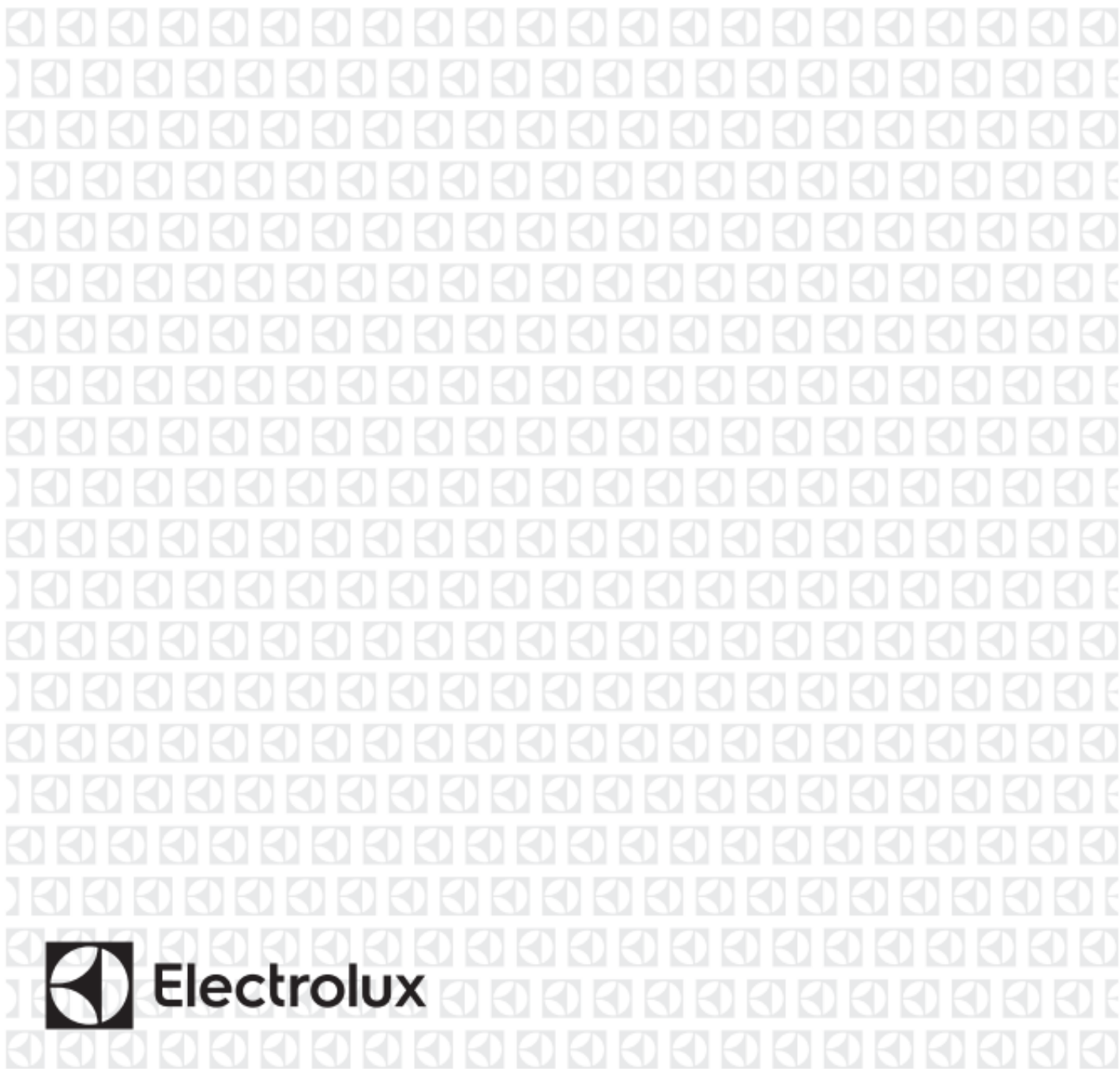


COE7P31X  
EOE7P31Z



RU Инструкция по эксплуатации



## Оглавление

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	2
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	4
3. ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА.....	7
4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ .....	8
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ .....	9
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ .....	10
7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ .....	12
8. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ.....	13
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ .....	15
10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	17
11. СОВЕТЫ И ХИТРОСТИ.....	19
12. ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА .....	30
13. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	33
14. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ .....	35
15. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	36

### 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.

Посетите наш веб-сайт, на котором вы можете:

Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании и ремонте:

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

Зарегистрировать свой продукт, чтобы пользоваться расширенными возможностями обслуживания:

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

Приобрести аксессуары, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:

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

### 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.

## 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. Будьте осторожны!

Не прикасайтесь к нагревательным элементам.

Всегда используйте кухонные рукавицы для установки или извлечения аксессуаров, или посуды из духового шкафа.

Используйте только вращающийся поддон и опору вращающегося поддона, предназначенные для данного прибора.

Не включайте функцию микроволновой обработки, когда прибор пуст. Металлические части внутри камеры могут вызвать искрение.

Запрещается использовать металлические контейнеры для продуктов и напитков во время приготовления в режиме микроволновой обработки. Данное требование не применимо к случаям, когда производитель четко указывает размеры и форму металлических контейнеров, пригодных для использования в режиме микроволновой обработки.

**ВНИМАНИЕ!** Если дверца или уплотнения дверцы повреждены, пользоваться прибором можно будет только после проведения ремонта квалифицированным специалистом.

**ВНИМАНИЕ!** Все операции по обслуживанию и ремонту, в ходе которых требуется снятие кожуха, защищающего от воздействия микроволнового излучения, должны выполняться только квалифицированным специалистом.

**ВНИМАНИЕ!** Не нагревайте жидкости и другие продукты в герметичных контейнерах. Они могут взорваться.

Используйте только ту посуду, которая подходит для использования в микроволновой печи.

При нагреве продуктов в пластиковых или бумажных контейнерах не оставляйте прибор без присмотра: может произойти возгорание.

Прибор предназначен для нагревания продуктов и напитков. Сушка продуктов или одежды, а также разогрев грелок, тапочек, губок, влажной ткани и аналогичных предметов несет в себе риск травм, возгорания или пожара.

При появлении дыма выключите прибор или извлеките вилку кабеля питания из розетки и не открывайте дверцу, чтобы не допустить приток воздуха к источнику возгорания.

Разогревание напитков в режиме микроволновой обработки может привести к задержанному бурному вскипанию. Следует проявлять осторожность при извлечении контейнера.

Содержимое бутылочек и баночек с детским питанием необходимо перемешать или взболтать и проверить температуру перед употреблением, чтобы избежать ожогов.

Не следует нагревать в приборе как яйца в скорлупе, так и яйца, сваренные вкрутую, так как они могут взорваться даже после завершения нагрева в режиме микроволновой обработки.

Прибор следует регулярно чистить, а также удалять из него все остатки продуктов.


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.

Если не поддерживать прибор в чистом состоянии, это может привести к повреждению его поверхности, что, в свою очередь, может сократить срок службы прибора и стать причиной возникновения опасной ситуации.

## 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 духового шкафа свободно открывается.

Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Она работает от сети электропитания.

Требования к устойчивости встроенного прибора должны соответствовать стандарту DIN 68930.


Минимальная высота шкафа (минимальная высота шкафа под столешницей)	578 (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	567 мм
Глубина встраивания прибора	546 мм
Глубина с открытой дверцей	1027 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 соединения должны выполняться квалифицированным электриком.
- Устройство должно быть заземлено.
- Убедитесь, что параметры на паспортной табличке соответствуют параметрам источника питания.
- Используйте только правильно установленную электрическую розетку с заземлением.
- Не используйте разветвители или удлинители.
- Будьте осторожны, чтобы не повредить вилку или шнур питания. Шнур питания можно заменить только в авторизованном сервисном центре.
- Не допускайте, чтобы шнуры питания касались или проходили рядом с дверцей прибора или полостью под ним, особенно когда прибор работает и дверца очень горячая.
- Как для токоведущих, так и для изолированных частей устройство защиты от прикосновения должно быть закреплено таким образом, чтобы его нельзя было снять без использования инструментов.
- Подключайте вилку к электрической розетке только после завершения установки. Убедитесь, что вилка шнура питания легкодоступна после установки прибора.
- Если электрическая розетка плохо закреплена, не вставляйте в нее вилку.
- При отключении устройства от сети не тяните за шнур питания. Всегда тяните за сетевую вилку.
- Должны использоваться соответствующие силовые автоматические выключатели: автоматические выключатели, плавкие предохранители (отвинчивающегося типа, снятые с держателя), устройства защитного отключения и контакторы.
- В электроустановке используйте автоматический выключатель, позволяющий отключить устройство от источника питания на всех полюсах. Выключатель должен иметь минимальное раскрытие контактов 3 мм.
- Полностью закройте дверцу прибора перед тем, как вставить шнур питания в электрическую розетку.
- Устройство оснащено шнуром питания и вилок.

### 2.3 Использование

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Опасность травм, ожогов, поражения электрическим током или взрыва.

- Не изменяйте технические параметры устройства.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Не оставляйте устройство без присмотра во время работы.
- Выключайте устройство после каждого использования.
- Будьте осторожны, открывая дверцу во время работы прибора. Возможен выброс горячего воздуха.
- Не работайте с устройством мокрыми руками или при контакте с водой.
- Не давите на открытую дверь.
- Не используйте устройство в качестве рабочей поверхности или места для хранения.
- Осторожно откройте дверцу прибора.

Использование спиртосодержащих ингредиентов может привести к смешиванию алкоголя и воздуха.


