

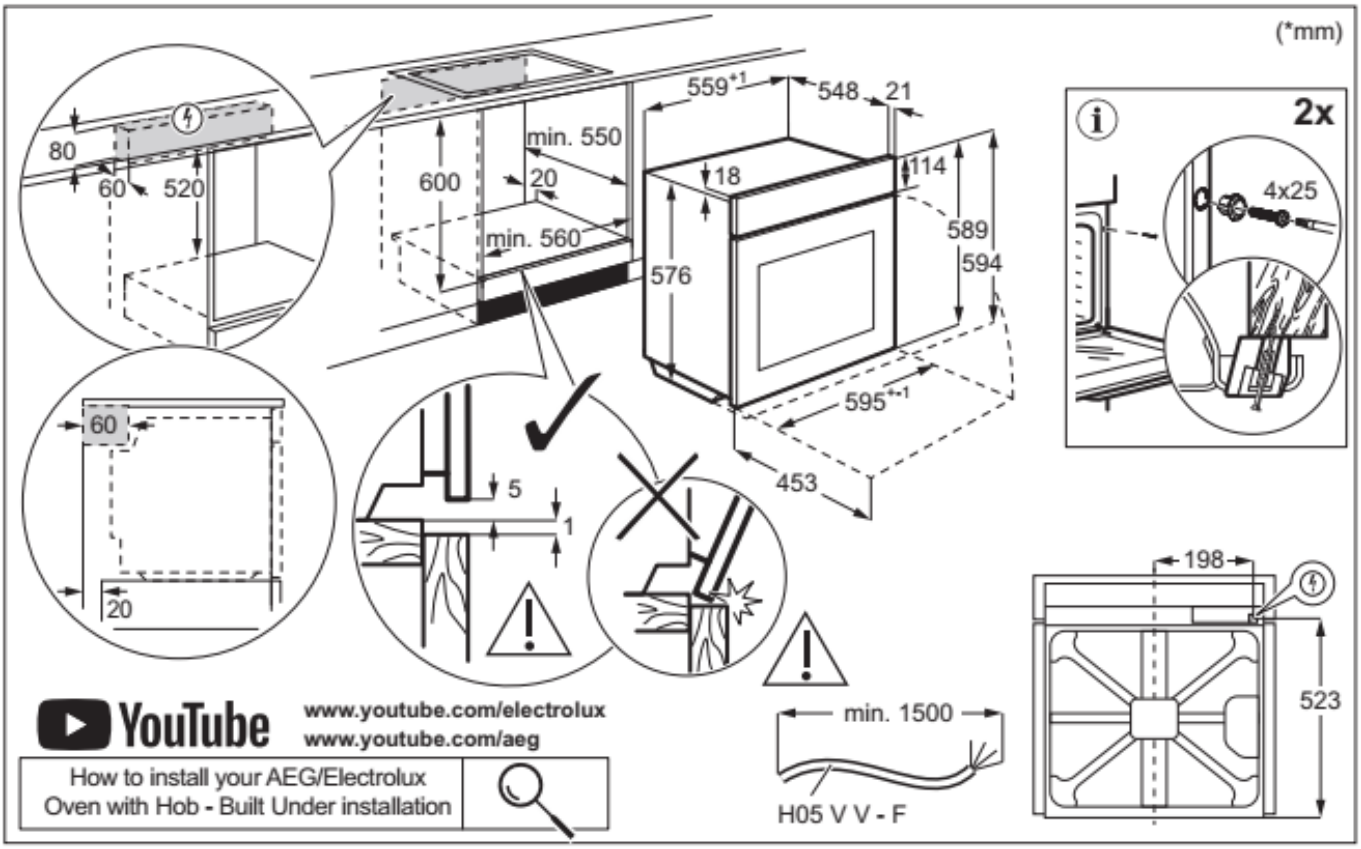
LOE8F38S
LOE8F38V
LOE8F38X
LOE8F38Z

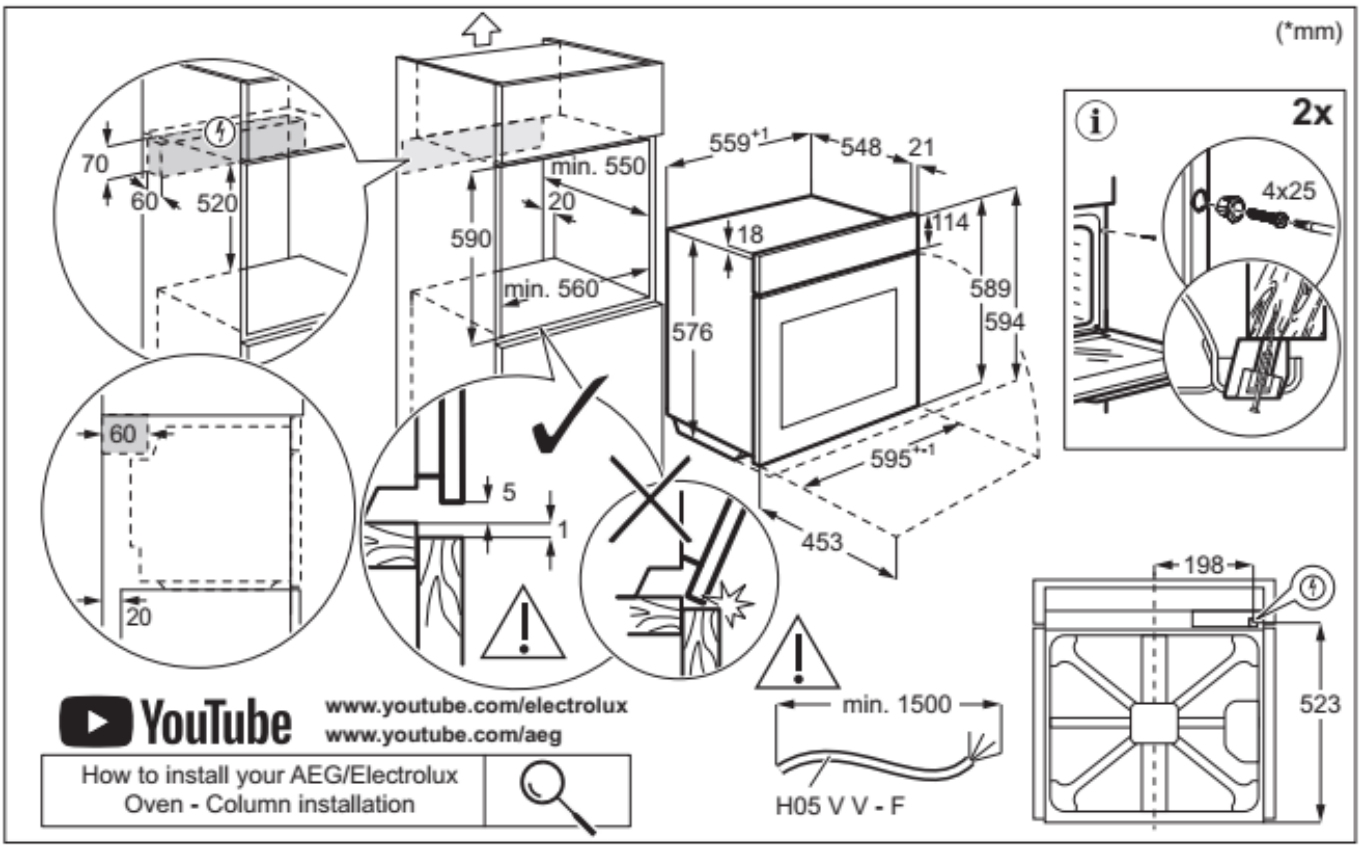
RU Руководство пользователя | **Духовой шкаф**

