



EOX8P38WH

RO Manual de utilizare | **Cuptor**

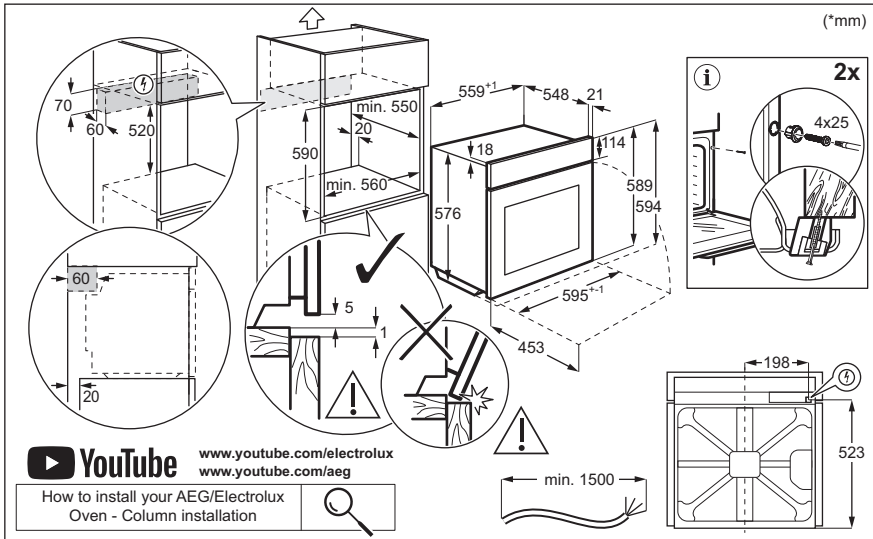
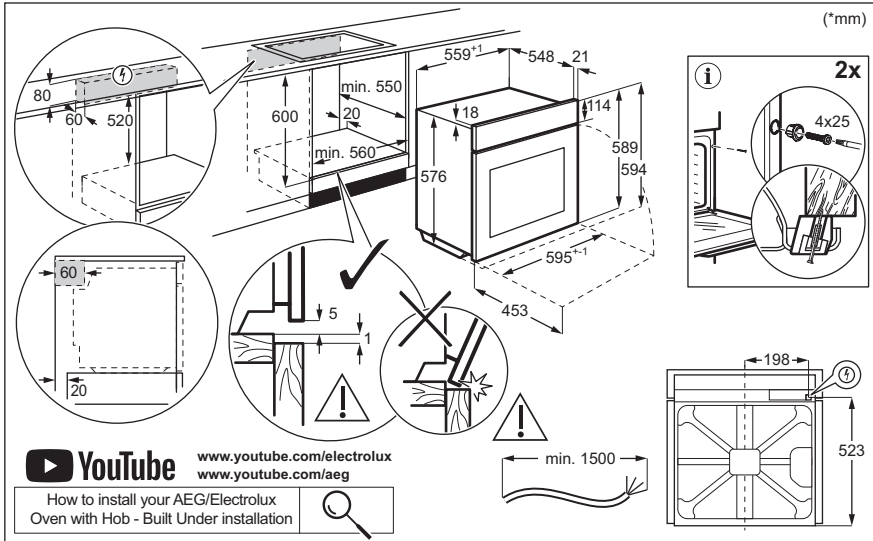
3

RU Инструкция по эксплуатации | **Духовой шкаф**

24



INSTALAREA / MOHTAJ



Bine ați venit la Electrolux! Vă mulțumim pentru că ați ales produsul nostru.



A găsi sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparații:

www.electrolux.com/support

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	3
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	5
3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	8
4. PANOU DE COMANDĂ.....	9
5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	9
6. UTILIZARE ZILNICĂ.....	10
7. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....	13
8. FUNCȚIILE CEASULUI.....	14
9. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	15
10. SFATURI UTILE.....	16
11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	18
12. DEPANARE.....	20
13. CLASA DE EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	22
14. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	23

1. ⚠ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru nicio vătămare sau daună rezultată din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru o consultare ulterioară.

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu

- dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul și dispozitivele mobile pe care este instalată aplicația.
 - Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
 - **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu lăsați copiii și animalele de companie în apropierea aparatului atunci când funcționează și se răcește.
 - Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
 - Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

1.2 Informații generale despre siguranță

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru utilizarea în locuințe individuale la interior
- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- Instalarea acestui aparat și înlocuirea cablului vor fi efectuate exclusiv de o persoană calificată.
- Nu folosi aparatul înainte de a-l instala în structura încorporată.
- Aparatul trebuie deconectat de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune de întreținere.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.

- **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Se recomandă ca elementele de încălzire sau suprafața aparatului să nu fie atinse.
- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate avea drept consecință spargerea sticlei.
- Înainte de curățarea pirolitică, scoateți toate accesoriile și depunerile/deversările excesive din cavitatea aparatului.

2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

2.1 Instalarea

AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare disponibile pe site-ul nostru web.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.

- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Înainte de a monta aparatul, asigurați-vă că este la nivel și că ușa se deschide fără nicio restricție.
- Aparatul este prevăzut cu un sistem de răcire electrică. Pentru a funcționa, acesta necesită curent electric.

2.2 Conexiunea la rețeaua electrică

AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la pământ.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.

- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție la electrocutare corect instalată.
- Nu utilizați adaptoare multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către Centrul de service autorizat.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului sau a nișei de sub aparat, în special atunci când acesta funcționează sau ușa este fierbinte.
- Protecția la șoc a pieselor izolate și aflate sub tensiune trebuie fixată astfel încât să nu poată fi îndepărtată fără unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea instalării. Asigurați accesul la priza racordată la rețeaua electrică principală după instalare.
- Dacă priza este slăbită, nu conectați ștecherul.
- Nu deconectați aparatul trăgând de cablul de alimentare. Scoateți întotdeauna ștecherul din priză.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe cu șurub scoase din suport), mecanisme de declanșare pentru scurgeri de curent și contactoare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Închideți complet ușa aparatului înainte de a conecta ștecherul la priză.
- Acest aparat este livrat cu un ștecăr și un cablu de alimentare electrică.

Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire pentru Europa:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F, H05Z1Z1-F

Pentru secțiunea cablului consultați puterea totală consumată de pe plăcuța cu date tehnice. De asemenea, puteți consulta tabelul:

Putere totală (W)	Secțiunea cablului (mm²)
maxim 1380	3x0.75
maxim 2300	3x1
maxim 3680	3x1.5

Cablul de împământare (cablul verde/galben) trebuie să fie cu 2 cm mai lung decât cablurile neutre din faza maro și albastre

2.3 Utilizarea

⚠ AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Aerul fierbinte poate fi eliberat.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scânteele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Utilizați întotdeauna sticlă și borcane aprobate în scopuri de conservare.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.
- Nu faceți publică parola dvs. de Wi-Fi.

⚠ AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
 - nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza cavității aparatului.
 - nu puneți folie din aluminiu direct pe baza cavității aparatului.
 - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
 - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
 - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului sau a oțelului inoxidabil nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.
- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile însirocate. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Utilizați doar accesoriile furnizate cu acest aparat sau accesoriile recomandate de producător.
- Gătiți întotdeauna cu ușa închisă a aparatului.
- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilă (de ex. o ușă), asigurați-vă că ușa nu se închide niciodată atunci când aparatul funcționează. Căldura și umezeala se pot acumula în spatele panoului închis de mobilă ceea ce produce daune aparatului, unității carcasei sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

2.4 Îngrijire și curățare

AVERTISMENT!

Pericol de vătămare personală, incendiu sau deteriorare a aparatului!

- Înainte de a efectua operațiunile de întreținere, dezactivați aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul ca panourile de sticlă să se spargă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă sunt deteriorate. Contactați Centrul de service autorizat
- Aveți grijă când scoateți ușa din aparat, aceasta este grea.

- Curățați cu regularitate aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale și umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți niciun produs abraziv, burete abraziv, solvent sau obiect metalic.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalajul acestuia.

2.5 Curățare pirolitică

AVERTISMENT!

Pericol de vătămare / Incendiere / Emisii de substanțe chimice (fumuri) în Modul Pirolitic.

- Înainte de a efectua curățarea pirolitică și preîncălzirea inițială, scoateți din interiorul cuptorului:
 - toate reziduurile de alimente, petele/depunerile de ulei sau grăsimi.
 - orice obiecte detașabile (inclusiv rafturi, șine laterale etc., furnizate împreună cu aparatul), în special orice oale, cratițe, tăvi, ustensile neaderente, etc.
- Citiți cu atenție toate instrucțiunile pentru curățarea pirolitică.
- Nu permiteți accesul copiilor la aparat în timpul funcționării Curățării pirolitice. Aparatul se încinge foarte tare, iar aerul fierbinte este degajat din orificiile frontale de răcire.
- Curățarea pirolitică este o operațiune efectuată la temperatură înaltă care poate degaja fum de la reziduurile alimentare și materialele componente, prin urmare consumatorii sunt sfătuiți:
 - să asigure o ventilație bună în timpul și după curățarea pirolitică.
 - asigură o bună ventilație în timpul și după preîncălzirea inițială.
- Nu vărsați și nu puneți apă pe ușa cuptorului în timpul și după curățarea pirolitică pentru a evita deteriorarea panourilor de sticlă.
- Fumurile eliberate de toate cuptoarele pirolitice / reziduurile de la gătit conform celor prezentate anterior nu sunt periculoase pentru oameni, inclusiv pentru copii sau persoane cu probleme medicale.

- Nu le permiteți animalelor de companie accesul în apropierea aparatului în timpul și după curățarea pirolitică și preîncălzirea inițială. Animalele de companie mici (în special păsările și reptilele) pot fi foarte sensibile la schimbările de temperatură și la fumul emis.
- Suprafețele neaderente de pe oale, cratițe, tăvi, ustensile etc. se pot deteriora la temperatura înaltă de curățare pirolitică a tuturor cuptoarelor pirolitice și pot fi de asemenea o sursă de fum nociv de nivel redus.

2.6 Iluminare interioară

⚠ AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.

- În ceea ce privește becul (becurile) din acest produs și becurile ca piese de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt destinate să reziste la condițiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi temperatura, vibrațiile, umiditatea sau au scopul de a oferi informații despre

- starea de funcționare a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.
- Acest produs conține o sursă de lumină cu clasa de eficiență energetică G.
 - Utilizați numai lămpi cu aceleași specificații.

2.7 Serviciul de asistență tehnică

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat.
- Utilizați doar piese de schimb originale.

2.8 Eliminare

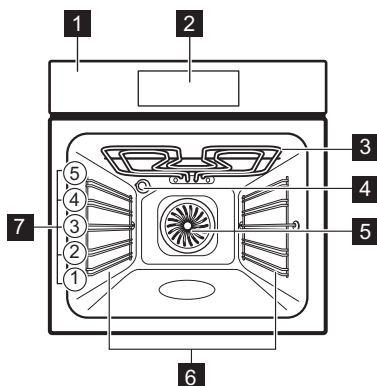
⚠ AVERTISMENT!

Pericol de rănire sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.
- Deconectați aparatul de la alimentarea de la rețea.
- Tăiați cablul de alimentare de la rețea chiar de lângă aparat și aruncați-l.