- Не допускайте попадания искр или открытого огня на прибор при открытии дверцы прибора.
- Не размещайте легковоспламеняющиеся продукты или предметы, пропитанные легковоспламеняющимися продуктами, рядом с устройством или на нем.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Опасность повреждения оборудования

- Для предотвращения повреждения или обесцвечивания эмали:
  - Не ставьте посуду или другие предметы прямо на дно прибора.
  - Не кладите алюминиевую фольгу непосредственно на дно камеры печи.
  - Не наливайте воду прямо в горячее устройство.
  - Не оставляйте мокрую посуду или продукты в приборе после приготовления.
  - Будьте осторожны при снятии или снятии аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на работу устройства.


- Используйте глубокую сковороду для выпечки влажных кексов. Фруктовые соки вызывают стойкие пятна.
- Всегда готовьте с закрытой дверцей прибора.
- Если устройство установлено за мебельной стенкой (например, за дверцей шкафа), не закрывайте дверцу во время работы устройства. Сочетание тепла и влаги внутри закрытого предмета мебели может повредить прибор, мебель или пол. Не закрывайте дверцу шкафа, пока прибор полностью не остынет.

#### 2.4 Техническое обслуживание и очистка

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Опасность травм, возгорания или повреждения устройства.

- Перед выполнением технического обслуживания выключите устройство и отсоедините вилку шнура питания от электрической розетки.
- Убедитесь, что устройство остыло. Существует опасность того, что стекло в дверце прибора разобьется.
- Если стекло разобьется, немедленно замените его. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы прибора. Двери тяжелые!
- Во избежание повреждения поверхности устройства регулярно чистите его.
- Протрите устройство влажной тканью. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные материалы, губки для мытья посуды, растворители или металлические предметы.
- При использовании спрея для духовки следуйте инструкциям по технике безопасности на упаковке.

#### 2.5 Пиролитическая очистка

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** В режиме пироллиза существует риск получения травм/возгорания/выброса химических веществ (дымов).

- Перед активацией функции пиролитической очистки и предварительным прогревом духовки удалите из камеры духовки:
  - любые остатки пищи, пролитое масло или жир.
  - все съемные предметы (в том числе полки, направляющие и т. д., входящие в комплект поставки прибора), в частности кастрюли, сковороды, подносы, кухонные принадлежности и т. д. с антипригарным покрытием.
- Внимательно прочитайте все инструкции по пиролитической очистке.
- Не подпускайте детей к прибору во время работы функции пиролитической очистки. Устройство сильно нагревается, и из передних вентиляционных отверстий выходит горячий воздух.
- Пиролитическая очистка проводится при высоких температурах и за это время могут выделяться пары от остатков пищи и строительных материалов, поэтому рекомендуется:
  - обеспечить хорошую вентиляцию во время и после пиролитической очистки.
  - обеспечить хорошую вентиляцию во время и после предварительного нагрева.
- Не распыляйте и не лейте воду на дверцу духового шкафа во время и после пиролитической очистки, чтобы не повредить стекло.
- Пары, выделяющиеся при пиролитической очистке или варке, классифицируются как безвредные для человека, в том числе для детей и людей с проблемами со здоровьем.
- Держите домашних животных подальше от прибора во время предварительного нагрева и пиролитической очистки. Мелкие домашние животные (особенно птицы и рептилии) могут быть очень чувствительны к перепадам температуры и испарениям.
- Антипригарные поверхности кастрюль, сковородок, подносов, кухонной утвари и т. д. могут быть повреждены во время пиролитической очистки и могут стать источником вредных испарений.

#### 2.6 Внутреннее освещение

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Опасность поражения электрическим током

- Информация об освещении в устройстве и элементах освещения, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: Используемые элементы освещения адаптированы для работы в сложных физических условиях (температура, вибрация, влажность) в бытовых приборах или предназначены для сигнализации о рабочем состоянии устройства. Они не предназначены для других целей и не подходят для бытового освещения.

- В данное изделие встроен источник света с классом энергоэффективности G.
- Используйте только лампы одного типа.

### 2.7 Сервис

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

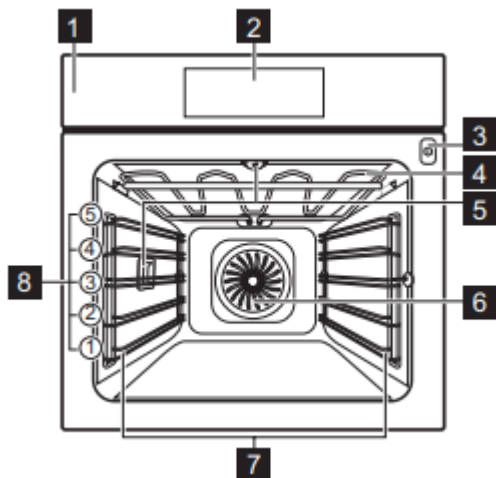
### 2.8 Утилизация

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Опасность травмы или удушья.

- Для получения информации о правильной утилизации данного продукта обратитесь в местные органы власти.
- Отключите устройство от источника питания.
- Отрежьте шнур питания рядом с устройством и утилизируйте его.
- Снимите дверную защелку, чтобы ребенок или домашнее животное не закрылись в приборе.

## 3. ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

### 3.1 Общая информация

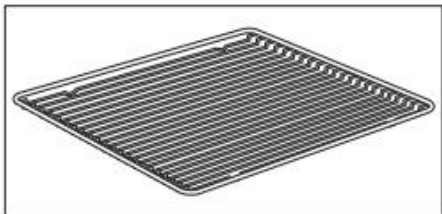


- 6 Вентилятор
- 7 Направляющие для полок, съемные
- 8 Уровней размещения еды

- 1 Панель управления
- 2 Электронные элементы управления
- 3 Разъем для термозонда
- 4 Нагреватель
- 5 Лампа

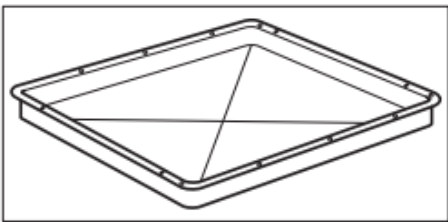
### 3.2 Аксессуары

#### Решетка



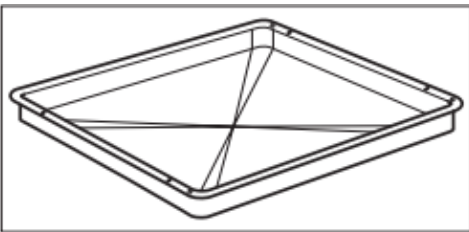
Противень для выпечки торта

Для посуды, форм для кексов, жаркого.



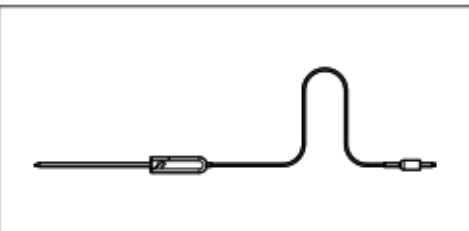
Для тортов и печенья.

**Глубокий противень**



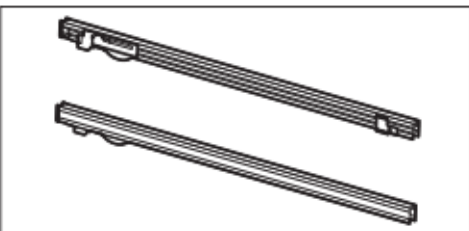
Для жарки мяса и мяса или для сбора жира.

**Термозонд**



Для измерения температуры внутри продукта.

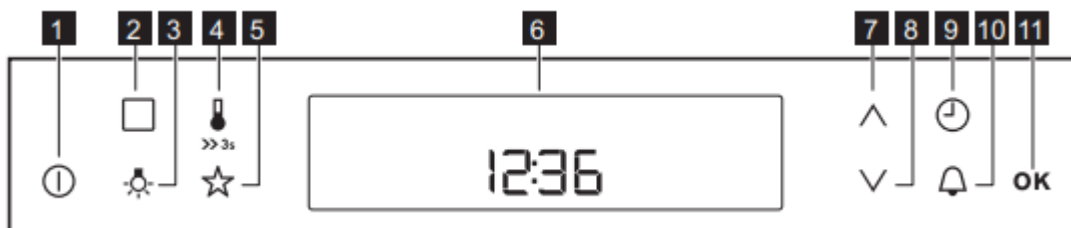
**Телескопические направляющие**



Они облегчают установку и извлечение стеллажей и лотков.

## 4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

### 4.1 Электронное управление



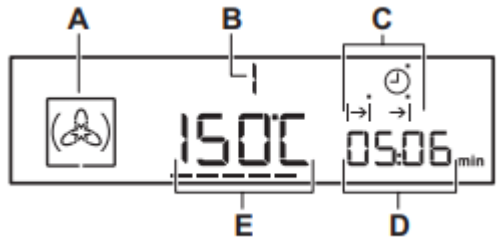
Духовка управляется прикосновением к сенсорным полям.

