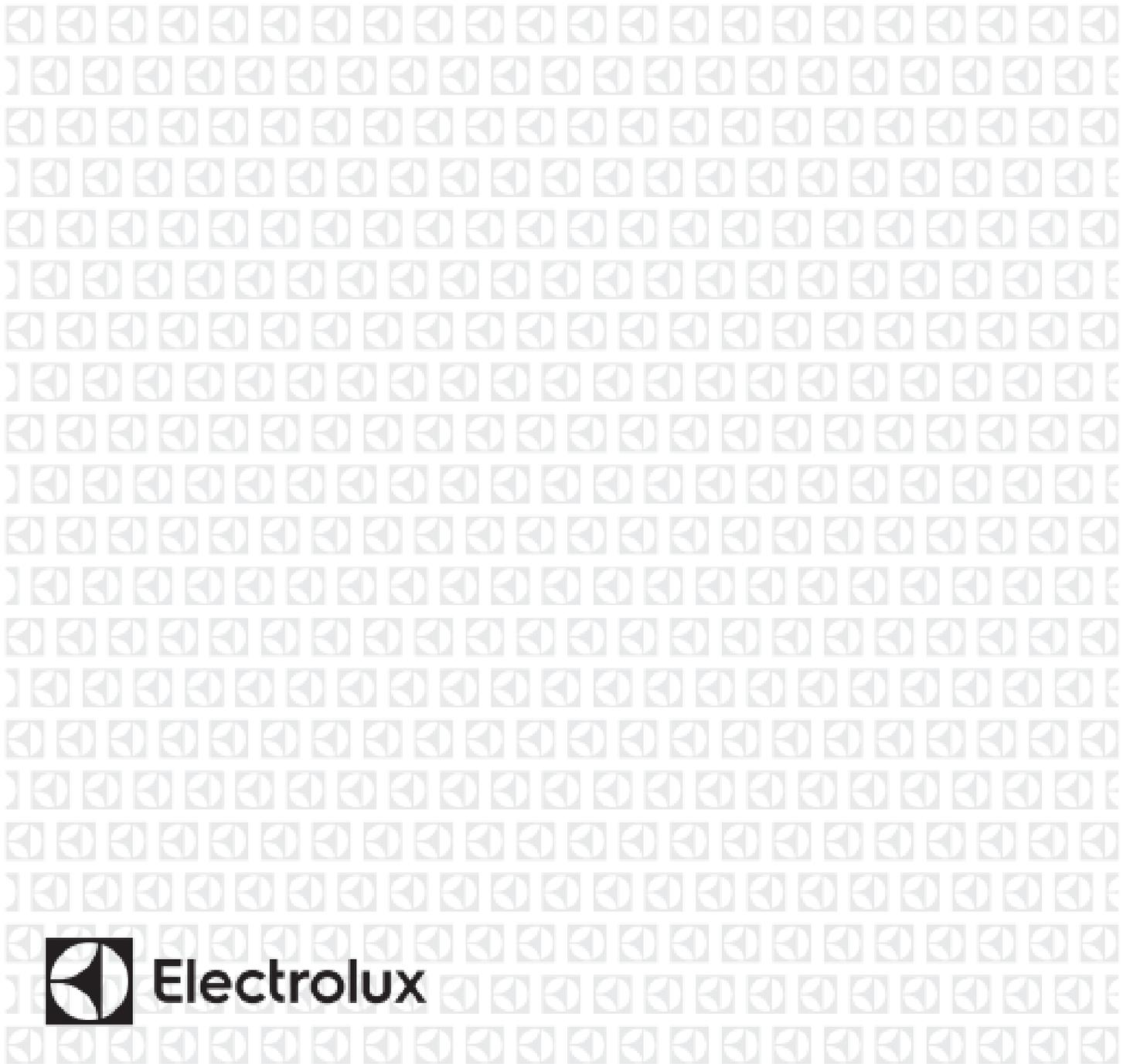


EOD6P77WX
EOD6P77WZ
KODDP77WX



RU Духовой шкаф с паром

Руководство пользователя



Electrolux

Оглавление

1. ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	3
2. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	3
3. УСТАНОВКА	7
4. ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА	7
5. ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА	8
6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	9
7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	10
8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ	13
9. КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ: АКСЕССУАРЫ	14
10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ	15
11. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ	16
12. ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА	17
13. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	20
14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	21
15. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ	21
16. СТРУКТУРА МЕНЮ	22
17. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	23

МЫ ДУМАЕМ О ВАС

Благодарим вас за приобретение техники Electrolux. Это результат десятилетий опыта и инноваций. Это оригинальное и стильное устройство было разработано специально для вас. Используя его, вы всегда будете уверены в достижении отличных результатов.

Добро пожаловать в мир бренда Electrolux.



Дополнительные рецепты, советы и способы устранения неполадок вы найдете в приложении **My Electrolux Kitchen**.



ОБСЛУЖИВАНИЕ КЛИЕНТОВ И СЕРВИС

Всегда используйте оригинальные запасные части.

Прежде чем обращаться в авторизованный сервисный центр, подготовьте следующую информацию: модель, номер продукта, серийный номер.

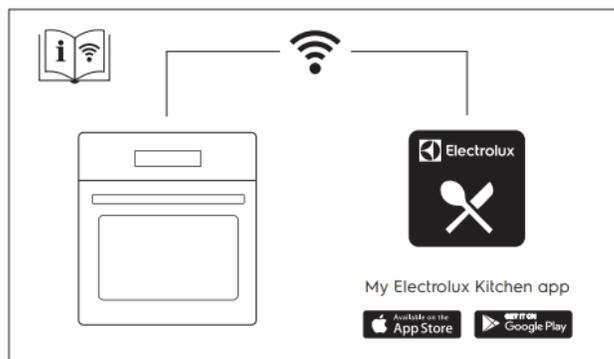
Информацию можно найти на паспортной табличке.

 Предупреждение/Внимание: информация по безопасности

 Общая информация и советы

 Экологическая информация

Производитель оставляет за собой право вносить изменения без предварительного уведомления.



1. ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией устройства внимательно прочтите прилагаемую инструкцию по эксплуатации. Производитель не несет ответственности за травмы или ущерб, вызванные неправильной установкой или использованием продукта. Пожалуйста, храните руководство пользователя в безопасном и легкодоступном месте для дальнейшего использования.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями

- Прибором могут пользоваться дети старше восьми лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лица, не обладающие соответствующими знаниями или опытом, если они находятся под присмотром или прошли инструктаж по безопасному использованию прибора и знают о связанных с этими опасностями. Детям до 8 лет и лицам с тяжелыми формами инвалидности не следует приближаться к устройству, если они не находятся под постоянным присмотром.
- Необходимо следить за тем, чтобы дети не играли с прибором и мобильными устройствами с приложением My Electrolux Kitchen.
- Храните упаковку в недоступном для детей месте или утилизируйте ее соответствующим образом.
- **ВНИМАНИЕ:** Во время работы устройства его открытые компоненты сильно нагреваются. Детям и домашним животным не следует приближаться к устройству, пока оно работает или остывает.
- Если устройство оснащено защитой от детей, рекомендуется активировать ее.
- Дети не должны чистить или обслуживать прибор без надлежащего присмотра.