3. DESCRIEREA PRODUSULUI

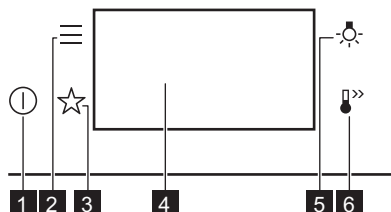
3.1 Prezentare generală



- 1 Panou de comandă
- 2 Afișajul
- 3 Element de încălzire
- 4 Bec
- 5 Ventilator
- 6 Suport raft, detașabil
- 7 Poziții raft

4. PANOU DE COMANDĂ

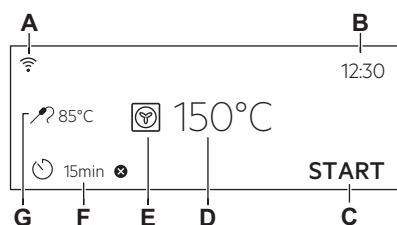
4.1 Prezentarea panoului de comandă



- 1 Pornit / Oprit**
Apăsați lung pentru a porni și opri aparatul.
- 2 Meniu**
Afișează opțiunile aparatului și funcțiile de setare.
- 3 Favorite**
Listează setările favorite.
- 4 Afișajul**
Afișează setările curente ale aparatului.
- 5 Comutator lumină**
Pentru a porni și a opri lumina.
- 6 Incalzire rapida**
Pentru a activa și dezactiva funcția: Incalzire rapida

4.2 Afișajul

Afișaj cu funcțiile cheie setate.



- Wi-Fi
- Timpul
- START / STOP
- Temperatura
- Funcții de gătire
- Cronometru
- Senzor de gătire (doar pentru anumite modele)

Display indicators

- Pentru a confirma o selecție / setare.
- Pentru a reveni la submeniul anterior din meniu.
- Pentru a anula ultima comandă.
- Pentru a activa și dezactiva opțiunile.
- Aparatul este blocat.
- Funcția Sonor alarmă este activată.
- Funcția Sonor alarmă și terminare gătire este activată.
- Este activat doar mesajul de informare.
- Pornire întârziată este activată.
- Pentru a anula setarea.
- Wi-Fi conexiunea este pornită.
- Operații de la distanță se aprinde.



Afișajul prezintă diferite mesaje. Când apare o fereastră cu mesaj, apăsați afișajul pentru a continua.

5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.



5.1 Prima conectare

Afișajul indică mesajul de bun venit după prima conectare.

Trebuie să setați: Limba, Luminozitate display, Tonul de la taste, Volum la apăsare taste, Timpul.

5.2 Conexiune wireless

Pentru a conecta aparatul electrocasnic aveți nevoie de:

- Rețea wireless cu conexiune la Internet.
 - Dispozitiv mobil conectat la aceeași rețea wireless.
1. Pentru a descărca aplicația, scanați codul QR de pe coperta din spate a manualului de utilizare. De asemenea, puteți descărca aplicația direct din app store.
 2. Urmați instrucțiunile de instalare a aplicației.
 3. Porniți aparatul.
 4. Apăsăți . Selectează Setari /Conexiuni.
 5.  - glisăți sau apăsați pentru a porni sau opri:Wi-Fi.

Modulul wireless al aparatului pornește în 90 sec.



Din motive de siguranță, operațiunile la distanță se opresc automat după 24 h. Repetați procesul de inițiere, dacă este necesar.

Frecvența	2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz
Protocol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Putere maximă	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Modul Wi-Fi	NIUS-50




5.3 Licențele software

Software-ul din acest produs conține componente care se bazează pe software gratuit și open source. Electrolux recunoaște contribuțiile comunităților de software deschis și robotică la proiectul de dezvoltare.

Pentru a accesa codul sursă al acestor componente software open source, gratuite ale căror condiții de licență necesită publicare și pentru a vedea informațiile complete privind drepturile de autor și termenii de licență aplicabili, vizitați: <http://electrolux.opensourcerepository.com> (dosar NIUS).

5.4 Preîncălzirea și curățarea inițială

Preîncălziți aparatul gol înainte de prima utilizare și primul contact cu alimentele. Aparatul poate emite mirosuri neplăcute și fum. Ventilați camera în timpul preîncălzirii.

1. Scoate accesoriile și suporturile de raft detașabile din aparat.
2. Setăți funcția . Setăți temperatura maximă. Consultați secțiunea Utilizare zilnică. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 1 h.
3. Setăți funcția . Setăți temperatura maximă. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 min.
4. Setăți funcția . Setăți temperatura maximă. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 min.
5. Opriți aparatul și așteptați să se răcească.
6. Curăța aparatul și accesoriile doar cu o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv.
7. Introduceți accesoriile și suporturile detașabile ale raftului înapoi pe poziția lor inițială.

6. UTILIZARE ZILNICĂ












AVERTISMENT!


Consultați capitolele privind siguranța.


6.1 Funcții de încălzire


STANDARD


	Grill Pentru gătitul la grătar a felurilor subțiri de alimente și pentru pâine prăjită.
	Gătire intensiva Pentru a rumeni bucăți mari de carne sau carne de pasăre nedezosată pe un singur raft. Pentru a coace gratinate și a rumeni.
	Aer cald cu ventilație Pentru a frige carne și a coace prăjituri. Setează o temperatură mai scăzută decât pentru încălzire sus/jos, deoarece ventilatorul distribuie căldura uniform în interiorul cuptorului.
	Preparate congelate Perfect pentru mese gata preparate (de ex. cartofi prăjiți, crochete sau rulouri de primăvară).
	Încalzire sus și jos Pentru a coace și frige alimentele pe o singură poziție a raftului.
	Încalzire jos cu ventilație Pentru a coace pizza și alte preparate care necesită mai multă căldură de dedesubt.
	Încalzire jos Alegeți această funcție după un proces de gătit pentru a rumeni alimentele mai mult în partea de jos, dacă este necesar. Folosiți cel mai jos nivel al raftului.
	Coacere pâine Pentru a coace pâine.
	Dospire aluaturi Pentru a accelera dospirea aluatului cu drojdie. Acoperiți suprafața aluatului pentru a preveni uscarea.


SPECIALE


	Conservare Pentru a conserva legumele și fructele, puneți borcanele într-o tavă de gătit umplută cu apă, folosind borcane rezistente la căldură cu baionetă sau capace cu înșurubare de aceeași dimensiune. Folosiți poziția inferioară a raftului.
---	---


 **Dehidratare**
Pentru a usca fructe, legume și ciuperci feliate. Pentru a permite evacuarea aerului saturat cu umezeală și uscarea mai bună a fructelor, se recomandă deschiderea ocazională a ușii cuptorului în timpul procesului de uscare.


 **Încalzire farfurii**
Pentru a pre-încălzi farfuriile înainte de servire.


 **Decongelare**
Pentru decongelare alimente (legume și fructe). Timpul necesar decongelării depinde de cantitatea și mărimea preparatelor congelate.

 **Au Gratin**
Pentru preparate precum lasagna sau cartofi gratinați. Pentru a coace, gratina și pentru a rumeni.

 **Gătire la temp. scăzută**
Procesul de gătit la temperatură scăzută. Este perfectă pentru a găti alimente delicate (de ex. vită, vițel sau miel). Pentru o aromă mai bogată și o rumenire mai bună, prăjiți carnea înainte de a o introduce în cuptor.

 **Mentine cald**
Pentru păstrarea la cald. Te rugăm să reții că unele preparate pot continua să gătească și să se usuce în timp ce sunt păstrate calde. Acoperă vasele dacă este necesar.

 **Aer cald umed**
Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Atunci când folosiți această funcție, temperatura din interiorul aparatului poate fi diferită de temperatura setată. Este folosită căldura reziduală. Nivelul de căldură poate fi redus. Pentru mai multe informații, consultați Utilizarea zilnică, Note despre: Aer cald umed.

 **PizzaExpert**
Pentru a coace rapid pizza pe un oțel încălzit la temperaturi ridicate, asigurând o bază crocantă și o crustă moale și aerisită. Această funcție distribuie încălzirea uniform în interiorul cuptorului.

6.2 Note cu privire la: Aer cald umed

Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și cerințele de ecodesign EU 65/2014 (în


conformitate cu și EU 66/2014). Teste conforme cu: IEC/EN 60350-1.

Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția astfel încât cuptorul să funcționeze cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă.

Atunci când folosiți această funcție, becul se stinge automat după 30 de sec.

Pentru instrucțiunile de gătire, consultați Sfaturi utile, Aer cald umed. Pentru recomandări generale privind economisirea energiei, consultați Clasa de eficiență energetică, Sfaturi privind economisirea energiei.

6.3 Setarea: Funcții de gătire

1. Pornește aparatul. Afișajul indică funcția de gătire implicită și temperatura.
2. Apasă pe simbolul funcției de gătire  pentru a intra în submeniu.
3. Selectați funcția de gătire și apăsați **OK**.
4. Setare temperatură. Apăsați **OK**.
5. Apăsați **START**.
6. **STOP** - apăsați pentru a opri funcția de gătire.
7. Opriți aparatul.



Becul se poate opri automat la temperaturi sub 80 °C în timpul anumitor funcții de gătire.

6.4 Meniu

Apăsați  pentru a intra în meniu.

Element meniu	Descriere
Gatire asistata	Listează programele automate.
Curatare	Listează programele de curățare.
Favorite	Listează setările favorite.
Optiuni	Pentru a seta configurația aparatului.

Element meniu	Descriere
Setari	Conexiuni Pentru a seta configurația rețelei.
	Configurare Pentru a seta configurația aparatului.
	Service Afișează versiunea software și configurația.

Submeniu pentru: Curatare

Submeniu	Descriere
Curățare pirolitică, rapidă	Durata 1 h.
Curățare pirolitică, normală	Durata 1 h 30 min.
Curățare pirolitică, Intensă	Durata 2 h 30 min.

Submeniu pentru: Optiuni

Submeniu	Descriere
Iluminare cuptor	Aprinde și stinge lumina.
Blocare acces copii	Previne activarea accidentală a aparatului.
Incălzire rapidă	Reduce durata de încălzire. Acest lucru este valabil doar pentru anumite funcții de gătire.
Semnal De Reamintire La Curatare	Pornește și oprește reamintirea.
Stil ceas digital	Schimbă formatul timpului afișat.


Submeniu pentru: Setari

Conexiuni

Submeniu	Descriere
Wi-Fi	Pentru activare și dezactivare: Wi-Fi.

Submeniu	Descriere
Operatii de la distanta	Pentru a activa și dezactiva operațiunile de la distanță. Opțiune disponibilă doar după ce activezi: Wi-Fi.
Operațiune de telecomandă automată	Pentru a începe automat controlul de la distanță după apăsarea START. Opțiune disponibilă doar după ce activezi: Wi-Fi.
Rețea	Pentru a verifica starea rețelei și puterea semnalului pentru: Wi-Fi.
Dezactivează rețeaua	Pentru a dezactiva conectarea automată a aparatului la rețeaua curentă.

Configurare

Submeniu	Descriere
Limba	Setează limba aparatului.
Luminozitate display	Setează luminozitatea afișajului.
Tonul de la taste	Pornește și oprește tonurile câmpurilor tactile. Nu este posibilă oprirea tonurilor pentru  .
Volum la apăsare tastă	Setează volumul tonurilor tastelor și semnalelor acustice.

Submeniu	Descriere
Timpul	Setează ora și data curentă.