Сенсорное поле	Функция	Описание
	Вкл. / Выкл.	Включение и выключение духовки
	Параметры	Для установки функции приготовления, функции очистки или автоматической программы.
	Освещение духовки	Включение и выключение света в духовке.
	Температура / Быстрый нагрев	Установка или проверка температуры. Нажмите и удерживайте в течение трех секунд, чтобы включить или отключить функцию: Быстрый нагрев.
	Любимая программа	Сохранение вашей любимой программы. Эта функция



Сенсорное поле	Функция	Описание
		дает вам прямой доступ к вашей любимой программе, даже когда духовка выключена.
-	Отображение	Показывает текущие настройки духовки.
∧	Вверх	Используется для перемещения вверх по меню.
∨	Вниз	Используется для перемещения вниз по меню.
🕒	Часы	Настройка функции часов.
🔔	Таймер	Настройка функции таймера
OK	Ok	Подтверждение выбора или настройки

#### 4.2 Дисплей



- A. Символ функции приготовления
- B. Номер программы/функции выпечки
- C. Индикаторы функций часов (см. таблицу «Функции часов»)
- D. Часы/дисплей остаточного тепла
- E. Отображение температуры/текущего времени

#### Другие показания дисплея:

Символ	Обозначение	Описание
☰	Автоматическая программа	Позволяет выбрать автоматическую программу
☆	Любимая программа	Ваша любимая программа запущена.
kg, g	Кг/г	Запускается автоматическая программа с вводом веса.
h, min	ч/мин	Функция часов активирована
---	Индикатор нагрева/остаточного тепла	Показывает температуру духовки
🔥>>	Температура / быстрый нагрев	Функция работает
🔥	Температура	Позволяет проверить или изменить температуру
🔧?	Температурный датчик	Датчик температуры подключается к гнезду датчика температуры.
🔒	Блокировка двери	Активирована функция блокировки дверей.
🔔	Таймер	Функция таймера активирована

#### 4.3 Индикатор нагрева




Индикация --- появится, когда функция приготовления активирована. Полосы указывают на повышение или понижение температуры в духовке.

Когда духовка достигнет установленной температуры, полоски исчезнут с дисплея.

## 5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** См. раздел безопасности.


### 5.1 Первая очистка

 Шаг 1	 Шаг 2	 Шаг 3
Снимите с прибора все аксессуары и направляющие для полок.	Очищайте устройство и аксессуары только тканью из микрофибры, используя теплую воду и мягкое моющее средство.	Поместите принадлежности и съемные направляющие противней в прибор.


## 5.2 Предварительный нагрев

Перед первым использованием разогрейте пустую духовку.








Шаг 1	Выньте из духовки все принадлежности и направляющие для полок.
Шаг 2	Установите максимальную температуру для функции:  Оставьте духовку включенной на 1 час.
Шаг 3	Установите максимальную температуру для функции:  Оставьте духовку включенной на 15 минут.





 Во время нагревания из духовки могут выходить запахи и дым. Обеспечьте достаточную вентиляцию в помещении.


## 6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

 **ВНИМАНИЕ!** См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 6.1 Функции приготовления

Функция выпечки	Применение
 Конвекция	Для выпечки на трех уровнях одновременно и для сушки продуктов. Установите температуру на 20-40°C ниже, чем в режиме Верхний/Нижний нагрев.
 Функция пиццы	Для выпечки пиццы. Для интенсивного подрумянивания и запекания блюд с хрустящей корочкой.
 Верхний/нижний нагрев	Для выпечки пирогов на одном уровне и для сушки продуктов.
 Конвекция (низкая температура)	Для нежного, сочного жаркого.
 Нижний нагрев	Для выпечки пирогов с хрустящей корочкой и для пастеризации продуктов.
 Влажная конвекция	Функция экономит электроэнергию во время выпечки. При использовании этой функции температура в камере может отличаться от установленной температуры. Остаточное тепло используется. Мощность нагрева может быть снижена. Дополнительную информацию можно найти в главе «Ежедневное использование», примечания к функции: влажная конвекция.
 Размораживание	Для размораживания продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от количества и размера замороженных продуктов.

Функция выпечки	Применение
Разморозка	
 Поддержание температуры	Сохранение еды в тепле.
 Гриль	Для приготовления на гриле тонких порций продуктов и поджаривания хлеба.
 Быстрое приготовление на гриле	Для приготовления на гриле тонких порций продуктов в больших количествах и поджаривания хлеба.
 Турбо гриль	Для приготовления больших кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Для приготовления гратенов и подрумянивания.

 Во время некоторых функций духового шкафа освещение может автоматически выключаться при температуре ниже 60 °С.

## 6.2 Функциональные примечания:


### Влажная конвекция



Эта функция использовалась для подтверждения соответствия требованиям Правил энергоэффективности и экодизайна (согласно EU 65/2014 и EU 66/2014). Протестировано в соответствии со стандартом: IEC/EN 60350-1. Во время приготовления дверца духового шкафа должна быть закрыта, чтобы функции не прерывались, а духовой шкаф работал с максимально возможной энергоэффективностью.


При использовании этой функции освещение автоматически выключается через 30 секунд.

Советы по приготовлению пищи см. в разделе «Советы и подсказки», Приготовление с конвекцией во влажной среде. Общие рекомендации по энергосбережению можно найти в главе «Энергоэффективность», «Энергосбережение».

### 6.3 Как настроить: функции приготовления

1. Включите духовку кнопкой . На дисплее появятся установленная температура, символ и номер функции приготовления.

2. Нажмите  или , чтобы установить функцию приготовления.

3. Нажмите  или подождите 5 секунд, пока духовка не запустится автоматически.

Если при включении духовки не задана функция или программа приготовления, духовка автоматически выключится через 20 секунд.

### 6.4 Как настроить: температура

Нажмите  или  для изменения температуры на: 5°C.

Когда духовка достигает заданной температуры, раздается звуковой сигнал и индикатор нагрева гаснет.

### 6.5 Как проверить: температура

Вы можете проверить текущую температуру духового шкафа во время работы функции или программы.

  
1. Нажмите  >>3s

На дисплее отобразится температура в духовке.


2. Нажмите  или на дисплее автоматически отобразится установленная температура через 5 секунд.

### 6.6 Как настроить: Быстрый нагрев

Не ставьте продукты в духовку, когда работает функция быстрого нагрева.





Быстрый предварительный разогрев доступен только для некоторых функций приготовления. Если в меню настроек включены звуки ошибок, подается звуковой сигнал, если быстрый нагрев недоступен с выбранной функцией. См. «Дополнительные функции», Использование меню настройки.

Быстрый предварительный нагрев сокращает время предварительного нагрева печи.

Нажмите и удерживайте  более 3 секунд, чтобы включить быстрый нагрев. Если включен быстрый нагрев, на дисплее отображаются мигающие полосы.

## 7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ





### 7.1 Таблица функций часов

Часы	Применение
 Текущее время	Просмотр или изменение текущего времени. Текущее время можно изменить только при включенной духовке.
 Продолжительность	Настройка времени работы духовки
 Окончание	Комбинация функций «Продолжительность» и «Конец».
 Таймер	Отсчет установленного времени. Функция не влияет на работу духовки. Таймер можно установить в любое время, даже когда духовка выключена.
<b>00:00</b>	Таймер обратного отсчета для индикации времени работы духовки. Таймер запускается сразу, как только печь начинает нагреваться. Секундомер не запускается, если установлены функции «Длительность» и «Конец». Функция не влияет на работу духовки

### 7.2 Как установить: Текущее время

После первого подключения устройства к источнику питания подождите, пока на дисплее не отобразится **h** и 12:00.







«12» будет мигать.


1. Нажмите  или , чтобы установить час.
2. Нажмите **OK**.
3. Нажмите  или , чтобы установить минуты.
4. Нажмите **OK**.

На дисплее отображается новое установленное время.

Чтобы изменить текущее время, нажимайте  до тех пор, пока не начнет мигать .

### 7.3 Как установить: Длительность

1. Установите режим приготовления и температуру.
2. Нажимайте  пока не начнет мигать .
3. Нажмите  или , чтобы установить минуты для параметра Продолжительность.
4. Нажмите **OK** или функция Продолжительность автоматически запустится через 5 секунд.
5. Нажмите  или , чтобы установить часы для параметра Продолжительность.
6. Нажмите **OK** или функция Продолжительность автоматически запустится через 5 секунд.



По истечении установленного времени раздается звуковой сигнал в течение 2 минут. Дисплей начнет мигать , и отобразится настройка времени. Духовка выключится.




7. Нажмите поле датчика, чтобы выключить сигнал.

8. Выключите духовку.


#### 7.4 Как установить: Конец

1. Установите режим приготовления и температуру.

2. Нажимайте , пока он не начнет мигать .

3. Нажмите  или  для установки функции завершения, затем нажмите .

Сначала установите минуты, затем часы.

По истечении установленного времени раздается звуковой сигнал в течение 2 минут. Дисплей начнет мигать , и появится установка времени. Духовка выключается автоматически.


4. Нажмите поле датчика, чтобы выключить сигнал.

5. Выключите духовку.

#### 7.5 Как установить: Задержка

1. Установите режим приготовления и температуру.


2. Нажимайте , пока  не начнет мигать.

3. Нажмите  или , чтобы установить минуты для параметра Продолжительность.

4. Нажмите .

5. Нажмите  или , чтобы установить часы для параметра Продолжительность.


6. Нажмите .

На дисплее появится мигание .

7. Нажмите  или  для установки функции завершения, затем нажмите .

Сначала установите минуты, затем часы




После этого духовка включится автоматически, будет работать в течение установленной продолжительности и завершится во время, установленное для функции «Окончание». По истечении установленного времени

раздается звуковой сигнал в течение 2 минут.  начнет мигать, и появится установка времени.

Духовка выключается автоматически.

8. Нажмите поле датчика, чтобы выключить сигнал.

9. Выключить духовку.

 Когда функция задержки активирована, на дисплее отображается символ функции приготовления  с точкой и . Точка на дисплее часов/остаточного тепла указывает на то, что функция часов активирована.