1.2 Общие правила безопасности

- Прибор предназначен только для использования на кухне.
- Данное устройство предназначено для использования в домашних условиях.
- Этот прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, гостевых домах, гостевых домах на фермах и в других подобных местах, где использование не превышает средний уровень использования в домашнем хозяйстве.
- Установка устройства и замена шнура питания могут осуществляться только квалифицированным специалистом.
- Не запускайте устройство до его установки в помещении.
- Перед выполнением любых работ по техническому обслуживанию отключите устройство от источника питания.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, авторизованным сервисным центром или другим квалифицированным специалистом во избежание риска поражения электрическим током.
- **ВНИМАНИЕ:** Прежде чем заменять лампочку, убедитесь, что устройство выключено, чтобы избежать поражения электрическим током.
- **ВНИМАНИЕ:** Во время работы устройства его открытые компоненты сильно нагреваются. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревателям или поверхности камеры прибора.
- Всегда пользуйтесь кухонными перчатками, когда снимаете или вставляете принадлежности и посуду.
- Используйте термозонд, который рекомендован для вашей модели устройства.
- Чтобы снять направляющие для противней, сначала потяните их переднюю часть, а затем заднюю часть от боковых стенок. Установите направляющие противней в обратном порядке.
- Не используйте оборудование для очистки паром для очистки устройства.
- Не используйте абразивные чистящие средства или острые металлические шайбы для чистки стекол дверцы, так как они могут поцарапать поверхность и привести к поломке стекла.
- Перед пиролизической очисткой извлеките все принадлежности из камеры прибора и удалите все отложения/разливы.

2. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Устройство может устанавливаться только квалифицированным специалистом.

- Снимите все элементы упаковки.
- Не устанавливайте и не используйте поврежденное устройство.
- Следуйте инструкциям по установке, прилагаемым к устройству.
- Будьте осторожны при перемещении устройства, поскольку оно тяжелое. Всегда надевайте защитные перчатки и полную обувь.

- Никогда не тяните устройство за ручку.
- Установите устройство в подходящем и безопасном месте, соответствующем требованиям установки.
- Соблюдайте минимальные расстояния от других устройств и мебели.
- Перед установкой устройства проверьте, открывается ли дверь без сопротивления.
- Устройство оснащено электрической системой охлаждения. Система работает от электричества.

Минимальная высота шкафа (минимальная высота шкафа под столешницей)	590 (600) мм
Ширина шкафа	560 мм
Глубина шкафа	550 (550) мм
Высота передней части устройства	594 мм
Высота задней части устройства	576 мм
Ширина передней части устройства	595 мм
Ширина задней части устройства	559 мм
Глубина устройства	569 мм
Глубина встроенной части устройства	548 мм
Глубина с открытой дверью	1022 мм
Минимальный размер вентиляционного отверстия. Отверстие расположено в нижней части сзади.	560x20 мм
Длина шнура питания. Кабель расположен в правом углу сзади.	1500 мм
Крепежные винты.	4x25 мм

2.2 Электрическое подключение

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Риск возгорания и поражения электрическим током.

- Все электрические соединения должны выполняться квалифицированным электриком.
- Устройство должно быть заземлено.
- Убедитесь, что номинальные характеристики на паспортной табличке соответствуют номинальным характеристикам источника питания.
- Используйте только правильно установленную и заземленную электрическую розетку.
- Не используйте разветвители или удлинители.
- Будьте осторожны, чтобы не повредить вилку или шнур питания. Шнур питания можно заменить только в нашем авторизованном сервисном центре.
- Шнуры питания не должны соприкасаться или проходить вблизи дверцы прибора или полости под ним, особенно когда прибор работает и дверца очень горячая.
- Как для частей, находящихся под напряжением, так и для изолированных частей, защита от поражения электрическим током должна быть закреплена таким образом, чтобы ее нельзя было отсоединить без использования инструментов.
- Подключайте вилку к электрической розетке только после завершения установки. После установки прибора убедитесь, что вилка электропитания легко доступна.
- Если электрическая розетка не закреплена, не вставляйте в нее вилку.
- При отключении устройства не тяните за шнур питания. Всегда выдергивайте вилку из сети.
- Необходимо использовать соответствующие автоматические выключатели электропитания: автоматические выключатели, предохранители (винтового типа – вынимаются из держателя), устройства защитного отключения и контакторы.
- В электроустановке следует использовать автоматический выключатель для отключения устройства от источника питания на всех полюсах. Автоматический выключатель должен иметь отверстие контакта не менее 3 мм.
- Полностью закройте дверцу прибора, прежде чем подключать шнур питания к электрической розетке.
- Устройство оснащено шнуром питания и вилкой.

Типы кабелей, предназначенных для установки или замены в странах Европы:

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

Сечение кабеля зависит от полной мощности, указанной на паспортной табличке.

Вы также можете обратиться к таблице:

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

Защитный провод (зеленый/желтый) должен быть на 2 см длиннее фазного и нейтрального проводов (синий и коричневый).

2.3 Способ использования

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

- Не изменяйте технические параметры устройства.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия свободны.
- Не оставляйте устройство без присмотра во время работы.
- Выключайте устройство после каждого использования.
- Будьте осторожны, открывая дверцу во время работы прибора. Может выйти горячий воздух.
- Не пользуйтесь 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 ингредиентов, содержащих спирт, может привести к смешиванию спирта и воздуха.
- Открывая дверцу прибора, не допускайте попадания искр или открытого огня на прибор.
- Не размещайте легковоспламеняющиеся продукты или предметы, пропитанные легковоспламеняющимися продуктами, рядом с устройством или на нем.
- Не сообщайте свой пароль Wi-Fi другим людям.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Риск повреждения устройства.

- Чтобы предотвратить повреждение или изменение цвета эмали:
 - Не ставьте посуду или другие предметы непосредственно на дно прибора.
 - Не кладите алюминиевую фольгу непосредственно на дно камеры прибора.
 - Не наливайте воду непосредственно в горячее устройство.
 - Не оставляйте влажную посуду или продукты в приборе после выпечки.
 - Будьте осторожны при снятии аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на работу устройства.
- Для выпекания влажных пирогов используйте глубокий противень. Фруктовые соки вызывают стойкие пятна.
- Всегда готовьте с закрытой дверцей прибора.
- Если устройство установлено за стенкой мебели (например, за дверцей шкафа), не закрывайте дверцу во время работы устройства. Сочетание высокой температуры и влажности внутри закрытого предмета мебели может повредить прибор, мебель или пол. Не закрывайте дверцу шкафа до полного остывания устройства.

2.4 Обслуживание и очистка

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Риск травмы, возгорания или повреждения устройства.