Добро пожаловать в мир Electrolux! Благодарим вас за выбор нашей техники.
Производитель оставляет за собой право вносить изменения без предварительного уведомления.

Содержание

1. БЕЗОПАСНОСТЬ....4
2. ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА....8
3. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ....8
4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ....9
5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ....10
6. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ....12
7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ....13
8. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ С ПРИНАДЛЕЖНОСТЯМИ....14
9. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ....14
10. УХОД И ЧИСТКА....16
11. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ....18
12. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ....19
13. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ....20
14. ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ....20


(*mm)
80
60
520
600
min. 550
20
min. 560
559+1
548
21
18
114
589
594
576
595+1
453
2x
4x25
60
20
5
1
198
523
YouTube
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg
How to install your AEG/Electrolux
Oven with Hob - Built Under installation
min. 1500
H05 V V - F


(*mm)
70
60
520
590
min. 550
20
min. 560
559+1
548
21
18
114
589
594
576
595+1
453
2x
4x25
60
20
5
1
198
523
YouTube
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg
How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation
min. 1500
H05 V V - F

1. БЕЗОПАСНОСТЬ

Прежде чем приступить к установке и эксплуатации прибора, внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством.
Производитель (поставщик, продавец) не несет ответственности (в том числе и в гарантийный период): за дефекты и повреждения изделия, возникшие вследствие нарушения указаний по его хранению, установке, подключению, условий эксплуатации, либо действия непреодолимой силы (пожара, наводнения и т.п.), воздействия домашних животных, насекомых, грызунов; за последствия, вызванные неквалифицированным ремонтом. Всегда храните данное руководство под рукой в надежном месте для последующего использования.

1.1 Ограничение группы пользователей

Этот прибор могут использовать дети старше 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или с недостатком опыта и/или знаний, если они находятся под присмотром и проинструктированы относительно безопасного и понятного использования прибора, а также возникающих в результате рисках. Детям запрещено играть с устройством. Дети не должны выполнять какие-либо действия по очистке или техническому обслуживанию, предназначенные для пользователя, если им не исполнилось 15 лет, и они не находятся под присмотром. Храните устройство и его шнур питания в недоступном для детей младше 8 лет месте. Дети не должны выполнять чистку и техническое обслуживание прибора без присмотра.
Прибор и его доступные части во время использования нагреваются. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования и во время остывания.
Если прибор оснащен устройством безопасности от детей, его следует активировать.

1.2 Общая безопасность

Если устройство было повреждено во время транспортировки, его нельзя подключать
Этот прибор предназначен только для приготовления пищи; для индивидуального домашнего использования в закрытом помещении.
Только квалифицированный персонал должен устанавливать данное устройство и заменять кабель. Не используйте прибор до его установки во встраиваемую конструкцию. Отключите прибор от источника питания перед выполнением любого технического обслуживания. Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем или лицом с аналогичной квалификацией во избежание опасности поражения электрическим током.
Перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен, чтобы избежать поражения электрическим током.
Прибор и его доступные части во время использования нагреваются.
Следует соблюдать осторожность, чтобы не прикасаться к нагревательным элементам или поверхности камеры прибора.
Всегда используйте кухонные рукавицы, чтобы снять или вставить принадлежности/посуду.
Используйте термощуп (датчик температуры внутри продукта), рекомендованный только для данного прибора.
Не используйте пароочиститель для чистки прибора. Не используйте для очистки стеклянной дверцы жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, поскольку они могут поцарапать поверхность, что может привести к разрушению стекла.

1.3 Безопасная установка

⚠ **ВНИМАНИЕ** - Устанавливать данное устройство должен только квалифицированный персонал!
Снимите всю упаковку.
Не устанавливайте и не используйте поврежденный прибор.
Следуйте инструкциям по установке, прилагаемым к устройству.
Всегда соблюдайте осторожность при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь. Не тяните прибор за ручку.
Установите прибор в безопасном и подходящем месте, соответствующем требованиям по установке.
Соблюдайте минимальное расстояние от других приборов и устройств.
Перед установкой прибора проверьте, открывается ли дверца прибора свободно.

1.4 Электрическое подключение

⚠ **ВНИМАНИЕ** - Риск возгорания и поражения электрическим током!
Все электрические соединения должны выполняться квалифицированным персоналом.
Прибор должен быть заземлен. Убедитесь, что параметры на паспортной табличке соответствуют электрическим характеристикам источника питания. Всегда используйте правильно установленную противоударную розетку.
Не используйте адаптеры с несколькими разъемами и удлинительные кабели.
Следите за тем, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. Не позволяйте сетевым кабелям прикасаться или приближаться к дверце прибора или нише под ним, особенно когда он работает или дверца горячая.