Service

Submeniu	Descriere
Modul Demo	Codul de activare / dezactivare: 2468
Versiunea software	Informații despre versiunea software.
Resetați toate opțiunile	Restabilește setările din fabrică.

6.5 Setarea: Gatire asistata

Submeniuul Gatire asistata cuprinde un set de funcții și programe suplimentare, concepute pentru anumite preparate. Există o setare corespunzătoare fiecărui preparat din acest submeniu. Puteți regla timpul și temperatura.

Pentru anumite preparate, puteți găti și cu Stab. auto a greutatii.


1. Pornește aparatul.
2. Apăsați .
3. Apăsați . Introduceți Gatire asistata.
4. Alegeți un preparat sau un tip de aliment.
5. Introduceți alimentele în cuptor și apăsați START .

Când funcția se termină, verificați dacă mâncarea este gata. Prolungați durata de gătire dacă este nevoie.

7. FUNCȚII SUPLIMENTARE

7.1 Favorite ☆

Puteți salva până la 3 dintre setările preferate, cum ar fi funcția de gătire și durata de gătire.


1. Pornește aparatul.
2. Selectați setarea preferată.
3. Apăsați .
4. Selectează: Favorite / Salvare setări curente.
5. Apăsați + pentru a adăuga setarea la lista de: Favorite.
6. Apăsați OK.


 - apăsați pentru a reseta setarea.

 - apăsați pentru a anula setarea.

7.2 Funcția blocare


Această funcție previne o schimbare accidentală a funcției aparatului.

1. Porniți aparatul.
2. Setează o funcție de gătire.
3. ☆  - apasă și menține pentru a activa și dezactiva funcția.

☆,  - apasă și menține pentru a activa și dezactiva funcția.

7.3 Blocare acces copii

Această funcție previne activarea accidentală a aparatului.

1. Porniți aparatul.
2. Apăsăți .
3. Selectați Opțiuni / Blocare acces copii.
4. Apăsăți literele din cod în ordine alfabetică.
5. Opriți aparatul.

Blocare acces copii este activat.



Acces la: Cronometru, Wi-Fi și bec este permis. Ușa este blocată când aparatul este oprit.

Pentru a putea utiliza aparatul, apăsați literele din cod în ordine alfabetică.

Pentru a dezactiva această funcție, repetați pașii de mai sus.

7.4 Oprirea automată

Din motive de siguranță, dacă funcția de gătire este activă și nu se modifică nicio setare, aparatul se va opri automat după o anumită perioadă de timp.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maxim	3

Dacă intenționați să folosiți o funcție de gătire pentru o durată care depășește timpul de oprire automată, setați durata gătirii. Consultați secțiunea Funcțiile ceasului.

Oprirea automată nu funcționează cu aceste funcții: Iluminare cuptor, Timp de terminare.

7.5 Ventilator de răcire

Atunci când aparatul este în funcțiune, ventilatorul de răcire pornește automat pentru a menține reci suprafețele aparatului. Dacă oprești cuptorul, ventilatorul de răcire va continua să funcționeze până când aparatul s-a răcit.

8. FUNCȚIILE CEASULUI

8.1 Descrierea funcțiilor ceasului

Funcție	Descriere
Cronometru	Pentru a seta durata gătirii. Maximul este 23 h59min. Pentru a seta ce se întâmplă atunci când cronometrul termină număratoarea: Acțiune de finalizare.
Acțiune de finalizare	Sonor alarma - se emite un semnal sonor atunci când cronometrul termină număratoarea. Puteți seta această funcție oricând, chiar și atunci când cuptorul este oprit. Sonor alarma si terminare gatire - se emite un semnal sonor și funcția de gătire se oprește atunci când cronometrul termină număratoarea. Doar mesaj de informare - apare un mesaj pe afișaj atunci când cronometrul termină număratoarea. Puteți seta această funcție oricând, chiar și atunci când cuptorul este oprit.

Funcție	Descriere
Pornire întârziată	Pentru a amâna pornirea și/sau terminarea gătirii.
Extindere timp	Pentru a prelungi durata de gătire.
Cronometru număratoare directă	Pentru a indica durata de funcționare a aparatului. Maximul este 23 h59min. Puteți porni și opri funcția. Această funcție nu are nicio influență asupra funcționării cuptorului.



Este posibil ca unele funcții ale ceasului să nu fie disponibile cu anumite funcții de gătit.


8.2 Setarea: Timpul

1. Pornește aparatul.
2. Apasă: Timpul.
3. Setarea timpului.

4. Apăsați **OK**.

8.3 Setarea: Cronometru

1. Alegeți funcția de gătire și setați temperatura.

2. Apăsați .


3. Setarea timpului.

Puteți selecta acțiunea de finalizare preferată apăsând ● ● ●.

4. Apăsați **OK**. Repetați acțiunea până când pe afișaj apare ecranul principal. Când a mai rămas 10% din timpul de gătire, iar mâncarea pare să nu fie gata, puteți prelungi durata de gătire. De asemenea, puteți modifica funcția de gătire. Pentru a prelungi durata de gătire, apăsați **+1min**.

8.4 Setarea: Pornire întârziată

1. Setați funcția de gătire și temperatura.

2. Apăsați .

3. Setați timpul de gătire.

4. Apăsați ● ● ●.

5. Apasă: Pornire întârziată.

6. Alegeți ora de pornire dorită.


7. Apăsați **OK**. Repetați acțiunea până când pe afișaj apare ecranul principal.

8.5 Setarea: Cronometru numărătoare directă

1. Apăsați .

2. Apăsați ● ● ●.

3. Apasă: Cronometru numărătoare directă.

4. Glisați sau apăsați  pentru a afișa durata de funcționare pe ecranul principal.

5. Apăsați **OK**. Repetați acțiunea până când pe afișaj apare ecranul principal.

8.6 Modificarea setărilor cronometrului

Puteți modifica timpul setat în orice moment al gătirii.

1. Apăsați .

2. Setați valoarea cronometrului.

3. Apăsați **OK**.

9. UTILIZAREA ACCESORIILOR

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

9.1 Introducerea accesoriilor

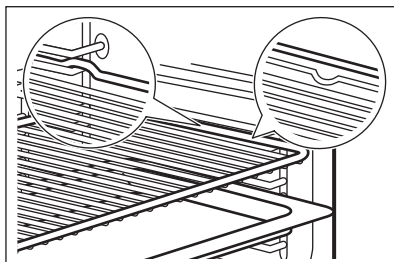
Accesorii disponibile în funcție de model. Scanați codul QR pentru a vedea cum să utilizați accesoriile furnizate împreună cu aparatul. Puteți comanda accesoriile opționale separat. Pentru mai multe informații, contactați furnizorul dvs. local.



O mică adâncitură în partea superioară sporește siguranța și oferă protecție împotriva înclinării. Adânciturile sunt și dispozitive anti-răsturnare. Marginea raftului împiedică alunecarea vaselor de pe acesta.

Introduceți accesoriul (raftul de sârmă /tava) între șinele de ghidare ale suportului raftului. Asigurați-vă că raftul atinge partea din spate

a interiorului cuptorului și picioarele sunt îndreptate în jos .



Dacă tava dvs. are o pantă, poziționați-o spre partea din spate a interiorului cuptorului.

Dacă pe accesoriu există o inscripție, asigurați-vă că aceasta este orientată spre dvs.

Dacă utilizați o tavă cu orificii, așezați tava / tigaia dedesubt, pentru a colecta lichidele care picură.

10. SFATURI UTILE

10.1 Recomandări pentru gătit

Temperatura și duratele de gătit din tabele sunt doar orientative. Acestea depind de rețetele și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate.







Aparatul dvs. poate coace sau frige diferit de aparatul dvs. anterior. Sfaturile de mai jos prezintă setările recomandate pentru temperatură, durata gătirii și poziția raftului pentru anumite tipuri de alimente.

Numărați pozițiile rafturilor începând din partea de jos a podelei cuptorului.

Dacă nu puteți găsi setările pentru o rețetă specială, căutați alta similară.

Pentru recomandări privind economia de energie, consultați Clasa de eficiență energetică.

Simboluri utilizate în tabele:

	Tipul de preparat
	Funcția de gătit
	Temperatură
	Accesoriu
	Poziție raft
	Durată gătit (min)





10.2 Aer cald umed - accesorii recomandate

Folosiți forme și recipiente în culori închise, fără reflexie. Acestea absorb mai bine căldura decât vasele deschise la culoare și cu reflexie.

- **Tigaie pentru pizza** - închisă la culoare, fără reflexie, diametru 28 cm
- **Vas de copt** - închis la culoare, fără reflexie, diametru 26 cm
- **Ramekins** - ceramică, diametru 8cm, înălțime 5 cm
- **Formă pentru aluat fraged** - închisă la culoare, fără reflexie, diametru 28cm

10.3 Aer cald umed

Pentru cele mai bune rezultate, respectați sugestiile din tabelul de mai jos.

	°C			
Rulouri dulci, 16 bucăți	180	2	20 - 30	1)
Rulouri, 9 bucăți	180	2	30 - 40	1)
Pizza congelată, 0,35 kg	220	2	10 - 15	2)
Ruladă	170	2	25 - 35	1)
Negresă	175	3	25 - 30	1)
Soufflê, 6 bucăți	200	3	25 - 30	3)
Blat de pandișpan	180	2	15 - 25	4)
Sandviș Victoria	170	2	40 - 50	5)
Pește fiert, 0,3 kg	180	3	20 - 25	1)
Pește întreg, 0,2 kg	180	3	25 - 35	1)
File de pește, 0,3 kg	180	3	25 - 30	6)
Carne fiartă, 0,25 kg	200	3	35 - 45	1)
Șașlăc, 0,5 kg	200	3	25 - 30	1)
Prăjituri, 16 bucăți	180	2	20 - 30	1)
Pricomigdale, 24 de bucăți	180	2	25 - 35	1)
Brioșe, 12 bucăți	170	2	30 - 40	1)
Pateuri sărate, 20 de bucăți	180	2	25 - 30	1)
Fursecuri, 20 de bucăți	150	2	25 - 35	1)
Mini tarte, 8 bucăți	170	2	20 - 30	1)
Legume, fierte, 0,4 kg	180	3	35 - 45	1)
Omletă vegetariană	200	3	25 - 30	6)



Legume mediteraneene, 180 4 25 - 30 1)
0,7 kg

- 1) Folosiți o tavă de gătit sau o tavă de colectare.
- 2) Folosiți raftul de sârmă.
- 3) Folosiți vase ceramice ramekin pe raft de sârmă.
- 4) Folosiți o formă pentru aluat fraged pe raft de sârmă.
- 5) Folosiți vas de copt pe raft de sârmă.
- 6) Folosiți tavă de pizza pe raft de sârmă.

10.4 Informații pentru institutele de testare

Teste conforme cu IEC 60350-1.