## 8. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** См. раздел безопасности.

Доступно 9 автоматических программ. Автоматические программы или рецепты следует использовать, когда пользователь не имеет опыта в приготовлении данного блюда. На дисплее отображается время приготовления по умолчанию для каждой автоматической программы.

### 8.1 Список автоматических программ

1 Ростбиф (PIECZEŃ WOŁOWA)

2 Жареная свинина (PIECZEŃ WIEPRZOWA)

3 Цыпленок (CAŁY KURCZAK)

4 Пицца (PIZZA)

5 Кекс (BABECZKI)

6 Киш Лорен (QUICHE LORRAINE)

7 Белый хлеб (BIAŁY CHLEB)

8 Картофельная запеканка (ZAPIEKANKA ZIEMNIACZANA)

9 Лазанья (LASAGNE)

## 8.2 Правила в Интернете

Рецепты для автоматических программ можно найти на нашем сайте. Чтобы найти подходящую кулинарную книгу, проверьте номер продукта (PNC) на заводской табличке, расположенной на раме камеры печи.


## 8.3 Как пользоваться: автоматические программы


1. Включите устройство

2. Коснитесь .

На дисплее появится номер автоматической программы (1-9).

3. Коснитесь  или  для выбора автоматической программы.

4. Коснитесь  или подождите пять секунд, пока устройство не запустится автоматически.

5. По истечении установленного времени в течение двух минут раздается звуковой сигнал. Символ  будет мигать.

6. Коснитесь сенсорного поля, чтобы отключить звуковой сигнал.

7. Выключите устройство.


## 8.4 Как использовать: автоматические программы с вводом веса


Если введен вес мяса, прибор рассчитывает время приготовления.

1. Включите устройство.



2. Коснитесь .


3. Коснитесь  или , чтобы установить программу ввода веса.

На дисплее отображаются: время приготовления, символ функции времени , вес по умолчанию, единица измерения (кг, г).

4. Коснитесь  или устройство автоматически сохранит настройки через пять секунд.

Устройство включится

5. Значение веса по умолчанию можно изменить с помощью  или . Коснитесь .

6. По истечении установленного времени в течение двух минут раздается звуковой сигнал.  также будет мигать.

7. Коснитесь сенсорного поля, чтобы отключить звуковой сигнал.

8. Выключите устройство.

## 8.5 Как настроить: автоматические программы с функцией термозонд



Для программ с термозондом по умолчанию устанавливается температура внутри продукта. Программа завершится, когда машина достигнет установленной внутренней температуры.


1. Включите устройство.


2. Коснитесь .

3. Установите термозонд.

4. Коснитесь  или , чтобы установить программу датчика температуры.

На дисплее появится время приготовления  и .

5. Коснитесь  или устройство автоматически сохранит настройки через пять секунд.

По истечении установленного времени в течение двух минут раздается звуковой сигнал.  также будет мигать.

6. Коснитесь любого сенсорного поля или откройте дверь, чтобы отключить звуковой сигнал.

7. Выключите устройство.

## 9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** См. раздел безопасности.

### 9.1 Зонд для мяса

Зонд для мяса - измеряет температуру внутри продукта. Когда пища достигает заданной температуры, духовка выключается.

Установите два значения температуры:

- температура духовки: не менее 120°C,
- температура внутри продукта.

Для наилучших результатов выпечки:


- Ингредиенты должны быть комнатной температуры.
- Зонд для мяса – не используйте для приготовления жидких блюд.
- Зонд для мяса – должен оставаться в продукте во время приготовления.

Духовка рассчитывает приблизительное время приготовления, которое может быть изменено.

Если вставить штекер датчика внутренней температуры в розетку, настройки функции часов будут отменены.

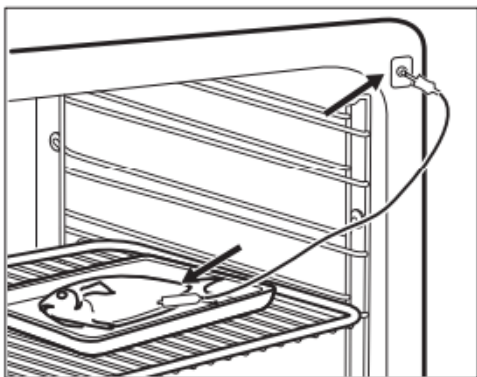
**Категории продуктов: мясо, птица и рыба**


1. Включите устройство.



2. Вставьте наконечник зонда для мяса (  на ручке) в центр мяса или рыбы, по возможности в самую толстую часть.

Убедитесь, что не менее 3/4 внутреннего термощупа находится в продукте.


3. Вставьте штекер термозонда в гнездо на передней рамке устройства.



Дисплей начнет мигать , и отобразится температура ядра по умолчанию. Температура составляет 60°C для первой операции и равна последнему заданному значению для каждой последующей операции.

4. Коснитесь  или , чтобы установить внутреннюю температуру.

5. Коснитесь **OK** или подождите 5 секунд для автоматического сохранения настроек.

**i** Температуру внутри продукта можно установить только тогда, когда мигает . Если перед установкой

температуры внутри продукта на дисплее отображается , но не мигает, коснитесь  и  или , чтобы установить новое значение.

6. Установите функцию духовки и температуру.


На дисплее отобразится текущая температура внутри продукта и символ нагрева 

**i** При приготовлении с использованием датчика температуры ядра вы можете изменить температуру, отображаемую на дисплее. После помещения термощупа в слот и настройки функции и температуры духового шкафа на дисплее будет отображаться текущая температура внутри продукта.




Коснитесь  несколько раз, чтобы просмотреть три других значения температуры:

- установить температуру внутри продукта
- текущая температура духовки
- текущая температура внутри продукта.

Когда температура внутри продукта достигает заданного значения, зуммер будет звучать в течение 2 минут, а затем начнет мигать . Устройство выключится.

7. Чтобы выключить звуковой сигнал, коснитесь поля зонда.

8. Отключите термощуп от розетки и извлеките продукты из прибора.

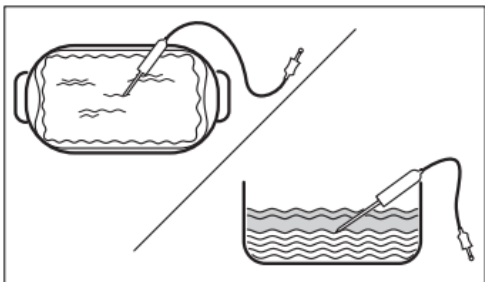
 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Можно обжечься горячим термометром. Будьте осторожны, отсоединяя его и вынимая из продуктов.

#### Категория еды: запеканки

1. Включите устройство.
2. Поместите половину ингредиентов в форму для запекания.
3. Поместите наконечник термощупа точно в центр продукта.

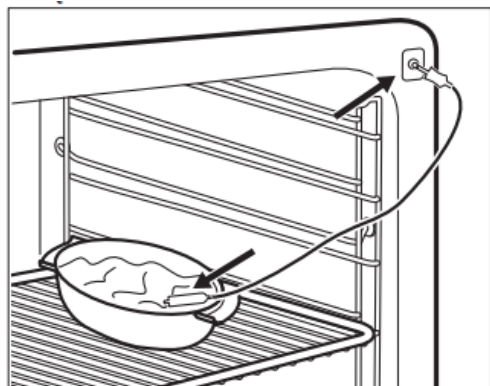
Датчик внутренней температуры должен работать стабильно во время приготовления. Для этой цели можно использовать твердый пищевой ингредиент. Приложите силиконовую ручку термозонда к краю кастрюли.


Наконечник термощупа не должен касаться дна кастрюли.




4. Накройте термозонд оставшимися ингредиентами.

5. Вставьте штекер термозонда в гнездо на передней рамке устройства.






 начнет мигать на дисплее, и отобразится температура ядра по умолчанию. При первом включении будет 60°C, а при последнем включении будет последнее установленное значение.

6. Коснитесь  или , чтобы установить внутреннюю температуру.


7. Коснитесь  или подождите 5 секунд для автоматического сохранения настроек.


 Температуру ядра можно установить только при мигающем символе . Если символ  не мигал на

дисплее перед установкой внутренней температуры, коснитесь  и  или , чтобы установить новое значение.




8. Установите функцию духовки и температуру

На дисплее появится текущая температура внутри продукта и символ нагрева .

Когда температура внутри продукта достигает заданного значения, зуммер будет звучать в течение 2 минут, а затем начнет мигать . Устройство выключится.

9. Коснитесь сенсорного поля, чтобы отключить звуковой сигнал.

10. Отсоедините термощуп от розетки и достаньте продукты из прибора.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Можно обжечься горячим термометром. Будьте осторожны, отсоединяя его и вынимая из продуктов.

## 9.2 Установка принадлежностей

Небольшой выступ в верхней части служит для дополнительной безопасности.

Углубления также предотвращают опрокидывание. Высокий бортик вокруг решетки предотвращает соскальзывание посуды с решетки.


<p><b>Решетка:</b> Вставьте решетку между направляющими одного из уровней полки.</p>	
<p><b>Противень/глубокий противень:</b> Вставьте противень между направляющими для противня.</p>	

## 10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ


### 10.1 Использование функции «Любимая программа»


Используйте эту функцию, чтобы сохранить ваши любимые настройки температуры и времени для функции или программы духового шкафа.


1. Установите температуру и время для функции или программы духового шкафа.

2. Нажмите и удерживайте  более трех секунд. Прозвучит звуковой сигнал.

3. Выключите устройство.


• Чтобы активировать функцию, коснитесь . Машина запустит вашу любимую пользовательскую программу.

 Когда функция включена, вы можете изменить время и температуру



• Чтобы отключить функцию, коснитесь . Машина выключит вашу любимую пользовательскую программу.