Подключайте вилку сетевого шнура к розетке только в конце установки. После установки убедитесь, что к сетевой вилке имеется доступ. Если розетка не закреплена, не подключайте вилку. Не тяните за сетевой кабель, чтобы отключить прибор. Всегда выдергивайте вилку из сети.
Полностью закройте дверцу прибора, прежде чем вставлять вилку шнура питания в розетку.
Как для элементов, находящихся под напряжением, так и для заизолированных частей, защита от поражения электрическим током должна быть закреплена таким образом, чтобы ее нельзя было отсоединить без использования соответствующих инструментов.
Поврежденная изоляция или поврежденный сетевой кабель представляют серьезную угрозу. Никогда не допускайте контакта шнура питания с горячими частями устройства или источниками тепла, а также с предметами с острыми концами или острыми краями.
Никогда не перегибайте, не сдавливайте и не модифицируйте соединительный кабель.
Если прибор или сетевой кабель повреждены, немедленно вытащите вилку из розетки или выключите предохранитель в блоке предохранителей.
Используйте только правильные изолирующие устройства: защитные выключатели, предохранители (предохранители винтового типа извлекаются из держателя), устройства защиты от утечки на землю и контакторы. Электрическая установка должна иметь изолирующее устройство, позволяющее отключить прибор от сети на всех полюсах.

1.5 Безопасное использование

⚠ **ВНИМАНИЕ** - Риск травм, ожогов, поражения электрическим током или взрыва!
Не изменяйте технические характеристики этого прибора.
Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
Не оставляйте прибор без присмотра во время работы. Выключайте прибор после каждого использования.
Будьте осторожны, открывая дверцу прибора во время его работы. Горячий воздух может выйти наружу.
Вода в горячей камере духовки может привести к образованию горячего пара. Никогда не наливайте воду в горячую камеру духовки.
Никогда не храните легковоспламеняющиеся предметы в камере духовки. Если внутри прибора появился дым, выключите прибор или отсоедините его от сети и оставьте дверцу закрытой, чтобы погасить пламя. Пищевые остатки, жир или соус могут загореться.
При открытии двери создается сквозняк. Бумага для выпечки может коснуться нагревательных элементов и загореться. При предварительном разогреве духовки и выпечке никогда не кладите бумагу для выпечки на принадлежности, не закрепив ее. Всегда обрезайте бумагу для выпечки соответствующим образом и прижимайте ее формой.
Не пользуйтесь прибором мокрыми руками или при контакте с водой.
Не оказывайте давления на открытую дверь. Не используйте прибор в качестве рабочей поверхности или поверхности для хранения вещей. Осторожно открывайте дверцу прибора. Использование ингредиентов со спиртом может привести к образованию смеси спирта и воздуха.
Не допускайте попадания искр или открытого огня на прибор при открытии дверцы. Не кладите легковоспламеняющиеся продукты или предметы, пропитанные легковоспламеняющимися продуктами, внутри, рядом или на приборе.

⚠ **ВНИМАНИЕ** - Риск повреждения прибора!
Чтобы предотвратить повреждение или изменение цвета эмали: не ставьте посуду или другие предметы в прибор непосредственно на дно; не кладите алюминиевую фольгу непосредственно на дно камеры прибора; не наливайте воду в горячий прибор; не оставляйте в приборе посуду и продукты после завершения приготовления; будьте осторожны при снятии или установке аксессуаров.
Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на работу прибора.
Для выпечки пирогов используйте глубокие формы (фруктовые соки оставляют пятна, которые могут остаться навсегда).
Всегда готовьте с закрытой дверцей прибора. Если прибор установлен за мебельной панелью (например, дверью), убедитесь, что дверца никогда не закрывается во время работы прибора. Тепло и влага могут накапливаться за закрытой мебельной панелью и вызывать последующее повреждение прибора, корпуса или пола. Не закрывайте мебельную панель до тех пор, пока прибор полностью не остынет после использования.
Поцарапанное стекло или дверца прибора могут разбиться. Не используйте для чистки стекла дверцы духовки абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, поскольку они могут поцарапать поверхность.

Устройство и его части, к которым можно прикасаться, могут иметь острые края. Будьте осторожны при использовании и чистке. По возможности надевайте защитные перчатки.
Петли дверцы прибора перемещаются при открытии и закрытии дверцы, поэтому существует риск защемления. Не прикасайтесь к петлям.
Не позволяйте детям играть с упаковкой, особенно с фольгой. Они могут проглотить или подавиться мелкими деталями, что может привести к удушью. Храните мелкие детали в недоступном для детей месте. Детям нельзя разрешать играть с мелкими деталями.

1.5 Галогенная лампа (в зависимости от модели вашего прибора)

⚠ **ВНИМАНИЕ** - Риск травм, ожогов, поражения электрическим током или взрыва!
Лампы в камере духовки сильно нагреваются. Существует риск ожогов даже в течение некоторого времени после выключения устройства.
Не прикасайтесь к стеклянной крышке. Избегайте контакта с кожей при очистке.
При замене лампы контакты патрона лампы находятся под напряжением. Перед заменой лампы убедитесь, что устройство выключено, чтобы избежать поражения электрическим током. Дополнительно вытащите вилку из розетки или выключите предохранитель в блоке предохранителей.

1.6 Безопасная чистка и обслуживание

⚠ **ВНИМАНИЕ** - Риск травмы, возгорания или повреждения прибора!
Перед техническим обслуживанием выключите прибор и выньте вилку шнура питания из розетки. Убедитесь, что прибор холодный. Существует риск того, что дверные стеклянные панели могут разбиться. Немедленно замените дверные стеклянные панели, если они повреждены. Обратитесь в службу поддержки клиентов.
Будьте осторожны, снимая дверцу прибора. Дверь тяжелая!
Регулярно очищайте прибор, чтобы предотвратить ухудшение материала поверхности. Очищайте прибор влажной мягкой тканью. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные материалы, абразивные чистящие салфетки, растворители или металлические предметы. Если вы используете спрей для чистки духовки, следуйте инструкциям по безопасности, указанным на его упаковке.