- Перед выполнением технического обслуживания выключите устройство и отсоедините шнур питания от электрической розетки.
- Убедитесь, что устройство остыло. Существует риск разбить стекло дверцы устройства.
- Если стекло разобьется, его необходимо немедленно заменить. Пожалуйста, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы прибора. Дверь тяжелая!
- Чтобы предотвратить повреждение поверхности устройства, регулярно очищайте его.
- Очищайте устройство влажной тканью. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, мочалки, растворители или металлические предметы.
- При использовании спрея для духовки следуйте инструкциям по безопасности, указанным на его упаковке.

2.5 Пиролитическая очистка

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** В режиме пироллиза существует риск травмирования/возгорания/выброса химических веществ (паров).

• Перед активацией функции пиролитической очистки или перед первым использованием устройства извлеките из камеры духовки:

– крупные остатки пищи, пролитое масло или жир.

– все съемные предметы (решетки, направляющие и т.п., поставляемые в комплекте с прибором), в частности кастрюли, сковородки, противни и другая кухонная утварь с антипригарным покрытием.

• Внимательно прочтите инструкции по пиролитической очистке.

• Детей не следует подпускать к прибору, когда работает функция пиролитической очистки. Устройство сильно нагревается, и из вентиляционных отверстий выходит горячий воздух.

• Пиролитическая очистка — это высокотемпературный процесс, во время которого остатки пищи и материалы, из которых изготовлено устройство, могут выделять пары.

В связи с этим:

– тщательно проветривайте помещение во время и после пиролитической очистки.

– при нагреве устройства до максимальной температуры в первый раз и после нагрева обеспечьте хорошую вентиляцию помещения.

• В отличие от людей, некоторые птицы и рептилии очень чувствительны к парам, которые могут выделяться во время пиролитической очистки духовки.

– Во время и после пиролитической очистки рядом с устройством не должно находиться домашних животных (особенно птиц); вначале выберите самую высокую температуру, не забывая обеспечить хорошую вентиляцию помещения.

• Кроме того, маленькие домашние животные могут быть чувствительны к местным изменениям температуры, которые происходят возле духовок с пиролитической очисткой, когда функция работает.

• Высокие температуры, возникающие при пиролитической очистке, могут повредить поверхности кастрюль, сковородок, противней и другой кухонной утвари с антипригарным покрытием; кроме того, эти покрытия могут быть источником малотоксичных паров.

• Пары, выделяющиеся при пиролитической очистке или сжигании остатков пищи, относятся к категории безвредных для человека, в том числе детей и людей с проблемами со здоровьем.

2.6 Внутреннее освещение

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Опасность поражения электрическим током.

• Информация об освещении устройства и осветительных элементах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: используемые осветительные элементы приспособлены для работы в сложных физических условиях (температура, вибрация, влажность) в бытовых устройствах или предназначены для сигнализации рабочего состояния устройства. Они не предназначены для иного использования и не подходят для освещения бытовых помещений.

• Данное изделие оснащено встроенным источником света класса энергоэффективности G.

• Используйте лампы только одного типа.

2.7 Сервис

• Для ремонта устройства обратитесь в авторизованный сервисный центр.

• Следует использовать только оригинальные запасные части.

2.8 Утилизация

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Риск травмы или удушья.

• Для получения информации о правильной утилизации этого продукта обратитесь в местные органы власти.

• Отключите устройство от источника питания.

• Отрежьте шнур питания рядом с устройством и выбросьте его.

• Снимите дверную защелку, чтобы ребенок или домашнее животное не могли попасть в прибор.

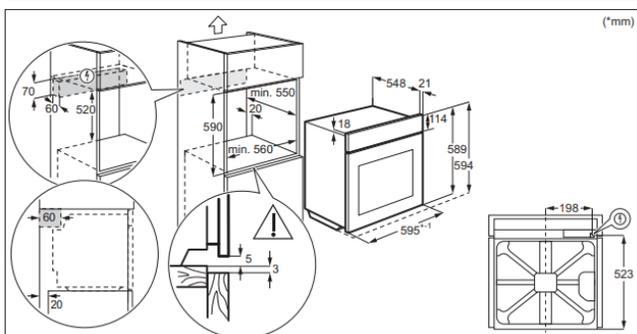
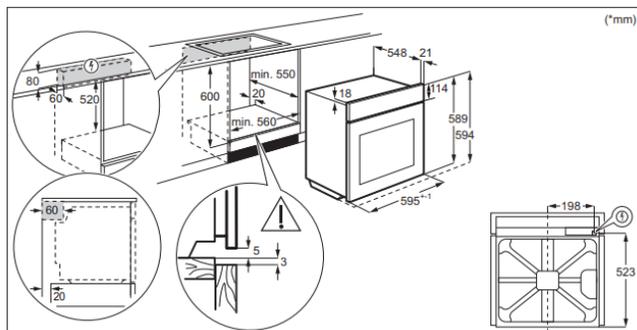
3. УСТАНОВКА

! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! См. раздел безопасности.

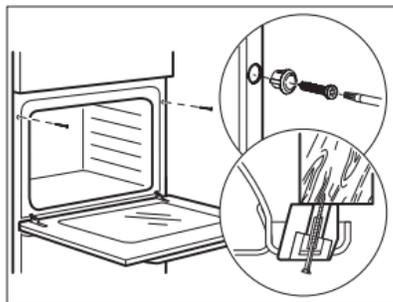
3.1 Установка

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

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

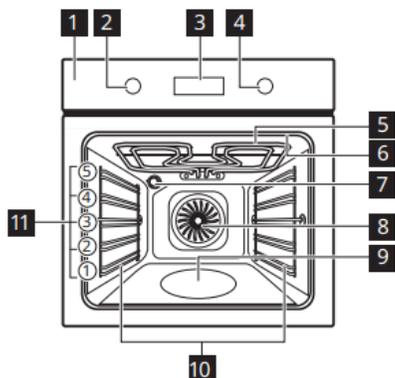


3.2 Крепление духовки к шкафу



4. ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

4.1 Общая информация



- 1 Панель управления
- 2 Ручка выбора функции выпечки
- 3 Дисплей
- 4 Ручка управления
- 5 Нагреватель
- 6 Гнездо для термозонда
- 7 Лампа
- 8 Вентилятор
- 9 Полость камеры
- 10 Направляющие противней, съемные
- 11 Уровни размещения еды

4.2 Аксессуары

- **Решетка**

Для посуды, форм для тортов, жаркого.

- **Противень для выпечки.**

Для тортов и печенья.

- **Глубокий противень**

Для выпечки тортов и мяса или для сбора жира.

- **Термозонд**

Для измерения степени готовности блюда.

- **Телескопические направляющие**

Телескопические направляющие облегчают установку и снятие полок.

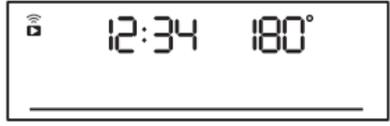
5. ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА

5.1 Выдвижные ручки управления

Чтобы использовать устройство, нажмите на ручку. Ручка выдвинется.

5.2 Панель управления

Поля датчиков панели управления					Нажать	Повернуть ручку
				OK		
Таймер	Быстрый нагрев	Освещение духовки	Термозонд	Подтвердить настройку		
Чтобы включить духовку, выберите функцию выпечки.						
Чтобы выключить прибор, поверните ручку выбора функций выпечки в положение «Выкл.».						

