text{\textcircled{1}}$ .
2. С помощью навигационных кнопок  $\vee$  или  $\wedge$  выберите в меню пункт Мои Программы.
3. Подтвердите, нажав **ок**.
4. С помощью навигационных кнопок  $\vee$  или  $\wedge$  выберите сохраненную программу.
5. Подтвердите, нажав **ок**.

Сохраненная программа с соответствующими параметрами начнет выполняться.



**Если в электронной памяти еще не была сохранена ни одна программа, на дисплей будет выведено сообщение о том, как следует сохранять программы.**

## Меню Основные Установки

### Обзор: Основные Установки



**Независимо от конкретного способа применения духового шкафа, Вы можете менять его основные установки.**

	Установка	Индикация	Описание
	Установка Времени Суток	12:15	Установка текущего времени суток.
	Индикация Времени	– Вкл	Когда прибор выключен, на дисплее отображается текущее время суток.
		– Выкл	Когда прибор выключен, время суток не отображается, т.к. дисплей полностью отключен в целях экономии электроэнергии.
	Set+Go	– Вкл	Функция Set+Go отображается в окне “Выбор опций” и может быть активирована.
		– Выкл	Функция Set+Go не отображается в окне “Выбор опций”.
	Сохранение Тепла	– Вкл	Функция Сохранение Тепла отображается в окне “Выбор опций” и может быть активирована.
		– Выкл	Функция Сохранение Тепла не отображается в окне “Выбор опций”.
	Коррекция Времени	– Вкл – Выкл	Включение или выключение функции Коррекция Времени.
	Контрастность Дисплея	1 ..... 10	Пошаговая настройка контрастности дисплея.
	Яркость Дисплея	1 ..... 10	Пошаговая настройка яркости дисплея.
	Выбрать Язык	– Русский – ....	Выбор и установка языка дисплея.
	Громкость Звук. Сигнала	1 ..... 10	Пошаговая настройка громкости тона кнопок и звуковых сигналов.
	Тоны Кнопок	– Вкл – Выкл	Тональное подтверждение каждого нажатия кнопок. Включение или выключение тонального режима кнопок.



	Установка	Индикация	Описание
	Сигналы Тревоги/ Ошибки	– Вкл – Выкл	Когда те или иные операции, связанные с управлением прибором не могут быть выполнены, раздаются аварийные звуковые сигналы. Включение или выключение аварийной звуковой сигнализации.
	Запахопоглощ. Фильтр	– Вкл – Выкл	Включение или выключение Запахопоглощ. Фильтра.
	Сервис	ECAIA207 V03IA003 24	Отображение версии и конфигурации программного обеспечения.
	Заводские Установки		Возврат всех установок в состояние, существовавшее при поставке прибора (в т.ч. “Мои программы”).



В период между 22:00 и 6:00, если духовой шкаф отключен, яркость дисплея в целях экономии электроэнергии уменьшается.

### Управление функцией Основные Установки

Пример:

1. С помощью  $\vee$  или  $\wedge$  выберите в меню пункт Основные Установки.
2. Подтвердите, нажав **OK**.
3. С помощью  $\vee$  или  $\wedge$  выберите установку, которую вы хотите скорректировать.
4. Подтвердите, нажав **OK**.  
На дисплее отобразится значение текущей установки.
5. С помощью  $+$  или  $-$  выберите нужное вам значение.
6. Подтвердите, нажав **OK**.  
Соответствующая установка изменится.




## Дополнительные функции

Ваш духовой шкаф оснащен следующими дополнительными функциями:

- Таймер ⌚
- Продолж. |→|
- Окончание →|
- Коррекция Времени ⌚
- Сохранение Тепла 🔥→
- Set+Go ↻→
- Блокир. Кнопки 🔒
- Защита от Доступа Детей
- Аварийное отключение
- Термощуп для Мяса 🍖

### Таймер ⌚

Служит для установки выдержки таймера. По истечении заданного времени раздается звуковой сигнал. Эта функция не влияет на работу духового шкафа.

1. Нажимайте кнопку  до тех пор, пока на дисплее не появится окно “Таймер”.

С помощью кнопки + или — установите нужную продолжительность работы таймера (макс. 2 часа 30 минут).

2. Подтвердите, нажав **OK** или подождите 5 секунд.  
На дисплее отобразятся последний посещенный пункт меню и оставшееся время работы таймера.

Когда до окончания работы таймера останется 10% времени, сработает короткий звуковой сигнал.

По истечении всего времени работы таймера звуковой сигнал включится на 2 минуты и на дисплее появится соответствующее сообщение.

3. Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку (кроме ⌚).




**Функция Таймер останется активной и в том случае, если вы выберете другой режим или отключите духовой шкаф.**

**Продолж. |→| или Окончание →|****Продолж. |→|**


Функция для установки времени работы духового шкафа.

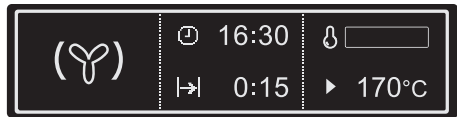
**Окончание →|**

Функция для установки времени следующего отключения духового шкафа.

1. Выберите функцию духового шкафа.
2. Нажимайте кнопку  до тех пор, пока на дисплее не появится окно “Продолж./Окончание”.
3. С помощью + или — установите нужную продолжительность приготовления продукта или время отключения духового шкафа (макс. 23 часа 59 минут).
4. Подтвердите, нажав **OK** или подождите 5 секунд. Наряду с параметрами выбранной функции духового шкафа на дисплее отображаются установленная продолжительность приготовления блюда или время отключения духового шкафа.

По истечении этого времени в течение 2 минут работает звуковой сигнал, и на дисплее отображается соответствующее сообщение. Затем духовой шкаф отключается.

5. Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку (кроме ).



**Вне зависимости от используемой функции духового шкафа, установленная продолжительность приготовления остается неизменной. Пользователь имеет возможность переключать функции духового шкафа.**

**Необходимое условие: Новая функция духового шкафа, на которую переключается духовой шкаф, не имеет заданной продолжительности выполнения.**



**В случаях, когда в приготавливаемый продукт вставлен Термошуп для Мяса, установка функций Продолж. |→| или Окончание →| невозможна.**



**Использование остаточного тепла духового шкафа вместе с функциями часов Продолж. |→| и Окончание →|**

Если задействованы функции часов Продолж. |→| и Окончание →|, то по истечении 90% заданного или расчетного времени нагревательные элементы духового шкафа отключатся. Сохранившееся остаточное тепло используется для продолжения процесса приготовления пищи вплоть до полного истечения заданного времени (3 - 20 мин.).

**Комбинированное использование функций Продолж. |→| и Окончание →|**



**Функции Продолж. |→| и Окончание →| можно применять одновременно, если духовой шкаф необходимо автоматически включить и выключить в более позднее время.**

1. Выберите функцию духового шкафа.
2. Нажимайте кнопку до тех пор, пока на дисплее не появится окно “Продолж./Окончание”.
3. С помощью функции Продолж. |→| установите время, которое требуется для приготовления кулинарного блюда, например: 1 час.
4. Подтвердите, нажав **ок**.
5. С помощью функции Окончание →| задайте время, к которому блюдо должно быть готово, например: 14:05 .
6. Подтвердите, нажав **ок** или подождите 5 секунд.

Выбранная функция духового шкафа несколько секунд отображается на дисплее вместе с установленной продолжительностью приготовления блюда и временем отключения духового шкафа.

На дисплее выводится сообщение с указанием времени начала выполнения программы.



