KOAAS31WT
OKA9S31WX
OKA9S31WZ

RU Духовой шкаф с функцией пара

Инструкция по эксплуатации

Бытовая техника, способная на большее

Найти электронную инструкцию, посмотреть обучающие видео и обратиться за техподдержкой вы можете по ссылке **electrolux.com/getstarted.**

Electrolux

МЫ ДУМАЕМ О ВАС

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

Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании:
www.electrolux.ru/support

Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:
www.promo.electrolux.ru

Приобрести дополнительные принадлежности, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:
www.electrolux-1.ru

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.
При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию: модель, продуктовый номер (PNC), серийный номер.
Данная информация находится на табличке с техническими данными.

⚠ Внимание / Важные сведения по технике безопасности.

ⓘ Общая информация и рекомендации

Информация по охране окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ..... 5
1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями.....5
1.2 Общие правила техники безопасности..... 6
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ..... 8
2.1 Установка.....8
2.2 Подключение к электросети.....9
2.3 Эксплуатация..... 9
2.4 Уход и чистка.....10
2.5 Приготовление на пару.....11
2.6 Внутреннее освещение..... 11
2.7 Сервис.....11
2.8 Утилизация..... 11
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ.....12
3.1 Общий обзор..... 12
3.2 Аксессуары..... 12
4. ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ.....14
4.1 Панель управления.....14
4.2 Изображение..... 14
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....17
5.1 Первая чистка 17
5.2 Первое подключение.....17
5.3 Беспроводное соединение.....17
5.4 Лицензия на программное обеспечение.....18
5.5 Способ настройки Жест. воды..... 18
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ..... 20
6.1 Применение: Режимы нагрева.....20
6.2 Выдвижной резервуар для воды..... 21
6.3 Применение: Выдвижной резервуар для воды..... 21
6.4 Применение: Steamify - Приготовление с паром.....22
6.5 Применение: SousVide..... 23
6.6 Применение: Помощь в приготовлении.....24
6.7 Режимы нагрева.....25
6.8 Примечания к функции: Влажная конвекция..... 28
7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....29
7.1 Описание функций часов..... 29
7.2 Применение: Функции часов..... 29
8. ПРИМЕНЕНИЕ: АКСЕССУАРЫ..... 34
8.1 Установка аксессуаров.....34
8.2 Термощуп..... 34
8.3 Использование телескопических направляющих.....37
9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ..... 39
9.1 Сохранение:Любимые программы..... 39
9.2 Автоматическое выключение.....39
9.3 Вентилятор охлаждения.....39

СОДЕРЖАНИЕ

10. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....40
10.1 Рекомендации по приготовлению.....40
10.2 Влажная конвекция.....40
10.3 Влажная конвекция - рекомендуемые аксессуары.....41
10.4 Таблицы приготовления для тестирующих организаций.....41
11. УХОД И ОЧИСТКА.....45
11.1 Примечание относительно очистки.....45
11.2 Извлечение: Направляющие для противня.....45
11.3 Применение: Очистка паром.....46
11.4 Применение: Напоминание о Чистке.....47
11.5 Применение: Удаление накипи.....47
11.6 Применение: Напоминание о необходимости удаления накипи.....47
11.7 Применение: Система приготовления на пару – Ополаскивание.....48
11.8 Применение: Напоминание о сушке.....48
11.9 Применение: Сушка.....48
11.10 Извлечение и установка: Дверца.....48
11.11 Замена лампы освещения.....50
12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....52
12.1 Что делать, если.....52
12.2 Управление: Коды ошибок.....54
12.3 Информация для обращения в сервис-центр.....56
13. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....57
13.1 Технические данные.....57
14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....58
14.1 Информация о товаре.....58
14.2 Экономия электроэнергии.....58
15. СТРУКТУРА МЕНЮ.....60
15.1 Меню.....60
15.2 Подменю для: Очистка.....60
15.3 Подменю для: Опции.....61
15.4 Подменю для меню: Подключения.....61
15.5 Подменю для: Настройка.....61
15.6 Подменю для: Сервис.....62
16. ВСЕ ПРОСТО!.....63
17. СРЕЖЬТЕ ПУТЬ!.....66

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

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми, если их возраст превышает 8 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 электроприбор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией.
- Детям в возрасте от 3 до 8 лет, а также лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор.
- Детям младше 3 лет запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор взрослых.
- Не позволяйте детям играть с прибором и мобильными устройствами с My Electrolux.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части могут сильно нагреваться во время эксплуатации.

- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должно производиться детьми без присмотра.

1.2 Общие правила техники безопасности

- Установка прибора и замена кабеля должна осуществляться только квалифицированным специалистом!
- ВНИМАНИЕ: Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Перед любым обслуживанием отключите прибор от сети питания.
- ВНИМАНИЕ: Перед тем, как менять лампочку, убедитесь, что прибор отключен от электропитания, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки в мебель, в которую он должен быть встроен.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать её поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.
- В случае повреждения кабеля электропитания во избежание поражения электрическим током он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с соответствующей квалификацией.

- Для извлечения направляющих для противня вытяните сначала переднюю, а затем заднюю часть направляющей для противня из боковой стенки движением, направленным от стенки. Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.
- Используйте только термощуп (датчик температуры внутри продукта), рекомендованный для данного прибора.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

⚠ **ВНИМАНИЕ!**
Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке прибора (см. главу "Установка").
- Никогда не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении: прибор имеет большой вес. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Для ее работы требуется подключение к электросети.
- Запас устойчивости встроенного духового шкафа должен 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	560 x 20 мм
Длина кабеля электропитания. Кабель находится в правом углу сзади	1500 мм
Винты крепления	4 x 25 мм

2.2 Подключение к электросети

⚠ **ВНИМАНИЕ!**
Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электророзетку с защитным контактом.
- Не используйте тройники и удлинители.
- Позаботьтесь о том, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура она должна быть выполнена нашим авторизованным сервисным центром.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей или их приближения к дверце прибора или нише под прибором, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только по окончании установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке электропитания имеется свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за саму вилку.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

2.3 Эксплуатация

⚠ **ВНИМАНИЕ!**
Существует риск травмы, ожога и поражения электрическим током или взрыва.

- Данный прибор предназначен только для бытового применения.
- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками; не касайтесь прибора, если на него попала вода.

- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не используйте прибор в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь.
- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Не помещайте на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся вещества или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.
- Никому не сообщайте свой пароль Wi-Fi.

⚠ ВНИМАНИЕ!
Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
  - не помещайте непосредственно на дно прибора посуду и иные предметы.
  - не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
  - не наливайте в нагретый прибор воду.
  - не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
  - соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный противень. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.
- Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, за дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Нагрев и влажность, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до окончательного остывания прибора после использования.

2.4 Уход и чистка

⚠ ВНИМАНИЕ!
Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по чистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.

- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.

2.5 Приготовление на пару

⚠ **ВНИМАНИЕ!**
Существует риск получения ожогов и повреждения прибора.

- Высвобождаемый пар может привести к получению ожогов:
  – Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора при включенной функции. Может произойти высвобождение пара.
  – Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора после приготовления на пару.

2.6 Внутреннее освещение

⚠ **ВНИМАНИЕ!**
Существует опасность поражения электрическим током.

- В приборе используется модуль подсветки или галогеновая лампа, предназначенная только для бытовых приборов. Не используйте ее для освещения дома.
- Перед заменой лампы отключите электропитание прибора.
- Используйте только лампы того же типоразмера.

2.7 Сервис

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

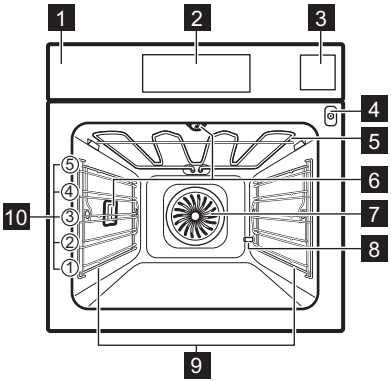
2.8 Утилизация

⚠ **ВНИМАНИЕ!**
Существует опасность травмы или удушья.

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

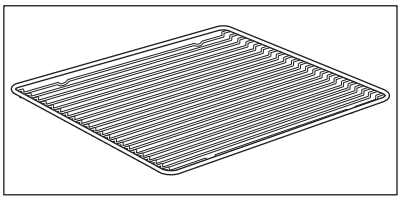
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

3.1 Общий обзор

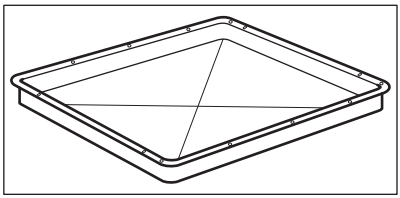


1 Панель управления
2 Изображение
3 Выдвижной резервуар для воды
4 Гнездо для подключения термощупа
5 Нагревательный элемент
6 Лампа освещения
7 Вентилятор
8 Выпускное отверстие трубки для удаления накипи
9 Съемная направляющая для противня
10 Положения противней

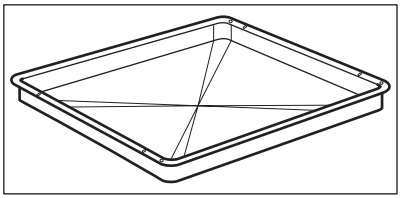
3.2 Аксессуары



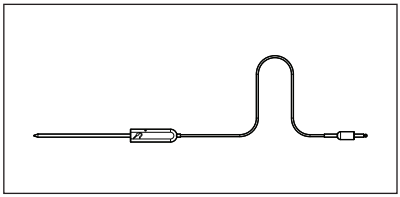
Решетка
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.