	Когда ручка выбора функций духовки находится в выключенном положении, дисплей переходит в режим ожидания.
	Во время выпечки на дисплее будет отображаться заданная температура, текущее время и другие доступные параметры.
	Дисплей с ключевыми функциями.

Индикаторы на дисплее				
 Блокировка	 Помощь в приготовлении	 Очистка	 Настройки	 Быстрый нагрев
Индикаторы таймера:				
Индикатор Wi-Fi – мигает, когда духовку можно подключить к Wi-Fi.			Индикатор Дистанционного управления – вы можете дистанционно управлять духовкой.	
 Wi-Fi-соединение включено.			 Дистанционное управление вкл.	

Индикатор прогресса – для температуры или времени. Полоса становится полностью красной, когда духовка достигает установленной температуры.	
---	---

Индикатор приготовления на пару	
Индикатор Термозонда	

6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** См. раздел безопасности.

6.1 Предварительная очистка

Перед первым использованием очистите пустую духовку и установите время:			
			 00:00 Установите время. Нажмите на кнопку OK .

6.2 Предварительный нагрев

Перед первым использованием разогрейте пустую духовку.	
Шаг 1	Достаньте из духовки все аксессуары и направляющие для противней.
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 нагрева духовка может выделять неприятные запахи и дым. Обеспечьте достаточную вентиляцию в помещении.	

6.3 Беспроводное соединение

Для подключения вашего устройства:

- беспроводная сеть с подключением к Интернету,
- мобильное устройство, подключенное к беспроводной сети.

Шаг 1	Загрузите мобильное приложение My Electrolux Kitchen и следуйте инструкциям для дальнейших действий.
Шаг 2	Поверните ручку, чтобы выбрать:  .

Частота	WLAN 2,4 ГГц	WLAN 5 ГГц
	2400–2483,5 МГц	5150–5350 МГц 5470–5725 МГц
Протокол	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM	IEEE 802.11 a/n OFDM
Макс. мощность	EIRP <20 дБм (100 мВт)	EIRP <23 дБм (200 мВт)
Wi-Fi-модуль	NIU5-50	

Частота Bluetooth	2400–2483,5 МГц
Протокол	LE: DSSS
Макс. мощность	EIRP <4 дБм (2,5 мВт)

Страны, на которые распространяется действие Директивы 2014/53/ЕС: Бельгия, Болгария, Чехия, Дания, Германия, Эстония, Ирландия, Греция, Испания, Франция, Хорватия, Италия, Кипр, Латвия, Литва, Люксембург, Венгрия, Мальта, Нидерланды, Северная Европа. Ирландия, Австрия, Польша, Португалия, Румыния, Словения, Словакия, Финляндия, Швеция, Норвегия, Исландия, Лихтенштейн, Швейцария, Турция.

6.4 Лицензии на программное обеспечение

Программное обеспечение этого продукта содержит элементы, основанные на программном обеспечении с открытым исходным кодом. Electrolux полностью признает вклад открытых сообществ и сообществ робототехники в развитие.

Чтобы получить доступ к исходному коду этих бесплатных программных продуктов с открытым исходным кодом и условиями лицензии, а также просмотреть полную информацию об авторских правах и лицензии, посетите сайт: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (папка NIU5).

7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! См. раздел безопасности.

7.1 Как настроить: Функции выпечки

Начало выпечки	
Шаг 1	Шаг 2
Выберите любую функцию выпечки.	Установите температуру. Нажмите на кнопку OK .

Приготовление на пару			
Убедитесь, что духовка остыла.			
Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3	Шаг 4
	 	 	Разогрейте пустую духовку в течение 10 минут, чтобы создать влажность. Поставьте блюдо в духовку.
Заполните полость камеры водопроводной водой.	Выберите функцию пара.	Установите температуру. Нажмите на кнопку OK .	
<p>i Максимальная емкость полости камеры 250 мл. Не заполняйте полость камеры во время выпечки или когда духовка горячая.</p>			

После завершения выпечки на пару:		
Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
Чтобы выключить прибор, поверните ручку выбора функций выпечки в положение «Выкл.».	Осторожно откройте дверь. Выходящий пар может стать причиной ожогов.	Убедитесь, что духовка остыла. Удалите остатки воды из полости камеры.

7.2 Функции выпечки

Стандартные функции выпечки

Функция выпечки	Применение
 Конвекция	Для одновременного выпекания на трех уровнях и сушки продуктов. Установите температуру на 20–40°C ниже, чем для функции «Верхний/нижний нагрев».
 Верхний/нижний нагрев	Для выпечки тортов на одном уровне и для сушки продуктов.
 SteamBake	Для повышения влажности во время выпечки. Для получения нужного цвета и хрустящей корочки при выпекании. Для обеспечения сочности при разогреве. Для пастеризации фруктов и овощей.

Функция выпечки	Применение
 Функция пиццы	Для выпечки пиццы. Для интенсивного подрумянивания и запекания блюд с хрустящей основой.
 Нижний нагрев	Для выпечки тортов с хрустящей корочкой и для пастеризации продуктов.
 Замороженные блюда	Для приготовления готовых продуктов (например, картофеля фри, запеченного картофеля, нарезанного четвертями, блинчиков с начинкой и т. д.) для придания им хрустящей корочки.
 Влажная конвекция	Эта функция экономит электроэнергию во время выпечки. При использовании данной функции температура в камере может отличаться от заданной. Используется остаточное тепло. Мощность нагрева может быть уменьшена. Дополнительную информацию можно найти в главе «Ежедневное использование», «Примечания к функции: Влажная конвекция».
 Гриль	Для приготовления на гриле тонких порций продуктов и поджаривания хлеба.
 Турбо гриль	Для запекания больших кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Для приготовления запеканок и подрумянивания.
 Меню	Доступ к меню: Помощь в приготовлении, Очистка, Настройки.

7.3 Примечания к функции: Влажная конвекция

Эта функция использовалась для подтверждения соответствия требованиям Регламентов ЕС 65/2014 и ЕС 66/2014 относительно класса энергоэффективности и Экодизайна. Испытания в соответствии со стандартом EN 60350-1. Дверца духовки во время выпечки должна быть закрыта, чтобы работа не прерывалась, и духовка работала с максимально возможной энергоэффективностью.

При использовании этой функции освещение автоматически выключается через 30 секунд.

Инструкции по выпеканию можно найти в главе «Советы и рекомендации» «Влажная конвекция».

Общие рекомендации по энергосбережению можно найти в разделе «Энергоэффективность» «Энергосбережение».

7.4 Как настроить: Помощь в приготовлении

Каждому блюду в этом подменю присвоена рекомендуемая функция духовки и температура.

Время и температуру можно регулировать во время выпечки.