Ваша духовка запрограммирована и начнет работу в 13:05.

## Коррекция Времени ⌚

Продление действия функции духового шкафа по истечении времени ее выполнения.

Необходимое условие:


- Все функции духового шкафа выполняются в режиме Продолж. или Вес, автоматич..
- Ни одна функция духового шкафа не выполняется, когда установлен Термощуп для Мяса.

Функцию Коррекция Времени можно включить или выключить Основные Установки из меню.

## Включение функции Коррекция Времени

Выполнение функции духового шкафа завершено.

Раздается звуковой сигнал и на дисплее появляется сообщение.

1. Нажмите любую кнопку.
2. Сообщение Коррекция Времени на дисплее отображается примерно 5 минут.
3. С помощью  активируйте функцию Коррекция Времени.
4. Установите функцию Коррекция Времени, нажимая на + или -.
5. Запустите функцию Коррекция Времени, нажав **OK** или подождите 5 секунд, пока не начнется ее автоматическое выполнение.

Установки функций духового шкафа отображаются на дисплее с новыми значениями продолжительности выполнения.



Дальнейшие действия - те же, что выполняются в отношении любой обычной функции духового шкафа. Функцию Коррекция Времени можно установить повторно в любое время.

## Сохранение Тепла


Функция Сохранение Тепла поддерживает температуру приготовленного блюда еще в течение 30 минут после окончания процесса выпекания или жарки.

Она полезна, например, в тех случаях, когда гости опаздывают на обед.

Условие применения функции Сохранение Тепла:

- Задана температура выше 80°C
- Установленное время Продолж.

### Включение функции Сохранение Тепла.

1. Выберите в меню пункт “Функция духового шкафа”.
2. Нажимайте кнопку  до тех пор, пока на дисплее не появится окно “Сохранение Тепла”.
3. Подтвердите, нажав **OK**. Функция Сохранение Тепла теперь включена.
4. После выполнения функции духового шкафа срабатывает звуковой сигнал и начинает работать функция Сохранение Тепла.

Установленная функция духового шкафа выполняется при температуре 80°C в течение 30 минут.

По истечении 30 минут работы функции Сохранение Тепла духовой шкаф отключается.



**Независимо от установленной функции духового шкафа, режим Сохранение Тепла остается активным. Пользователь имеет возможность менять функции духового шкафа.**



**Функцию Сохранение Тепла в меню Основные Установки можно включать или отключать по своему усмотрению.**

## Set+Go

Функция Set+Go позволяет задать для той или иной функции духового шкафа все необходимые параметры и запустить их на выполнение в более позднее время.

Пример применения:


Утром вы подготовили определенное блюдо для кулинарной обработки и задали все необходимые параметры для работы духового шкафа.

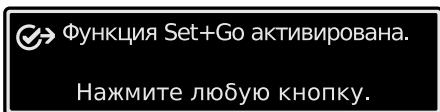
В обед ваш ребенок приходит домой, ставит это блюдо в духовой шкаф, нажимает любую кнопку и духовой шкаф начинает работать в соответствии с установленными параметрами.

Необходимое условие:


- Установленное время Продолж.

### Включение Set+Go

1. Выберите функцию духового шкафа с нужными параметрами.
2. Нажимайте кнопку  до тех пор, пока на дисплее не появится окно "Set+Go".
3. Подтвердите, нажав **OK**. Функция Set+Go теперь включена.



### Запуск Set+Go

1. Нажмите любую кнопку (кроме ). Начинается выполнение выбранной функции духового шкафа. По окончании выполнения функции духового шкафа 3 раза срабатывает звуковой сигнал.
2. Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку.



**В процессе выполнении заданной функции духового шкафа согласно программе Set+Go, активируется режим Блокир. Кнопки (см. подраздел Блокир. Кнопки).**




**Функцию Set+Go в меню Основные Установки можно включать или отключать по своему усмотрению.**




### Блокир. Кнопк

Режим защитного блокирования кнопок предохраняет установленные параметры от случайной переустановки.

### Блокир. Кнопк - Включение

1. Выберите функцию духового шкафа.
2. Нажимайте кнопку  до тех пор, пока на дисплее не появится окно "Блокир. Кнопк".
3. Подтвердите, нажав **ок**.  
Теперь Блокир. Кнопк активировано.

### Блокир. Кнопк - Выключение

1. Нажмите кнопку .
2. Подтвердите, нажав **ок**.



**Блокир. Кнопк не предохраняет от случайного отключения духового шкафа.**

**После отключения духового шкафа Блокир. Кнопк автоматически отменяется.**





## **Защита от Доступа Детей духового шкафа**

После того, как включено Защита от Доступа Детей, духовой шкаф уже нельзя перевести в рабочий режим.



### **Как включить Защита от Доступа Детей:**

Ни одна функция духового шкафа не должна быть задана.

1. Одновременно нажмите кнопки  и  не отпускайте их до тех пор, пока на дисплее не появится соответствующее сообщение.

Теперь Защита от Доступа Детей находится в рабочем режиме.

### **Как выключить Защита от Доступа Детей:**

1. Одновременно нажмите кнопки  и  не отпускайте их до тех пор, пока на дисплее не появится соответствующее сообщение.

Теперь Защита от Доступа Детей отключено и духовой шкаф снова готов к эксплуатации.

## **Аварийное отключение духового шкафа**



**Если пользователь не выключает духовой шкаф или не меняет его температуру, то через определенное время, духовой шкаф отключается автоматически.**

**Духовой шкаф отключается при следующей температуре:**

30 - 120 °С	через	12,5 часов
120 - 200 °С	через	8,5 часов
200 - 250 °С	через	5,5 часов
250 - макс. °С	через	3,0 часа

## **Запуск после аварийного отключения**

Нажмите кнопку **OK**.

## Термошуп для Мяса

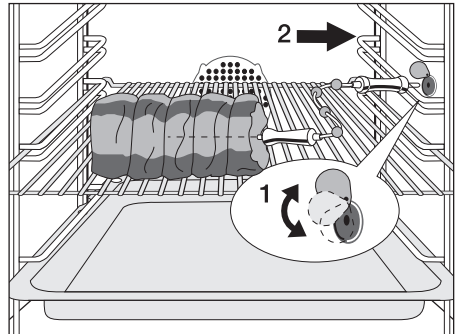
По достижении заданной температуры внутри продукта духовой шкаф отключается.



**Внимание!** Разрешается применять только Термошуп для Мяса, поставляемый вместе с прибором! При необходимости замены какой-либо детали используйте только подлинную фирменную деталь!

### Термошуп для Мяса-Установка температуры внутри продукта

1. Включите духовой шкаф кнопкой ①.
2. Введите конец Термошуп для Мяса по возможности полностью в приготавливаемый продукт - так, чтобы он оказался в центре продукта.
3. Вставьте штекер Термошуп для Мяса до упора в гнездо на боковой стенке духового шкафа.

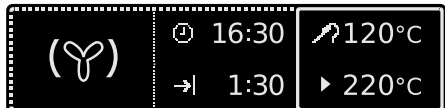


На дисплее появится окно “Термошуп для Мяса”.

4. В течение 5 секунд с помощью + или — установите нужную температуру внутри продукта.
5. Подтвердите установленную температуру, нажав **OK**.
6. Выберите функцию духового шкафа.

Появится соответствующее меню.

7. Если нужно, задайте температуру духового шкафа.