1.7 Пиролитическая очистка (в зависимости от модели вашего прибора)

⚠ **ВНИМАНИЕ** - Риск травм/пожаров/химических выбросов (дыма) в пиролитическом режиме!
Перед проведением пиролитической очистки и предварительного нагрева уберите/извлеките из камеры духовки: любые остатки пищи, отложения масла или жира; любые съемные предметы (включая полки, боковые направляющие и т.д.), особенно кастрюли, сковородки, противни, посуду и с антипригарным покрытием и т.д. Антипригарные поверхности кастрюль, сковородок, противней, посуды и т.д. могут быть повреждены в результате высокотемпературной пиролитической очистки во всех пиролитических духовках, а также могут стать источником вредных паров низкой концентрации.
Внимательно прочтите все инструкции по пиролитической очистке.
Не подпускайте детей к прибору во время пиролитической очистки. Прибор сильно нагревается, и из передних вентиляционных отверстий выходит горячий воздух.
Не подпускайте домашних животных к прибору во время и после пиролитической очистки и первоначального предварительного нагрева. Маленькие домашние животные (особенно птицы и рептилии) могут быть очень чувствительны к изменениям температуры и выделяемым газам.
Пиролитическая очистка – это высокотемпературная операция, которая может привести к выделению паров от остатков готовки и строительных материалов, поэтому рекомендуется: обеспечить хорошую вентиляцию во время и после пиролитической очистки; обеспечить хорошую вентиляцию во время и после первоначального предварительного нагрева.
Не проливайте и не наносите воду на дверцу духовки во время и после пиролитической очистки, чтобы не повредить стеклянные панели.

1.8 Приготовление на пару (в зависимости от модели вашего прибора)

⚠ **ВНИМАНИЕ** - Опасность ожогов и повреждения прибора!
Выпущенный пар может вызвать ожоги: будьте осторожны, открывая дверцу прибора, когда функция активирована. Пар может выйти. Осторожно открывайте дверцу прибора после приготовления на пару.

1.9 Внутреннее освещение

⚠ **ВНИМАНИЕ** - Риск поражения электрическим током!

Что касается лампы(-й) внутри этого продукта и ламп, продаваемых отдельно: Эти лампы предназначены для того, чтобы выдерживать экстремальные физические условия в бытовых приборах, такие как температура, вибрация, влажность, или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии устройства. прибор. Они не предназначены для использования в других целях и не подходят для освещения бытовых помещений. Этот продукт содержит источник света класса энергоэффективности G.

Используйте только лампы с одинаковыми характеристиками.

1.10 Утилизация

Утилизация прибора проводится уполномоченными организациями по обращению и переработке бытовой техники в соответствии с действующими нормами. Отключите прибор от электросети. Отрежьте сетевой кабель рядом с прибором и утилизируйте его. Снимите дверную защелку, чтобы дети или домашние животные не оказались зажатыми в приборе.

1.11 Условия хранения

Хранение бытовой техники требует сухих, закрытых помещений, защищенных от атмосферных осадков и прямых солнечных лучей.

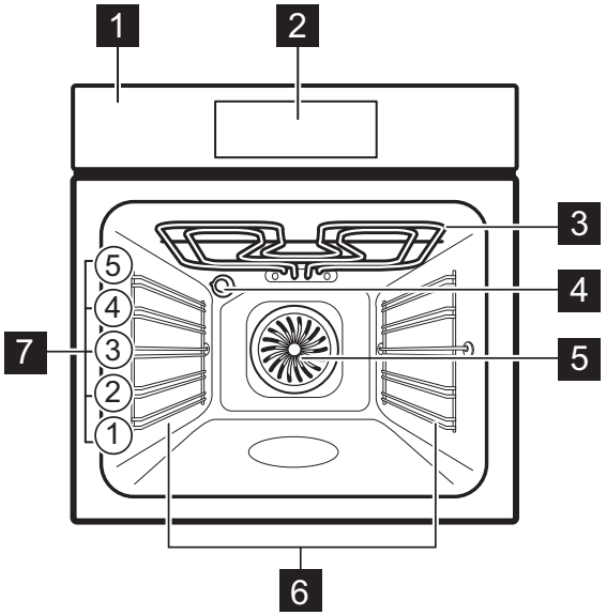
Оптимальная температура — от 10 до 30°C, влажность — не более 75 %.

Основные условия хранения (длительное или складское)

- Окружающая среда: Помещения должны быть крытыми (дома, квартиры, отапливаемые склады). Избегайте неотапливаемых гаражей зимой (риск конденсата при включении).
- Упаковка: Рекомендуется хранить технику в оригинальной упаковке для защиты от пыли и механических повреждений.

2. ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

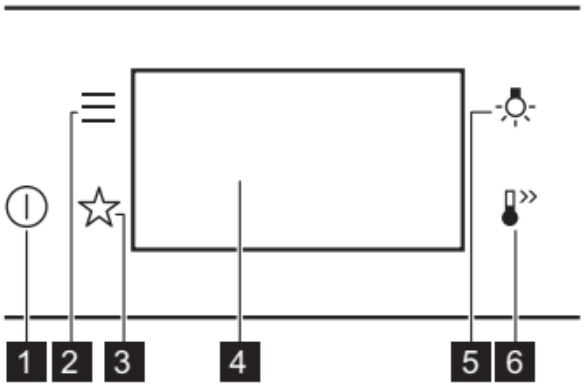
2.1 Общая информация



1 Панель управления	5 Вентилятор
2 Экран	6 Направляющие для противней, съемные
3 Нагревательный элемент	7 Уровни размещения блюд
4 Лампа	

3. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

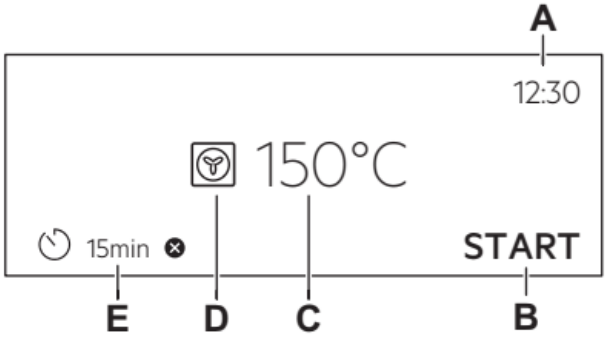
3.1 Вид панели управления



1	Вкл/Выкл	Нажмите и удерживайте, чтобы включить или выключить устройство.
2	Меню	Отображает параметры устройства и функции настройки.
3	Избранное	Отображает список избранных настроек.
4	Дисплей	Показывает текущие настройки устройства.
5	Выключатель освещения	Включает и выключает свет.
6	Быстрый нагрев	Включение и выключение функции: Быстрый нагрев.