				°C	
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă	Incalzire sus si jos	Tavă de gătit	3	170	20 - 35
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă	Aer cald cu ventilatie	Tavă de gătit	3	150 - 160	20 - 35
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă	Aer cald cu ventilatie	Tavă de gătit	2 și 4	150 - 160	20 - 35
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Incalzire sus si jos	Raft sârmă	2	180	70 - 90
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Aer cald cu ventilatie	Raft sârmă	2	160	70 - 90
Pandișpan fără grăsimi, formă pentru tort Ø26 cm ¹⁾	Incalzire sus si jos	Raft sârmă	2	170	40 - 50
Pandișpan fără grăsimi, formă pentru tort Ø26 cm ¹⁾	Aer cald cu ventilatie	Raft sârmă	2	160	40 - 50
Pandișpan fără grăsimi, formă pentru tort Ø26 cm ¹⁾	Aer cald cu ventilatie	Raft sârmă	2 și 4	160	40 - 60
Fursecuri	Aer cald cu ventilatie	Tavă de gătit	3	140 - 150	20 - 40
Fursecuri	Aer cald cu ventilatie	Tavă de gătit	2 și 4	140 - 150	25 - 45
Fursecuri	Incalzire sus si jos	Tavă de gătit	3	140 - 150	25 - 45
Pâine prăjită ¹⁾	Grill	Raft sârmă	4	maxim	1 - 5

1) Preîncălziți aparatul timp de 10 minute.

11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

11.1 Observații privind curățarea

Agenți de curățare

- Curățați partea din față a aparatului doar cu o lavetă din microfibră, cu apă caldă și un detergent neagresiv.
- Folosiți o soluție de curățare dedicată pentru suprafețe metalice.
- Curățați petele cu un detergent neutru.

Utilizarea zilnică

- Curățați interiorul aparatului după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de orice alte reziduuri poate produce un incendiu.
- Umezeala poate produce condens în aparat sau pe panourile de sticlă ale ușii. Pentru a reduce condensul, lasă aparatul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătire. Nu depozitați preparatele în aparat pentru mai mult de 20 de minute. Uscați interiorul aparatului numai cu o lavetă din microfibră după fiecare utilizare.

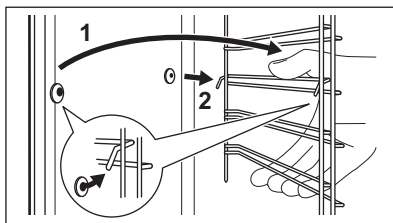
Accesorii

- Curățați toate accesoriile după fiecare utilizare și lăsați-le să se usuce. Folosiți doar o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv. Nu curățați accesoriile în mașina de spălat vase.
- Nu curățați accesoriile anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu muchii ascuțite.

11.2 Scoaterea suporturilor raftului

Scoateți suporturile raftului pentru a curăța aparatul.

1. Opriti aparatul și așteptați să se răcească.
2. Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral.
3. Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral și îndepărtați.



4. Puneți suporturile raftului înapoi în poziția inițială. Repetați pașii în ordine inversă.

Dacă sunt furnizate ghidaje telescopice, știfturile sale de fixare trebuie să fie îndreptate spre față.

11.3 Curățare pirolitică

Utilizați această funcție pentru a curăța aparatul și a arde reziduurile.

AVERTISMENT!

Există pericolul de arsuri.

ATENȚIE!

Dacă sunt instalate alte aparate în același compartiment, nu le utilizați simultan cu această funcție. Acest lucru poate deteriora cuptorul.

Nu porniți funcția dacă nu ați închis complet ușa cuptorului.

1. Verificați dacă aparatul s-a răcit.
2. Scoateți toate accesoriile.
3. Curățați interiorul cuptorului și ușa de sticlă de la interior cu apă caldă, o lavetă moale și detergent neutru.
4. Porniți aparatul.

5. Apăsăți  / Curatare.

6. Selectați modul de curățare.

Când începe curățarea, ușa cuptorului se blochează și becul se stinge. Ventilatorul de răcire funcționează la o turație mai mare.

STOP - apăsați pentru a opri curățarea înainte de finalizare.

Nu utilizați aparatul înainte ca simbolul de blocare a ușii să dispară de pe afișaj.

7. La încheierea procesului de curățare, opriti aparatul și așteptați să se răcească.

8. Curățați interiorul cuptorului cu o lavetă moale. Îndepărtați reziduurile de la baza cuptorului.

11.4 Semnal De Reamintire La Curatare

Când apare semnalul de reamintire, se recomandă curățarea.

Utilizați funcția: Curățare pirolitică.

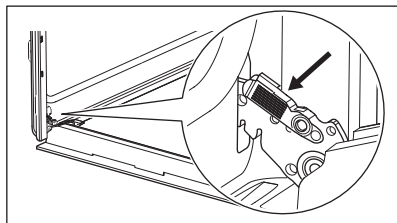
11.5 Scoaterea și montarea ușii

Puteți să scoateți ușa cuptorului și panourile de sticlă de la interior pentru a le curăța. Citiți toate instrucțiunile de la „Scoaterea și instalarea ușii” înainte de a scoate panourile de sticlă.

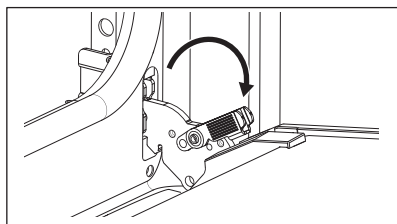
⚠ ATENȚIE!

Nu utilizați aparatul fără panourile de sticlă.

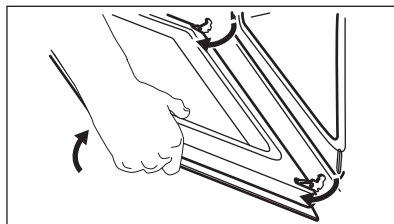
1. Deschideți ușa complet și țineți ambele balamale.



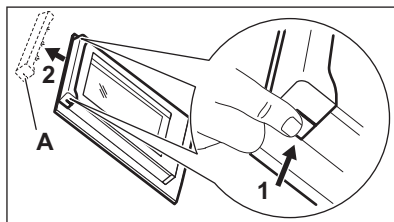
2. Ridicați și trageți încuietorile până când se aude un clic.



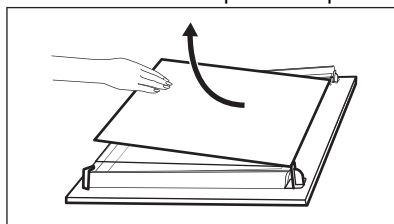
3. Închideți ușa cuptorului până la jumătate în prima poziție de deschidere. După aceea, ridicați și trageți pentru a scoate ușa din locaș.



4. Puneți ușa pe o lavetă moale pe o suprafață stabilă.
5. Țineți garnitura ușii A pe partea superioară a ușii de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera clema.



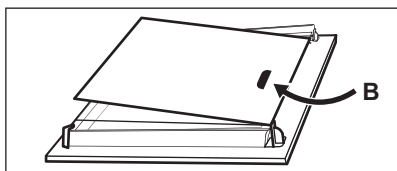
6. Trageți garnitura ușii spre față pentru a o scoate.
7. Țineți panourile de sticlă ale ușii de marginea superioară unul câte unul și trageți-le în sus din ghidaj. Asigurați-vă că sticla iese complet din suporturi.



8. Curățați panourile de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu atenție panourile de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.
9. După curățare, instalați panourile de sticlă și ușa cuptorului. Verificați dacă ați pus la loc panourile de sticlă în ordinea corectă. Verificați simbolul / imprimarea de pe partea laterală a panoului de sticlă. Dacă ușa este instalată corect, veți auzi un clic la închiderea clemelor.



Zona de imprimare **B** (dacă există) trebuie orientată spre interiorul cuptorului.



11.6 Înlocuirea becului

AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.
Becul poate fi fierbinte.

1. Opriți aparatul și așteptați să se răcească.
2. Deconectați aparatul de la alimentarea de la rețea.
3. Puneți laveta pe podeaua cuptorului.

ATENȚIE!

Țineți întotdeauna becul cu halogen cu o cârpă pentru a preveni arderea reziduurilor de grăsime pe bec.

Becul din spate

1. Rotiți capacul de sticlă și scoateți-l.
2. Curățați capacul de sticlă.
3. Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o temperatură de 300 °C.
4. Montați capacul de sticlă.

12. DEPANARE

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

12.1 Ce trebuie făcut dacă...

Descrierea problemei	Cauză și remediere
Aparatul nu poate fi pornit sau utilizat.	Aparatul nu este conectat la o sursă electrică sau este conectat incorect.
Aparatul nu se încălzește.	Ceasul nu este setat. Pentru a seta ceasul, consultați Funcțiile ceasului.
	Ușa nu este închisă corect.
	Siguranța este arsă. Verificați dacă siguranța este cauza problemei. Dacă reapare problema cu siguranța, contactați un electrician calificat.
	Blocare acces copii este activat.
Becul este stins.	Becul este ars. Înlocuiți becul. Pentru detalii, consultați Îngrijirea și curățarea.
Pana de curent întrerupe întotdeauna curățarea. Repetați curățarea dacă a fost întreruptă de o pană de curent.	
Probleme cu semnalul wireless al rețelei.	Verificați dacă dispozitivul dvs. mobil este conectat la rețeaua wireless. Verificați rețeaua wireless și routerul. Reporniți routerul.

Descrierea problemei	Cauză și remediere
A fost instalat un router nou sau configurația acestuia s-a schimbat.	Pentru a configura din nou aparatul și dispozitivul mobil, consultați Înainte de prima utilizare, Conexiune wireless.
Semnalul rețelei wireless este slab.	Mută routerul cât mai aproape de aparat posibil.
Semnalul wireless este întrerupt de un aparat cu microunde așezat în apropierea cuptorului.	Oprește cuptorul cu microunde. Evitați utilizarea cuptorului cu microunde și utilizarea de la distanță a aparatului în același timp. Microundele întrerup semnalul WiFi.
PizzaExpert Funcția se oprește și pe afișaj apare un mesaj inițial.	Ați modificat temperatura în timpul fazei de preîncălzire. Apăsați Următorul pe primul mesaj, apoi apăsați Start pentru a relua preîncălzirea cu temperatura nou setată.

12.2 Coduri de eroare

În cazul unei erori de software, pe afișaj va apărea un mesaj de eroare. Veți găsi lista problemelor în tabelul de mai jos. Dacă următorul mesaj de eroare continuă să fie afișate, înseamnă că un subsistem defect a fost dezactivat. Într-o astfel de situație, contactează comerciantul sau un centru de service autorizat.

Codul și descrierea	Soluție
F102 - ușa nu este închisă complet sau încuietorea ușii este ruptă.	Închideți ușa. Oprește și pornește aparatul.
F240, F439 - câmpurile tactile de pe afișaj nu funcționează corect.	Curăță suprafața afișajului. Asigură-te că nu există mizerie pe câmpurile tactile.
F601 - există o problemă cu semnalul Wi-Fi.	Verifică conexiunea la rețea. Consultați Înainte de prima utilizare, „Conexiune wireless”.
F604 - prima conectare la Wi-Fi a eșuat.	Oprește și pornește aparatul și încearcă din nou. Consultați Înainte de prima utilizare, „Conexiune wireless”.
F908 - sistemul aparatului nu se poate conecta la panoul de comandă.	Oprește și pornește aparatul.
F602, F603 - Wi-Fi nu este disponibil. 1)	Oprește și pornește aparatul.

1) În cazul în care apare oricare dintre aceste erori, restul funcțiilor aparatului vor funcționa în continuare ca de obicei.

12.3 Date pentru service

Dacă nu puteți remedia problema de unul singur, contactați comerciantul sau un centru de service autorizat.