Через несколько минут будет рассчитано конечное время достижения заданной температуры внутри продукта. Это время рассчитывается и актуализируется на дисплее в непрерывном режиме. Чтобы система работала нормально, перед началом процесса приготовления необходимо вставить Термощуп для Мяса как в продукт, так и в соответствующее гнездо, и не извлекать термощуп в течение всего времени приготовления продукта.

По достижении заданной температуры внутри продукта сработает звуковой сигнал.

8. Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку.



Если вы уже выбрали соответствующую функцию духового шкафа, то можете также использовать Термощуп для Мяса. Для последующего изменения температуры внутри продукта нажмите кнопку .



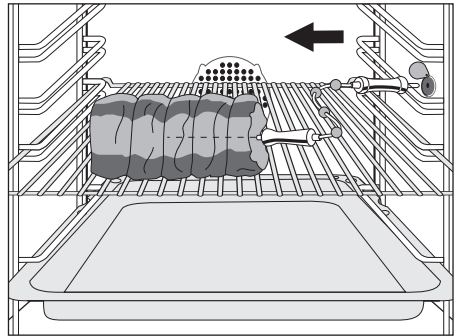
Индикация температуры внутри продукта начинается с 30°C.

## Выньте Термощуп для Мяса.



**Предупреждение: Термощуп для Мяса сильно нагревается. Вынимая штекер и конец термощупа из продукта, можно обжечься!**

1. Извлеките из гнезда штекер, которым оснащен Термощуп для Мяса, и выньте продукт из духового шкафа.
2. Выключите прибор.



## Запахопоглот. Фильтр

Запахопоглот. Фильтр автоматически включается всякий раз, когда начинается процесс выпекания или жарки продукта (за исключением случаев, когда работают Особые функции).

По окончании процесса выпекания или жарки фильтр отключается.



**Если Захпоглот. Фильтр отключен Основные Установки в меню, то через 100 часов работы во время выпекания или жарки он автоматически отключится для самоочистки.**

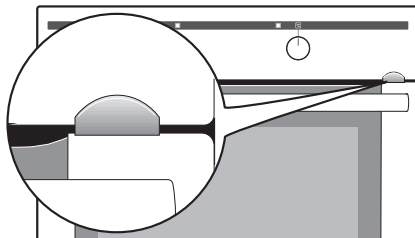


**Во время Pyrolyse а Захпоглот. Фильтр автоматически включается даже в тех случаях, когда он отключен в меню Основные Установки.**

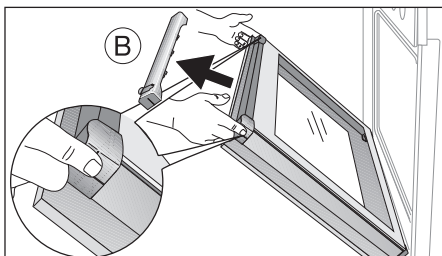
## Механический предохранитель дверцы

При поставке механический предохранитель дверцы деактивирован.

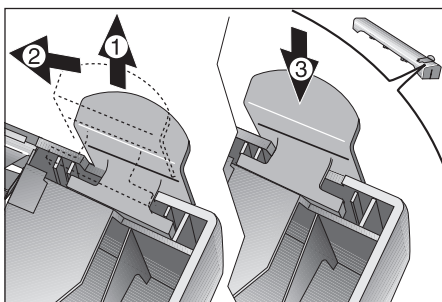
### Активирование предохранителя дверцы



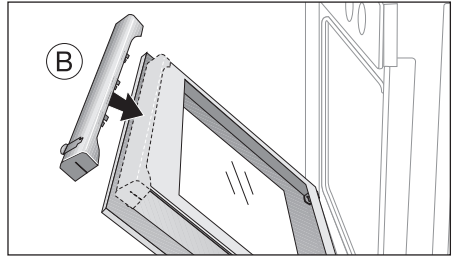
1. Возьмитесь с обеих сторон за дверную крышку (В), расположенную на верхнем крае дверцы и отожмите ее внутрь, чтобы разомкнуть защелку. Затем выньте дверную крышку вверх.



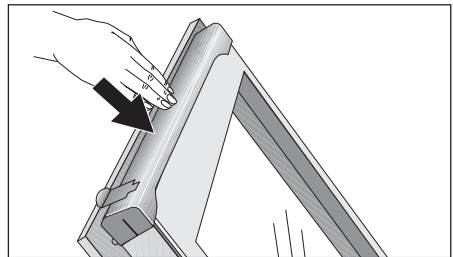
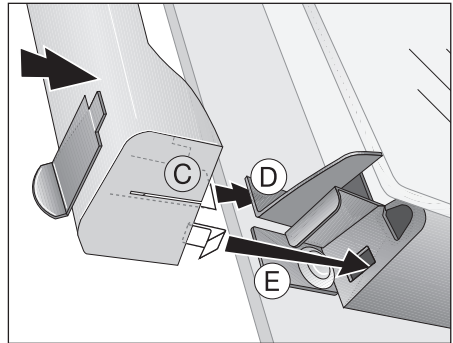
2. Активирование рычага: Извлеките рычаг (1) и, переставив его на 4 мм влево (2), вставьте снова (3).



3. Возьмитесь сбоку за дверную крышку (В), приставьте ее к внутреннему краю дверцы и наденьте дверную крышку (В) на верхний край дверцы.

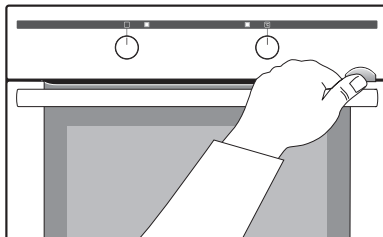


На открытой стороне дверной крышки (В) находится направляющая планка (С). Ее необходимо вставить между наружным стеклом дверцы и направляющим уголком (D). Защелка (Е) должна зафиксироваться.



### Открывание дверцы.

1. Нажмите на рычаг и удерживайте его.
2. Откройте дверцу.



### Закрывание духового шкафа

**Закройте дверцу, не нажимая на рычаг.**

### Деактивируйте предохранитель дверцы.

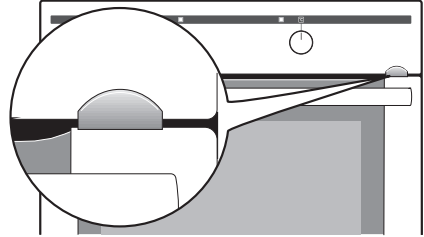
Чтобы деактивировать предохранитель дверцы, снова переставьте рычаг направо. При этом действуйте, как описано выше.



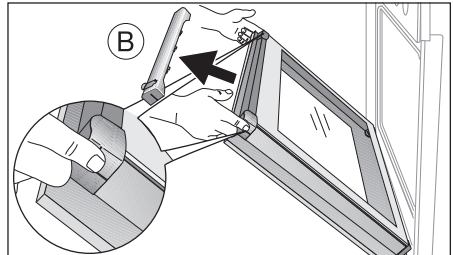
**При выключении духового шкафа механический предохранитель не деактивируется.**



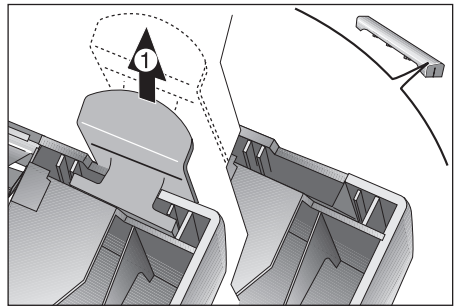
## Демонтаж предохранителя дверцы



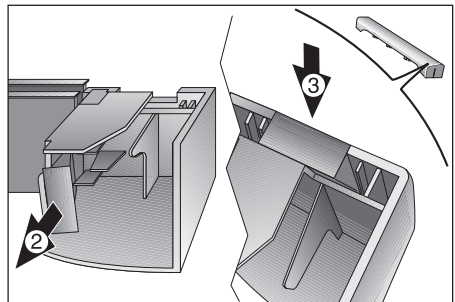
1. Возьмитесь с обеих сторон за дверную крышку (В), расположенную на верхнем крае дверцы и отожмите ее внутрь, чтобы разомкнуть защелку. Затем выньте дверную крышку вверх.