Вы также можете использовать функцию для приготовления некоторых блюд:	Степень готовности блюда:
<ul style="list-style-type: none"> • Термозонд 	<ul style="list-style-type: none"> • Слегка прожаренное • Средне прожаренное • Хорошо прожаренное

Помощь в приготовлении – позволяет быстро приготовить блюдо с настройками по умолчанию:			
Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3	Шаг 4
 	 	 P1 - P45	 OK
Откройте меню.	Выберите Помощь в приготовлении. Нажмите OK.	Выберите блюдо. Нажмите на кнопку OK.	Поставьте блюдо в духовку. Подтвердите настройку.

7.5 Помощь в приготовлении

Легенда	
	В наличии есть Термозонд. Поместите термозонда в самую толстую часть продукта. Духовка выключается при установке термозонда.
	Количество воды на функцию пара.

Легенда	
	Перед выпечкой разогрейте духовку.
	Уровень размещения блюд.

После завершения функции проверьте готовность блюда.

Блюдо	Вес	Уровень полки/аксессуара	Продолжительность
Говядина 🍖			
P1	Ростбиф, с кровью	1 – 1,5 кг; кусочки толщиной 4-5 см. 🔥📦 2 противня для выпечки Обжарьте мясо на сковороде несколько минут. Поставьте в духовку.	~ 40 мин
P2	Ростбиф, средней прожарки		~ 50 мин
P3	Ростбиф, хорошо прожаренный		~ 60 мин
Телятина 🍖			
P4	Жареная телятина (например, лопатка)	0,8-1,5 кг; кусочки толщиной 4 см. 🔥📦 2; жаровня на решетке Используйте свои любимые специи. Добавьте жидкость. Жаркое накрыто.	~ 80 мин
Свинина 🍖			
P5	Свиная шея или лопатка	1,5 – 2 кг 🔥📦 2; жаровня на решетке В середине приготовления переверните мясо.	~ 120 мин
P6	Тушеная свинина (медленного приготовления)	1,5 – 2 кг 🔥📦 2 противня для выпечки Используйте свои любимые специи. В середине приготовления переверните мясо, чтобы обеспечить равномерное подрумянивание.	~ 215 мин
P7	Свиная корейка, свежая	1 – 1,5 кг; кусочки толщиной 5-6 см. 🔥📦 2; жаровня на решетке Используйте свои любимые специи.	~ 55 мин
Баранина 🍖			
P8	Баранья нога на кости	1,5 – 2 кг; кусочки толщиной 7-9 см. 🔥📦 2; жаровня на противне для выпечки Добавьте жидкость. В середине приготовления переверните мясо.	~ 130 мин
Птица 🍗			
P9	Курица, целая	1-1,5 кг; свежая 🔥📦 2; 🍷 200мл; жаростойкое блюдо на противне для выпечки Используйте свои любимые специи. В середине приготовления переверните курицу, чтобы она подрумянилась равномерно.	~ 60 мин
P10	Утка, целая	2 - 3 кг 🔥📦 2; жаровня на решетке Используйте свои любимые специи. Поместите мясо в форму для запекания. В середине приготовления переверните утку.	~ 100 мин
P11	Гусь, целый	4 - 5 кг 🔥📦 2; глубокий противень Используйте свои любимые специи. Выложите мясо на глубокий противень. В середине приготовления переверните гуся.	~ 110 мин
Другое 🍷			

Блюдо		Вес	Уровень полки/аксессуара	Продолжительность
P12	Мясной рулет	1 кг	2; решетка Используйте свои любимые специи.	~ 60 мин
Рыба				
P13	Целая рыба, приготовленная на гриле	0,5-1 кг на рыбу	2 противня для выпечки Наполните рыбу сливочным маслом и используйте любимые специи и травы.	~ 30 мин
P14	Рыбное филе	-	3; жаропрочная посуда на решетке Используйте свои любимые специи.	20 мин
Сладкая выпечка/десерты				
P15	Чизкейк	-	2; Ø Форма для торта диаметром 28 см на решетке.	90 мин
P16	Шарлотка	-	2 противня для выпечки емкостью 100–150 мл.	60 мин
P17	Брауни	2 кг	3 глубоких противня	30 мин
Овощи/гарниры				
P18	Печеный картофель	1 кг	2; противень для выпечки Выложите весь картофель на противень.	50 мин
P19	Крокеты, замороженные	0,5 кг	3 противня для выпечки	25 мин
P20	Картофель фри, замороженный	0,75 кг	3; противень для выпечки	25 мин
Запеканки, хлеб и пицца				
P21	Пицца свежая, тонкая	-	2 противня емкостью 100 мл, застеленные бумагой для выпечки	15 мин
P22	Пицца свежая, толстая	-	2; противень для выпечки , застеленный бумагой для выпечки	25 мин
P23	Киш	-	2; форма для запекания на решетке	45 мин

8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

8.1 Функции часов

Функции часов	Применение
	Таймер обратного отсчета. По истечении времени выпечки раздается звуковой сигнал.
	Время выпечки. Когда таймер завершит обратный отсчет, раздастся звуковой сигнал и функция выпечки выключится.
	Задержка. Задержка начала и/или окончания выпечки.
	Секундомер. Максимальное значение 23 часа и 59 мин. Эта функция не влияет на работу духовки. Чтобы включить или выключить секундомер, выберите: Меню, Настройки.

8.2 Как настроить: Функции часов

Как установить: Текущее время		
Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
Чтобы изменить текущее время, зайдите в меню и выберите «Настройки», «Текущее время».	Настройка времени.	Нажмите OK .

Как настроить: Таймер

Шаг 1	На дисплее отображается: 00:00 	Шаг 2	Шаг 3
			
Нажмите: 		Настройка функции Таймер	Нажмите ОК.

 Таймер немедленно начнет обратный отсчет.

Как настроить: Время выпечки

Шаг 1	Шаг 2	На дисплее отображается: 00:00 	Шаг 3	Шаг 4
				
Выберите функцию выпечки и установите температуру.	Нажмите несколько раз: 		Установите время выпечки.	Нажмите ОК.

Таймер немедленно начнет обратный отсчет.

Как настроить: Задержка

Шаг 1	Шаг 2	На дисплее появится текущее время  START	Шаг 3	Шаг 4	На дисплее отображается: --:--  STOP	Шаг 5	Шаг 6
							
Выберите функцию выпечки.	Нажмите несколько раз: 		Установите время начала.	Нажмите ОК.		Установите время окончания.	Нажмите ОК.

 Таймер начнет отсчет установленного времени начала программы.

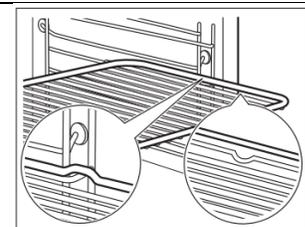
9. КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ: АКСЕССУАРЫ

9.1 Установка аксессуаров

Небольшой выступ предназначен для обеспечения большей безопасности. Выемки также предотвращают опрокидывание. Высокий край решетки предотвращает соскальзывание посуды с решетки.

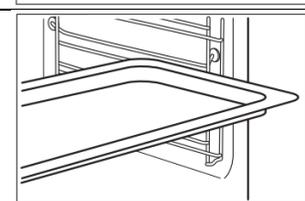
Решетка:

Вставьте решетку между направляющими одной из полок для блюд и убедитесь, что ножки направлены вниз.