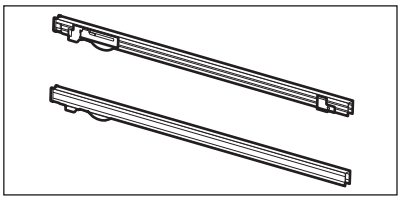
Эмалированный противень
Для тортов и печенья.



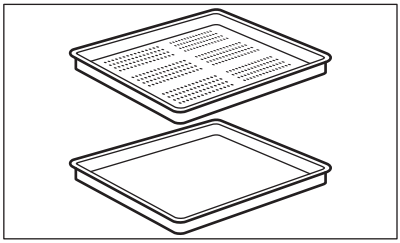
Глубокий эмалированный противень для гриля
Выпекание и жарка или в качестве поддона для сбора жира.



Термощуп
Измерение температуры внутри продукта.



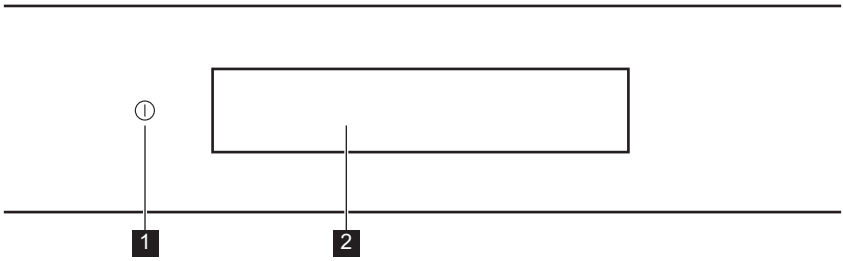
Телескопические направляющие
Облегчение установки и извлечения противней и решеток.



Набор противней для приготовления на пару
Один контейнер для продуктов без отверстий и один контейнер с отверстиями.
Набор противней для приготовления на пару удаляет конденсирующуюся воду из продуктов в ходе приготовления на пару. Подходит для приготовления овощей, рыбы, куриной грудки. Данный набор не подходит для продуктов, которые должны быть погружены в воду – например, риса, поленты, макаронных изделий.

4. ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ.

4.1 Панель управления

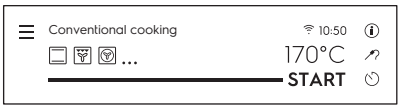
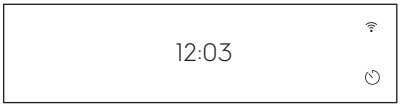


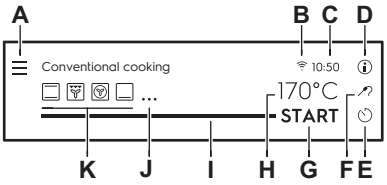
	Функция	Комментарий
1	Вкл / Выкл	Нажмите и удерживайте для включения и выключения духового шкафа.
2	Дисплей	Отображение текущих настроек духового шкафа.

Жесты

Нажмите	**Перемещение**	**Нажмите и удерживайте**
Коснитесь поверхности кончиком пальца.	Проведите по поверхности кончиком пальца, не отрывая палец от поверхности.	Коснитесь поверхности и удерживайте 3 секунды.

4.2 Изображение

	После включения на дисплей выводится главный экран с режимами нагрева и заданной по умолчанию температурой.
	Если не воспользоваться духовым шкафом в течение 2 минут, дисплей переходит в режим ожидания.

	В ходе приготовления на диплей выводятся заданные функции и другие доступные опции.
	Дисплей с максимальным набором функций.

A. Меню / Назад
B. Wi-Fi
C. Время суток
D. Примечание
E. Таймер
F. Термощуп
G. ПУСК/СТОП
H. Температура
I. Индикатор выполнения / Ползунок
J. Больше
K. Режимы нагрева

Индикация дисплея

Базовая индикация - навигация по дисплею.

OK Подтверждение выбора / параметра настройки.	〈 Подтверждение выбора / настройки или возврат на один уровень меню.	Возврат на один уровень в меню функций / отмена последнего действия.	Включение и выключение опций.

Звуковой сигнал индикаторы функций - по истечении времени приготовления выдается сигнал.

Функция включена.	+STOP Функция включена. Приготовление автоматически прекращается.	Звуковая сигнализация отключена.

<table>
<tr><th colspan="5">Индикация дисплея</th></tr>
<tr><td colspan="5">Индикация таймеров</td></tr>
<tr><td>
Установка функции Отложенный старт.</td><td>
Отмена настройки.</td><td>
Таймер начинает отсчет после закрывания дверцы духового шкафа.</td><td>
Таймер начинает работу по достижении заданной температуры духового шкафа.</td><td>
Таймер начинает работу, как только начинается приготовление.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Индикация функции дверцы</td></tr>
<tr><td colspan="5">
При этом дверца духового шкафа будет заблокирована.</td></tr>
<tr><td colspan="5">Индикация Wi-Fi - возможно подключение духового шкафа к сети Wi-Fi.</td></tr>
<tr><td colspan="2">
Произведено подключение Wi-Fi.</td><td colspan="3">
Подключение Wi-Fi отменено.</td></tr>
</table>

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

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

5.1 Первая чистка

Шаг 1 Извлеките из духового шкафа все аксессуары и съемные направляющие для противней.	**Шаг 2** Перед первым использованием духовой шкаф и аксессуары следует очистить. См. Главу «Уход и очистка».	**Шаг 3** Установите аксессуары и съемные направляющие для полок обратно на место.

5.2 Первое подключение

После первого подключения на дисплее отображается приветственное сообщение. Необходимо задать: Выбрать Язык, Яркость дисплея, Громкость Звук. Сигнала, Жест. воды, Время суток.

5.3 Беспроводное соединение

Для подключения духового шкафа требуется:
- Беспроводная сеть с подключением к интернету.

Шаг 1	Включите духовой шкаф.
Шаг 2	Нажмите Меню / Настройки / Подключения.
Шаг 3	Сдвиньте или нажмите для включения Wi-Fi.
Шаг 4	Выберите беспроводную сеть с подключением к интернету. В течение 90 секунд будет запущен модуль беспроводной связи духового шкафа.
Для настройки беспроводного соединения в любой другой момент времени нажмите на дисплее.	

Срежьте путь!

Частота	2412 - 2472 МГц

Протокол	IEEE 802.11b DSSS/802.11g/n OFDM
Макс. мощность	ЭИИМ < 100 мВт

5.4 Лицензия на программное обеспечение

Используемое в данном духовом шкафу ПО защищено авторским правом с лицензией BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 и других авторов.
Для ознакомления с полной версией лицензии вызовите: Настройки / Сервис / Лицензия.
Имеется возможность загрузки исходного кода ПО с открытым исходным кодом, использованного в изделии. Для этого необходимо воспользоваться гиперссылкой на веб-странице изделия.
Модель духового шкафа и версию модуля программного обеспечения Wi-Fi можно найти на ресурсе http://electrolux.opensoftwarerepository.com в папке «NIUX».

5.5 Способ настройки Жест. воды

При подключении духового шкафа к сети электропитания необходимо задать уровень жесткости воды.
Используйте лакмусовую бумагу из комплекта для пара.

Шаг 1 Поместите лакмусовую бумагу в воду примерно на 1 секунду. Не помещайте полоску в проточную воду.	**Шаг 2** Стряхните с полоски лишнюю воду.	**Шаг 3** Через 1 минуту проверьте жесткость воды, воспользовавшись таблицей ниже.	**Шаг 4** Установка жесткости воды: Меню / Настройки / Настройка / Жест. воды.
ⓘ Цвета лакмусовой бумаги продолжают меняться. Не проверяйте жесткость воды спустя 1 минуту после теста.			
Изменить жесткость воды можно в меню: Настройки / Настройка /Жест. воды.			

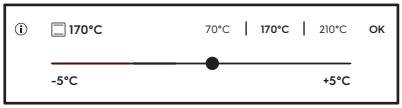
В таблице ниже описывается диапазон жесткости воды (dH) с соответствующим уровнем содержания кальция и качеством воды. Если жесткость воды превышает приведенные в таблице значения, наполните выдвижной резервуар для воды бутилированной водой.