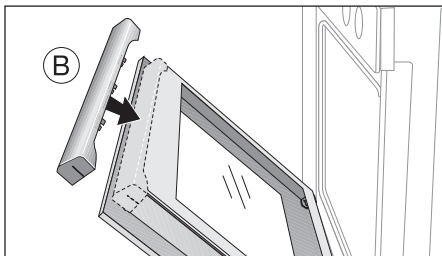
2. Демонтаж рычага:  
Извлеките рычаг (1).



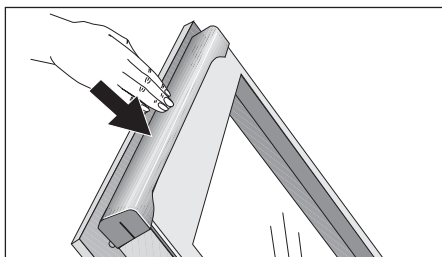
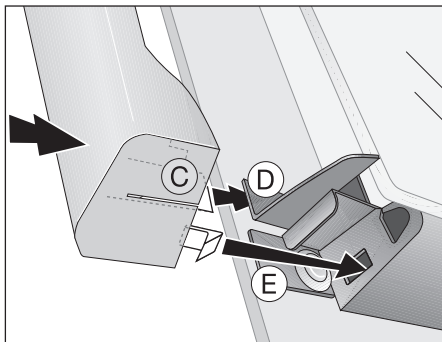
3. Выньте (2) защитную планку из нижней части дверной крышки (В) и вставьте ее (3).



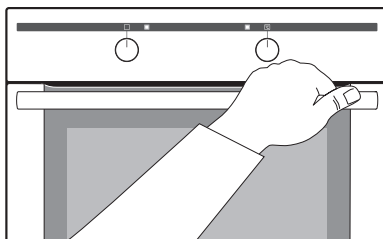
4. Возьмитесь сбоку за дверную крышку (В), приставьте ее к внутреннему краю дверцы и наденьте дверную крышку (В) на верхний край дверцы.



На открытой стороне дверной крышки (В) находится направляющая планка (С). Ее необходимо вставить между наружным стеклом дверцы и направляющим уголком (D). Защелка (Е) должна зафиксироваться.



5. Закройте дверцу духового шкафа.



## Мытьё и уход



**Предупреждение:** Перед проведением чистки прибор необходимо выключить и дать ему остыть.

**Предупреждение:** Очищать прибор от загрязнений с помощью специальных средств, распыляемых струями пара или под высоким давлением, по соображениям безопасности запрещается.

**Внимание:** Не используйте никаких абразивных, разъедающих чистящих средств и царапающих предметов.

### Наружные части духового шкафа

- Переднюю панель прибора протирайте мягкой тканью, смоченной теплым раствором моющего средства.
- Для ухода за металлическими передними панелями используйте имеющиеся в продаже средства для ухода за металлическими поверхностями.

### Рабочая камера духового шкафа

Производите чистку прибора после каждого использования. В этом случае загрязнения удаляются легче всего и не успевают пригореть.

1. При открывании дверцы духового шкафа автоматически включается подсветка духового шкафа.
2. После каждого использования промывайте духовой шкаф раствором моющего средства, а затем просушивайте.



**Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.**



**Внимание:** При использовании спрея для чистки духовых шкафов, пожалуйста, строго соблюдайте указания изготовителя!

### Оснащение

Мойте и хорошо высушивайте после каждого использования все выдвижные принадлежности духового шкафа (решетку, противень, опорные боковые решетки и т.п.). Чтобы облегчить мытьё, их нужно ненадолго замочить.

### Жировой фильтр

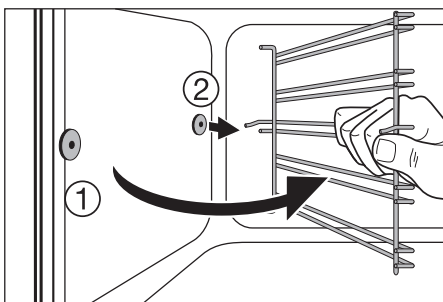
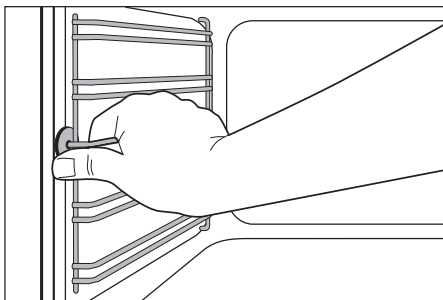
1. Мойте жировой фильтр горячим раствором щелочного моющего средства или в посудомоечной машине.
2. При сильно пригоревших загрязнениях прокипятите жировой фильтр в небольшом количестве воды с двумя-тремя столовыми ложками моющего средства для посудомоечной машины.

## Опорные боковые решетки

Для того, чтобы вымыть боковые стенки, можно снять опорные боковые решетки для противней справа и слева во внутренней камере духового шкафа.

### Как снять опорные боковые решетки для противней

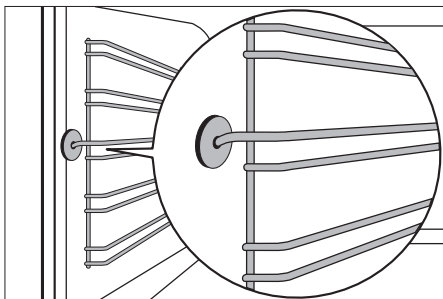
Сначала потяните за решетки спереди, чтобы отделить их от стенки внутренней камеры духового шкафа (1), а потом снимите их сзади (2).



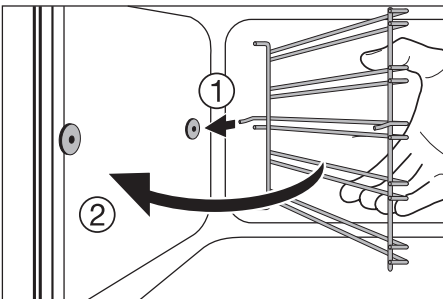
### Как вставить опорные боковые решетки для противней



**Важно! Закругления направляющих должны оказаться спереди!**



Вставляя решетки, сначала навесьте их сзади на прежнее место (1), потом установите их спереди и прижмите (2).



## Подсветка духового шкафа



### **Предупреждение: Опасность удара током! Перед заменой лампы духового шкафа:**

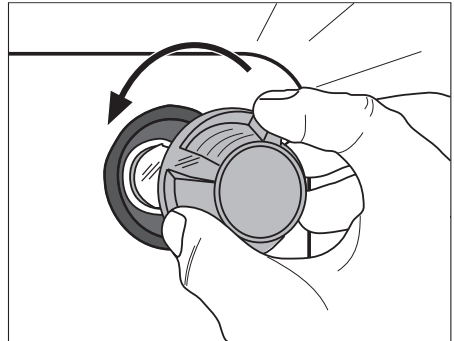
- выключите духовой шкаф!
- выверните или отключите квартирные предохранители на электрощитке.