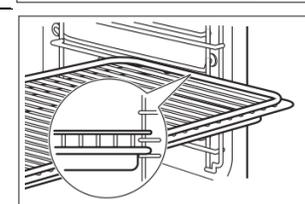
Противень для выпечки/ Глубокий противень:

Вставьте противень между направляющими.



Решётка, Противень для выпечки/ Глубокий противень:

Вставьте противень между направляющими и решетку между направляющими на верхнем уровне.



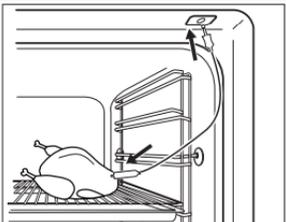
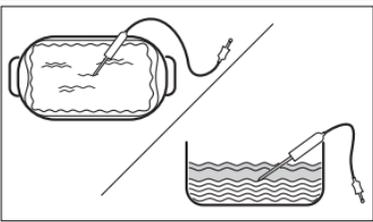
9.2 Термозонд

Термозонд – измеряет температуру внутри продукта.

Доступны два температурных режима:	
°C Температура духовки	 Температура внутри продукта

Для достижения наилучших результатов выпечки:		
Ингредиенты должны быть комнатной температуры.	Не используйте для приготовления жидких блюд.	Он должен оставаться в продукте во время запекания.

Работа устройства: Термозонд

Шаг 1	Включите духовку.
Шаг 2	Установите функцию выпечки и, при необходимости, температуру духовки.
Шаг 3	Поместить: Термозонд.
Мясо, птица и рыба	Запеканки
Вставьте кончик термозонда в центр мяса или рыбы; по возможности – в самую толстую часть. Убедитесь, что по крайней мере 3/4 датчика термозонда находится в пище.	Поместите кончик термозонда точно в центр запеканки. Датчик термозонда должен быть стабильным во время выпечки. Для этой цели можно использовать твердый пищевой ингредиент. Поддержите край формы для выпечки силиконовой ручкой термозонда. Кончик термозонда не должен касаться дна посуды.
	
Шаг 4	Подсоедините термозонд к разъему на передней панели духовки. На дисплее отобразится текущая температура: Термозонд.
Шаг 5	 - нажмите, чтобы установить температуру внутри продукта для термозонда.
Шаг 6	OK – нажмите для подтверждения. Когда блюдо достигнет заданной температуры, раздастся звуковой сигнал. Вы можете выключить духовку или продолжить выпечку, чтобы достичь желаемой степени готовности.
Шаг 7	Отключите термозонд от розетки и выньте еду из духовки.  ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Существует риск ожога, поскольку термозонд нагревается. Будьте осторожны, вынимая его из гнезда и из еды.

10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

10.1 Блокировка

Эта функция предотвращает случайное изменение функций устройства.		
Активируйте функцию во время работы устройства – заданное время выпечки продолжается, а панель управления блокируется. Включается при выключенном устройстве - включить его невозможно, панель управления заблокирована.		
 OK	 OK - нажмите и удерживайте, чтобы активировать функцию. Прозвучит акустический сигнал.	 OK - нажмите и удерживайте, чтобы выключить.
 3 x  - мигает при активации блокировки.		

10.2 Автоматическое выключение

В целях безопасности духовка выключается через определенное время, если функция выпечки включена и никакие настройки не изменены.

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

Функция автоматического выключения не работает со следующими функциями: Освещение духовки, Термозонд, Задержка.

10.3 Вентилятор охлаждения

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

11. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

11.1 Влажная конвекция

Для достижения наилучших результатов следуйте рекомендациям, приведенным в таблице ниже.

		 (°C)		 (мин)
Сладкие булочки, 16 шт.	противень или глубокий противень	180	2	20 - 30
Пицца, замороженная, 0,35 кг	решетка	220	2	10 - 15
Брауни	противень или глубокий противень	175	3	25 - 30
Целая рыба, 0,2 кг.	противень или глубокий противень	180	3	25 - 35
Шашлык, 0,5 кг	противень или глубокий противень	200	3	25 - 30
Макарены, 24 шт.	противень или глубокий противень	180	2	25 - 35
Капкейки, 12 шт.	противень или глубокий противень	170	2	30 - 40
Песочное печенье, 20 шт.	противень или глубокий противень	150	2	25 - 35
Овощи, с водой, 0,4 кг	противень или глубокий противень	180	3	35 - 45
Вегетарианский омлет	противень для пиццы на решетке	200	3	25 - 30
Овощи средиземноморские, 0,7 кг.	противень или глубокий противень	180	4	25 - 30
Булочки, 9 шт.	противень или глубокий противень	180	2	30 - 40
Швейцарский рулет	противень или глубокий противень	170	2	25 - 35
Суфле, 6 шт.	керамические формочки на решетке	200	3	25 - 30

11.2 Влажная конвекция – рекомендуемые аксессуары

Используйте темную посуду и контейнеры с матовой поверхностью.

Они поглощают тепло лучше, чем светлая посуда с блестящей поверхностью.

			
Противень для пиццы	Форма для выпечки	Формочки	Форма для пирога
Цвет темный, матовый, диаметр: 28 см.	Цвет темный, матовый, диаметр: 26 см.	Керамика диаметр: 8 см, высота: 5 см	Цвет темный, матовый, диаметр: 28 см.

11.3 Информация для учреждений, проводящих испытания

Испытания в соответствии со стандартом IEC 60350-1.

				 (°C)	 (мин)	
Печенье, 20 штук на противне	Верхний/нижний нагрев	Противень для выпечки	3	170	20 - 35	-
Печенье, 20 штук на противне	Конвекция	Противень для выпечки	3	150 - 160	20 - 35	-
Яблочный пирог, 2 формы Ø20 см	Верхний/нижний нагрев	Решетка	2	180	70 - 90	-
Яблочный пирог, 2 формы Ø20 см	Конвекция	Решетка	2	160	70 - 90	-
Бисквит обезжиренный, форма для торта Ø 26 см.	Верхний/нижний нагрев	Решетка	2	170	40 - 50	Предварительно разогрейте духовку в течение 10 минут.
Бисквит обезжиренный, форма для торта Ø 26 см.	Конвекция	Решетка	2	160	40 - 50	Предварительно разогрейте духовку в течение 10 минут.
Сливочная булочка	Конвекция	Противень для выпечки	3	140 - 150	20 - 40	-
Сливочная булочка	Конвекция	Противень для выпечки	2 и 4	140 - 150	25 - 45	-
Тосты, 4-6 шт.	Гриль	Решетка	4	макс.	1 - 5	Предварительно разогрейте духовку в течение 10 минут.
Бургер с говядиной, 6 шт., 0,6 кг.	Гриль	Решетка, поддон для сбора капель	4	макс.	20 - 30	Поместите решетку на четвертый уровень, а поддон для сбора капель — на третий уровень духовки. В середине приготовления переверните продукт. Предварительно разогрейте духовку в течение 10 минут.

12. ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** См. раздел безопасности.