3.2 Экран

Дисплей с предустановленными функциями клавиш.



A. Текущее время
B. СТАРТ/СТОП
C. Температура
D. Функции приготовления
E. Таймер
F. Термощуп (только в некоторых моделях)

Индикаторы на дисплее	
OK	Подтверждает выбор или настройку.
	Возврат на предыдущий уровень меню.
	Отменяет последнее действие.
	Включает и выключает опции.
	Включает функцию звукового сигнала.
STOP	Включаются функции звукового сигнала и остановки приготовления.
	Активно только всплывающее окно.
	Включается функция отложенного старта.
	Отменяет настройку.

4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

ВНИМАНИЕ! См. раздел по безопасности.

4.1 Первое подключение

При первом подключении прибора к электросети на дисплее появится приветственное сообщение.
Установите следующие настройки: язык, яркость дисплея, звук клавиш, громкость сигнала и время суток.

4.2 Предварительный нагрев и очистка

Перед первым использованием прибора и перед приготовлением пищи предварительно прогрейте пустой прибор. Прибор может издавать неприятный запах и дым.
Проветривайте помещение во время предварительного нагрева.

1. Извлеките из прибора все принадлежности и подставки.
2. Выберите режим . Установите максимальную температуру. Оставьте прибор включенным на 1 час.
3. Выберите режим . Установите максимальную температуру. Оставьте прибор включенным на 15 минут.
4. Выберите режим . Установите максимальную температуру. Оставьте прибор включенным на 15 минут.
5. Выключите прибор и подождите, пока он остынет.
6. Очищайте устройство и принадлежности только салфеткой из микрофибры, теплой водой и мягким моющим средством.
7. Верните принадлежности и съемные кронштейны на место.

5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ВНИМАНИЕ! См. раздел по безопасности.

5.1 Функции приготовления

СТАНДАРТНЫЕ

	**Гриль** Для жарки тонких порций продуктов и поджаривания хлеба.
	**Турбо-гриль** Для запекания крупных кусков мяса или птицы с костями на одной решетке. Для выпекания запеканок и подрумянивания.
	**Конвекция** Для запекания мяса и выпечки. Установите температуру ниже, чем для обычной выпечки, так как вентилятор равномерно распределяет тепло внутри духовки.
	**Замороженные продукты** Идеально подходит для готовых блюд (например, картофеля фри, крокетов или спринг-роллов).
	**Верхний/нижний нагрев** Для выпечки тортов на одном уровне и для сушки продуктов.
	**Функция «Пицца»** Идеально подходит для выпечки пиццы и других блюд, требующих большего нагрева снизу.
	**Нижний нагрев** Выберите этот режим после приготовления, чтобы при необходимости подрумянить низ продукта. Используйте нижнюю полку.
	**Хлеб** Для выпечки хлеба.
	**Расстойка теста** Для ускорения подъёма дрожжевого теста. Накройте поверхность теста, чтобы оно не высохло.

Во время некоторых режимов приготовления пищи освещение может автоматически отключаться при температуре ниже 80°C.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ

	**Пастеризация** Для пастеризации овощей и фруктов поставьте банки на противень, наполненный водой. Используйте жаропрочные банки с крышками байонетного типа или завинчивающимися крышками одинакового размера. Используйте нижнюю полку.
	**Сушка** Для сушки нарезанных фруктов, овощей и грибов. Чтобы влажный воздух выходил, а фрукты лучше высохли, рекомендуется периодически открывать дверцу духовки во время сушки.
	**Подогрев тарелок** Для подогрева тарелок перед подачей на стол.
	**Размораживание** Для размораживания продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от количества и размера замороженных продуктов.
	**Запеканки** Для таких блюд, как лазанья или картофельная запеканка. Для выпекания запеканок и подрумянивания.
	**Конвекция (низкотемпературная)** Низкотемпературный процесс выпечки. Идеально подходит для приготовления деликатных блюд (например, говядины, телятины или баранины).
	**Поддержание тепла** Сохраняет продукты в тепле. Обратите внимание, что некоторые продукты могут продолжать готовиться и высыхать при нагревании. При необходимости накрывайте посуду крышкой.

Влажная конвекция
Эта функция экономит энергию во время приготовления. При использовании этой функции внутренняя температура прибора может отличаться от заданной. Используется остаточное тепло. Мощность нагрева может быть снижена. Подробнее см. в разделе «Ежедневное использование» в разделе «Примечания к функции влажной конвекции».

5.2 Примечания к функции влажной конвекции

Эта функция была использована для подтверждения соответствия требованиям энергоэффективности и экодизайна (согласно ЕС 65/2014 и ЕС 66/2014). Испытания проводились в соответствии со стандартом: IEC/EN 60350-1.
Дверца духового шкафа должна быть закрыта во время приготовления, чтобы гарантировать бесперебойность работы и максимальную энергоэффективность духового шкафа.
При использовании этой функции подсветка автоматически выключается через 30 секунд.
Инструкции по приготовлению см. в разделе «Советы и рекомендации» раздела «Влажная конвекция». Общие рекомендации по экономии энергии см. в разделе «Энергоэффективность» раздела «Советы по энергосбережению».

5.3 Настройка: режимы приготовления

1. Включите прибор. На дисплее отобразятся функция приготовления по умолчанию и её температура.
2. Нажмите на символ режима приготовления , чтобы войти в подменю.
3. Выберите функцию приготовления и нажмите OK.
4. Установите температуру. Нажмите OK.
5. Нажмите START.
6. STOP— Нажмите, чтобы выключить функцию приготовления.
7. Выключите прибор.

5.4 Меню

Нажмите ☰, чтобы войти в меню.

Пункт меню		**Описание**
Помощь в приготовлении		Отображает список автоматических программ.
Очистка		Отображает список программ очистки.
Избранное		Отображает список избранных настроек.
Параметры		Используется для настройки устройства.
Настройки	Конфигурация	Используется для настройки устройства.
	Сервис	Показывает версию программного обеспечения и конфигурацию.