### 10.2 Использование функции блокировки запуска

Блокировка запуска предотвращает случайный запуск духовки.

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

1. Нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 секунд, чтобы выключить печь.

2. Одновременно нажмите и удерживайте в течение 2 секунд  и .

Прозвучит звуковой сигнал.

Появится на дисплее БЕЗОПАСНО (SAFE). Дверь закрыта.

Чтобы отключить блокировку запуска, повторите шаг 2.

### 10.3 Использование блокировки панели

Функцию можно активировать только при работающей духовке.


Функция блокировки панели предотвращает случайное изменение настроек функции духовки.


1. Духовка должна быть включена, чтобы активировать функцию.

2. Активируйте функцию или настройку духовки.

3. Коснитесь и удерживайте  и  одновременно в течение 2 секунд.

Прозвучит звуковой сигнал. Замок загорится на дисплее. Чтобы отключить функцию блокировки панели, повторите шаг 3.

 Если активирована функция пиролиза, дверь будет заблокирована. После прикосновения к сенсорному полю на дисплее появится соответствующее сообщение.


 Когда функция блокировки панели активирована, печь можно выключить. Когда духовка выключена, блокировка панели деактивируется.

### 10.4 Использование меню настроек

В меню настроек вы можете включить или отключить функции главного меню. На дисплее отображается SET и номер настройки.

	Описание	Значение для установки
1	ИНДИКАТОР ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА	ВКЛ/ВЫКЛ
2	НАПОМИНАНИЕ ОБ ОЧИСТКЕ	ВКЛ/ВЫКЛ
3	ЗВУКИ КНОПКИ <sup>1)</sup>	НАЖМИТЕ / СИГНАЛ / ВЫКЛ.
4	ЗВУКИ ОШИБОК	ВКЛ/ВЫКЛ
5	ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ РЕЖИМ	Код активации: 2468
6	СЕРВИСНОЕ МЕНЮ	-
7	ВОССТАНОВИТЬ НАСТРОЙКИ	ДА/ НЕТ

<sup>1)</sup> Невозможно отключить звук прикосновения к сенсорному полю ВКЛ. / ВЫКЛ.

1. Нажмите и удерживайте в течение 3 секунд .

На дисплее появится SET1 и начнет мигать «1»

2. Нажмите кнопку  или  для входа в настройку.

3. Нажмите .



4. Нажмите  или  для изменения значения параметра.

4. Нажмите .

Чтобы выйти из меню настроек, нажмите  или нажмите и удерживайте .

### 10.5 Автоматическое отключение

Из соображений безопасности прибор выключается через определенное время, если функция приготовления работает и настройки не изменены.

 (°C)	 (время.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5

Функция автоматического отключения не работает с функциями: Освещение в духовке, Зонд внутренней температуры, Продолжительность, Задержка, Конец, конвекция (низкая темп.).

### 10.6 Яркость дисплея

Есть два режима яркости дисплея:

- Яркость ночью - при выключенном устройстве яркость дисплея снижается с 22:00 до 06:00.

- Яркость днем:

- при включении устройства;

- при включенной ночной яркости прикосновение к любому полю сенсора (кроме ВКЛ/ВЫКЛ) переводит дисплей в режим дневной яркости на 10 секунд;


- если прибор выключен и активирована функция таймера.

По истечении установленного времени для функции таймера дисплей возвращается в режим ночной яркости.


### 10.7 Охлаждающий вентилятор

Во время работы устройства охлаждающий вентилятор включается автоматически, чтобы поддерживать низкую температуру поверхности устройства. После выключения устройства охлаждающий вентилятор может продолжать работать до тех пор, пока устройство не остынет.

## 11. СОВЕТЫ И ХИТРОСТИ

 См. раздел безопасности.

### 11.1 Рекомендации по выпечке

 Температура и время приготовления в таблицах являются ориентировочными. Они зависят от рецептов, качества и количества используемых ингредиентов.

Ваша новая духовка может готовить не так, как ваш существующий прибор. В следующих рекомендациях приведены рекомендуемая температура, время приготовления и настройки уровня духового шкафа для определенных видов продуктов.

Если нет настроек для конкретного рецепта, найдите настройки для похожего блюда.

### 11.2 Выпечка тортов

Установите более низкую температуру для первого выпекания.

Выпекая коржи более чем на одном уровне, вы можете увеличить время выпечки на 10-15 минут.

Пирожные и печенье на разных уровнях не всегда равномерно подрумяниваются. В этом случае нет необходимости изменять настройку температуры. В процессе выпекания изделия равномерно подрумянятся.


Противни могут деформироваться во время выпечки. После остывания листов деформации исчезнут.

### 11.3 Советы по выпечке тортов

Эффект выпечки	Возможная причина	Как исправить
Нижняя часть торта не пропеклась должным образом.	Выбран неправильный уровень духового шкафа.	Поместите пирог на нижнюю полку духовки.
Тесто осыпается, становится сырым, или неравномерно пропекается.	Температура духовки слишком высокая.	В следующий раз установите температуру духовки немного ниже.
	Температура в духовке слишком высокая, а время выпечки слишком короткое.	В следующий раз увеличьте время приготовления и уменьшите температуру духовки.
Тесто слишком сухое.	Температура духовки слишком низкая	В следующий раз установите более высокую температуру духовки.
	Слишком долгое время выпечки.	В следующий раз установите более короткое время приготовления.
Пирог пропекается неравномерно.	Температура в духовке слишком высокая, а время выпечки	В следующий раз увеличьте время приготовления и уменьшите

Эффект выпечки	Возможная причина	Как исправить
	слишком короткое.	температуру духовки.
	Тесто распределяется неравномерно.	В следующий раз равномерно распределите тесто по противню.
Торт не готов по истечении времени выпечки, указанного в рецепте.	Температура духовки слишком низкая.	В следующий раз установите температуру духовки немного выше.




#### 11.4 Выпечка на одном уровне

 ВЫПЕЧКА В ФОРМАХ		 (°C)	 (мин)	
Основа для торта – песочное тесто, разогреть пустую духовку	Конвекция	170 - 180	10 - 25	2
Нижняя часть торта - бисквит.	Конвекция	150 - 170	20 - 25	2
Торт кольцо/торт бриошь	Конвекция	150 - 160	50 - 70	1
Бисквит / Фруктовые торты	Конвекция	140 - 160	70 - 90	1
Чизкейк	Верхний/нижний нагрев	170 - 190	60 - 90	1

Используйте третье положение полки.

Используйте функцию: конвекция.





Используйте противень





 ТОРТЫ / ПЕЧЕНЬЕ / ХЛЕБ	 (°C)	 (мин)
Торт с крамблом	150 - 160	20 - 40
Фруктовые пироги (из дрожжевого / бисквитного теста), используйте глубокую сковороду.	150	35 - 55
Фруктовые фланы на песочном тесте	160 - 170	40 - 80

Разогрейте пустую духовку.

Используйте функцию: Верхний/нижний нагрев.

Используйте противень.

 ТОРТЫ / ПЕЧЕНЬЕ / ХЛЕБ	 (°C)	 (мин)	
Швейцарский рулад	180 - 200	10 - 20	3
Ржаной хлеб:	первый: 230	20	1
	затем: 160 - 180	30 - 60	
Сливочно-миндальный торт / Сахарное печенье	190 - 210	20 - 30	3
Слойки / Эклеры	190 - 210	20 - 35	3
Плетеный хлеб / Хала	170 - 190	30 - 40	3
Фруктовые пироги (из	170	35 - 55	3

 ТОРТЫ / ПЕЧЕНЬЕ / ХЛЕБ	 (°C)	 (МИН)	
дрожжевого/бисквитного теста), используйте глубокую сковороду.			
Дрожжевые блины с нежными добавками (например, творог, сливки, сладкий соус)	160 - 180	40 - 80	3
Рождественский столлен	160 - 180	50 - 70	2

Используйте третье положение полки

 Печенье		 (°C)	 (МИН)
Песочное печенье	Конвекция	150 - 160	10 - 20
Булочки, разогрейте пустую духовку	Конвекция	160	10 - 25
Печенье из бисквитного теста	Конвекция	150 - 160	15 - 20
Слоеные пирожные, разогрейте пустую духовку	Конвекция	170 - 180	20 - 30
Печенье дрожжевое	Конвекция	150 - 160	20 - 40
Макроны	Конвекция	100 - 120	30 - 50
Пирожные с яичным белком / безе	Конвекция	80 - 100	120 - 150
Булочки, разогрейте пустую духовку	Верхний/нижний нагрев	190 - 210	10 - 25

### 11.5 Выпечка и запеканки





Используйте первую полку духовки.






		 (°C)	 (МИН)
Багеты с плавленым сыром	Конвекция	160 - 170	15 - 30
Овощной гратен, разогрейте пустую духовку	Турбо гриль	160 - 170	15 - 30
Лазанья	Верхний/нижний нагрев	180 - 200	25 - 40
Запеченная рыба	Верхний/нижний нагрев	180 - 200	30 - 60
Фаршированные овощи	Конвекция	160 - 170	30 - 60
Сладкая выпечка	Верхний/нижний нагрев	180 - 200	40 - 60
Запеченная паста	Верхний/нижний нагрев	180 - 200	45 - 60

### 11.6 Выпечка на нескольких уровнях

Используйте функцию: конвекция.

Используйте противни.