Жестк. воды		Индикаторная полоска	Содержание кальция (ммоль/л)	Содержание кальция (мг/л)	Тип воды
Класс	dH				
1	0–7		0–1,3	0–50	мягкая
2	7–14		1,3–2,5	50–100	умеренно жесткая
3	14–21		2,5–3,8	100–150	жесткая
4	более 21		более 3,8	более 150	очень жесткая

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

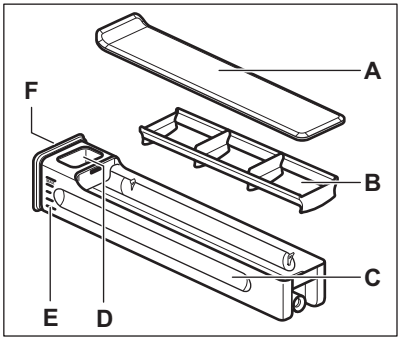
⚠ **ВНИМАНИЕ!**
См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

6.1 Применение: Режимы нагрева

Шаг 1	Включите духовой шкаф.
Шаг 2	Выберите режим нагрева духового шкафа. На дисплее отобразятся режимы нагрева по умолчанию. Для просмотра дополнительных режимов нагрева нажмите ● ● ●.
Шаг 3	Нажмите °C. Дисплей отобразит настройки температуры. 
Шаг 4	Передвиньте палец на слайдере для установки температуры.
Шаг 5	Нажмите OK.
Шаг 6	Нажмите START. Термощуп можно подключить в любой момент как до, так и в течение процесса приготовления.
Шаг 7	Для выключения режима нагрева нажмите STOP.
Шаг 8	Выключите духовой шкаф.

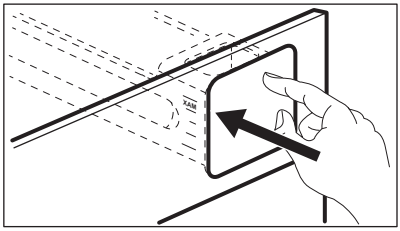
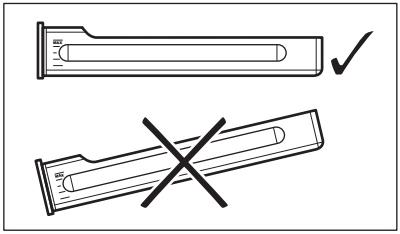
Срежьте путь!

6.2 Выдвижной резервуар для воды



A. Крышка
B. Волногаситель
C. Ящик
D. Отверстия для залива воды
E. Шкала
F. Передняя крышка

6.3 Применение: Выдвижной резервуар для воды

Пункт 1	Нажмите на переднюю крышку выдвижного резервуара для воды.	
Пункт 2	Наполните выдвижной резервуар для воды до максимальной отметки. Это можно сделать двумя способами:	
	A Оставить выдвижной резервуар для воды в духовом шкафу и налить воду из контейнера.	**B:** Извлечь выдвижной резервуар для воды из духового шкафа и налить в него воду из-под крана.
Пункт 3	Во избежание разбрызгивания перемещайте резервуар, сохраняя его в горизонтальном положении.	
Пункт 4	Залив воду в резервуар, установите его на место. Нажмите на переднюю крышку, чтобы вставить выдвижной резервуар для воды внутрь духового шкафа.	
Пункт 5	Опорожняйте выдвижной резервуар для воды после каждого использования.	

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**
Не оставляйте выдвижной резервуар для воды рядом с горячими поверхностями.

6.4 Применение: Steamify - Приготовление с паром

Шаг 1	Включите духовой шкаф.
Шаг 2	Нажмите на , чтобы установить режим нагрева.
Шаг 3	Нажмите °C для установки температуры. Дисплей отобразит настройки температуры.
Шаг 4	Передвиньте палец на слайдере для установки температуры. Тип функции нагрева с паром зависит от заданной температуры.

Пар для приготовления на пару 50°C - 100°C	Для приготовления на пару овощей, зерновых, бобовых, морепродуктов, терринов и десертов на ложке.
Пар для тушения 105°C - 130 °C	Приготовление припущенного и тушеного мяса или рыбы, хлеба и птицы, а также чизкейков и запеканок.
Пар для создания нежной хрустящей корочки 135°C - 150 °C	Для мяса, запеканок, фаршированных овощей, рыбы и гратенов. Благодаря сочетанию пара и нагрева мясо приобретает нежную и сочную текстуру, а также хрустящую корочку. При использования таймера функция «Гриль» автоматически включается в последние минуты процесса приготовления, чтобы придать блюду нежную корочку.
Пар для выпечки и жарки 155°C - 230 °C	Жарка и выпечка мяса, рыбы, птицы, изделий из слоеного теста, открытых пирожных, маффинов, гратенов,овощей и выпечных блюд. При использовании таймера и размещении продуктов на нижнем уровне функция «Нижний нагрев» автоматически включается в последние минуты процесса приготовления, чтобы придать блюду хрустящую нижнюю корочку.

Шаг 5	Чтобы подтвердить выбор, нажмите на OK.

Шаг 6	Наполните выдвижной резервуар для воды холодной водой до максимальной отметки (около 950 мл).Этого количества воды достаточно примерно на 50 минут. Воспользуйтесь шкалой на резервуаре для воды. ⚠ **ВНИМАНИЕ!** Используйте только холодную водопроводную воду. Не используйте фильтрованную (деминерализованную) или дистиллированную воду. Не используйте другие жидкости. Не заливайте в выдвижной резервуар для воды воспламеняющиеся или спиртосодержащие жидкости.
Шаг 7	Вытрите влажный резервуар для воды сухой тряпкой. Установите выдвижной резервуар для воды в исходное положение.
Шаг 8	Нажмите START . Пар начнет появляться примерно через 2 минуты. Когда духовой шкаф достигнет заданной температуры, раздастся сигнал.
Шаг 9	Когда в выдвижном резервуаре для воды заканчивается вода, выдается звуковой сигнал. Наполните выдвижной резервуар. По окончании приготовления на пару вентилятор охлаждения начинает работать быстрее для удаления пара. После окончания приготовления прозвучит звуковой сигнал.
Шаг 10	Выключите духовой шкаф.
Шаг 11	После окончания процесса приготовления на пару слейте из выдвижного резервуара для воды оставшуюся там воду.
Шаг 12	Может иметь место конденсация воды во внутренней камере. После приготовления открывайте дверцу осторожно, чтобы избежать пролива воды. После остывания духового шкафа вытрите внутреннюю камеру мягкой тряпкой.

Срежьте путь!

6.5 Применение: SousVide

Шаг 1	Включите духовой шкаф. На дисплее отобразятся режимы нагрева по умолчанию. Для просмотра дополнительных режимов нагрева нажмите ● ● ● .
Шаг 2	Нажмите , чтобы выбрать функцию SousVide.

Шаг 3	Нажмите OK.
Шаг 4	Нажмите ⏲, чтобы установить таймер.
Шаг 5	Нажмите OK.
Шаг 6	Нажмите ℃ для установки температуры и подтвердите выбор.
Шаг 7	Нажмите START .
Шаг 8	Может иметь место осаждение воды на вакуумных пакетах и внутри камеры прибора. После приготовления открывайте дверцу осторожно, чтобы избежать пролива воды. Для извлечения вакуумных пакетов используйте тарелку и полотенце. Когда духовой шкаф остынет, удалите воду с дна камеры духового шкафа при помощи губки. Вытрите камеру насухо мягкой тряпкой.

Срежьте путь!

6.6 Применение: Помощь в приготовлении

Для каждого блюда в данном подменю предусмотрена рекомендованная функция и температура. Температуру и время можно изменить вручную согласно предпочтениям пользователя.
Для ряда блюд также можно выбрать метод приготовления:

- По весу
- Термощуп

Шаг 1	Нажмите ☰.
Шаг 2	Нажмите ✕ для входа Помощь в приготовлении.
Шаг 3	Выберите блюдо или вид продукта.
Шаг 4	Нажмите START .

Срежьте путь!

6.7 Режимы нагрева

Стандартные режимы нагрева

Режим нагрева	Применение
Гриль	Приготовление на гриле тонких продуктов и тостов.
Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы на одном уровне. Приготовление гратенов и обжаривание.
Горячий воздух	Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов максимум на трех уровнях. Установите температуру на 20°C - 40°C меньше, чем для режима Традиционное приготовл..
Замороженные продукты	Приготовление полуфабрикатов (например, картофеля фри, картофеля по-деревенски или спринг-роллов) с образованием хрустящей корочки.
Традиционное приготовл.	Выпекание и жарка продуктов на одном уровне духового шкафа.
Пицца	Выпечка пиццы. Интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка.
Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей основой и консервирование продуктов.
Steamify	Пар используется для обработки паром, тушения, бережного придания хрустящей корочки, выпекания и приготовления жаркого.

Особые режимы нагрева

Режим нагрева	Применение
Консервирование	Консервирование овощей (например, маринованных огурцов).
Высушивание	Высушивание нарезанных ломтиками фруктов, овощей и грибов.
Йогурт	Приготовление йогурта. При использовании данной функции лампа освещения выключена.
Подогрев Тарелок	Предварительный подогрев тарелок перед подачей на стол.
Размораживание	Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размеров замороженных продуктов.
Гратен	Приготовление таких блюд как лазанья или картофельная запеканка, Приготовление гратенов и обжаривание.
Низкотемп. приготовление	Приготовление нежных и сочных жареных кусков мяса.
Поддержание Тепла	Сохранение пищи в теплом виде.
Влажная конвекция	Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. При использовании данной функции температура внутри камеры может отличаться от заданной температуры. Используется остаточное тепло. Уровень мощности может быть снижен. Подробнее см. указания на тему: Влажная конвекция в главе «Ежедневное использование».