12.1 Примечания по очистке

 Чистящие средства	Переднюю часть устройства следует очищать только тканью из микрофибры, смоченной теплой водой и мягким моющим средством.
	Для очистки металлических поверхностей используйте чистящий раствор.
	Удаляйте пятна с помощью мягкого моющего средства.

 Ежедневное использование	Очищайте камеру после каждого использования. Накопление жира или другой грязи может привести к возгоранию.
	Конденсат может образовываться внутри прибора или на окнах дверцы. Чтобы уменьшить образование конденсата, включите прибор за 10 минут до выпечки. Не оставляйте приготовленную пищу в приборе более чем на 20 минут. После каждого использования протирайте камеру только тканью из микрофибры.

 Аксессуары	После каждого использования очищайте все аксессуары и дайте им высохнуть. Для очистки используйте только ткань, смоченную теплой водой и мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.
	Не используйте абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями для чистки антипригарных аксессуаров.

12.2 Способ очистки: Полость камеры

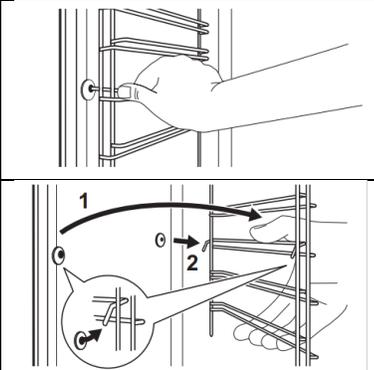
Очистите полость камеры от известкового налета после пропаривания.

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
Залейте: 250 мл спиртового уксуса в полость камеры. Используйте уксус не более 6%, без каких-либо добавок.	Оставьте уксус при комнатной температуре на 30 минут, чтобы растворить известковый налет.	Очистите камеру теплой водой и мягкой тканью.

Для функции «SteamBake» очищайте духовку каждые 5–10 циклов выпечки.

12.3 Способ снятия: Направляющие для противней

Снимите направляющие противня, чтобы очистить духовку.

Шаг 1	Выключите духовку и подождите, пока она остынет.	
Шаг 2	Оттяните переднюю часть направляющих противней от боковой стенки.	
Шаг 3	Оттяните заднюю часть направляющих противней от боковой стенки и полностью снимите их.	
Шаг 4	Установите направляющие противней в обратном порядке. Фиксирующие штифты телескопических направляющих должны быть направлены вперед.	

12.4 Работа устройства: Пиролиз

Очистите 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 духовку.

Перед пиролизом:		
Выключите духовку и подождите, пока она остынет.	Достаньте все аксессуары из духовки.	Очистите дно духовки и внутреннее стекло дверцы мягкой тканью, смоченной водой и мягким моющим средством.

Пиролитическая очистка	
Шаг 1	Войдите в меню: Очистка  .
Опция	Продолжительность
C1 – Легкая очистка	1ч
C2 – Стандартная очистка	1ч 30мин
C3 – Тщательная очистка	2ч 30 мин

Пиролитическая очистка	
Шаг 2	OK - нажмите для выбора программы очистки.
Шаг 3	OK - нажмите, чтобы начать очистку.
Шаг 4	После очистки поверните ручку выбора режима выпечки в положение «Выкл.».
 Во время чистки освещение духовки выключается.	
Когда духовка достигнет заданной температуры, дверца заблокируется. Пока дверь не будет разблокирована, будет отображаться:  .	

После очистки:

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

12.5 Напоминание об очистке

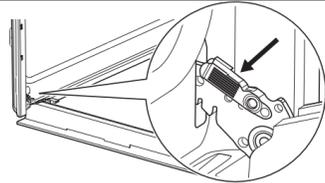
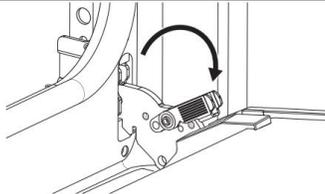
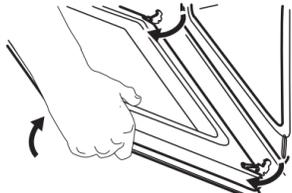
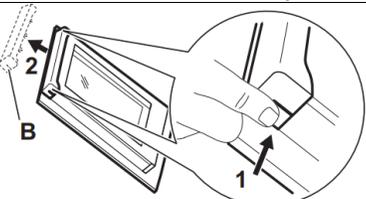
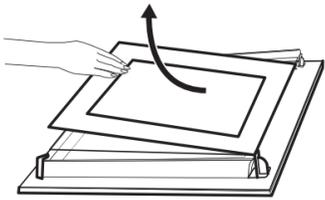
Духовка напоминает о необходимости пиролитической очистки.

 – мигает на дисплее в течение 5 секунд	Чтобы отключить напоминание, перейдите в Меню и выберите «Настройки», «Напоминание об очистке».
--	---

12.6 Способ демонтажа и монтажа: Двери

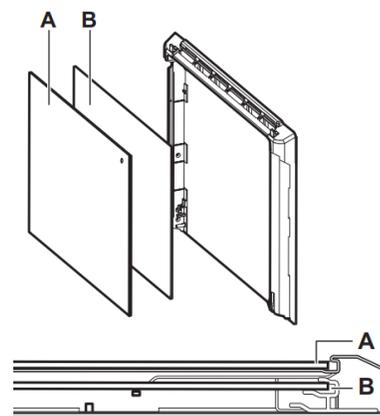
В дверце духовки три стекла. Двери и внутренние стекла можно снять для чистки. Прежде чем демонтировать стекло, прочтите инструкцию «Снятие и установка дверей».

 **ВНИМАНИЕ!** Не используйте духовку без стекла.

Шаг 1	Полностью откройте дверь и возьмитесь за обе петли.	
Шаг 2	Поднимите и потяните защелки, пока не услышите щелчок.	
Шаг 3	Закройте дверцу духовки, переместив ее в первое открытое положение. Затем поднимите и потяните дверь на себя, чтобы снять ее с крепления.	
Шаг 4	Установите дверь на устойчивую поверхность.	
Шаг 5	Возьмите обивку двери (B) в верхней части двери с обеих сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелки.	
Шаг 6	Потяните дверную планку вперед, чтобы снять ее.	
Шаг 7	Возьмите дверное стекло за верхние края и осторожно снимите его одно за другим. Начните с верхнего стекла. Убедитесь, что стекло полностью вышло из направляющих.	
Шаг 8	Вымойте стекла водой и жидкостью для мытья посуды. Тщательно просушите стекла. Не мойте стекло в посудомоечной машине.	

Шаг 9	После очистки установите на место стекла и дверцы духовки. Если дверь установлена правильно, при закрытии защелок вы услышите щелчок.
--------------	--

Поместите стекла (А и В) обратно на свои места и в правильном порядке.
Проверьте символ/отпечаток на боковой стороне стекла. Каждое стекло выглядит по-разному, чтобы облегчить процедуру разборки и сборки.
Установите дверную планку правильно (должен быть слышен щелчок).
Убедитесь, что центральное стекло правильно вошло в пазы.