**Для страховки лампы духового шкафа и стеклянного футляра положите на дно духового шкафа кусок материи.**

### **Замена лампы духового шкафа/мытьё стеклянного футляра**

1. Снимите стеклянный футляр, поворачивая его влево, и вымойте его.
2. В случае, если надо заменить лампу:  
**Замените лампу духового шкафа, 40 Вт, 230 В, жароустойчивость 300 °С.**
3. Снова наденьте стеклянный футляр.

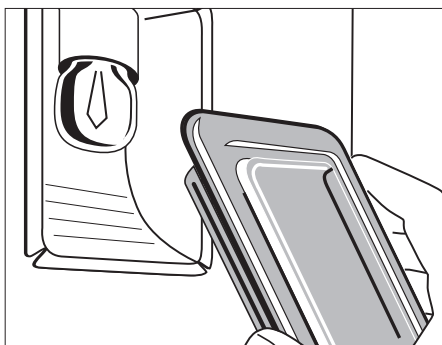
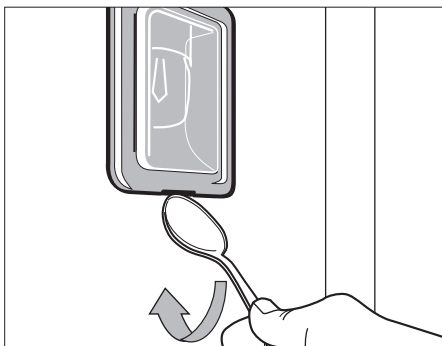


### **Замена лампы духового шкафа сбоку/мытьё стеклянного футляра**

1. Снимите левую опорную боковую решетку.
2. Снимите стеклянный футляр с помощью узкого не острого предмета (напр., чайной ложки) и помойте его.
3. В случае, если надо заменить лампу:

**Замените лампу духового шкафа  
(25 Вт, 230 В, 300 °С,  
жароустойчивая).**

4. Снова наденьте стеклянный футляр.
5. Вставьте опорную боковую решетку.

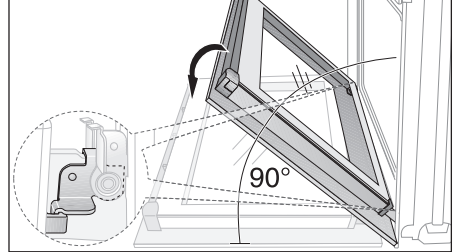


## Дверь духовки

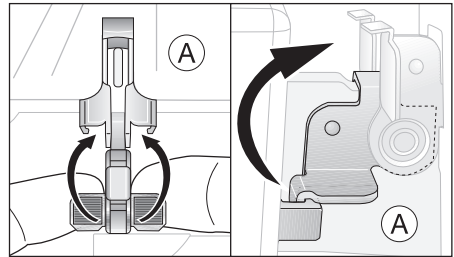
Для легкой очистки внутренней поверхности духовки дверь прибора снимается.

### Как снять дверь духовки

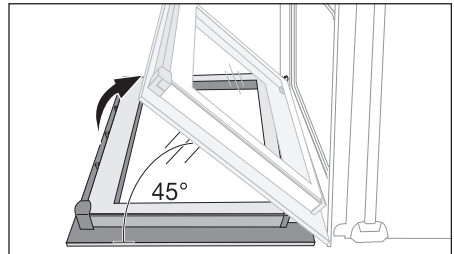
1. Полностью открыть дверь духовки.



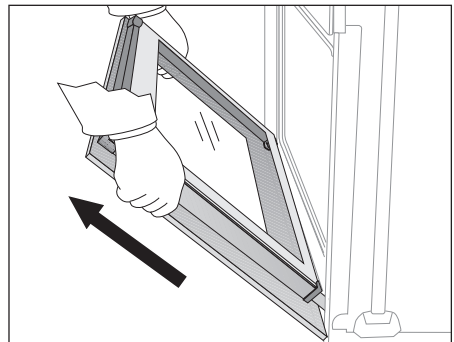
2. **Зажимный рычаг (A)** на обоих шарнирах двери **поднять** до упора.



3. Приподнять дверь духовки до первой фиксированной позиции (прим.  $45^\circ$ ).



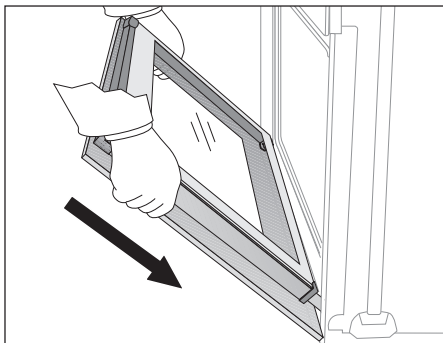
4. Взять дверь за боковые стороны и снять ее с духовки, потянув вверх под углом (**Осторожно**: Дверь тяжелая!).



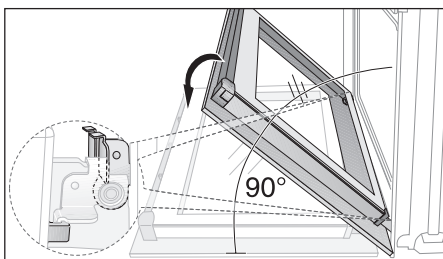
**Положить дверь наружной стороной вниз на мягкую плоскую поверхность, например, одеяло, чтобы не поцарапать.**

### Как установить дверь духовки

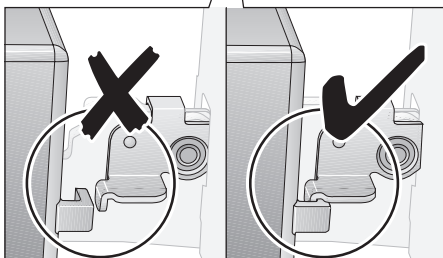
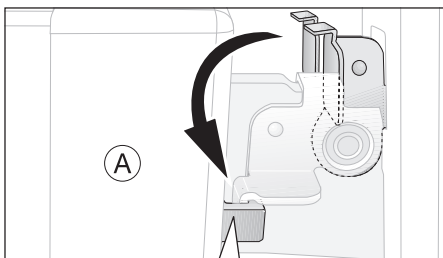
1. Взять дверь за боковые стороны ручкой наружу и удерживать под углом около  $45^\circ$ .  
Пазы нижнего края двери посадить на шарниры духовки.  
Плавно опустить дверь вниз до упора.



2. Полностью открыть дверь духовки.



3. Зажимные рычаги (А) двух дверных шарниров установить в первоначальное положение.



4. Закрыть дверь духовки.



## Стекло двери духовки

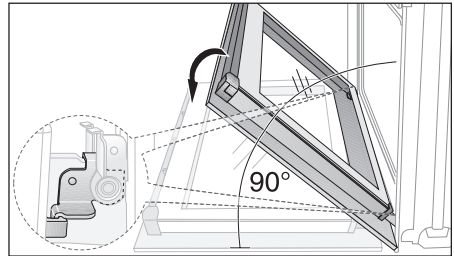
Дверь духовки оборудована четырьмя параллельными стеклами. Внутренние стекла можно снимать для мытья.