Режимы нагрева с паром

Режим нагрева	Применение
SousVide	Название функции относится к методу приготовления в герметично закрытых пластиковых пакетах при низких температурах. Подробнее см. Раздел «Низкотемпературное приготовление ниже, а также Главу «Указания и рекомендации», где приведены Таблицы для приготовления пищи.
Регенерация	Разогрев продуктов с помощью пара предотвращает подсыхание поверхности. Мягкое и равномерное распределение нагрева позволяет раскрыть вкус и аромат продуктов так, как будто они были только что приготовлены. Данная функция может использоваться для разогрева продуктов непосредственно на тарелке. Можно разогревать больше одной тарелки одновременно, используя несколько положений противней.
Хлеб	Используйте данную функцию для приготовления хлеба и булочек на хорошем профессиональном уровне в части получения хрустящей корочки, ее блеска и цвета.
Подготовка теста	Ускорение поднятия дрожжевого теста. Не допускает высыхания теста и сохраняет его эластичность.
Влажный пар	Приготовление на пару овощей, гарниров или рыбы.
Выс. влажн.	Функция подходит для приготовления таких деликатных блюд как заварной крем, открытый пирог, террин и рыба.
Средн. влажн.	Функция подходит для приготовления припущенного и тушеного мяса, а также хлеба и продуктов из сдобного дрожжевого теста. Благодаря сочетанию пара и нагрева мясо приобретает нежную и сочную текстуру, а выпечка из дрожжевого теста приобретает хрустящую и блестящую поверхность.
Низк. влажн.	Данная функция подходит для мяса, птицы, запеченных блюд и запеканок. Благодаря сочетанию пара и нагрева мясо приобретает нежную и сочную текстуру, а также хрустящую корочку.

6.8 Примечания к функции: Влажная конвекция

Данная функция использовалась при определении соответствия классу энергоэффективности и требованиям к экодизайну по стандартам EU 65/2014 и EU 66/2014. Испытания согласно EN 60350-1.
Дверца духового шкафа не должна открываться, так как это прервет работу функции и не позволит духовому шкафу достичь максимально возможной энергоэффективности.
При использовании данной функции лампа выключается через 30 секунд.

ⓘ

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

7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

7.1 Описание функций часов

Функция часов	Применение
Время приготовления	Установка продолжительности приготовления. Максимум 23 часа 59 минут.
Критерий таймера запуска	Установка момента начала отсчета таймера.
Действие по окончании отсчета	Выбор действия по окончании работы таймера.
Отложенный старт	Отсрочка времени начала / или окончания приготовления.
Продление времени приготовления	Увеличение заданного времени приготовления.
Напоминание	Установка времени обратного отсчета. Максимум 23 часа 59 минут. Эта функция не влияет на работу духового шкафа.

7.2 Применение: Функции часов

Как установить время суток	
Пункт 1	Нажмите на дисплее ☰.
Пункт 2	Нажмите кнопку: Настройки / Настройка / Время суток.
Пункт 3	Сдвиньте и нажмите для установки текущего времени.

Установка времени приготовления	
Пункт 1	Выберите режим духового шкафа и задайте температуру.
Пункт 2	Нажмите ⏲ для установки времени приготовления.
Пункт 3	Передвиньте точку на слайдере или нажмите значок с требуемым значением времени.
Пункт 4	Нажмите на OK. Сразу начнется обратный отсчет времени.

Срежьте путь!

Как выбрать опцию начала / окончания приготовления	
Пункт 1	Выберите режим духового шкафа и задайте температуру.
Пункт 2	Нажмите для установки времени приготовления.
Пункт 3	Нажмите на .
Пункт 4	Нажмите Критерий таймера запуска / Действие по окончании отсчета.
Пункт 5	Выберите требуемые Критерий таймера запуска / Действие по окончании отсчета.
Пункт 6	Нажмите OK или .
Нажмите для отмены выбранной опции начала или окончания.	

Крите-рий тай-мера за-пуска	**Комментарий**
-	Таймер начинает отсчет, как только вы его включите.
	Таймер начинает отсчет после закрывания дверцы.
	Таймер начинает работу, как только начинается приготовление.
	Таймер начинает работу по достижению заданной температуры.

Действие по окончании отсчета	Комментарий
🔔	По истечении времени приготовления выдается сигнал.
🔔 +STOP	По истечении времени приготовления выдается сигнал. Приготовление автоматически прекращается.
🔕	По истечении времени приготовления на дисплее отображается сообщение; звуковой сигнал не выдается.

Установка отсрочки пуска и окончания приготовления	
Пункт 1	Нажмите на дисплее ⏲.
Пункт 2	Передвиньте точку на слайдере или нажмите значок с требуемым значением времени.
Пункт 3	Нажмите на OK.

Срежьте путь!

Установка отсрочки пуска без установки окончания приготовления	
Пункт 1	Выберите режим нагрева и задайте температуру.
Пункт 2	Нажмите на ⏲.
Пункт 3	Нажмите на • • •.
Пункт 4	Нажмите на Отложенный старт.
Пункт 5	Передвиньте левую точку к требуемому значению.
Пункт 6	Нажмите на OK.

Установка дополнительного времени приготовления	
Если до окончания времени приготовления остается 10%, а продукты не выглядят готовыми, можно увеличить время приготовления. Также можно изменить режим духового шкафа.	
Пункт 1	Нажмите одну из имеющихся значков со значением времени, чтобы увеличить время приготовления.
Пункт 2	Также нажмите требуемый режим духового шкафа, чтобы его изменить.
Что если лучше будет изменить дополнительное время?	
Имеется возможность сбросить дополнительное время.	
Пункт 1	Нажмите на ⏲.
Пункт 2	Передвиньте точку на слайдере или выберите и нажмите один из значков с заранее заданным значением времени.
Пункт 3	Нажмите на OK.

Изменение настроек таймера	
Пункт 1	Для установки выбранного значения времени передвиньте точку на слайдере или воспользуйтесь одним из ярлыков.
Пункт 2	Для сброса изменений нажмите OK или ↩.
В ходе приготовления можно изменить значение температуры.	

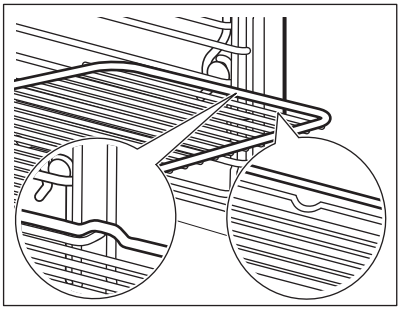
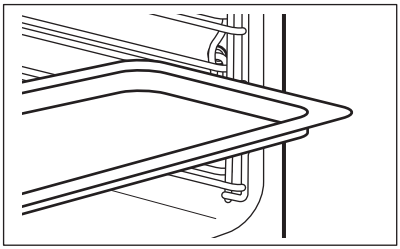
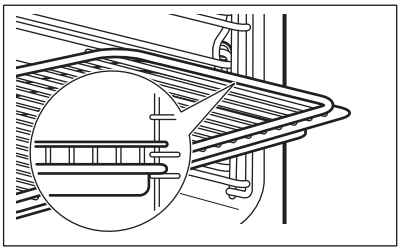
Отмена уже установленного таймера	
Пункт 1	Нажмите на ⏲.
Пункт 2	Нажмите ⊗ для отмены работы таймера.
Пункт 3	Нажмите на OK.

Срежьте путь!

8. ПРИМЕНЕНИЕ: АКСЕССУАРЫ

8.1 Установка аксессуаров

Небольшой выступ наверху повышает безопасность. Выступы также служат защитой от опрокидывания. Высокий ободок по периметру решетки служит для предотвращения соскальзывания посуды с решетки.

Телескопические направляющие облегчают установку и снятие полок.	
Решетка:	Вставьте решетку между направляющими. 
Эмалированный противень/ Противень для жарки:	Вставьте эмалированный противень /сотейник между направляющими планками. 
Одновременная установка решетки и эмалированного противня /сотейника:	Вставьте эмалированный противень /сотейник между направляющими для противня и решеткой на направляющих выше. 

8.2 Термощуп

Термощуп измеряет температуру внутри продукта. Функцию Термощуп можно использовать совместно с любым режимом приготовления.

Необходимо задать два значения температуры:
- температуру духового шкафа (минимум 120°C),
- температуру внутри продукта.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Используйте только аксессуары, идущие в комплекте с прибором, а также оригинальные аксессуары и принадлежности.

Указания для достижения оптимальных результатов:
- Ингредиенты должны иметь комнатную температуру.
- Термощуп не подходит для использования с жидкими блюдами.
- Используйте рекомендуемые настройки температуры внутри продукта.