Datele necesare solicitate de centrul de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe cadrul frontal al cuptorului. Este vizibilă atunci când deschideți ușa. Nu scoateți plăcuța cu date tehnice din aparat.

Îți recomandăm să notezi datele aici:

Model (MOD.) :

Numărul produsului
(PNC):

Numărul de serie (S.N.):

13. CLASA DE EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

13.1 Fișa cu informații despre produs și informații despre produs în conformitate cu Regulamentul UE privind etichetare ecologică și energetică

Denumirea furnizorului	Electrolux
Identificarea modelului	EOX8P38WH 949288082
Index de eficiență energetică	61.2
Clasă de eficiență energetică	A++
Consum de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	0.93 kWh/ciclu
Consum de energie cu o încărcare standard, în modul ventilație	0.52 kWh/ciclu
Număr de cavități	1
Sursă de căldură	Energie electrică
Volumul	72 l
Tip cuptor	Cuptor încorporabil
Masă	37.6 kg

IEC/EN 60350-1 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 1: Gamă, cuptoare, cuptoare cu abur și grill-uri - Metode pentru măsurarea performanței.

13.2 Informații despre produs pentru consumul de energie și timpul maxim de atingere a modului de putere scăzută aplicabil

Consumul de putere în standby	0.8 W
Consumul de putere în modul repaus conectat la rețea	2.0 W
Timpul maxim necesar pentru ca echipamentul să atingă automat modul de putere scăzută aplicabil	20 min.

Pentru îndrumări privind modul de activare și dezactivare a conexiunii la rețeaua wireless, consultați înainte de prima utilizare.

13.3 Sfaturi pentru economisirea energiei

Următoarele sfaturi de mai jos vă vor ajuta să economisiți energie atunci când utilizați aparatul.

Asigură-te că ușa aparatului este închisă în timpul funcționării. Nu deschide ușa aparatului prea des în timpul gătirii. Menține garnitura ușii curată și asigură-te că este bine fixată în poziție.

Folosiți vase metalice și forme și recipiente întunecate care nu reflectă pentru o economie optimizată de energie.

Nu preîncălziți aparatul înainte de gătire decât dacă acest lucru este recomandat în mod specific.

Ai grijă ca pauzele să fie cât mai mici între două coaceri, atunci când pregătești mai multe preparate o dată.

Gătitul cu ventilator

Atunci când este posibil, folosește funcțiile de gătit cu ventilator pentru a economisi energie.

Căldura reziduală

Atunci când durata de gătire este mai mare de 30 de min, redu temperatura aparatului cu

cel puțin 3 - 10 min înainte de încheierea gătirii. Căldura reziduală din interiorul aparatului va continua să gătească preparatul.

Folosiți căldura reziduală pentru a menține mâncarea caldă sau pentru a încălzi alte preparate.

Atunci când opriți aparatul, pe afișaj va apărea valoarea căldurii reziduale sau temperatura.

Dacă un program este activat cu Durata , iar durata de gătire este mai mare de 30 de min, elementele de încălzire se vor opri automat mai devreme în cazul anumitor funcții ale aparatului.

Menținerea caldă a alimentelor

Alegeți setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura

reziduală și menține mâncarea caldă. Indicatorul de căldură reziduală sau al temperaturii va apărea pe afișaj.

Gătire cu lumina stinsă

Oprește lumina pe durata gătirii. Aprinde-o doar atunci când este necesar.

Aer cald umed


Funcție concepută pentru a economisi energie în timpul gătirii.


Când folosiți această funcție, lampa se stinge automat după 30 de secunde. Puteți aprinde din nou lampa, dar această acțiune va reduce economiile de energie așteptate.

Wi-Fi

Atunci când este posibil, opriți Wi-Fi-ul pentru a economisi energie.

14. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajuțați la protejarea mediului înconjurător și a sănătății umane reciclând deșeurile de aparate electrice și electronice. Nu aruncați

aparatele marcate cu simbolul  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la unitatea locală de reciclare sau contactați administrația locală.

Добро пожаловать в Electrolux! Благодарим вас за то, что вы остановили свой выбор на нашем изделии.



Рекомендации по использованию изделия, брошюры, руководство по устранению неисправностей, информацию о техническом обслуживании и ремонте можно найти на странице:

www.electrolux.com/support

Право на изменения сохраняется.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	24
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	27
3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	30
4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	31
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	32
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	33
7. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	36
8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	37
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ.....	38
10. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	38
11. УХОД И ОЧИСТКА.....	40
12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	43
13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	45
14. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	46

1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей Инструкцией по эксплуатации. Изготовитель не несет ответственность за какие-либо травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните эту Инструкцию под рукой в надежном месте для последующего использования.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при

условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать изделие и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.

- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором и мобильными устройствами с установленным на них приложением.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также когда прибор еще не успел остыть.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.

1.2 Общая безопасность

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских гостевых домах и других аналогичных помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.

- Установка прибора и замена кабеля должны выполняться только квалифицированным специалистом и замените кабель.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.
- Перед проведением любой операции по обслуживанию отключите прибор от сети питания.
- Во избежание несчастного случая, замену поврежденного кабеля питания должен выполнять изготовитель, авторизованный сервисный центр или специалист с аналогичной квалификацией.
- **ВНИМАНИЕ!** Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Необходимо соблюдать меры предосторожности и не касаться нагревательных элементов или поверхности внутренней камеры прибора.
- Всегда используйте кухонные перчатки для установки или извлечения аксессуаров или посуды из прибора.
- Чтобы извлечь направляющие противня, сначала потяните переднюю часть направляющей, а затем заднюю часть от боковых стенок. Установка направляющих выполняется в обратном порядке.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- Не используйте для очистки стеклянной дверцы жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как ими можно поцарапать поверхность стекла, в результате чего оно может лопнуть.
- Перед проведением пиролитической очистки извлеките все аксессуары из духового шкафа и удалите все остатки продуктов и загрязнения с поверхности внутренней камеры 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, размещенным на нашем веб-сайте.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Перед монтажом прибора проверьте его выравнивание и возможность беспрепятственного открывания дверцы.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Она работает от сети электропитания.

2.2 Подключение к электросети

ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор необходимо заземлить.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют электрическим параметрам сети электропитания.
- Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электророзетку с защитным контактом.

- Не используйте разветвители и удлинители кабелей.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку и кабель питания. При необходимости замены кабеля питания обращайтесь в наш авторизованный сервисный центр.
- Не допускайте контакта кабелей питания или их расположения рядом с дверцей прибора или нишей под ним, особенно во время работы прибора или при нагревании дверцы.
- Защита от поражения электрическим током оголенных и изолированных частей должна быть закреплена таким образом, чтобы снять ее без инструментов было невозможно.
- Вставляйте вилку кабеля питания в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого кабеля имеется свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- При отключении прибора не тяните за кабель питания. Тяните только за вилку.
- Используйте только подходящие изолирующие устройства: защитные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители, выкручивающиеся из гнезда), автоматы защиты от токов утечки на землю и замыкатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через изолирующее устройство, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Перед тем как вставить вилку прибора в розетку электропитания, полностью закройте дверцу прибора.
- Данный прибор поставляется с кабелем питания и вилкой.

Типы кабелей, пригодные для установки или замены в Европе:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F, H05Z1Z1-F

При выборе сечения кабеля используйте значение полной мощности (см. таблицу с техническими данными). Также можно обратиться к таблице:

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

Провод заземления (желто-зеленого цвета) должен быть на 2 см длиннее проводов фазы и нейтрали (коричневый и синий провода).

2.3 Использование

ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожога и поражения электрическим током или взрыва.

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора во время его работы. Может произойти выброс горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Открывайте дверцу прибора, соблюдая осторожность. Использование спиртосодержащих ингредиентов может

привести к образованию спиртовых паров в воздухе.

- Не допускайте контакта искр или открытого пламени с прибором при открывании дверцы.
- Всегда используйте только одобренные для консервирования стеклянные емкости и банки.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.
- Никому не сообщайте свой пароль Wi-Fi.

ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
 - не кладите непосредственно на дно камеры прибора посуду и другие предметы;
 - не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу;
 - не заливайте воду непосредственно в горячий прибор;
 - не храните влажную посуду и еду в приборе после окончания приготовления;
 - соблюдайте осторожность при снятии или установке аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный противень. Фруктовые соки оставляют пятна, которые сложно удалить.
- Используйте только аксессуары, поставляемые в комплекте с этим прибором либо рекомендованные производителем.
- Всегда готовьте при закрытой дверце прибора.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Тепло и влага, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной

панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до полного остывания прибора после использования.

2.4 Уход и очистка

ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения травмы, возгорания или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по чистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. Стеклопанные панели могут треснуть.
- В случае повреждения немедленно замените стеклянные панели дверцы. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора, дверца имеет большой вес.
- Регулярно выполняйте очистку прибора во избежание повреждения покрытия.
- Протрите прибор мягкой влажной тканью. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки следуйте указаниям по безопасности на его упаковке.

2.5 Пиролитическая очистка

ВНИМАНИЕ!

В режиме пиролитической чистки существует опасность травмы / пожара / выделения химических соединений (паров).

- Перед проведением пиролитической очистки и перед первым разогревом удалите из камеры духового шкафа:
 - остатки пищи, брызги/отложения масла или жира;
 - любые съемные предметы (включая полки, боковые поручни и т. д., поставляемые с прибором),

особенно любые антипригарные кастрюли, сковороды, противни, посуду и т. д.

- Внимательно прочитайте все инструкции по пиролитической очистке.
- Не подпускайте детей к прибору в ходе пиролитической очистки. Прибор сильно нагревается, а из передних вентиляционных отверстий выходит горячий воздух.
- Пиролитическая очистка выполняется при высокой температуре, что может приводить к выделению испарений из остатков пищи и материалов. Поэтому потребителям рекомендуется:
 - обеспечить хорошую вентиляцию во время и после пиролитической очистки.
 - обеспечивают хорошую вентиляцию во время и после первоначального предварительного разогрева.
- Во избежание повреждения стеклянных панелей во время и после пиролитической очистки не допускайте попадания воды на дверцу духового шкафа.
- Как указано выше, испарения всех пиролитических духовых шкафов/ остатков пищи не представляют опасности для человека, включая детей, и лиц, страдающих какими-либо заболеваниями.
- Держите домашних животных вдали от прибора во время и после пиролитической очистки и предварительного разогрева. Небольшие домашние животные (особенно птицы и рептилии) могут быть очень чувствительны к перепадам температуры и выделяемым парам.
- Высокая температура в ходе пиролитической очистки духовых шкафов с функцией пиролитической очистки может стать причиной повреждения антипригарных покрытий кастрюль, сковород, противней, кухонных принадлежностей и т. д., а также превратить их в источники вредных испарений.

2.6 Внутреннее освещение

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: эти лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в условиях экстремально высокой температуры, вибрации и влажности или предназначены для отображения информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.
- Данный продукт содержит источник света класса энергоэффективности G.
- Используйте только лампы с аналогичными характеристиками .

2.7 Сервис

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

2.8 Утилизация

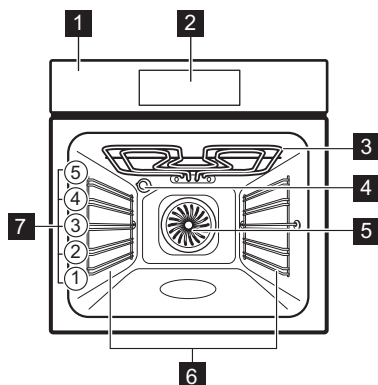
⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения травм или удушья.