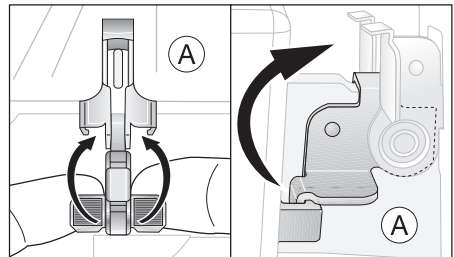
**Внимание! При сильном надавливании, в особенности на края переднего стекла, оно может треснуть.**

### Демонтаж дверных стекол

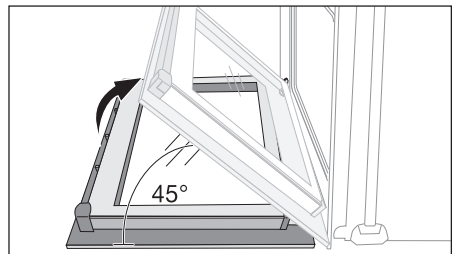
1. Полностью открыть дверь духовки.



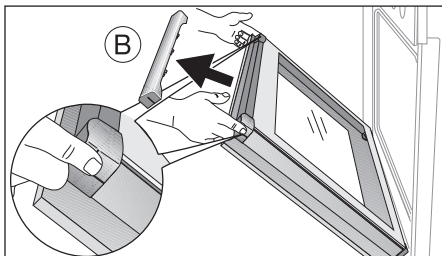
2. **Зажимный рычаг (A)** на обоих шарнирах двери **поднять** до упора.



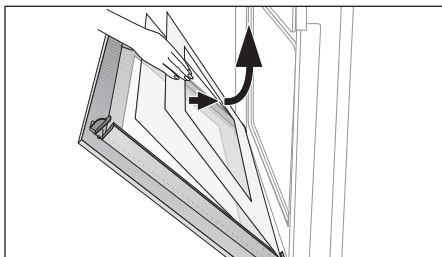
3. Приподнять дверь духовки до первой фиксированной позиции (прим. 45°).



4. Верхнюю планку двери (В) взять за края и сжать, чтобы освободить пружинный зажим. Снять верхнюю планку двери.



5. Дверные стекла поочередно брать за верхний край и вытаскивать из направляющей вверх.



### **Мытьё дверных стекол**

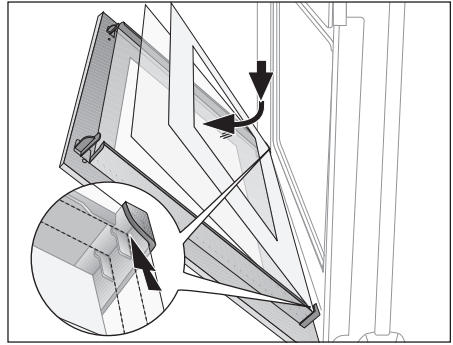
Тщательно вымыть дверные стекла раствором неабразивного моющего средства. Тщательно вытереть.

## Установка дверных стекол

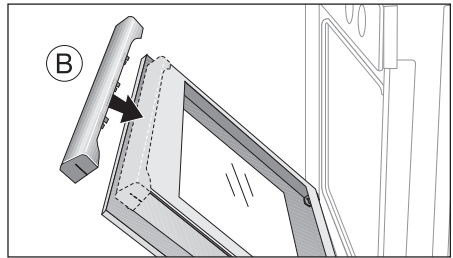
1. Установить поочередно дверные стекла с наклоном в дверной профиль на нижней стороне двери и опустить.



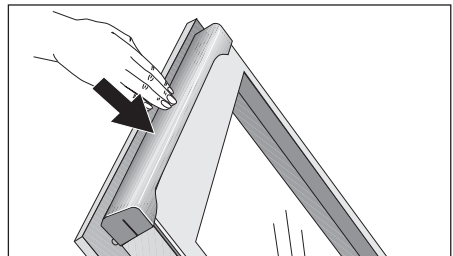
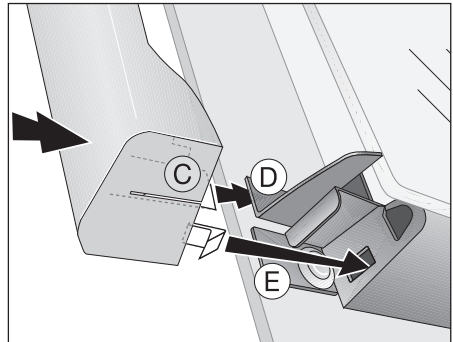
**Вначале устанавливаются два меньших стекла, затем самое большое.**



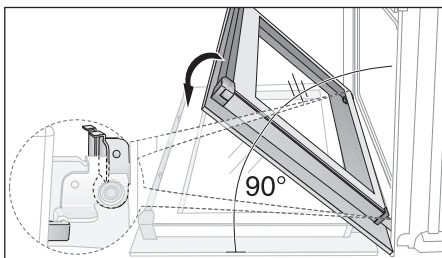
2. Взять верхнюю планку двери (B) с двух сторон, приложить к внутренней стороне края двери и насадить ее (B) на верхний край.



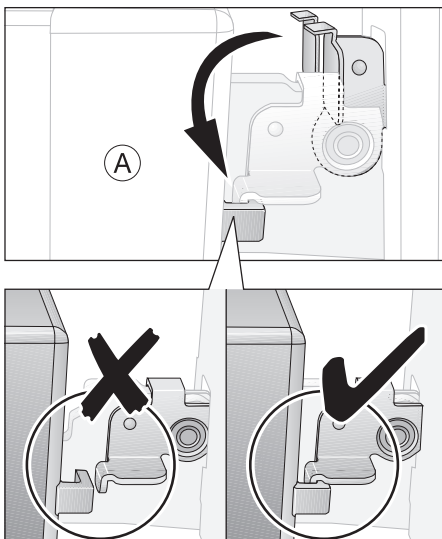
**На открытой стороне верхней планки двери (B) находится направляющая (C). Ее необходимо задвинуть между наружным стеклом двери и уголком (D). Пружинный зажим (E) должен быть зафиксирован.**



3. Полностью открыть дверь духовки.



4. Зажимные рычаги (A) двух дверных шарниров вернуть в первоначальное положение.



5. Закрыть дверь духовки.

## Что делать, если ...

Неполадка	Возможная причина	Способ устранения неполадки
Духовой шкаф не нагревается	Духовой шкаф не включен	Включите духовой шкаф
	Не выполнены необходимые параметры	Проверьте установленные параметры
	Сработал предохранитель на распределительном щитке (коробке предохранителей).	Проверьте предохранители. Если предохранители срабатывали уже несколько раз, вызовите квалифицированного электромонтера.
Не работает подсветка духового шкафа	Перегорела лампа освещения духового шкафа	Замените лампу
На табло времени появилась индикация "F11"	Короткое замыкание в термощупе для мяса или штекер термощупа неправильно вставлен в гнездо	Вставьте штекер термощупа до упора в гнездо на боковой стенке духового шкафа
На табло времени появился код неполадки, которого нет среди приведенных выше кодов	Неполадка в электронной системе	Отключите и снова включите духовой шкаф с помощью предохранителя домашней сети или защитного автомата на электрощите. При повторном появлении этой индикации обратитесь, пожалуйста, в сервисный центр

**Если Вы не смогли устранить неполадку с помощью вышеперечисленных мер, обратитесь, пожалуйста, в авторизованный сервисный центр.**



**Предупреждение! Ремонт прибора имеют право производить только специалисты. Неквалифицированный ремонт может иметь опасные последствия для пользователя прибора.**



**Если Вы воспользуетесь услугами сервисного центра на ошибочных**

**основаниях, то посещение техника сервисного центра может оказаться платным даже во время действия гарантии.**



**Рекомендации в отношении приборов с металлической фронтальной поверхностью:**  
Так как лицевая поверхность прибора не нагревается, то, при открывании дверцы во время работы духового шкафа или сразу после его выключения внутреннее стекло дверцы может на короткое время запотевать.