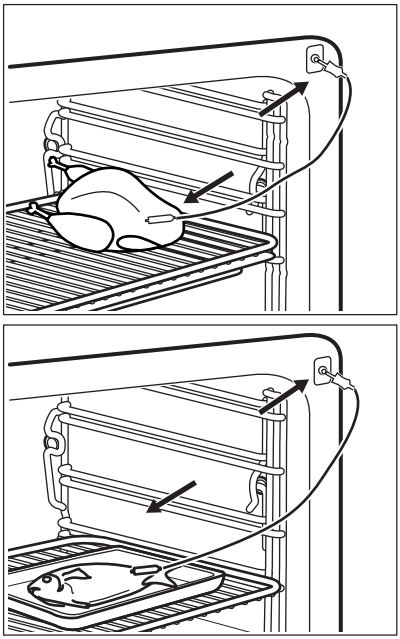
В ходе приготовления Термощуп должен находиться внутри блюда, а его штекер быть включенным в гнездо.
См. Главу «Указания и рекомендации».
Духовой шкаф рассчитывает примерное окончание времени приготовления. Оно зависит от количества продуктов, выбранного режима нагрева и заданной температуры.

Приготовление мяса, птицы и рыбы

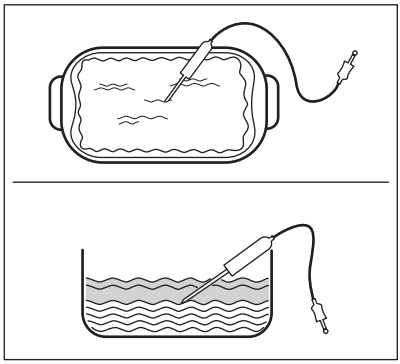
Применение: Термощуп		
Шаг 1	Включите духовой шкаф.	
Шаг 2	Задайте режим нагрева и, при необходимости, температуру духового шкафа.	
Шаг 3	Вставьте Термощуп.	
Мясо, птица и рыба		**Тушеная говядина**

Применение: Термощуп

Вставьте наконечник Термощуп в центр куска мяса или рыбы, по возможности выбрав самую толстую его часть. Убедитесь, что как минимум 3/4 Термощуп находится внутри блюда.



Вставьте наконечник Термощуп точно в центр запеканки. Во время запекания Термощуп не должен менять своего положения в блюде. Для этого зафиксируйте его при помощи одного из более твердых ингредиентов. Для фиксации силиконовой ручки Термощуп воспользуйтесь краем посуды, в которой производится запекание. Наконечник Термощуп не должен касаться днища посуды для запекания. Выложите поверх Термощуп другие ингредиенты.



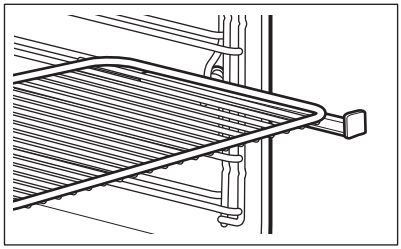
Шаг 4	Вставьте штекер Термощуп в разъем на передней рамке духового шкафа. На дисплее будет отображаться текущая температура Термощуп.
Шаг 5	Для установки температуры Термощуп внутри продукта нажмите .
	Нажмите ● ● ● для установки опций Термощуп: • Звуковой сигнал - по достижении продуктом заданной температуры внутри продукта выдается звуковой сигнал. • Звуковой сигнал и прекращение работы - по достижении продуктом заданной температуры внутри продукта выдается звуковой сигнал, а духовой шкаф прекращает работу. • Только отображение температуры - на дисплее будет отображаться текущая температура внутри продукта.

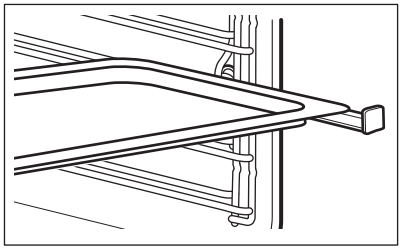
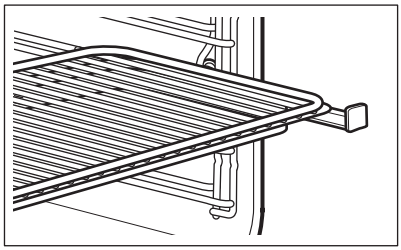
Применение: Термощуп	
Шаг 6	Нажмите на опцию для ее выбора. Нажмите OK или 〈.
Шаг 7	Нажмите START . Когда продукт достигнет заданной температуры, будет выдан сигнал. После этого вы сможете завершить приготовление или продолжить его, доведя продукты до полной прожаренности/пропекания.
Шаг 8	Выньте штекер Термощуп из гнезда и достаньте блюдо из духового шкафа. ⚠ **ВНИМАНИЕ!** Присутствует опасность ожога, так как Термощуп сильно нагревается. Будьте осторожны при извлечении штекера из гнезда и наконечника из продукта.

Срежьте путь!

8.3 Использование телескопических направляющих

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

Телескопические направляющие облегчают установку и снятие полок.	
Решетка:	Установите решетку на телескопические направляющие лицевой стороной вниз.  Высокий ободок решетки предназначен для защиты посуды от соскальзывания.

Эмалированный противень:	Установите эмалированный противень на телескопические направляющие. 
Одновременная установка решетки и эмалированного противня:	Установите решетку и эмалированный противень на телескопические направляющие. 

9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

9.1 Сохранение:Любимые программы

Вы можете сохранить в памяти прибора избранные настройки, например, режим нагрева, время приготовления, температура, а также блюдо из меню «Помощь в приготовлении» или функцию очистки. Можно записать в память три избранные программы.

Пункт 1	Включите духовой шкаф.
Пункт 2	Выберите желаемую настройку.
Пункт 3	Нажмите: ☰. Выберите: Любимые программы.
Пункт 4	Выберите: Сохранить текущее.
Пункт 5	Нажмите **+** для того, чтобы добавить настройку в список «Любимые программы». Нажмите OK.
↩ - нажмите для сброса настройки. ⊗ - нажмите для отмены настройки.	

9.2 Автоматическое выключение

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

(°C)	(час)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Автоматическое выключение не работает со следующими функциями: Освещение, Термощуп,Время окончания, Низкотемп. приготовление.

9.3 Вентилятор охлаждения

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

10. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

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

10.1 Рекомендации по приготовлению

Ваш духовой шкаф может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. В таблицах ниже приводятся рекомендуемые настройки температуры, времени приготовления и положения противней для определенных видов продуктов. Более подробные рекомендации по приготовлению вы найдете в таблицах приготовления пищи на нашем вебсайте. Для выбора книги рецептов проверьте продуктовый номер (PNC) на табличке с техническими данными на передней рамке внутренней камеры духового шкафа.

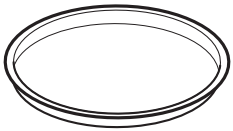
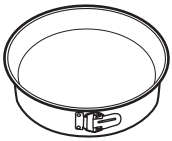
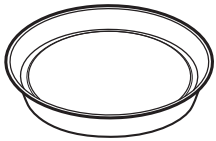
10.2 Влажная конвекция

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

		(°C)		(мин)
Сдобные булочки, 16 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	25 - 35
Швейц. рулет	эмалированный противень или поддон	180	2	15 - 25
Рыба, целиком, 0,2 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	15 - 25
Файлы "cookie", 16 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	20 - 30
Минд. печенье, 24 шт.	эмалированный противень или поддон	160	2	25 - 35
Маффины, 12 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	20 - 30
Несладкие изделия, 20 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	20 - 30
Печенье из песочного теста, 20 шт.	эмалированный противень или поддон	140	2	15 - 25
Тарталетки, 8 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	15 - 25

10.3 Влажная конвекция - рекомендуемые аксессуары

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

 **Сковорода для пиццы**	 **Емкость для запекания**	**Горшочки**	 **Форма для флана**
Темная, неотражающая диаметр 28 см	Темная, неотражающая диаметр 26 см	Стеклокерамическая диаметр 8 см, высота 5 см	Темная, неотражающая диаметр 28 см

10.4 Таблицы приготовления для тестирующих организаций.

Информация для тестирующих организаций

Испытания согласно EN 60350, IEC 60350.

ВЫПЕКАНИЕ НА ОДНОМ УРОВНЕ. Выпечка в формах				
		(°C)	**(мин)**	
Нежирный бисквитный пирог	Горячий воздух	140 - 150	35 - 50	2
Нежирный бисквитный пирог	Традиционное приготовл. / Верхний/Нижний нагрев	160	35 - 50	2
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Горячий воздух	160	60 - 90	2
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Традиционное приготовл. / Верхний/Нижний нагрев	180	70 - 90	1

ВЫПЕКАНИЕ НА ОДНОМ УРОВНЕ. Бисквит

Используйте третье положение противня.

		(°C)	(мин)
Песочное печенье / Полоски из теста	Горячий воздух	140	25 - 40
Песочное печенье / Полоски из теста, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	Традиционное приготовл. / Верхний/ Нижний нагрев	160	20 - 30
Мелкое печенье, 20 шт на противне, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	Горячий воздух	150	20 - 35
Мелкое печенье, 20 шт на противне, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	Традиционное приготовл. / Верхний/ Нижний нагрев	170	20 - 30

ВЫПЕКАНИЕ НА НЕСКОЛЬКИХ УРОВНЯХ. Бисквит

		(°C)	(мин)		
				2 уровня	**3 уровня**
Песочное печенье / Полоски из теста	Горячий воздух	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5

ВЫПЕКАНИЕ НА НЕСКОЛЬКИХ УРОВНЯХ. Бисквит

		(°C)	(мин)		
				2 уровня	3 уровня
Мелкое печенье, 20 шт на противне, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	Горячий воздух	150	23 - 40	1 / 4	-

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ

Разогрейте пустой духовой шкаф в течение 5 минут.