- Для получения информации о надлежащей утилизации прибора обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.

3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

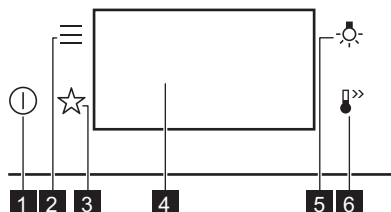
3.1 Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Дисплей
- 3 Нагревательный элемент
- 4 Лампа освещения
- 5 Вентилятор
- 6 Съёмная опора противня
- 7 Положения противня

4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

4.1 Общий вид панели управления



1 Вкл / Выкл
Нажмите и удерживайте для включения и выключения прибора.

2 Меню
Содержит список параметров и функций настройки прибора.

3 Любимые программы
Список избранных настроек.

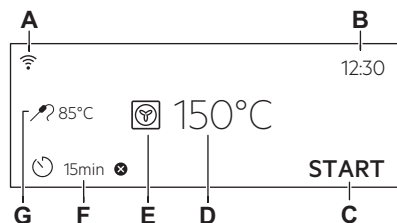
4 Дисплей
Отображение текущих настроек прибора.

5 Выключатель лампы
Включение и выключение лампы освещения.

6 Быстрый прогрев
Включение и выключение функции: Быстрый прогрев.

4.2 Дисплей

Дисплей с набором кнопок.



- A. Wi-Fi
- B. Установка Времени Суток
- C. ПУСК / СТОП
- D. температура
- E. Режимы нагрева
- F. Таймер
- G. Термощуп (только в ряде моделей)

Индикаторы, отображаемые на дисплее

OK Подтверждение выбора / параметра настройки.

< Возврат на один уровень в меню.

↶ Отмена последнего действия.

☰ Включение и выключение опций.

🔒 Прибор заблокирован.

🔔 Функция звукового сигнала включена.

🔔 STOP Функция звукового сигнала по окончании приготовления включена.

🔔 Включена только функция отображения всплывающего сообщения.

🕒 Функция Отложенный запуск включена.

✘ Отмена настройки.

📶 Подключение к сети Wi-Fi выполнено.

📶 Удаленное управление включено.



На дисплее отображаются различные сообщения. При появлении окна с сообщением нажмите на дисплей, чтобы продолжить.

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.



5.1 Первое подключение

После первого подключения на дисплее отображается приветственное сообщение.

Необходимо настроить: Выбрать Язык, Яркость Дисплея, Тоны Кнопок, Громкость сигнала, Установка Времени Суток.

5.2 Беспроводное соединение

Для подключения прибора необходимы:

- Беспроводная сеть с подключением к интернету.
 - Мобильное устройство, подключенное к той же беспроводной сети.
1. Чтобы загрузить приложение, отсканируйте QR-код, указанный на задней стороне обложки руководства пользователя. Вы также можете скачать приложение непосредственно из магазина приложений.
 2. Следуйте инструкциям по настройке и работе приложения.
 3. Включите прибор.
 4. Нажмите . Выберите Настройки / Подключения.
 5.  – сдвиньте или нажмите для включения или выключения: Wi-Fi.

В течение 90 сек будет включен модуль беспроводной связи прибора.



В целях безопасности функция удаленного управления автоматически отключается по истечении 24 ч. При необходимости повторите процедуру подключения.

Частота	2.4 ГГц WLAN 2400 - 2483.5 МГц
Протокол	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM

Макс. мощность	EIRP < 20 дБм (100 мВт)
----------------	-------------------------

Модуль Wi-Fi	NIUS-50
--------------	---------




5.3 Лицензии на программное обеспечение

Программное обеспечение в этом приборе содержит компоненты, разработанные на основе ПО с открытым исходным кодом. Electrolux признает вклад сообществ разработчиков открытого ПО и робототехники в данный проект.

Доступ к исходному коду этих компонентов программного обеспечения, условия лицензии которых требуют публикации, а также полную информацию об авторских правах и действующих условиях лицензии можно найти на <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (папка NIUS).

5.4 Первый предварительный разогрев и очистка

Перед первым использованием и контактом с едой выполните предварительный разогрев прибора без продуктов. Из прибора могут появиться неприятные запахи и дым. Во время предварительного разогрева проветривайте помещение.

1. Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из прибора.
2. Включите функцию . Установите максимальную температуру. См. раздел Ежедневное использование. Дайте прибору поработать в течение 1 ч.
3. Включите функцию . Установите максимальную температуру. Дайте прибору поработать в течение 15 мин.
4. Включите функцию . Установите максимальную температуру. Дайте прибору поработать в течение 15 мин.

5. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
6. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с добавлением мягкого моющего

7. Установите аксессуары и съемные направляющие обратно на место.

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

6.1 Режимы нагрева

СТАНДАРТНЫЕ



Гриль

Приготовление на гриле тонких продуктов и тостов.



Турбо-гриль

Жарка крупных кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Приготовление запеканок и подрумянивание.



Горячий воздух

Жарка мяса и выпекание пирогов. Установите более низкую температуру, чем при использовании режима «Традиционное приготовление», так как вентилятор равномерно распределяет тепло внутри духового шкафа.



Замороженные продукты

Идеально подходит для готовых блюд (например, картофеля фри, крокетов или спринг-роллов).



Традиционное приготовление

Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне.



Горячий воздух & нижний нагрев

Для выпекания пиццы и приготовления других блюд, требующих более интенсивного нагрева снизу.



Нижний нагрев

Выберите эту функцию после завершения основного процесса приготовления, если необходимо обжарить блюдо снизу. Используйте самый низкий уровень.



Хлеб

Выпекание хлеба.



Подготовка теста

Ускорение поднятия дрожжевого теста. Накройте поверхность теста, чтобы оно не высохло.

ОСОБЫЕ



Консервирование

Для консервирования овощей и фруктов поместите банки на эмалированный противень, наполненный водой. Используйте термостойкие банки с байонетными или закручивающимися крышками соответствующего размера. Используйте самое нижнее положение противня.



Высушивание

Сушка нарезанных ломтиками фруктов, овощей и грибов. Для отвода насыщенного влагой воздуха и более качественной сушки фруктов рекомендуется периодически открывать дверцу духового шкафа во время сушки.



Подогрев Тарелок

Предварительный подогрев тарелок перед подачей на стол.



Размораживание

Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размера замороженных продуктов.



Гратен

Для таких блюд, как лазанья или картофельная запеканка. Приготовление запеканок и подрумянивание.



Низкотемпературное приготовление

Процесс приготовления при низкой температуре. Идеально подходит для приготовления деликатных продуктов (например, говядины, телятины или баранины). Для насыщенного вкуса и лучшего подрумянивания обжарьте мясо перед помещением в духовой шкаф.



Поддержание Тепла

Поддержание блюд в теплом состоянии. Обратите внимание, что при поддержании некоторых блюд в теплом состоянии процесс их приготовления продолжается и продукты теряют влагу. При необходимости блюда можно накрыть.



Влажная конвекция

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. При использовании данной функции температура внутри прибора может отличаться от заданной температуры. Используется остаточное тепло. Уровень мощности может быть снижен. Дополнительная информация представлена в разделе Ежедневное использование, Примечания по: Влажная конвекция.



PizzaExpert

Для быстрой выпечки пиццы на предварительно разогретой сковороде при высокой температуре с образованием хрустящей основы и нежной, воздушной корочки. Эта функция равномерно распределяет тепло по всему объему духового шкафа.

6.2 Примечания к функции: Влажная конвекция

Данная функция использовалась в соответствии с требованиями по энергоэффективности и экологизации (в соответствии с EU 65/2014 и EU 66/2014). Испытания согласно: IEC/EN 60350-1.

Во время приготовления пищи дверца духового шкафа должна быть закрыта, что не прерывается и духовой шкаф работает с максимальной энергоэффективностью.

При использовании данной функции лампа автоматически выключается через 30 секунд.

Инструкции по приготовлению приведены в Указания и рекомендации, Влажная конвекция. Общие рекомендации по энергосбережению приведены в Энергетическая эффективность, «Советы по энергосбережению».

6.3 Установка: Режимы нагрева

1. Включите прибор. На дисплее отображается режим нагрева по умолчанию и температура.

- Для входа в подменю нажмите символ режима нагрева .
- Выберите режим нагрева и нажмите ОК.
- Установите температуру. Нажмите ОК.
- Нажмите START.
- Для выключения режима нагрева нажмите STOP.
- Выключите прибор.



Во время работы некоторых режимов нагрева лампа может автоматически выключиться при температуре ниже 80 °С.

6.4 Меню

Нажмите для входа в меню.

Элемент меню	Описание	
Помощь в Приготовлении	Список автоматических программ.	
Очистка	Список программ очистки.	
Любимые программы	Список избранных настроек.	
Опции	Используется для задания конфигурации прибора.	
Настройки	Подключение	Настройка конфигурации сети.
	Настройка	Используется для задания конфигурации прибора.
	Сервис	Показывает версию и конфигурацию программного обеспечения.

Подменю для: Очистка

Подменю	Описание
Пиролитическая очистка, короткий	Длительность: 1 h.

Подменю	Описание
Пиролитическая очистка, нормальн.	Длительность: 1 h 30 min.
Пиролитическая очистка, интенсив.	Длительность: 2 h 30 min.

Подменю для: Опции


Подменю	Описание
Освещение	Включение и выключение лампы освещения.
Защита детей	Предотвращает случайное включение прибора.
Быстрый прогрев	Уменьшает время разогрева. Данная функция доступна только в ряде режимов нагрева.
Напоминание О Чистке	Включение и выключение напоминания.
Вид электронных часов	Изменение формата индикации времени.

Подменю для: Настройки

Подключения

Подменю	Описание
Wi-Fi	Включение и выключение функции: Wi-Fi.
Удаленное управление	Включение и выключение удаленного управления. Опция доступна только при включении: Wi-Fi.
Удаленная авт. эксплуатация	Автоматическое включение дистанционного управления после нажатия ПУСК. Опция доступна только при включении: Wi-Fi.
Сеть	Проверка состояния сети и уровня сигнала: Wi-Fi.
Забудь сеть	Отмена автоматического подключения прибора к данной сети.

Настройка

Подменю	Описание
Выбрать Язык	Задаёт язык прибора.
Яркость Дисплея	Выбор яркости дисплея.
Тоны Кнопки	Включение и выключение звукового сопровождения при нажатии сенсорных кнопок. Невозможно отключить звуковое сопровождение для  .
Громкость сигнала	Выбор громкости тона кнопок и звуковых сигналов.
Установка Времени Суток	Установка текущей даты и времени.



Сервис

Подменю	Описание
Деморежим	Код включения / отключения: 2468
Версия ПО (программного обеспечения)	Сведения о версии программного обеспечения.
Заводские Установки	Восстановление заводских установок

6.5 Установка: Помощь в Приготовлении

Подменю Помощь в Приготовлении состоит из набора дополнительных функций и программ, предназначенных для приготовления определенных блюд. Для каждого блюда в этом подменю установлены соответствующие параметры. Время и температуру можно изменить во время приготовления.

Для ряда блюд также можно выбрать способ приготовления: По весу.