## Инструкция по монтажу



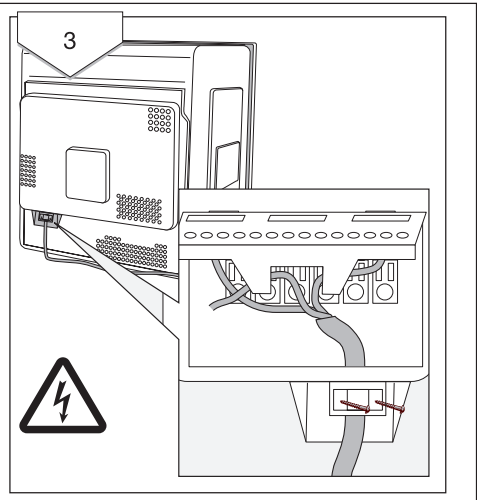
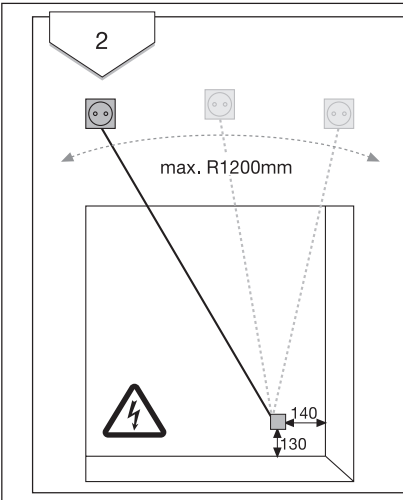
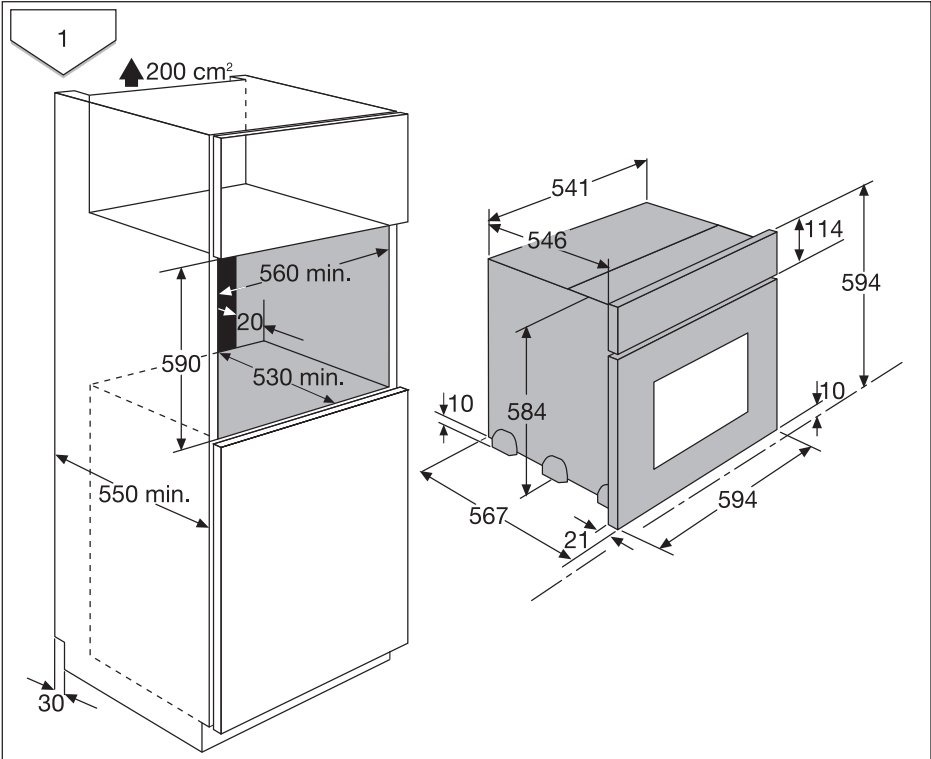
**Внимание: Монтаж и подключение нового прибора должны выполнять только квалифицированные специалисты.**

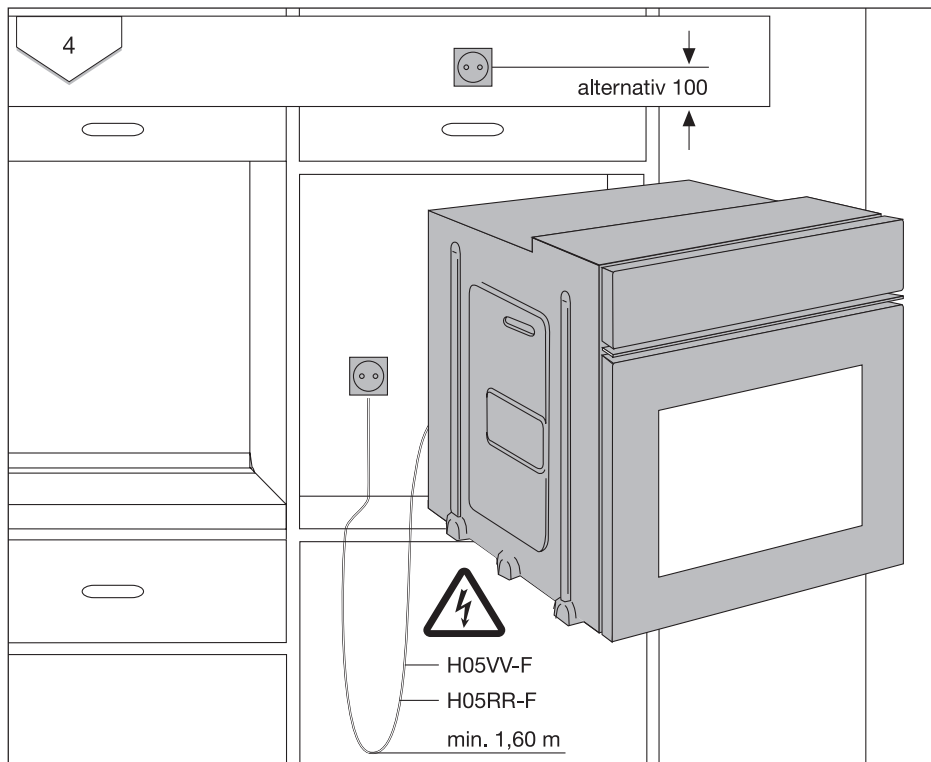
**Просим обязательно соблюдать это требование, ибо в противном случае пользователь теряет право на гарантийное обслуживание при возникновении неисправностей.**