При приготовлении на гриле выбирайте максимальный уровень температуры

		(мин)	
Тосты	Гриль	1 - 3	5
Говяжий стейк, перевернуть по истечении половины времени приготовления	Гриль	24 - 30	4

Информация для тестирующих организаций

Испытания для этой функции: Влажный пар.
Испытания согласно IEC 60350.

Установите температуру 100°C.

	Контейнер (Gastronorm)	**(г)**		**(мин)**	
Брокколи, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	1 x 2/3c перфорацией	300	3	8 - 9	Установите эмалированный противень на первый уровень.
Брокколи, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	1 x 2/3c перфорацией	макс.	3	10 - 11	Установите эмалированный противень на первый уровень.
Горох, замороженный	2 x 2/3 с перфорацией	2 x 1500	2 и 4	Пока температура в самой холодной области не достигнет 85°C.	Установите эмалированный противень на первый уровень.

11. УХОД И ОЧИСТКА

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

11.1 Примечание относительно очистки

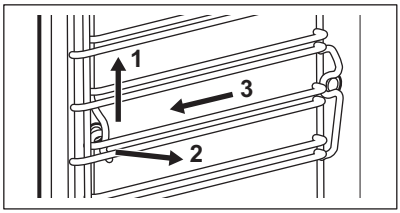
Чистящие средства	Переднюю часть духового шкафа протирайте мягкой тканью, смоченной в теплой воде с мягким моющим средством.
	Для очистки металлических поверхностей используйте специальное чистящее средство.
	Стойкие пятна удаляйте при помощи специальных чистящих средств для духовых шкафов.
	Для удаления накипи с дна внутренней камеры используйте пару капель уксуса.

Ежедневное использование	Камеру духового шкафа следует очищать после каждого использования. Накопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию. При приготовлении на сковороде гриль этот риск увеличивается.
	После каждого использования вытирайте камеру насухо мягкой тряпкой.

Аксессуары	После каждого использования все аксессуары духового шкафа следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.
	Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием агрессивные чистящие средства, предметы с острыми краями или посудомоечную машину.

11.2 Извлечение: Направляющие для противня

Перед уходом и очисткой убедитесь, что духовой шкаф остыл. Существует риск получения ожогов.
Снимите направляющие для противня, чтобы вымыть духовой шкаф.

Шаг 1	 Осторожно приподнимите направляющие вверх и снимите их с переднего держателя.
Шаг 2	Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону, противоположную боковой стенке.
Шаг 3	Потяните направляющие на себя и снимите их с задних держателей.

Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.

11.3 Применение: Очистка паром

Когда духовой шкаф остынет, удалите остатки пищи.
Для очистки боковых стенок извлеките принадлежности и держатели решеток.
Функции очистки паром поддерживают очистку паром внутренней камеры духового шкафа.
Во время работы данной функции лампа освещения не горит.

Шаг 1	Убедитесь, что духовой шкаф остыл.	
Шаг 2	Наполните выдвижной резервуар для воды до максимальной отметки.	
Шаг 3	Выберите в меню функцию очистки паром: Очистка	
	Очистка паром Продолжительность: около 30 минут	**Очистка паром, плюс** Продолжительность: около 75 минут Распылите на эмаль и стальные детали подходящее моющее средство.
Шаг 4	Включите желаемую функцию.	
Шаг 5	По окончании процесса очистки вытрите внутреннюю камеру насухо мягкой тряпкой.	
Шаг 6	Удалите из выдвижного резервуара для воды оставшуюся в нем воду.	
Шаг 7	Оставьте дверцу духового шкафа открытой примерно на 1 час. Дождитесь полного высыхания духового шкафа.	

11.4 Применение: Напоминание о Чистке

Появление напоминание говорит о необходимости произвести очистку. Запустите функцию Очистка паром, плюс.

11.5 Применение: Удаление накипи

Продолжительность первого этапа: около около 1 часа 40 минут.	
Пункт 1	Убедитесь, что выдвижной резервуар для воды пуст.
Пункт 2	Извлеките все аксессуары. Оставьте только глубокий эмалированный противень для гриля на самом нижнем уровне.
Пункт 3	Налейте в выдвижной резервуар для воды 250 мл средства от накипи.
Пункт 4	Долейте в выдвижной резервуар воду до максимальной отметки.
Пункт 5	Вставьте резервуар для воды.
Пункт 6	Выберите в меню функцию Очистка. Следуйте указаниям на дисплее.
По окончании первого этапа опорожните глубокий эмалированный противень для гриля и установите его первый уровень.	
Продолжительность второго этапа: около 35 минут.	
Пункт 7	Налейте в выдвижной резервуар для воды свежую воду. Убедитесь, что в выдвижном резервуаре для воды не осталось средства от накипи.
Пункт 8	Вставьте резервуар для воды.
Пункт 9	По окончании очистки выньте глубокий эмалированный противень для гриля.
Пункт 10	Вытрите духовой шкаф насухо мягкой тряпкой. Оставьте дверцу духового шкафа открытой примерно на 1 час. Дождитесь полного высыхания духового шкафа.

Во время работы данной функции лампа освещения не горит.
В случае, если функция не была выполнена ненадлежащим образом, на дисплее отобразится напоминание о необходимости ее повторного запуска.

11.6 Применение: Напоминание о необходимости удаления накипи

Имеется два вида напоминаний о необходимости включения функции удаления накипи:
Удаление накипи.
Ненавязчивое напоминание напоминает и рекомендует произвести удаление накипи.
Настоятельное напоминание обязывает произвести удаление накипи.

Если не произвести удаление накипи в духовом шкафу при появлении настоятельного напоминания, функции приготовления на пару будут недоступны.
Возможность отключить напоминание о необходимости удаления накипи отсутствует.

11.7 Применение: Система приготовления на пару – Ополаскивание

Шаг 1	Извлеките все аксессуары. Оставьте только эмалированный противень, установив его на первый уровень.
Шаг 2	Налейте в выдвижной резервуар для воды свежую воду.
Шаг 3	Выберите в меню функцию Очистка. Интерфейс пользователя поможет пройти все этапы процедуры. Продолжительность работы функции: 30 минут. Во время работы данной функции лампа освещения не горит.
Шаг 4	По окончании работы функции извлеките эмалированный противень

11.8 Применение: Напоминание о сушке

После приготовления на пару на дисплей выводится напоминание о необходимости просушить духовой шкаф.
Нажмите «ДА», чтобы просушить духовой шкаф.

11.9 Применение: Сушка

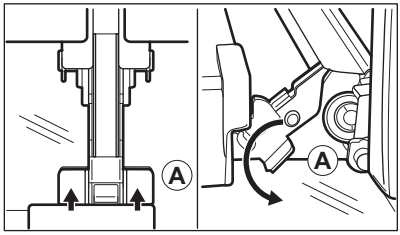
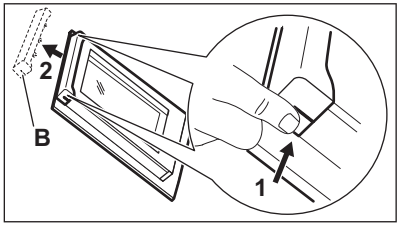
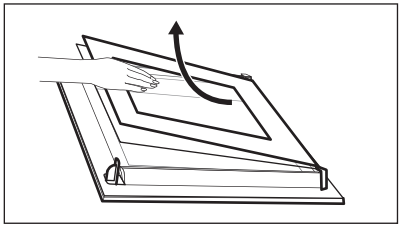
Данной функцией можно воспользоваться для просушки внутренней камеры после приготовления на пару или очистки паром.

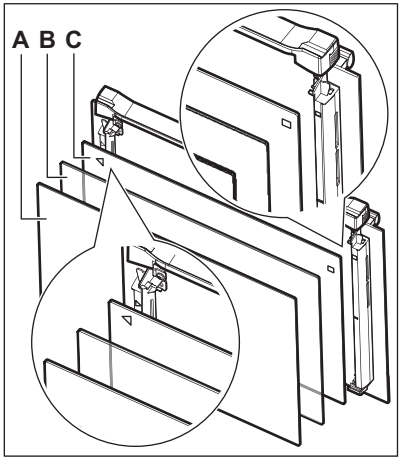
Шаг 1	Убедитесь, что духовой шкаф остыл.
Шаг 2	Извлеките все аксессуары.
Шаг 3	Вызов меню Очистка.
Шаг 4	Выберите Сушка.
Шаг 5	Следуйте экранным инструкциям.

11.10 Извлечение и установка: Дверца

Как дверца, так и внутренние стеклянные панели снимаются для чистки. Число стеклянных панелей зависит от конкретной модели.
Дверца имеет большой вес.

Шаг 1	Полностью откройте дверцу.