Подменю: Параметры

Подменю	**Описание**
Освещение духовки	Включает и выключает освещение.
Блокировка запуска	Предотвращает случайное включение прибора.
Быстрый разогрев	Сокращает время разогрева. Эта опция доступна только для некоторых режимов приготовления.
Стиль цифровых часов	Изменяет формат отображения времени.

Подменю: Настройки

Конфигурация

Подменю	**Описание**
Язык	Задаёт язык устройства.
Яркость дисплея	Задаёт яркость дисплея.
Звуки клавиш	Включает и выключает звук сенсорной панели. Невозможно отключить звуковую сигнализацию для ⏻.
Громкость звукового сигнала	Задаёт громкость кнопок и звуковых сигналов.
Текущее время	Задаёт текущее время и дату.

Сервис

Подменю	Описание
Демонстрационный режим	Код активации/деактивации: 2468.
Версия программного обеспечения	Информация о версии программного обеспечения.
Сбросить все настройки	Восстанавливает заводские настройки.

5.5 Настройки: Помощь в приготовлении

Подменю «Помощь в приготовлении» содержит набор дополнительных функций и программ, разработанных для определенных блюд.

Каждое блюдо в этом подменю имеет свою собственную настройку. Время и температуру можно регулировать во время приготовления.

Функция автоматического контроля веса также может использоваться для приготовления некоторых блюд.

1. Включите прибор.
2. Нажмите ☰.
3. Нажмите . Войдите в режим помощи в приготовлении.
4. Выберите блюдо или тип продукта.
5. Поместите блюдо в прибор и нажмите START.

Проверьте готовность блюда после завершения функции. При необходимости увеличьте время приготовления.

6. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

6.1 Избранное ☆

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

1. Включите прибор.
2. Выберите нужную настройку.
3. Нажмите ☰.
4. Выберите: Избранное / Сохранить текущие настройки.
5. Нажмите +, чтобы добавить настройку в список избранных.
6. Нажмите OK.

– нажмите, чтобы сбросить настройку.

– нажмите, чтобы отменить настройку.

6.2 Блокировка панели

Эта функция предотвращает случайное изменение функций прибора.

1. Включите прибор.
2. Выберите функцию приготовления.
3. ☆, — нажмите одновременно, чтобы включить функцию.

☆, — нажмите одновременно, чтобы выключить функцию.

6.3 Защита от детей

Предотвращает случайное включение прибора.

1. Включите прибор.
2. Нажмите ☰.
3. Выберите «Опции» / «Защита от детей».
4. Введите буквы кода в алфавитном порядке.

Защита от детей включена.

При включении этой функции вы получаете доступ к: таймеру и подсветке.

Чтобы использовать прибор, введите буквы кода в алфавитном порядке.

6.4 Автоматическое выключение

В целях безопасности, если функция выпечки активна и настройки не были изменены, прибор автоматически выключится по истечении указанного времени.

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

Если вы хотите, чтобы функция приготовления работала дольше, чем время автоматического отключения, задайте продолжительность приготовления. См. раздел «Функции часов».

Функция автоматического отключения не работает с функциями «Освещение духовки» и «Окончание».

6.5 Охлаждающий вентилятор

Охлаждающий вентилятор автоматически включается при использовании устройства, поддерживая низкую температуру его поверхности. После выключения устройства охлаждающий вентилятор может продолжать работать до его охлаждения.

7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

7.1 Описание функций часов

Функция	Описание
Таймер	Установка времени приготовления. Максимальное значение — 23 часа 59 минут. Вы можете настроить действие, которое произойдёт по истечении заданного времени, установив параметр «Завершение работы» в качестве предпочтительного значения.
Завершение работы	Звуковой сигнал: по истечении времени таймера раздастся звуковой сигнал. Эту функцию можно активировать в любое время, даже если прибор выключен.
	Звуковой сигнал и отключение: по истечении времени таймера раздастся звуковой сигнал, и приготовление пищи прекратится.
	Только уведомление: по истечении времени таймера на дисплее появится сообщение. Эту функцию можно активировать в любое время, даже если прибор выключен.
Отложенный старт	Отложите начало и/или окончание выпечки.
Увеличение времени	Чтобы увеличить время выпечки:
Секундомер	Показывает время работы устройства. Максимальное значение — 23 часа 59 минут. Эту функцию можно включить или отключить. Она не влияет на работу устройства.

7.2 Установка: Текущее время

1. Включите устройство.
2. Нажмите: Текущее время.
3. Установите время.
4. Нажмите кнопку OK.

7.3 Установка: Таймер

1. Выберите функцию приготовления и установите температуру.
2. Нажмите .
3. Установите время.

Вы можете выбрать желаемое действие «Окончание», нажав • • •.

4. Нажмите OK. Повторяйте этот шаг, пока дисплей не вернётся к главному экрану.

После 10% времени приготовления, если блюдо ещё не готово, вы можете увеличить время приготовления. Вы также можете изменить функцию приготовления. Чтобы увеличить время приготовления, нажмите **+1 мин**.

7.4 Настройка: Отложенный старт

1. Установите функцию приготовления и температуру.
2. Нажмите .
3. Установите время приготовления.
4. Нажмите • • •.
5. Нажмите: Отложенный старт.

6. Выберите желаемое время начала.
7. Нажмите OK. Повторяйте этот шаг, пока дисплей не вернётся к главному экрану.

7.5 Настройка: Секундомер

1. Нажмите .
2. Нажмите • • •.
3. Нажмите: Секундомер.
4. Проведите пальцем или нажмите , чтобы увидеть время приготовления на главном экране.
5. Нажмите OK. Повторяйте этот шаг, пока на дисплее не появится главный экран.

7.6 Изменение настроек

Вы можете изменить настройки времени в любой момент приготовления.

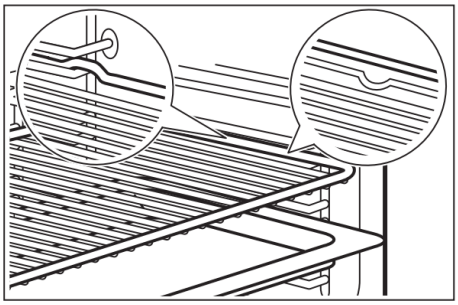
1. Нажмите .
2. Установите значение таймера.
3. Нажмите OK.

8. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ С ПРИНАДЛЕЖНОСТЯМИ

ВНИМАНИЕ! См. раздел по безопасности.

Небольшой выступ в верхней части повышает безопасность и предотвращает опрокидывание. Углубления также предотвращают опрокидывание. Бортик вокруг решетки предотвращает соскальзывание посуды.

Вставьте принадлежность (решетку/противень) между направляющими. Убедитесь, что решетка касается задней стенки духовки, а ножки направлены вниз.



Если противень наклонён, поместите его к задней стенке духовки.

Если на противне есть соответствующий знак, убедитесь, что он обращён к вам.

Если вы используете перфорированный противень, поставьте под него поддон/сковороду для сбора стекающего жира.

9. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

9.1 Рекомендации по приготовлению

Температура и время приготовления, указанные в таблицах, приведены только в качестве справки. Они зависят от рецептов, а также качества и количества используемых ингредиентов.

Прибор может выпекать или жарить иначе, чем предыдущий прибор. В следующих инструкциях приведены рекомендуемые настройки температуры, времени приготовления и уровня духовки для определенных типов продуктов.

Уровни полок отсчитываются от дна духовки.

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

Советы по экономии энергии приведены в разделе «Энергоэффективность».

Символы, используемые в таблицах:

	Тип блюда
	Функция приготовления
°C	Температура
	Принадлежности

	Уровни размещения блюд
	Время приготовления (мин)

9.2 Влажная конвекция — рекомендуемые принадлежности

Следует использовать темные формы для тортов и контейнеры с матовой поверхностью. Они лучше поглощают тепло, чем светлая посуда с блестящей поверхностью.

► Противень для пиццы — темный, матовый, диаметр 28 см
► Форма для выпечки — темная, матовая, диаметр 26 см
► Формочки — керамические, диаметр 8 см, высота 5 см
► Форма для тарта — темная, матовая, диаметр 28 см

9.3 Влажная конвекция

Для достижения наилучших результатов следуйте рекомендациям в таблице ниже.

		°C		
Сладкие булочки, 16 шт.	противень для выпечки или глубокий противень	180	2	20 - 30
Булочки, 9 шт.	противень для выпечки или глубокий противень	180	2	30 - 40
Пицца, замороженная, 0,35 кг	решетка	220	2	10 - 15
Бисквитный рулет	противень для выпечки или глубокий противень	170	2	25 - 35
Брауни	противень для выпечки или глубокий противень	175	3	25 - 30
Суфле, 6 шт.	керамические формочки на подставке	200	3	25 - 30
Бисквитная основа пирога	форма для тарта на решетке	180	2	15 - 25
Бисквит королевы Виктории	форма для выпечки на решетке	170	2	40 - 50
Рыба вареная, 0,3 кг	противень для выпечки или глубокий противень	180	3	20 - 25
Целая рыба, 0,2 кг	противень для выпечки или глубокий противень	180	3	25 - 35
Филе рыбы, 0,3 кг	противень для пиццы на решетке	180	3	25 - 30
Мясо вареное, 0,25 кг	противень для выпечки или глубокий противень	200	3	35 - 45
Шашлык, 0,5 кг	противень для выпечки или глубокий противень	200	3	25 - 30
Печенье, 16 шт.	противень для выпечки или глубокий противень	180	2	20 - 30
Макаруны, 24 шт.	противень для выпечки или глубокий противень	180	2	25 - 35
Кексы, 12 шт.	противень для выпечки или глубокий противень	170	2	30 - 40
Пикантное пирожное, 20 шт.	противень для выпечки или глубокий противень	180	2	25 - 30
Песочное печенье, 20 шт.	противень для выпечки или глубокий противень	150	2	25 - 35
Тарталетки, 8 шт.	противень для выпечки или глубокий противень	170	2	20 - 30
Овощи вареные, 0,4 кг	противень для выпечки или глубокий противень	180	3	35 - 45
Вегетарианский омлет	противень для пиццы на решетке	200	3	25 - 30
Средиземноморские овощи, 0,7 кг	противень для выпечки или глубокий противень	180	4	25 - 30

10. УХОД И ЧИСТКА

⚠ **ВНИМАНИЕ!** См. раздел по безопасности.

10.1 Рекомендации по чистке

Чистящие средства

► Очищайте переднюю часть прибора только салфеткой из микрофибры, смоченной теплой водой и мягким моющим средством. Очистите и осмотрите уплотнитель дверцы вокруг рамки духовки.

► Используйте чистящий раствор для чистки металлических поверхностей.

► Удаляйте пятна мягким моющим средством. Не используйте его на каталитическом покрытии.

Ежедневное использование

► Очищайте внутреннюю часть прибора после каждого использования. Накопление жира или другой грязи может привести к возгоранию.

► Внутри прибора или на стекле дверцы может образовываться конденсат. Чтобы уменьшить образование конденсата, включите прибор на 10 минут перед приготовлением.

Не оставляйте приготовленную пищу в приборе дольше 20 минут. После каждого использования вытирайте внутреннюю часть прибора только салфеткой из микрофибры.

Принадлежности

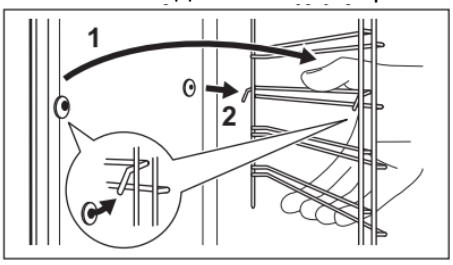
► Очищайте все принадлежности после каждого использования и оставляйте их высыхать. Для очистки используйте только ткань, смоченную теплой водой и мягким моющим средством. Не мойте принадлежности в посудомоечной машине.

► Не используйте абразивные чистящие средства или острые предметы для очистки принадлежностей с антипригарным покрытием.

10.2 Снятие кронштейнов/каталитических панелей

Снимите кронштейны/каталитические панели, чтобы очистить духовку.