 ТОРТЫ / ПЕЧЕНЬЕ		 (°C)	 2 уровня
Слойки с кремом / Эклеры, предварительно разогреть пустую духовку	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Сухой торт	150 - 160	30 - 45	1 / 4

 ПЕЧЕНЬЕ / ПЕЧЕНЬЕ / ТОРТЫ / РУЛЕТЫ		 (°C)		
Роллы	180	20 - 30	2 уровня	3 уровня
Песочное печенье	150 - 160	20 - 40	1 / 4	-
Печенье из бисквитного теста	160 - 170	25 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Слоеные пирожные, разогреть пустую духовку	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Печенье дрожжевое	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Макроны	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Белковое печенье / безе	80 - 100	130 - 170		-

### 11.7 Советы по приготовлению мяса

Используйте только термостойкие формы для выпечки.

Нежирное мясо запекайте под крышкой (можно использовать алюминиевую фольгу).

Большие порции мяса запекаются прямо на противне.

На противень налейте немного воды, чтобы стекающий жир не пригорел.







Переверните жаркое через 1/2-2/3 времени приготовления.







Мясо и рыбу запекают большими порциями (1 кг и более).







Если рекомендуется уровень 1, кладите продукты прямо на противень. Во время приготовления несколько раз полейте куски мяса выделившимся из них соком.







### 11.8 Жарение мяса







Используйте первую полку духовки.







 ГОВЯДИНА				
			 (°C)	 (мин)
Тушеное мясо	1-1,5 кг	Верхний/нижний нагрев	230	120 - 150
Ростбиф или вырезка, с кровью, разогреть пустую духовку	на каждый см толщины	Турбо гриль	190 - 200	5 - 6
Ростбиф или вырезка среднего размера, предварительно разогрейте пустую духовку	на каждый см толщины	Турбо гриль	180 - 190	6 - 8
Ростбиф или вырезка, молодцы, разогрейте пустую духовку	на каждый см толщины	Турбо гриль	170 - 180	8 - 10

 СВИНИНА				
 Используйте функцию: Турбогриль.				
		 (°C)	 (мин)	
Плечо / Шея / Ветчина	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	
Отбивные / Ребра	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	
Клопс	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	
Свиная рулька, предварительно приготовленная	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	

 ТЕЛЯТИНА			
 Используйте функцию: Турбогриль.			
		 (°C)	 (мин)
Баранья нога / Жаркое из баранины	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Спинка ягненка	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60




 ДИЧЬ			
 Используйте функцию: Турбогриль.			
		 (°C)	 (мин)
Нога зайца, разогреть пустую духовку	До 1	230	30 - 40
Оленина	1.5 - 2	210 - 220	35 - 40
Нога оленины	1.5 - 2	180 - 200	60 - 90







 ПТИЦА			
 Используйте функцию: Турбогриль.			
		 (°C)	 (мин)
Птица порционная	0,2-0,25 часть	200 - 220	30 - 50
Курица, половинка	0,4-0,5 часть	190 - 210	35 - 50
Курица	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Утка	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Гусь	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Индейка	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Индейка	4 - 6	140 - 160	150 - 240

 РЫБА (НА ПАРУ)			
 Используйте функцию: Верхний/нижний нагрев			
		 (°C)	 (мин)
Целая рыба	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

### 11.9 Хрустящие блюда с функцией: Функция «Пицца»

 ПИЦЦА
 Используйте первую полку духовки








	 (°C)	 (мин)
Пироги	180 - 200	40 - 55
Флан со шпинатом	160 - 180	45 - 60
Лоренский киш / швейцарский флан	170 - 190	45 - 55
Чизкейк	140 - 160	60 - 90
Овощной пирог	160 - 180	50 - 60




 ПИЦЦА		
 Разогрейте пустую духовку перед выпечкой.		
 Используйте второе положение полки.		
	 (°C)	 (мин)
Пицца, тонкое тесто, используйте глубокий противень	200 - 230	15 - 20
Пицца на толстом тесте	180 - 200	20 - 30
Лепешка	230 - 250	10 - 20
Слоеное тесто	160 - 180	45 - 55
Тарт	230 - 250	12 - 20
Вареники	180 - 200	15 - 25

### 11.10 Барбекю (гриль)





Разогрейте пустую духовку перед выпечкой.

Жарьте только тонко нарезанные кусочки мяса или рыбы. Поставьте противень на первую решетку духовки так, чтобы на него стекал жир.

 ГРИЛЬ				
 Используйте функцию: Гриль				
	 (°C)	 (мин)	 (мин)	
		1. сторона	2. сторона	
Жареная говядина	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Вырезка	230	20 - 30	20 - 30	3
Свиная корейка	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Горка из телятины	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Седло ягненка	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Целая рыба, 0,5 кг - 1 кг	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

 БЫСТРЫЙ ГРИЛЬ	
 Если не указано иное, используйте четвертое положение полки.	
 Используйте функцию: Быстрый гриль	








 Гриль с установкой максимальной температуры		
	 (мин) 1. сторона	 (мин) 2. сторона
Свиная вырезка	10 - 12	6 - 10
Колбасные изделия	10 - 12	6 - 8
Стейки	7 - 10	6 - 8
Тост с начинкой	6 - 8	-

### 11.11 Конвекция (низкотемпературная)






Используйте этот режим для приготовления постного, нежного мяса и рыбы. Не подходит для приготовления: птицы, жаркого из свинины, тушеного мяса в собственном соку.

Датчик температуры не должен превышать 65°C.

1. Обжарить мясо на сковороде на сильном огне по 1-2 минуты с каждой стороны.
2. Если рекомендуется третий уровень, поместите продукты прямо на решетку. Поставьте противень на первую полку духовки так, чтобы на него стекал жир. Если рекомендуется первый уровень, поместите продукты прямо на противень. При использовании этой функции всегда готовьте продукты под крышкой.
3. Использование: Зонд для мяса. См. главу «Использование принадлежностей», Как пользоваться: щуп для мяса.
4. Выберите функцию: Конвекция (низкая температура). Вы можете установить температуру от 80°C до 150°C в течение первых 10 минут. Температура по умолчанию 90°C. Установите температуру Термозонд.
5. Через 10 минут духовка автоматически снизит температуру до 80°C.

 Установите температуру на 120°C.			
	 кг	 (мин)	
Стейки	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Вырезка	1 - 1.5	90 - 150	3
Жареная говядина	1 - 1.5	120 - 150	1
Жаркое из телятины	1 - 1.5	120 - 150	1

### 11.12 Замороженные блюда - Термоциркуляция



 РАЗМОРАЖИВАНИЕ			
	 (°C)	 (мин)	
Пицца, замороженная	200 - 220	15 - 25	2
Американская пицца, замороженная	190 - 210	20 - 25	2
Пицца, охлажденная	210 - 230	13 - 25	2
Закуска, такие как пицца, замороженная	180 - 200	15 - 30	2
Картофель фри, тонкий	200 - 220	20 - 30	3
Картофель фри, толстый	200 - 220	25 - 35	3
Четвертинки / Крокеты	220 - 230	20 - 35	3
Запеченное мясо и	210 - 230	20 - 30	3

картофель			
Лазанья / Каннеллони, свежие	170 - 190	35 - 45	2
Лазанья / Каннеллони, замороженные	160 - 180	40 - 60	2
Запеченный сыр	170 - 190	20 - 30	3
Куриные крылышки	190 - 210	20 - 30	2

### 11.13 Разморозка

Распакуйте продукт и положите его на тарелку. Не накрывайте продукты, так как это может увеличить время размораживания. Для приготовления больших порций поставьте пустую тарелку вверх дном на дно духового шкафа. Положите продукты в глубокую посуду и поставьте ее на тарелку внутри духовки. При необходимости снимите направляющие лотка.

Используйте первую полку духовки.

	 кг	 (мин) Время разморозки	 (мин) Время для дальнейшего размораживания	
Курица	1	100 - 140	20 - 30	Повернуть на половине времени.
Мясо	1	100 - 140	20 - 30	Повернуть на половине времени.
Форель	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Клубника	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Масло	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Крем	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Взбейте сливки, пока они еще немного заморожены.
Запеканка	1.4	60	60	-

### 11.14 Пастеризация

Используйте функцию нижнего нагрева.

Используйте только банки для пастеризации одинакового размера. Не используйте банки с откручивающимися крышками, байонетными крышками или металлические банки.

Используйте первую полку духовки.



Ставьте на противень не более шести литровых банок для консервирования.




Наполните банки до одинакового уровня и закройте струбцинами.

Банки не должны касаться друг друга. На противень налейте около 1/2 литра воды, чтобы обеспечить достаточную влажность в духовке.

Когда жидкость в банках начнет слегка кипеть (примерно через 35-60 минут в литровых банках), выключите духовку или уменьшите температуру до 100°C (см. таблицу).

Установите температуру 160-170°C.

 ЯГОДЫ	 (мин) Время кипятить
Клубника / Черника / Малина / Спелый крыжовник	35 - 45

 СЕМЕНА ФРУКТЫ	 (мин) Время кипятить	 (мин) Дальнейшая пастеризация при 100°C
Персики / Айва / Сливы	35 - 45	10 - 15

 ОВОЩИ	 (мин) Время кипятить	 (мин) Дальнейшая пастеризация при 100°C
Морковь	50 - 60	5 - 10
Огурцы	50 - 60	-
Смешанные соленья	50 - 60	5 - 10
Кольраби / Горох / Спаржа	50 - 60	15 - 20




### 11.15 Сушка - Конвекция

Накройте противни защитной бумагой или бумагой для выпечки.



Для достижения наилучших результатов переверните духовку в середине сушки, откройте дверцу и дайте ей остыть в течение ночи, чтобы завершить сушку.

Если вы используете один лоток, поместите его на третью полку.

Если вы используете два противня, поставьте их на первый и четвертый уровни духовки.