1. Включите прибор.
2. Нажмите .
3. Нажмите . Войдите в меню Помощь в Приготовлении.
4. Выберите тип блюда или продукта.
5. Поместите продукты в прибор и нажмите START.


По окончании работы функции убедитесь, что блюдо готово. При необходимости увеличьте время приготовления.


7. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

7.1 Любимые программы ☆

Вы можете сохранить до 3 избранных настроек, таких как режим нагрева и время приготовления.


1. Включите прибор.
2. Выберите необходимую настройку.
3. Нажмите .
4. Выберите: Любимые программы / Сохранить текущие настройки.
5. Нажмите +, чтобы добавить настройку в список: Любимые программы.
6. Нажмите ОК.


 — нажмите для сброса настройки.

 — нажмите для отмены выбора настройки.

7.2 Блокировка кнопок


Эта функция предотвращает случайное изменение настроек прибора.

1. Включите прибор.
2. Настройка режима нагрева.
3. ☆,  — нажмите одновременно, чтобы включить эту функцию.

☆,  — нажмите одновременно, чтобы выключить эту функцию.

7.3 Защита детей

Эта функция предотвращает случайное включение прибора.

1. Включите прибор.
2. Нажмите .
3. Выберите Опции / Защита детей.
4. Нажмите нужные буквы кода в алфавитном порядке.
5. Выключите прибор.

Защита детей включена.



Доступ к: Таймер, Wi-Fi и лампе освещения. Дверца будет заблокирована при выключении прибора.

Чтобы воспользоваться прибором, нажмите буквы кода в алфавитном порядке.

Для выключения этой функции повторите описанные выше действия.

7.4 Автоматическое выключение

В целях безопасности, если режим нагрева включен, а изменение каких-либо настроек пользователем не производится, прибор автоматически выключается через определенное время.

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

Если вы собираетесь включить режим нагрева на время, превышающее время автоматического отключения, задайте время приготовления. См. раздел Функции часов.

Автоматическое выключение не работает со следующими функциями: Освещение, Окончание.

7.5 Вентилятор охлаждения

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

8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

8.1 Описание функций часов

Функция	Описание
Таймер	Установка продолжительности приготовления. Максимальное значение — 23 ч 59 мин. Можно установить одно из следующих действий по окончании заданного времени, выбрав соответствующий вариант: Завершить действие.
Завершить действие	Звуковой сигнал. — по истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал. Эту функцию можно включить в любое время, даже если сам прибор выключен. Звуковой сигнал и отключение — по истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал, и режим нагрева будет выключен. Только всплывающее окно — по истечении заданного времени на дисплее появится сообщение. Эту функцию можно включить в любое время, даже если сам прибор выключен.
Отложенный запуск	Для отсрочки времени начала и/или окончания приготовления.
Коррекция Времени	Увеличение времени приготовления.
Таймер прямого отсчета	Отображение продолжительности работы прибора. Максимальное значение — 23 ч 59 мин. Вы можете включать и выключать эту функцию. Данная функция не влияет на работу прибора.



Некоторые функции часов могут быть недоступны с определенными функциями приготовления.

8.2 Установка: Установка Времени Суток

1. Включите прибор.
2. Нажмите: Установка Времени Суток.
3. Установите время.
4. Нажмите **OK**.

8.3 Установка: Таймер

1. Выберите режим нагрева и задайте температуру.
2. Нажмите
3. Установите время.

Вы можете выбрать «Завершить действие» как предпочтительный вариант, нажав ● ● ● .

4. Нажмите **OK**. Повторяйте данное действие, пока на дисплее не отобразится главный экран.

Если до окончания времени приготовления остается 10 %, а блюдо не выглядит готовым, можно увеличить время приготовления. Также можно изменить режим нагрева. Для увеличения времени приготовления нажмите **+1min**.

8.4 Установка: Отложенный запуск

1. Выберите режим нагрева и задайте температуру.
2. Нажмите
3. Задайте время приготовления.
4. Нажмите ● ● ● .
5. Нажмите: Отложенный запуск.
6. Выберите требуемое время начала.
7. Нажмите **OK**. Повторяйте данное действие, пока на дисплее не отобразится главный экран.

8.5 Установка: Таймер прямого отсчета

1. Нажмите
2. Нажмите ● ● ● .
3. Нажмите: Таймер прямого отсчета.
4. Сдвиньте или нажмите для просмотра времени на главном экране.
5. Нажмите **OK**. Повторяйте данное действие, пока на дисплее не отобразится главный экран.

8.6 Изменение настроек таймера

Заданное время можно изменить во время приготовления в любой момент.

1. Нажмите .

2. Задайте значение таймера.

3. Нажмите **OK**.

9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

9.1 Установка принадлежностей

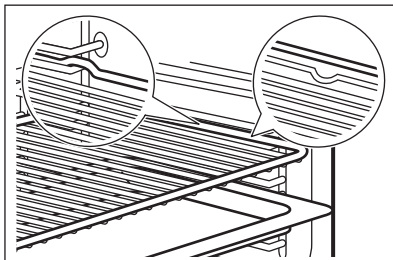
Доступные аксессуары зависят от модели. Отсканируйте QR-код, чтобы узнать, как пользоваться аксессуарами, входящими в комплект поставки вашего прибора. Дополнительные аксессуары можно заказать отдельно. Для получения более подробной информации обратитесь к местному поставщику.



Небольшой выступ в верхней части повышает безопасность и обеспечивает защиту от опрокидывания. Выступы также служат защитой от опрокидывания. Бортики по периметру решетки предотвращают соскальзывание посуды с решетки.

Вставьте аксессуар (решетку / противень) между направляющими планками духового

шкафа. Убедитесь, что решетка касается задней части камеры духового шкафа, а опоры обращены вниз.



Если противень имеет скос, расположите противень так, чтобы скос был направлен к задней части камеры духового шкафа.

Если на аксессуаре есть надпись, убедитесь, что она обращена к вам.

Если вы используете противень с отверстиями, поместите еще один противень под ним для сбора капель жидкости.

10. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ

10.1 Рекомендации по приготовлению

Приведенные в таблицах значения температуры и времени приготовления являются ориентировочными. Они зависят от рецепта, а также от качества и количества используемых ингредиентов.

Ваш прибор может выпекать или жарить иначе, чем предыдущий прибор. В рекомендациях ниже приводятся рекомендуемые настройки температуры, времени приготовления и положения противней для определенных видов продуктов.

Положения противней отсчитываются от дна духового шкафа.

Если найти установки для конкретного рецепта не удастся, поищите похожий рецепт.

Советы по энергосбережению представлены в разделе Энергетическая эффективность.

Символы, используемые в таблицах:



Тип блюда

	Режим нагрева
°C	Температура
	Аксессуар
	Положение противня
	Время приготовления (мин)

10.2 Влажная конвекция — рекомендуемые аксессуары

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

- **Сковорода для пиццы** — темная, неотражающая, диаметр 28 см
- **Емкость для запекания** — темная, неотражающая, диаметр 26 см
- **Горшочки** — керамические, диаметр 8 см, высота 5 см
- **Форма для флана** — темная, неотражающая, диаметр 28 см

10.3 Влажная конвекция

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






	°C			
Сладкие булочки, 16 шт.	180	2	20–30	1)
Рулеты, 9 шт.	180	2	30–40	1)
Пицца, заморож., 0,35 кг	220	2	10–15	2)
Швейцарский рулет	170	2	25–35	1)
Шоколадный торт	175	3	25–30	1)

	°C			
Суфле, 6 шт.	200	3	25–30	3)
Бискв. осн. для откр. пир.	180	2	15–25	4)
Бисквитный торт	170	2	40–50	5)
Отварная рыба, 0,3 кг	180	3	20–25	1)
Рыба, целиком, 0,2 кг	180	3	25–35	1)
Рыбное филе, 0,3 кг	180	3	25–30	6)
Тушеное мясо, 0,25 кг	200	3	35–45	1)
Шашлык, 0,5 кг	200	3	25–30	1)
Печенье, 16 шт.	180	2	20–30	1)
Макарони, 24 шт.	180	2	25–35	1)
Маффины, 12 шт.	170	2	30–40	1)
Несладкие изделия, 20 шт.	180	2	25–30	1)
Печенье из песочного теста, 20 шт.	150	2	25–35	1)
Тарталетки, 8 шт.	170	2	20–30	1)
Овощи, тушеные, 0,4 кг	180	3	35–45	1)
Вегетарианский омлет	200	3	25–30	6)
Овощи по-средиземноморски, 0,7 кг	180	4	25–30	1)

- 1) Используйте стандартный противень или поддон.
- 2) Используйте решетку.
- 3) Используйте шесть керамических формочек на решетке.
- 4) Используйте форму для основы флана на решетке.
- 5) Используйте емкость для диетического приготовления на решетке.
- 6) Используйте сковороду для пиццы на решетке.

10.4 Информация для испытательных организаций

Испытания согласно IEC 60350-1.

				°C	
Маленькие торты (20 шт. на противне)	Традиционное приготовление	Эмалированный противень	3	170	20 - 35
Маленькие торты (20 шт. на противне)	Горячий воздух	Эмалированный противень	3	150 - 160	20 - 35
Маленькие торты (20 шт. на противне)	Горячий воздух	Эмалированный противень	2 и 4	150 - 160	20 - 35
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Традиционное приготовление	Решетка	2	180	70 - 90
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Горячий воздух	Решетка	2	160	70 - 90
Бисквит без жира, форма для выпечки Ø26 см ¹⁾	Традиционное приготовление	Решетка	2	170	40 - 50
Бисквит без жира, форма для выпечки Ø26 см ¹⁾	Горячий воздух	Решетка	2	160	40 - 50
Бисквит без жира, форма для выпечки Ø26 см ¹⁾	Горячий воздух	Решетка	2 и 4	160	40 - 60
Песочное печенье	Горячий воздух	Эмалированный противень	3	140 - 150	20 - 40
Песочное печенье	Горячий воздух	Эмалированный противень	2 и 4	140 - 150	25 - 45
Песочное печенье	Традиционное приготовление	Эмалированный противень	3	140 - 150	25 - 45
Тосты ¹⁾	Гриль	Решетка	4	макс.	1 - 5

1) Предварительно разогрейте прибор в течение 10 минут.

11. УХОД И ОЧИСТКА

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

11.1 Примечание по очистке

Чистящие средства

- Лицевую поверхность прибора следует протирать только тканью из микрофибры, смоченной в теплой воде с моющим средством.

- Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство.
- Очищайте пятна мягким моющим средством.

Ежедневное использование

- После каждого использования очищайте внутреннюю поверхность прибора. Накопление жира или других отложений может привести к возгоранию.

- Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы прибора может конденсироваться влага. Для уменьшения конденсации прогрейте прибор в течение 10 минут перед началом приготовления. Не держите продукты в приборе дольше 20 минут. После каждого использования вытирайте внутреннюю часть прибора только салфеткой из микрофибры.

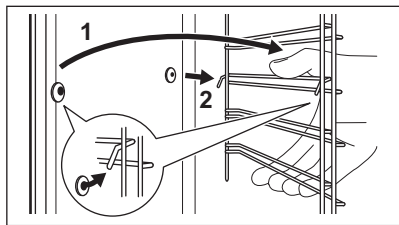
Аксессуары

- Очистите все аксессуары после каждого использования и дайте им высохнуть. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.
- Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями.