### Правила техники безопасности для электромонтера

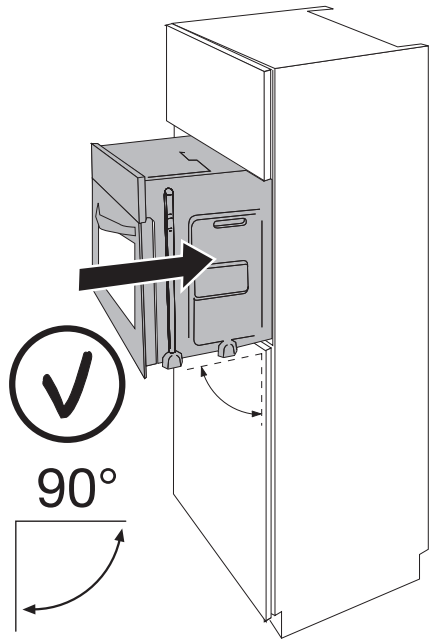
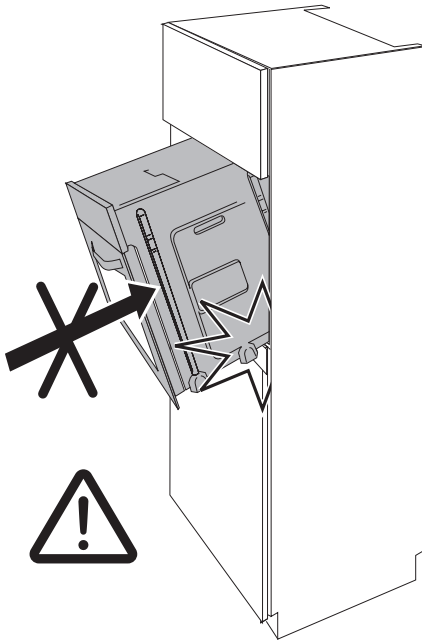
- Встраиваемые варочные плиты и варочные панели снабжены специальными штекерными системами электрических соединений. По соображениям безопасности последние разрешено комбинировать только с приборами одного и того же изготовителя.
- В электропроводке необходимо предусмотреть специальное устройство, позволяющее отключать прибор от сети по всем полюсам на ширину размыкания контактов не менее 3 мм. Подходящими устройствами для этой цели считаются, например, выключатели линейных предохранителей, предохранители (винтовые необходимо выкручивать из гнезд), частотно-импульсные выключатели и контакторы.
- Установленные устройства должны обеспечивать защиту от случайного прикосновения к электропроводникам.
- Устойчивость встроенного электрощита должна удовлетворять стандарту DIN 68930.



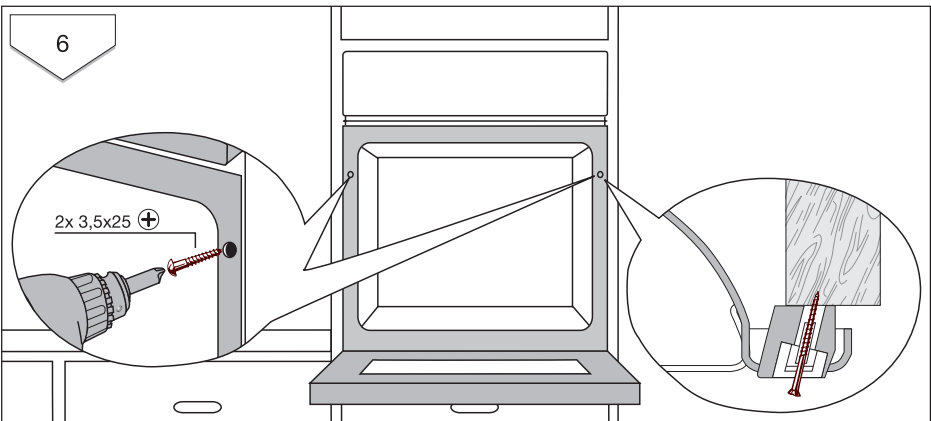




5



6



## Утилизация



**Упаковочные материалы**  
 Упаковочные материалы экологически безопасны и пригодны для вторичного использования. Синтетические части снабжены специальной маркировкой, например: >PE< для полиэтилена, >PS< для полистирола и др. Помещайте упаковочные материалы в соответствии с маркировкой в специальные контейнеры для сбора утиля, установленные местной коммунальной службой.




**Предупреждение:** Чтобы отслуживший прибор далее не мог представлять никакой опасности, перед утилизацией приведите его в негодное для эксплуатации состояние.

Для этого отключите прибор от электросети и удалите с него шнур питания.



### Старый прибор

Символ  на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, Вы можете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен, в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.

## Гарантия/сервисная служба

### Сервисное обслуживание и запасные части

В случае необходимости ремонта прибора, или если Вы хотите приобрести запасные части, обращайтесь в наш ближайший авторизованный сервисный центр (список сервисных центров прилагается). Если у вас возникли вопросы по использованию прибора или Вы хотите узнать о других приборах концерна ELECTROLUX, звоните на нашу информационную линию по телефону (495) 937 78 37 или (495) 956 29 17.

### ЕВРОПЕЙСКАЯ ГАРАНТИЯ

Данное устройство поддерживается гарантией Electrolux в каждой из стран, перечисленных на обороте этого руководства, в течение срока, указанного в гарантии на устройство или в ином определенном законом порядке. В случае Вашего перемещения из одной из этих стран в любую другую из нижеперечисленных стран, гарантия на устройство переместится вместе с Вами при условии соблюдения следующих требований:

- Гарантия на устройство начинает действовать с даты, в которую Вы впервые приобрели это устройство, подтверждением которой будет служить предъявление действительного удостоверяющего покупку документа, выданного продавцом устройства.
- Гарантия на устройство действует в течение того же срока и в пределах того же объема работ и конструктивных частей, какие действуют в новой стране Вашего проживания применительно к данной конкретной модели или серии устройств.
- Гарантия на устройство является персональной для первоначального покупателя этого устройства и не может быть передана другому пользователю.
- Устройство установлено и используется в соответствии с инструкциями, изданными Electrolux, только в пределах домашнего хозяйства, т.е. не используется в коммерческих целях.
- Устройство установлено в соответствии со всеми применимыми нормативными документами, действующими в новой стране вашего проживания.

Положения настоящей Европейской Гарантии не нарушают никаких предоставленных Вам по закону прав.

**www.electrolux.com**

		
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/Belgin/ Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Mustamäe tee 24, 10621 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4 Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 2780609	<b>Verkių 29, LT-09108 Vilnius</b>
Luxembourg	+35 2 42 43 13 01	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet körútján 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warsaw
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edifício Gonzalves Zarco - Q 35 2774 - 518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz/Suisse/ Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mönchengal
Slovenija	+38 61 24 25 731	Electrolux Ljubljana d.o.o. Gerbičeva 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberného 1, 821 03 Bratislava

		
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabası caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 095 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ „Олимпик“

## Сервисная поддержка

При возникновении технических неисправностей попытайтесь сначала устранить проблему самостоятельно с помощью настоящего руководства по эксплуатации (раздел “Что делать если...”).

Если Вы не можете устранить неполадку своими силами, обратитесь, пожалуйста, в авторизованный сервисный центр.

Для того, чтобы мы могли Вам быстро помочь, нам нужны следующие данные Вашей машины:

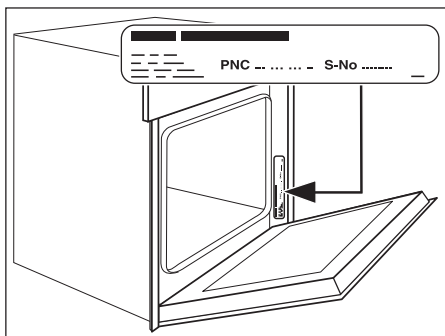
- Наименование модели
- Номер изделия (PNC)
- Серийный номер (S-No.)  
(номера находятся на фирменной табличке)
- Характер неполадки
- код неполадки, в случае его появления на дисплее машины.

Чтобы необходимые данные Вашей машины были всегда у Вас под рукой, рекомендуем внести их сюда:

Наименование модели: .....

PNC (номер изделия): .....

S-No (серийный номер): .....





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

[www.electrolux.ru](http://www.electrolux.ru)