Шаг 2	 Нажмите до упора стопорные рычаги (A) на двух петлях дверцы.
Шаг 3	Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (приблизительно на угол 70°).
Шаг 4	 Возьмитесь за дверную планку (B) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.
Шаг 5	Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.
Шаг 6	 Берясь каждый раз за верхний край стеклянной панели, вытащите их по одной по направлению вверх.
Шаг 7	Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянную панель досуха.
Шаг 8	По окончании очистки повторите описанные выше действия в обратной последовательности.
Шаг 9	Вставьте сначала меньшую панель, затем большую, после чего установите дверцу.

Шаг 10	 Убедитесь, что стекла (C, B и A) вставлены в правильном порядке. Сначала вставьте панель C: на ее левой стороне имеется отметка в виде квадрата, а на правой – в виде треугольника. Такие же символы находятся на рамке дверцы. Значок в виде треугольника на стекле должен совпасть с треугольником на рамке дверцы, а значок в виде квадрата – с квадратом. Затем установите две другие стеклянные панели. **⚠ ВНИМАНИЕ!** Убедитесь, что стекла вставлены правильным образом; в противном случае поверхность дверцы может перегреваться.

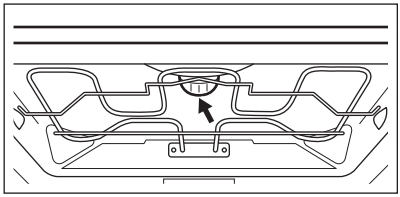
11.11 Замена лампы освещения

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.
Лампа может быть горячей.

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

Верхняя лампа

Шаг 1	 Чтобы снять плафон, поверните его.
Шаг 2	Очистите стеклянный плафон от грязи.
Шаг 3	Снимите металлическое кольцо и очистите плафон от грязи.
Шаг 4	Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300 °C.
Шаг 5	Установите на плафон металлическое кольцо.
Шаг 6	Установите стеклянный плафон.

Боковая лампа

Шаг 1	Снимите левую направляющую для противня, чтобы получить доступ к лампе освещения.
Шаг 2	С помощью звездообразной отвертки Torx 20 снимите плафон.
Шаг 3	Снимите и очистите от загрязнений металлическую рамку и уплотнение.
Шаг 4	Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300 °C.
Шаг 5	Установите металлическую рамку и уплотнение. Затяните винты.
Шаг 6	Установите левую направляющую полок.

12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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

12.1 Что делать, если...

Духовой шкаф не включается или не нагревается	
Возможная причина	**Решение**
Духовой шкаф не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения духового шкафа и наличие напряжение в сети.
Не установлено текущее время.	Задайте время суток. Подробнее см. главу «Функции часов», «Установка функции Функции часов.
Дверца не закрыта как следует.	Полностью закройте дверцу.
Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. В случае повторного возникновения неисправности предохранителя обратитесь к квалифицированному электрику.
Включена функция духового шкафа «Защита детей».	См. главу «Меню», подменю Опции.

Необходимо заменить определенные компоненты	
Описание	**Решение**
Лампа перегорела.	Замените лампу. Подробнее см. главу «Уход и очистка, «Замена лампы».

Резервуар для воды не работает надлежащим образом

Описание	Возможная причина	Решение
Вставленный выдвижной резервуар для воды не фиксируется в духовом шкафу.	Вы не нажали как следует на корпус выдвижного резервуара для воды.	Полностью задвиньте выдвижной резервуар для воды в духовой шкаф.
Из выдвижного резервуара для воды вытекает вода.	Крышка выдвижного резервуара для воды или волногаситель не установлены надлежащим образом.	Установите крышку выдвижного резервуара для воды и волногаситель надлежащим образом.

Неисправности, связанные с процедурой очистки

Описание	Возможная причина	Решение
Выдвижной резервуар для воды трудно мыть.	Не была снятся крышка и волногаситель.	Снимите крышку и волногаситель.
После процедуры удаления накипи в глубоком эмалированном противне для гриля отсутствует вода.	Выдвижной резервуар для воды не был наполнен до максимального уровня.	Убедитесь, что в выдвижной резервуар для воды была залита вода и средство для удаления накипи.
После цикла удаления накипи на дне камеры находится грязная вода.	Было выбрано неверное положение противня для жарки.	Удалите остатки воды и средства для удаления накипи с дна камеры духового шкафа. В следующий раз устанавливайте глубокий эмалированный противень для гриля на первый уровень.
Слишком много воды на дне камеры после цикла удаления накипи.	Перед началом очистки в духовой шкаф было помещено слишком много моющего средства.	В следующий раз распределите моющее средство по стенкам внутренней камеры тонким слоем.

Неисправности, связанные с процедурой очистки		
Описание	**Возможная причина**	**Решение**
Неудовлетворительное качество очистки.	Очистка была начата, когда духовой шкаф был слишком горячим.	Дождитесь остывания духового шкафа. Повторите очистку.
	Перед очисткой из духового шкафа не были удалены все аксессуары.	Выньте из духового шкафа все аксессуары. Повторите очистку.

Перебои в электропитании всегда прерывают процедуры очистки. Если процедура очистки была прервана перебоем в электропитании, повторите продедуру очистки.

Неполадки, связанные с сигналом Wi-Fi.	
Возможная причина	**Решение**
Перебои беспроводного сигнала.	Проверьте беспроводную сеть и маршрутизатор. Перезагрузите маршрутизатор.
Был установлен новый маршрутизатор или были изменены настройки маршутизатора.	Для повторной настройки духового шкафа и мобильного устройства см. главу «Перед первым использованием», раздел «Беспроводное подключение».
Слабый уровень сигнала беспроводной сети.	Переместите маршрутизатор как можно ближе к духовому шкафу.
Беспроводной сети мешают помехи от микроволновой печи, размещенной рядом с духовым шкафом.	Выключите микроволновую печь.

12.2 Управление: Коды ошибок

В случае ошибки программного обеспечения на дисплее отображается сообщение об ошибке.
В данном разделе вы найдете список неисправностей, с которыми вы сможете справиться самостоятельно.

Код и описание	Действие
F111 - Термощуп неправильно вставлен в гнездо.	Полностью вставьте штекер Термощуп в гнездо.
F240, F439 - сенсоры дисплея не функционируют надлежащим образом.	Очистите поверхность дисплея. Убедитесь, что на сенсорах не осталось грязи.
F601 - проблемы с сигналом Wi-Fi.	Проверьте подключение к сети. См. главу «Перед первым использованием», раздел «Беспроводное подключение».
F604 - ошибка первого подключения к Wi-Fi.	Выключите духовой шкаф и повторите попытку. См. главу «Перед первым использованием», раздел «Беспроводное подключение».
F908 - не удается установить соединение между панелью управления и духовым шкафом.	Выключите и снова включите духовой шкаф.

В данном разделе вы найдете список неисправностей, для устранения которых необходима помощь квалифицированного технического специалиста.

Код и описание	Действие
F131 - превышение температуры датчика парогенератора.	Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть. Снова включите духовой шкаф.
F144 - датчику Выдвижной резервуар для воды не удается измерить уровень воды.	Вылейте воду из Выдвижной резервуар для воды и наполните его снова.
F508 - ошибка функционирования Выдвижной резервуар для воды.	Выключите и снова включите духовой шкаф.
F602, F603 - отсутствует подключение Wi-Fi.	Выключите и снова включите духовой шкаф.

Если одно из этих сообщений продолжает появляться на дисплее, это означает, что неисправная подсистема, возможно, была отключена. В таком случае обратитесь в магазин, в котором был куплен товар, или в авторизованный сервисный центр. В случае возникновения одной из этих неисправностей остальные функции духового шкафа продолжают работать как обычно.

12.3 Информация для обращения в сервис-центр

Если самостоятельно справиться с проблемой не удается, обращайтесь в магазин или в авторизованный сервисный центр.
Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными.
Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры духового шкафа. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры духового шкафа.

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

13. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

13.1 Технические данные

Напряжение	220-240 В
Частота	50 - 60 Гц

14. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

14.1 Информация о товаре

Сведения об изделии согласно EU 65-66/2014

Наименование поставщика	Electrolux	
Идентификатор модели	KOAAS31WT 944184871 OKA9S31WX 944184869 OKA9S31WZ 944184870	
Индекс энергоэффективности	61.9	
Класс энергопотребления	A++	
Потребление электроэнергии при нормальной загрузке в обычном режиме	0.99 кВт·ч/цикл	
Потребление электроэнергии при нормальной загрузке в режиме принудительной циркуляции воздуха	0.52 кВт·ч/цикл	
Число камер	1	
Источник нагрева	Электричество	
Громкость	70 л	
Тип духового шкафа	Встраиваемый духовой шкаф	
Вес	KOAAS31WT	39.5 кг
	OKA9S31WX	40.5 кг
	OKA9S31WZ	40.5 кг

EN 60350-1 – Бытовые электроприборы для приготовления пищи – Часть 1: Кухонные плиты, духовые шкафы, паровые духовые шкафы и грили – Методы измерения производительности.

14.2 Экономия электроэнергии

Данный духовой шкаф оснащен несколькими функциями, позволяющими экономить электроэнергию во время приготовления.

Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы духового шкафа была плотно закрыта. Во время приготовления не открывайте дверцу слишком часто. Следите за чистотой уплотнителя дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплен на своем месте.
Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду.

При возможности не производите предварительный разогрев духового шкафа перед приготовлением.
Во время приготовления нескольких блюд за раз сводите перерывы между выпечкой/жаркой к минимуму.

Приготовление с использованием вентилятора

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

Остаточное тепло

В ряде функций духового шкафа при использовании программ, для которых была выбрана опция «Продолжительность» или «Окончание», а время работы более 30 минут, нагревательные элементы автоматически выключаются немного раньше.
Вентилятор и лампа освещения продолжают работать. После выключения духового шкафа на дисплее отображается остаточное тепло. Это тепло можно использовать для поддержания блюд в теплом состоянии.
Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру духового шкафа до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления.
Приготовление продолжится благодаря остаточному теплу внутри духового шкафа.
Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.

Сохранение продуктов теплыми

Для использования остаточного тепла для сохранения пищи в теплом состоянии выбирайте максимально низкое значение температуры и сохраняйте блюдо в тепле. На дисплее будет отображаться индикация остаточного тепла или текущая температура.

Приготовление с выключенной лампой освещения

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

Влажная конвекция

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

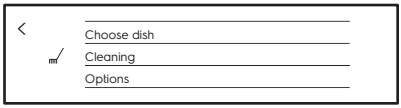
Режим ожидания

Через 2 минуты дисплей переходит в режим ожидания.

15. СТРУКТУРА МЕНЮ

15.1 Меню

Нажмите ☰ для входа в Меню.



Элемент меню		Применение
Любимые программы		Список любимых настроек.
Помощь в приготовлении		Список автоматических программ.
Очистка		Список программ очистки.
Опции		Выбор настроек духового шкафа.
Настройки	Подключения	Настройка конфигурации сети.
	Настройка	Выбор настроек духового шкафа.
	Сервис	Отображение на дисплее версии и конфигурации программного обеспечения.

15.2 Подменю для: Очистка

Подменю	Применение
Очистка паром	Легкая очистка.
Очистка паром, плюс	Тщательная очистка.
Удаление накипи	Очистка системы парогенератора от остатков известковых отложений.
Ополаскивание	Очистка контура парогенерации. Используйте промывку после частого применения функции приготовления на пару.
Сушка	Процедура для удаления воды, оставшейся из-за конденсации после использования функций с использованием пара.
Напоминание о Чистке	Напоминание о необходимости проведения очистки духового шкафа.

15.3 Подменю для: Опции

Подменю	Применение
Освещение	Включение и выключение лампы освещения.
Показать значок лампы	На экране появится значок лампы.
Быстрый нагрев	Уменьшение времени разогрева. Примечание: данная функция доступна только в ряде режимов духового шкафа
Замок от детей	Предотвращает случайное включение духового шкафа. Если выбрана данная опция, при включении духового шкафа на дисплей выводится текст «Защита детей». Для того чтобы воспользоваться духовым шкафом, выберите кодовые буквы в следующем порядке:

15.4 Подменю для меню: Подключения

Подменю	Описание
Wi-Fi	Включение и выключение функции Wi-Fi.
Дистанционное управление	Включение и выключение дистанционного управления. Опция доступна только при включении: Wi-Fi.
Сеть	Проверка состояния сети и уровня сигнала Wi-Fi.
Автоматическое дистанционное управление	Автоматическое включение дистанционного управления после нажатия ПУСК. Опция доступна только при включении: Wi-Fi.
Забыть сеть	Отмена автоматического подключения духового шкафа к данной сети.

15.5 Подменю для: Настройка

Подменю	Описание
Выбрать Язык	Выбор языка духового шкафа.
Время суток	Установка текущего времени и даты.
Индикация времени	Включение и выключение часов.

Подменю	Описание
Вид электронных часов	Изменение формата отображаемого значения времени.
Напоминание о Чистке	Включение и выключение таймера.
Озвучивание клавиш	Включение и выключение звучания при касании сенсорных полей. Выключение звуковых сигналов, выдаваемых при нажатии «ВКЛ/ВЫКЛ» и «СТОП», невозможно.
Сигналы оповещения	Включение и выключение сигналов оповещения.
Громкость Звук. Сигнала	Регулировка громкости тонов кнопок и звуковых сигналов.
Яркость дисплея	Регулировка яркости дисплея.
Жест. воды	Задайте жесткость воды.

15.6 Подменю для: Сервис

Подменю	Описание
Деморежим	Код включения / отключения: 2468
Лицензия	Сведения о лицензиях.
Версия ПО (программного обеспечения)	Сведения о версии программного обеспечения.
Сброс всех настроек	Восстановление заводских установок
Сброс всплывающих окон	Приведение всех всплывающих окон к изначальным установкам

16. ВСЕ ПРОСТО!

Перед первым использованием необходимо установить следующие настройки:					
Выбрать Язык	Яркость дисплея	Громкость Звук. Сигнала	Жест. воды	Часы	Беспроводное соединение

Ознакомьтесь с основными значками на панели управления и дисплее:						
⏻ Вкл / Выкл	☰ Меню / Назад	Wi-Fi	ⓘ Информация	START Таймер	START / STOP	••• Больше

Приступите к использованию духового шкафа				
Быстрый пуск	Включите духовой шкаф и начните готовить, используя значения температуры и времени, заданные в данной функции по умолчанию.	**Шаг 1**	**Шаг 2**	**Шаг 3**
		Нажмите и удерживайте ⏻ в нажатом положении.	Выберите требуемую функцию ▤ ...	Нажмите START .
Быстрое выключение	Выключение духового шкафа в любое время независимо от содержимого экрана или выдаваемых сообщений.	Нажмите и удерживайте кнопку ⏻, пока духовой шкаф не выключится.		

Начните приготовление					
Шаг 1	**Шаг 2**	**Шаг 3**	**Шаг 4**	**Шаг 5**	**Шаг 6**

Начните приготовление					
⏻ Нажмите для включения духового шкафа.	☐ ... Нажмите значок выбранной функции.	℃ Нажмите для вызова настроек температуры.	— Передвиньте палец на слайдере для установки температуры.	OK Нажмите для подтверждения.	START Нажмите, чтобы начать приготовление.

Функция Steamify — приготовление на пару			
Передвиньте палец на слайдере для установки температуры. Тип функции нагрева с паром зависит от заданной температуры.			
Пар для приготовления на пару	**Пар для тушения**	**Пар для создания нежной хрустящей корочки**	**Пар для выпечки и жарки**
50°C - 100°C	105°C - 130°C	135°C - 150°C	155°C - 230°C

Быстро освойте приготовление			
Для быстрого приготовления блюд с настройками по умолчанию воспользуйтесь :			
Помощь в приготовлении	**Шаг 1**	**Шаг 2**	**Шаг 3**
	Нажмите ☰.	Нажмите на ✕ Помощь в приготовлении.	Выберите блюдо.

При помощи функций быстрого выполнения задайте время приготовления или измените режим приготовления		
Настройки функции «Быстрый таймер» Воспользуйтесь ярлыками для выбора наиболее часто используемых настроек таймера.	**Шаг 1**	**Шаг 2**
	Нажмите ⏲.	Задайте желаемое значение времени.

При помощи функций быстрого выполнения задайте время приготовления или измените режим приготовления	
Последний штрих 10% Используйте функцию «10% Последний штрих» для добавления времени или смены режима приготовления, когда до окончания приготовления остается 10% времени.	Коррекция времени: Нажмите на требуемое значение коррекции времени +1 min | +5 min | +10 min . Смена режима: Выберите требуемую функцию … .

Очистка духового шкафа при помощи очистки паром		
Шаг 1 Нажмите на	**Шаг 2** Нажмите на	**Шаг 3** Выберите режим:
Очистка паром		Для легкой очистки.
Очистка паром, плюс		Для тщательной очистки.
Удаление накипи		Для очистки системы парогенератора от остатков известковых отложений.
Ополаскивание		Для промывки и очистки системы парогенератора после частого использования функций с использованием пара.

17. СРЕЖЬТЕ ПУТЬ!

Здесь приведены все полезные ярлыки Вы также найдете их в соответствующих главах инструкции по эксплуатации.

Беспроводное соединение

Применение: Режимы духового шкафа

Применение: Функция Steamify — приготовление на пару

Применение: Функция Steamify — приготовление методом SousVide

Применение: Помощь в Приготовлении

Установка времени приготовления

Установка отсрочки пуска и окончания приготовления

Отмена уже установленного таймера

Применение: Термощуп

18. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

Дата изготовления изделия указана в его серийном номере, где первая цифра номера соответствует последней цифре года изготовления, а вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 14512345 означает, что изделие изготовлено на сорок пятой неделе 2021 года.
Изготовитель: Electrolux Appliances AB, St. Göransgatan 143, 105 45 Stockholm, Швеция
Импортёр и уполномоченная изготовителем организация:
ООО ”Электролюкс Рус”, Кожевнический проезд 1, 115114, Москва, тел.: 8-800-444-444-8
Изготовлено в Германии

www.electrolux.com/shop

867352632-E-042020