11.2 Снятие направляющих

Для очистки прибора извлеките направляющие.

1. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
2. Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону от боковой стенки.
3. Вытяните заднюю часть направляющей в сторону от боковой стенки и снимите ее.



4. Установите направляющие для противней обратно на место. Повторите процедуру в обратном порядке.

Если телескопические направляющие входят в комплект поставки, удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.

11.3 Пиролитическая очистка

Используйте его для очистки прибора и сжигания остатков продуктов.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения ожогов.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Если в той же мебельной нише или шкафу установлены другие приборы, не используйте их одновременно с выполнением данной функции. Это может привести к повреждению духового шкафа.

Не запускайте функцию, если дверца духового шкафа не была полностью закрыта.

1. Убедитесь, что прибор остыл.
2. Снимите все аксессуары.
3. Очистите камеру духового шкафа и внутреннее стекло дверцы мягкой тканью, смоченной теплой водой с добавлением мягкого моющего средства.
4. Включите прибор.
5. Нажмите \equiv / Очистка.
6. Выберите режим очистки.

В момент начала процедуры очистки дверца духового шкафа блокируется, а лампа освещения не работает.

Вентилятор охлаждения вращается с более высокой скоростью.

Для прекращения очистки до ее

завершения нажмите STOP .

Не пользуйтесь прибором, пока символ блокировки дверцы не исчезнет с дисплея.

7. По окончании процедуры очистки выключите прибор и дайте ему остыть.
8. Протрите камеру духового шкафа мягкой тканью. Удалите остатки продуктов со дна камеры духового шкафа.

11.4 Напоминание О Чистке

Рекомендуется выполнить очистку при появлении соответствующего напоминания.

Используйте функцию: Пиролитическая очистка.

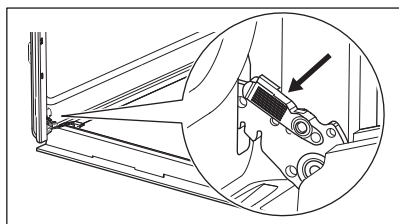
11.5 Снятие и установка дверцы

Дверца духового шкафа и внутренние стеклянные панели снимаются для чистки. Перед извлечением стеклянных панелей прочитайте инструкцию «Извлечение и установка стеклянных панелей» целиком.

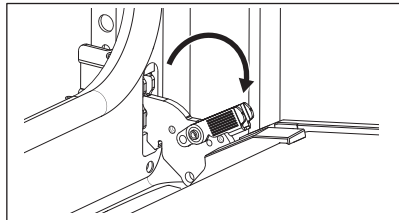
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не используйте прибор без стеклянных панелей.

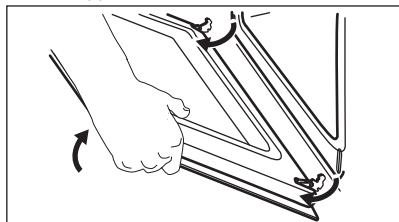
1. Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



2. Поднимите и потяните защелки до щелчка.

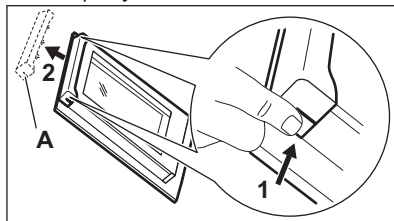


3. Прикройте дверцу наполовину, т.е. до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вверх и вперед, чтобы высвободить ее из гнезда.

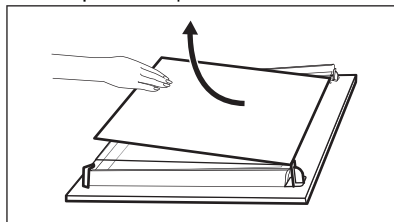


4. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив под нее мягкую ткань.

5. Возьмитесь за отделку дверцы **A** на ее верхней кромке с двух сторон и прижмите внутрь, чтобы освободить защелку.



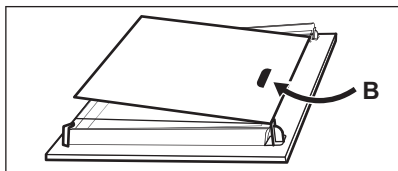
6. Чтобы снять отделку дверцы, потяните ее вперед.
7. Берясь за верхний край каждой стеклянной панели, осторожно вытащите их по одной вверх из направляющей. Убедитесь, что стекло полностью выдвинуто из направляющих.



8. Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянные панели досуха. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.
9. После очистки установите стеклянные панели и дверцу духового шкафа. Убедитесь, что стеклянные панели установлены обратно на место в правильном порядке. Проверьте наличие символа / печати на боковой стороне стеклянной панели. Если дверца установлена правильно, при закрытии защелок будет слышен щелчок.



Область с печатью **B** (при наличии) должна быть обращена внутрь духового шкафа.



11.6 Замена лампы

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.
Лампа может быть горячей.

1. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.

2. Отключите прибор от сети электропитания.
3. Положите ткань на дно духового шкафа.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Всегда держите галогенную лампу тканью, чтобы предотвратить обгорание жира на лампе.

Задняя лампа

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

12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

⚠ ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

12.1 Что делать, если...

Описание проблемы	Причина и способ ее устранения
Прибор не включается или не работает.	Прибор не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно.
Прибор не выполняет нагрев.	<p>Не установлено время. Информация об установке часов представлена в Функции часов.</p> <p>Дверца не закрыта как следует.</p> <p>Сработал предохранитель. Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. В случае повторного возникновения неисправности обратитесь к квалифицированному электрику.</p> <p>Защита детей включена.</p>
Не горит лампа освещения.	Лампа перегорела. Замените лампу. Подробная информация представлена в Уход и очистка.
<p>ⓘ При сбое питания процедура очистки прекращается. Если процедура очистки была прервана в результате перебоя в электропитании, повторите ее.</p>	
Проблема с сигналом беспроводной сети.	Убедитесь, что мобильное устройство подключено к беспроводной сети. Проверьте беспроводную сеть и маршрутизатор. Перезагрузите маршрутизатор.

Описание проблемы	Причина и способ ее устранения
Был установлен новый роутер или были изменены его настройки.	Информация о повторной настройке параметров прибора и мобильного устройства представлена в Перед первым использованием, «Беспроводное подключение».
Слабый уровень сигнала беспроводной сети.	Переместите роутер как можно ближе к прибору.
Во время работы микроволновой печи, расположенной рядом с прибором, возникают помехи, которые мешают передаче сигнала беспроводной сети.	Выключите микроволновую печь. Старайтесь не использовать одновременно микроволновую печь и функцию удаленного управления прибором. Микроволны создают помехи для сигнала Wi-Fi.
Работа функции PizzaExpert прекращается, и на дисплее появляется первоначальное сообщение.	Вы изменили температуру во время этапа предварительного разогрева. Нажмите Далее в первом сообщении, затем нажмите Пуск, чтобы возобновить предварительный разогрев с новой заданной температурой.

12.2 Коды ошибок

В случае ошибки программного обеспечения на дисплее отображается сообщение об ошибке. Список проблем приведен в таблице ниже. Повторное появление сообщения об ошибке на дисплее указывает на то, что неисправная подсистема могла быть отключена. В таком случае обратитесь в магазин, в котором был куплен прибор, или в авторизованный сервисный центр.

Код и описание	Способ устранения
F102 — дверца закрыта не полностью или блокировка дверцы неисправна.	Закройте дверцу. Включите и выключите прибор.
F240, F439 — сенсорные поля 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. Перед первым использованием, Беспроводное подключение.
F604 — сбой первого подключения к сети Wi-Fi.	Выключите и включите прибор и повторите попытку. См. Перед первым использованием, Беспроводное подключение.
F908 — не удается установить соединение между панелью управления и системой прибора.	Включите и выключите прибор.
F602, F603 — подключение по Wi-Fi недоступно. ¹⁾	Включите и выключите прибор.

¹⁾ В случае возникновения одной из этих неисправностей остальные функции прибора продолжают работать как обычно.

12.3 Данные о техническом обслуживании

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь в магазин, в котором был приобретен прибор, или в авторизованный сервисный центр.

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке прибора. Она видна при открытии дверцы. Не удаляйте табличку с техническими данными с прибора.

Рекомендуем записать их здесь:

Модель (MOD.):

Продуктовый номер
(PNC):

Серийный номер (S.N.):

13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

13.1 Информация об изделии и лист с информацией об изделии в соответствии с нормами и правилами ЕС по энергетической маркировке продукции и экологизации

Название поставщика	Electrolux
Модель	EOX8P38WH 949288082
Индекс энергоэффективности	61.2
Класс энергетической эффективности	A++
Потребление энергии в стандартном режиме	0.93 кВт·ч/цикл
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется	0.52 кВт·ч/цикл
Количество камер	1
Источник нагрева	Электричество
Объём камеры (V)	72 л
Тип духового шкафа	Встроенный духовой шкаф
Масса (M)	37.6 кг

IEC/EN 60350-1 — Бытовые электрические приборы для приготовления пищи — Часть 1: Серии, духовые шкафы, пароварки и грили - Методы определения показателей.

13.2 Информация об изделии в отношении потребляемой мощности и максимального времени, необходимого для перехода в соответствующий энергосберегающий режим

Энергопотребление в режиме ожидания	0.8 Вт
Энергопотребление в режиме ожидания сети	2.0 Вт
Максимальное время, необходимое для автоматического перехода оборудования в соответствующий режим пониженного энергопотребления	20 мин

Инструкции по активации и деактивации беспроводного сетевого подключения см. в разделе Перед первым использованием.

13.3 Советы по энергосбережению

Приведенные ниже советы помогут вам экономить электроэнергию в процессе использования прибора.

Следите за тем, чтобы дверца во время работы прибора была плотно закрыта. Во время приготовления не открывайте дверцу прибора слишком часто. Следите за чистотой уплотнителя дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплен на своем месте.

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду, а

также формы и емкости из темного, неотражающего материала для улучшения энергосбережения

Не выполняйте предварительный разогрев прибора перед приготовлением, если это не рекомендовано специально.

Во время приготовления нескольких блюд за раз сводите перерывы между выпечкой/ жаркой к минимуму.

Приготовление с использованием вентилятора

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

Остаточное тепло

Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру прибора до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления. Прибор использует остаточное тепло для продолжения приготовления.

Используйте остаточное тепло для поддержания готовых блюд в теплом состоянии или разогрева других блюд.

После выключения прибора на дисплее отображается остаточное тепло или температура.

Если программа с Продолжительность активирована, а время приготовления превышает 30 минут, нагревательные элементы автоматически выключаются раньше в некоторых функциях прибора.

Сохранение блюд теплыми

Выбирайте максимально низкое значение температуры при использовании остаточного тепла для сохранения блюд теплыми. На дисплее будет отображаться индикация остаточного тепла или текущая температура.

Приготовление с выключенной лампой

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

Влажная конвекция


Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.


При использовании данной функции лампа автоматически выключается через 30 секунд. Вы можете снова включить лампу, однако это действие снизит ожидаемую экономию энергии.

Wi-Fi

По возможности выключите Wi-Fi для экономии энергии.

14. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Поместите элементы упаковки в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Сдавая электрические и электронные приборы на переработку, вы вносите свой вклад в защиту окружающей среды и здоровья человека. Не утилизируйте приборы,

помеченные символом  с бытовыми отходами. Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.