 ОВОЩИ	 (°C)	 (ч)
Бобы	60–70	6–8
Перец	60–70	5–6
Овощи для супа	60–70	5–6
Грибы	50–60	6–8
Травы	40–50	2–3

Установите температуру 60-70°C.

 ФРУКТЫ	 (ч)
сливы	8–10
Ломтики яблока	6–8
Груши	6–9

### 11.16 Термозонд

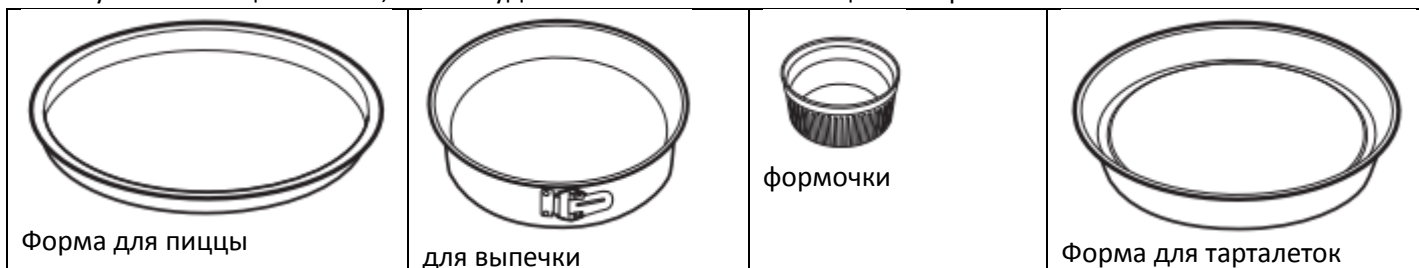
 ГОВЯДИНА	 Температура внутри продукта (°C)		
	Слегка запеченный	Средняя прожарка	Хорошо прожарено
Жареная говядина	45	60	70
Вырезка	45	60	70
 ГОВЯДИНА	 Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя прожарка	Более

Клопс	80	83	86
 СВИНИНА	 Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя прожарка	Более
Ветчина / жаркое	80	84	88
Седловидные отбивные / Корейка свиная, копченая / Корейка свиная, отварная	75	78	82
 ТЕЛЯТИНА	 Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя прожарка	Более
Жаркое из телятины	75	80	85
Телячья рулька	85	88	90
 ПТИЦА	 Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя прожарка	Более
Курица	80	83	86
Утка, целая/половина / Индейка, целая/грудка	75	80	85
Утиная грудка	60	65	70
 РЫБА (ЛОСОСЬ, ФОРЕЛЬ, СУДАК)	 Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя прожарка	Более
Целая / крупная / на пару / целая / крупная / запеченная рыба	60	64	68
 ПРИГОТОВЛЕННЫЕ ОВОЩИ	 Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя прожарка	Более
Запеканка из кабачков / Запеканка из брокколи / Запеканка из фенхеля	85	88	91

### 11.17 Влажная конвекция – рекомендуемые аксессуары

Используйте темную посуду и емкости с матовой поверхностью.

Они лучше поглощают тепло, чем посуда светлых тонов с блестящей поверхностью.



В темном цвете, матовый диаметр: 28 см	В темном цвете, матовый диаметр: 26 см	Керамический диаметр: 8 см, высота: 5 см	В темном цвете, матовый диаметр: 28 см
--	--	--	--

### 11.18 Влажная конвекция






Для достижения наилучших результатов следуйте рекомендациям, приведенным в таблице ниже. Используйте третье положение полки.

	 (°C)	 (min)
Запеканка из макарон	200 - 220	45 - 55
картофельная запеканка	180 - 200	70 - 85
Мусака	170 - 190	70 - 95
Лазанья	180 - 200	75 - 90
каннеллони	180 - 200	70 - 85
Хлебный пудинг	190 - 200	55 - 70
Рисовый пудинг	170 - 190	45 - 60
Яблочный пирог на бисквите (круглая форма)	160 - 170	70 - 80
белый хлеб	190 - 200	55 - 70

### 11.19 Информация для тестирующих организаций





Испытания согласно: EN 60350, IEC 60350.

Выпечка на одном уровне - выпечка в формах для кексов






		 (°C)	 (min)	
Обезжиренный бисквит	Конвекция	160	45 - 60	2
Обезжиренный бисквит	Верхний/нижний нагрев	160	45 - 60	2
Яблочный пирог, 2 формы, Ø20 см	Конвекция	160	55 - 65	2
Яблочный пирог, 2 формы, Ø20 см	Верхний/нижний нагрев	180	55 - 65	1
Песочное печенье	Конвекция	140	25 - 35	2
Песочное печенье	Верхний/нижний нагрев	140	25 - 35	2

Выпечка на одном уровне - печенье

Используйте третье положение полки.

		 (°C)	 (min)
Печенье, 20 штук на противне, разогреть пустую духовку	Конвекция	150	20 - 30
Печенье, 20 штук на противне, разогреть пустую духовку	Верхний/нижний нагрев	170	20 - 30





Многоуровневая выпечка – печенье

		 (°C)	 (min)	
Песочное печенье	Конвекция	140	25 - 45	2 / 4
Печенье, 20 штук на противне, разогреть пустую духовку	Конвекция	150	25 - 35	1 / 4
Обезжиренный бисквит	Конвекция	160	45 - 55	2 / 4
Яблочный пирог, 1 форма для торта с решеткой (Ø 20 см)	Конвекция	160	55 - 65	2 / 4

#### Гриль

Разогрейте пустую духовку в течение 5 минут.

Гриль с установкой максимальной температуры




		 (min)	
Тосты	Гриль	1 - 2	5
Стейк, перевернуть на полпути	Гриль	24 - 30	4

#### Быстрое приготовление на гриле


Разогрейте пустую духовку в течение 3 минут.

Гриль с установкой максимальной температуры

Используйте четвертую полку духовки.

	 (min) 1 сторона	 (min) 2 сторона
Бургеры	8 - 10	6 - 8
Тосты	1 - 3	1 - 3

## 12. ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** См. раздел безопасности.

### 12.1 Примечания по чистке

 <b>Чистящие средства</b>	Протрите переднюю часть духовки мягкой тканью, смоченной в теплой воде и мягком моющем средстве.
	Для очистки металлических поверхностей используйте чистящий раствор.
	Удалите пятна с помощью мягкого моющего средства.
 <b>Ежедневное использование</b>	Очищайте камеру после каждого использования. Скопление жира или другой грязи может привести к возгоранию.
	Аккуратно очистите верхнюю стенку духовки от грязи и жира.
	Не оставляйте готовые блюда в духовке более чем на 20 минут. После каждого использования протирайте камеру мягкой тканью.
 <b>Оснащение</b>	Очищайте аксессуары после каждого использования и дайте им высохнуть. Для чистки используйте мягкую ткань, смоченную теплой водой с мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.
	Не используйте абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями для чистки аксессуаров с антипригарным покрытием.

## 12.2 Способ снятия: Направляющие противня

Снимите направляющие для полок/каталитические панели, чтобы очистить духовку.

Шаг1	Выключите духовку и подождите, пока она остынет.	
Шаг2	Оттяните переднюю часть направляющих полок от боковой стенки.	
Шаг3	Оттяните заднюю часть направляющих полок от боковой стенки и полностью снимите их.	
Шаг4	Установите металлические направляющие в обратном порядке. Установочные штифты на телескопических направляющих должны быть направлены вперед.	

## 12.3 Работа устройства: Пиролиз

### Очистить духовку пиролизом





**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Существует риск ожогов.



**ВНИМАНИЕ!** Если в том же шкафу установлены другие устройства, не используйте их во время работы этой функции. Это может повредить печь.

#### Перед пиролизом:

Выключите духовку и подождите, пока она остынет.	Выньте из печи все принадлежности и съемные направляющие для противней.	Очистите дно духовки и внутреннее стекло дверцы мягкой тканью, смоченной водой и мягким моющим средством.
--	---	---

Шаг1	Шаг2	Шаг3
Включите духовку.	 - нажмите несколько раз. На дисплее отображается: «Пиролиз» ("Pyro"), номер программы очистки.	 - нажмите, чтобы установить режим очистки. Нажмите ОК

Опция	Режим очистки	Время
1	Легкая очистка	1 ч
2	Стандартная очистка	1 ч 30 мин
3	Тщательная очистка	3 ч



Когда начинается очистка, дверца духового шкафа блокируется, а свет гаснет.

Чтобы остановить функцию очистки до ее завершения, выключите печь.

Дверца духового шкафа будет оставаться запертой до тех пор, пока прибор не остынет.

#### После очистки:

Выключите духовку и подождите, пока она остынет.	Очистите камеру мягкой тканью.	Удалите мусор со дна камеры.
--	--------------------------------	------------------------------

## 12.4 Напоминание об очистке

Духовка напомнит вам, когда ее нужно почистить, используя функцию: Пиролиз.



– мигает на дисплее в течение 10 секунд каждый раз при включении и выключении печи.

Функцию напоминания можно отключить.

См. «Дополнительные функции», Использование меню настройки.

## 12.5 Метод разборки и сборки: Дверь

Двери и внутреннее стекло можно снять для очистки.

Количество стекол зависит от модели.



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Двери тяжелые.