12.7 Способ замены: Освещение

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность поражения электрическим током. Лампа может быть горячей.
Чтобы не испачкать галогенную лампу жиром, держите ее тканью.

Перед заменой лампочки:		
Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
Выключите духовку. Подождите, пока духовка остынет.	Отключите духовку от источника питания.	Положите ткань на дно камеры.

Заднее освещение

Шаг 1	Поверните стеклянный плафон, чтобы снять его.
Шаг 2	Очистите стеклянный плафон.
Шаг 3	Замените лампочку новой, устойчивой к температуре 300 °С.
Шаг 4	Установите стеклянный плафон.

13. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! См. раздел безопасности.

13.1 Что делать, если...

В случаях, не вошедших в таблицу, обращайтесь в авторизованный сервисный центр.

Духовка не включается и не нагревается	
Проблема	Проверить, если...
Духовку невозможно запустить или контролировать.	Духовка правильно подключена к источнику питания.
Духовка не нагревается.	Функция автоматического выключения отключена.
Духовка не нагревается.	Дверь духовки закрыта.
Духовка не нагревается.	Сработал предохранитель.
Духовка не нагревается.	Блокировка отключена.

Компоненты	
Проблема	Проверить, если...
Не работает освещение.	Влажная конвекция – включена.
Не работает освещение.	Перегорела лампочка освещения.
Не работает Термозонд.	Вилка Термозонда полностью вставлена в розетку.

Коды ошибок	
На дисплее отображается...	Проверить, если...
Err C2	Вилка Термозонда вынута из розетки.
Err C3	Дверь духовки закрыта или поврежден дверной замок.
Err F102	Дверь духовки закрыта.
Err F102	Дверной замок не поврежден.
00:00	Произошло отключение электроэнергии. Настройка текущего времени.
Если на дисплее отображается код ошибки, которого нет в таблице, выключите и снова включите бытовой автоматический выключатель, чтобы перезапустить духовку. Если код ошибки появится снова, обратитесь в авторизованный сервисный центр.	

Очистка	
На дисплее отображается...	Проверить, если...
Вода вытекает из полости камеры.	В полость камеры было залито слишком много воды.

13.2 Сервисные 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. Заводская табличка расположена на передней рамке отсека устройства. Не удаляйте паспортную табличку из камеры духовки.

Рекомендуем записать сюда следующие данные:	
Модель (MOD.)	
Номер продукта (PNC)	
Серийный номер (S.N.)	

14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

14.1 Технические данные

Напряжение	220-240 Вт
Частота	50 Гц

15. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

15.1 Информация о товаре и карточка товара*

Имя поставщика	Electrolux	
Идентификационные данные модели	EOD6P77WX 949499836 EOD6P77WZ 949499837 KODDP77WX 949499835	
Индекс энергоэффективности	81.2	
Класс энергоэффективности	A+	
Потребление электроэнергии при стандартной нагрузке, обычный режим	0,93 кВтч/цикл	
Потребление электроэнергии при стандартной нагрузке, режим принудительной вентиляции	0,69 кВтч/цикл	
Количество камер	1	
Источники тепла	Электричество	
Емкость	72 л	
Тип печи	Встраиваемая духовка	
Масса	EOD6P77WX	32.8 кг
	EOD6P77WZ	32.8 кг
	KODDP77WX	32.8 кг

* Для Европейского Союза в соответствии с Регламентами ЕС 65/2014 и 66/2014. Для Беларуси по стандарту СТБ 2478 2017, приложение Г и СТБ 2477-2017, приложения А и Б. Для Украины по стандарту 568/32020.

Класс энергоэффективности не распространяется на Россию.

EN 60350-1 – Электрическое кухонное оборудование для бытового использования – Часть 1: Плиты, духовки, пароварки и грили – Методы измерения производительности.

15.2 Экономия энергии



Устройство оснащено функциями, позволяющими экономить электроэнергию при ежедневной выпечке.

Убедитесь, что дверь прибора закрыта во время его работы. Во время выпечки не открывайте дверь слишком часто.

Убедитесь, что уплотнитель двери чистый и правильно расположен.

Использование металлической посуды экономит электроэнергию.

Без необходимости не разогревайте прибор перед выпечкой.

При приготовлении нескольких блюд по возможности сокращайте перерывы между их выпечкой.

Конвекционная выпечка

Если возможно, используйте функцию конвекции для экономии энергии.

Остаточное тепло

Вентилятор и освещение продолжают работать. После выключения устройства на дисплее появляется информация об остаточном тепле. Остаточное тепло можно использовать для поддержания температуры пищи.

Если время выпечки превышает 30 минут, уменьшите температуру прибора минимум за 3-10 минут до окончания выпечки. Благодаря остаточному теплу внутри прибора еда будет продолжать запекаться.

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.

Поддержание температуры блюд

Выберите минимально возможную температуру, чтобы использовать остаточное тепло и сохранять еду теплой.

На дисплее появится индикатор остаточного тепла или температуры.

Выпечка при выключенном свете

Выключите освещение во время выпечки. Освещение следует включать только при необходимости.

Влажная конвекция

Эта функция экономит электроэнергию во время выпечки.

При использовании этой функции освещение автоматически выключается через 30 секунд.

Освещение можно снова включить, но это отрицательно скажется на экономии электроэнергии.

16. СТРУКТУРА МЕНЮ

16.1 Меню



≡ – выберите, чтобы перейти в меню.

Структура меню

 Помощь в приготовлении	 Очистка	 Настройки
---	--	--

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3	Шаг 4	Шаг 5
 ≡ 	 OK	 01 – 015	 OK	
Выберите Меню, Настройки.	Подтвердите настройку.	Выберите настройку.	Подтвердите настройку.	Установите значение и нажмите кнопку OK.

Настройки					
O1	Текущее время	Изменение	O2	Яркость дисплея	1 - 5
O3	Звуки кнопок	1 – Звуковой сигнал 2 – Клик 3 – Звук выключен	O4	Громкость сигнала	1 - 4
O5	Тормозонд Действие	1 – Сигнализация и остановка 2 – Сигнализация	O6	Секундомер	Вкл./Выкл.
O7	Освещение духовки	Вкл./Выкл.	O8	Быстрый нагрев	Вкл./Выкл.
O9	Напоминание об очистке	Вкл./Выкл.	O10	Wi-Fi	Вкл./Выкл.
O11	Автоматическая работа в режиме дистанционного управления	Вкл./Выкл.	O12	Забудь сеть	Да/Нет
O13	Демонстрационный режим	Код активации: 2468.	O14	Версия ПО	Проверка
O15	Сбросить все настройки	Да/Нет			

17. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы, отмеченные символом , необходимо утилизировать. Поместите упаковку устройства в соответствующий контейнер для переработки. Следует проявлять осторожность при переработке отходов электрического и электронного оборудования для защиты окружающей среды и здоровья человека.

Устройства, отмеченные символом , нельзя выбрасывать вместе с бытовыми отходами. Пожалуйста, верните изделие на местный пункт переработки или свяжитесь с соответствующими муниципальными властями.

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