**ВНИМАНИЕ!** Аккуратно обращайтесь со стеклами, уделяя особое внимание краям ветрового стекла. Стекло может разбиться.

Шаг 1	Полностью откройте дверь.	
Шаг 2	Поднимите и затяните зажимные рычаги (А) на обеих дверных петлях.	
Шаг 3	Закройте дверцу духовки до положения первого открытия (примерно 70°). Возьмитесь за дверцу с обеих сторон и потяните ее под углом вверх от духовки. Положите дверь лицевой стороной вниз на мягкую и устойчивую поверхность.	
Шаг 4	Возьмитесь за обшивку дверей (В) за верхний край дверей с обеих сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелки.	
Шаг 5	Потяните обшивку двери вперед, чтобы снять ее.	
Шаг 6	Удерживая стекла по отдельности за верхний край, вытащите их из направляющей.	
Шаг 7	Вымойте стекло мыльной водой. Тщательно протрите стекло насухо. Не мойте стекло в посудомоечной машине.	
Шаг 8	После очистки выполните вышеуказанные действия в обратном порядке.	
Шаг 9	Сначала установите меньшее стекло, затем большее и дверь.	

## 12.6 Как заменить: Освещение



Опасность поражения электрическим током. Лампа может быть горячей

**Перед заменой лампочки:**

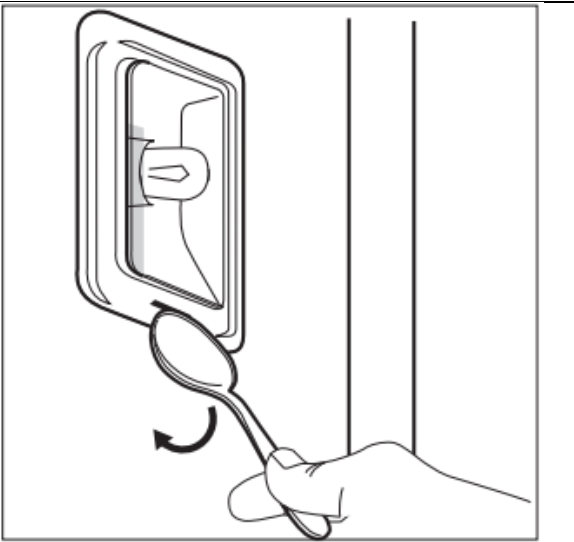


Шаг1	Шаг2	Шаг3
Выключите духовку. Дайте духовке остыть.	Отключите духовку от источника питания.	Положите ткань на дно камеры.

#### Осветительные приборы

Шаг1	Поверните стеклянную крышку, чтобы снять ее 
Шаг2	Очистите стеклянную крышку
Шаг3	Замените лампочку на новую, термостойкую до 300°C.
Шаг4	Наденьте стеклянный абажур.

#### Боковая лампа

Шаг 1	Снимите направляющие из листового металла с левой стороны, чтобы получить доступ к лампе.	
Шаг 2	Используйте узкий тупой предмет (например, чайную ложку), чтобы снять стеклянную крышку.	
Шаг 3	Очистите стеклянную крышку	
Шаг 4	Замените лампочку на новую, термостойкую до 300°C.	
Шаг 5	Наденьте стеклянный абажур.	
Шаг 6	Установите направляющие из листового металла с левой стороны.	

## 13. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** См. раздел безопасности.

### 13.1 Что делать, если...

В случаях, не указанных в таблице, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Проблема	Возможная причина	Как исправить
Печь не может быть запущена или управляться.	Духовка не подключена к электросети или подключена неправильно.	Убедитесь, что печь правильно подключена к источнику питания (см. электрическую схему, если таковая имеется).
Духовка не нагревается	Духовка выключена.	Включите духовку.
Духовка не нагревается	Дверь не была закрыта должным образом.	Закройте дверь.
Духовка не нагревается	Текущее время не установлено	Установите текущее время.
Духовка не нагревается	Необходимые настройки не выполнены.	Убедитесь, что вы ввели правильные настройки.

Проблема	Возможная причина	Как исправить
Духовка не нагревается	Активирована функция автоотключения.	См. раздел «Автоматическое отключение».
Духовка не нагревается	Блокировка от детей активирована.	См. «Использование блокировки запуска».
Духовка не нагревается	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель продолжает перегорать, обратитесь к квалифицированному электрику.
Освещение не работает	Есть неисправность освещения.	Замените лампочку
Дисплей не показывает время, когда он выключен.	Дисплей выключен.	Коснитесь  и  , одновременно, чтобы снова включить дисплей.
Датчик температуры ядра не работает	Вилка термощупа неправильно вставлена в розетку.	Вставьте вилку датчика внутренней температуры в розетку как можно глубже.
Еда готовится слишком долго или слишком быстро.	Температура слишком низкая или слишком высокая	Отрегулируйте настройку температуры. Следуйте инструкциям в руководстве пользователя.
Пар и конденсат скапливаются на продуктах и в рабочей камере.	Пища слишком долго находилась в духовке.	Не оставляйте продукты в духовке более чем на 15-20 минут после окончания процесса приготовления.
На дисплее отображается "C2".	Вы пытались активировать функцию «Пиролиз» или «Разморозка», но вилка датчика внутренней температуры не была вынута из розетки.	Выньте вилку датчика внутренней температуры из розетки.
На дисплее отображается "C3".	Функция очистки не работает. Дверь не закрыта должным образом или дверной замок не работает должным образом.	Закройте дверь
На дисплее отображается "F102".	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Дверца не была закрыта должным образом.</li> <li>• Поврежден дверной замок.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Закройте дверь.</li> <li>• Выключите духовку с помощью предохранителя или защитного выключателя в блоке предохранителей, а затем включите снова.</li> <li>• Если на дисплее по-прежнему отображается «F102», обратитесь в сервисную службу.</li> </ul>
На дисплее отображается код ошибки, не указанный в этой таблице.	Неисправность электрической системы	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Выключите духовку с помощью предохранителя или защитного выключателя в блоке предохранителей, а затем включите снова.</li> <li>• Если код ошибки по-прежнему отображается на дисплее, обратитесь в сервисную службу.</li> </ul>
Устройство включается, но не греется. Вентилятор не работает. На дисплее	Демонстрационный режим включен	См. «Использование меню настройки» в главе «Дополнительные функции».

Проблема	Возможная причина	Как исправить
отображается «Демо» ("Demo").		

### 13.2 Служебные данные

Если вы не можете решить проблему самостоятельно, обратитесь к продавцу или в авторизованный сервисный центр. Данные, необходимые для обслуживания, можно найти на заводской табличке. Паспортная табличка расположена на передней раме камеры прибора. Не вынимайте заводскую табличку из камеры печи.

**Мы рекомендуем сохранять ваши данные здесь:**

Модель (MOD)

Номер продукта (PNC)

Номер серии (S.N.)

## 14. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

### 14.1 Информация о продукте и описание продукта

Название бренда	Electrolux
Идентификационные данные модели	COE7P31X EOE7P31Z
Индекс энергоэффективности	81.2
Класс энергоэффективности	A+
Энергопотребление при стандартной нагрузке, обычный режим	1,09 кВтч/цикл
Энергопотребление при стандартной нагрузке в режиме принудительной вентиляции	0,69 кВтч/цикл
Количество камер	1
Источники энергии	электричество
Объем	71 л
Тип духового шкафа	Встроенный
Масса	COE7P31X 36 кг
	EOE7P31Z 36 кг

EN 60350-1 - Бытовые электроприборы для приготовления пищи - Часть 1: Плиты, духовки, паровые печи и грили - Методы измерения производительности.

### 14.2 Энергосбережение



Устройство оснащено функциями, позволяющими экономить электроэнергию при ежедневной выпечке.

Убедитесь, что дверца прибора закрыта во время его работы. Не открывайте дверцу слишком часто во время выпечки. Содержите уплотнение дверцы в чистоте и правильном положении.

Использование металлической посуды экономит электроэнергию.

Если в этом нет необходимости, не разогревайте прибор перед приготовлением.

При приготовлении нескольких блюд максимально сокращайте интервалы между выпеканием.

#### Выпечка с конвекцией

Если возможно, используйте функцию конвекции для экономии энергии.

#### Остаточное тепло

Если включена программа с параметром «Длительность» и время приготовления превышает 30 минут, в некоторых функциях прибора нагреватели автоматически выключаются раньше.

Вентилятор и освещение продолжают работать. Остаточное тепло появляется на дисплее, когда прибор выключен.

Остаточное тепло можно использовать для поддержания температуры пищи.

Если время выпекания превышает 30 минут, уменьшите температуру прибора до минимума за 3-10 минут до окончания приготовления. Благодаря остаточному теплу внутри прибора пища будет продолжать готовиться.

Используйте остаточное тепло для разогрева других продуктов.

### **Сохранение еды теплой**

Выберите минимально возможную настройку температуры, чтобы использовать остаточное тепло и сохранить пищу теплой.

На дисплее появится индикатор остаточного тепла или температура.

### **Выпечка при выключенном свете**

Выключите свет во время приготовления пищи. Освещение должно включаться только тогда, когда это необходимо.



### **Влажная конвекция**

Функция экономит электроэнергию во время выпечки.


При использовании этой функции освещение автоматически выключается через 30 секунд.


Освещение можно включить обратно, но это негативно скажется на энергосбережении.

### **Выключение дисплея**

Дисплей можно отключить. Нажмите и удерживайте  и  одновременно. Для включения повторите операцию.

## **15. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ**

Материалы, отмеченные этим символом , подлежат переработке. Поместите упаковку устройства в подходящий контейнер для вторичной переработки. Следует соблюдать осторожность при переработке электрических и электронных отходов для защиты окружающей среды и здоровья человека.

Устройства, отмеченные символом , нельзя утилизировать вместе с бытовыми отходами. Пожалуйста, верните изделие в местный центр утилизации или обратитесь в муниципальные органы власти.

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