1. Выключите прибор и дайте ему остыть.
2. Оттяните переднюю часть направляющих от боковой стенки.
3. Оттяните заднюю часть направляющих от боковой стенки и полностью снимите их.



4. Установите направляющие в обратном порядке.

Если телескопические направляющие входят в комплект, их фиксирующие штифты должны быть направлены вперёд.

10.3 Защитная крышка каталитического вентилятора

Защитная крышка вентилятора покрыта каталитической эмалью. Она поглощает жир, скапливающийся на стенках во время работы духовки. Для максимальной эффективности процесса самоочистки регулярно разогревайте пустую духовку.

Пятна или изменение цвета каталитического покрытия не влияют на функцию очистки.

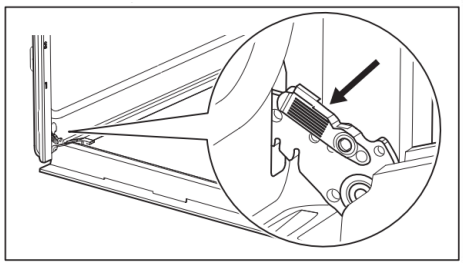
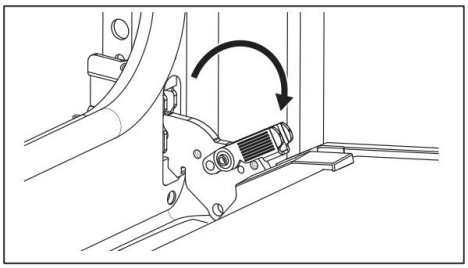
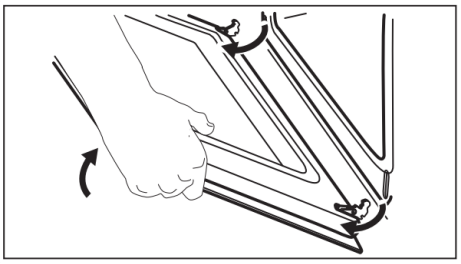
1. Выключите прибор и дождитесь его остывания.
2. Извлеките все принадлежности.
3. Протрите дно камеры духовки и внутреннее стекло дверцы мягкой тканью, смоченной теплой водой с мягким моющим средством.
4. Включите прибор.
5. Нажмите кнопку ⎓/ Очистка.
6. Выберите функцию: Очистка.
7. Нажмите кнопку START.
8. После завершения очистки раздастся звуковой сигнал. Прибор выключится.
9. После остывания прибора протрите внутреннюю поверхность влажной мягкой тканью.

10.4 Снятие и установка дверцы

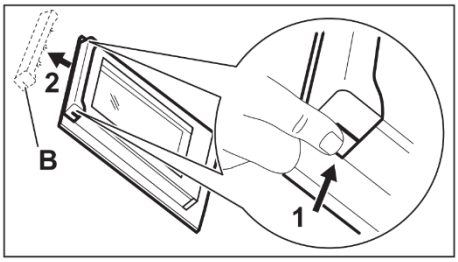
Дверца духовки состоит из трех стекол. Дверцу и внутреннее стекло можно снять для очистки. Перед снятием стекол ознакомьтесь с инструкцией «Снятие и установка дверцы».

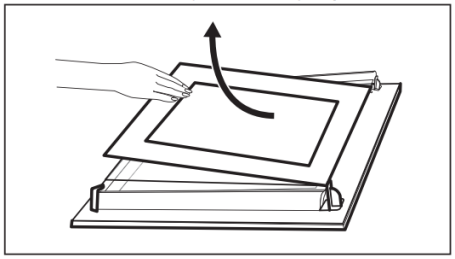
⚠ **ВНИМАНИЕ!** Не используйте прибор без стеклянных панелей.

1. Полностью откройте дверцу и возьмитесь за обе петли.
2. Поднимите и потяните защелки, пока не услышите щелчок.
3. Закройте дверцу духовки, установив её в первое открытое положение. Затем поднимите дверцу и потяните её на себя, чтобы снять её с крепления.

4. Положите дверь на устойчивую поверхность, покрытую мягкой тканью.
5. Возьмитесь за обшивку двери в верхнем крае с обеих сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелки.
6. Потяните дверную панель вперед, чтобы снять ее.
7. Возьмите стекло двери за верхний край и осторожно снимите его. Убедитесь, что стекло полностью выходит из направляющих.



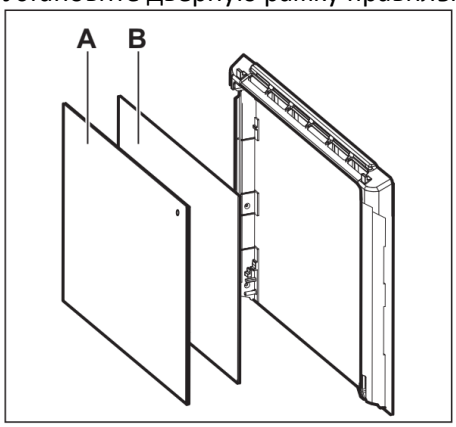


8. Вымойте стекла водой с жидкостью для мытья посуды. Тщательно высушите стекла. Не мойте стекла в посудомоечной машине.
9. После очистки установите стекло и дверцу духовки.

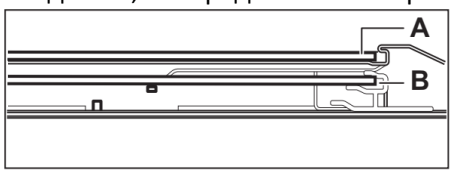
Если дверца установлена правильно, при закрытии защелок слышен щелчок.

Установите стекла ((**A** и **B**) на свои места в правильном порядке. Проверьте символ/печать на боковой стороне стекла. Каждое стекло отличается, что облегчает снятие и установку.

Установите дверную рамку правильно (должен быть слышен щелчок).



Убедитесь, что среднее стекло правильно установлено в гнездах.



10.5 Замена лампочки

⚠ **ВНИМАНИЕ**! Риск поражения электрическим током.

Лампочка может быть горячей.

1. Выключите прибор и дайте ему остыть.
2. Отключите прибор от сети.
3. Положите ткань на дно духовки.

ВНИМАНИЕ! Всегда держите галогенную лампу тканью, чтобы предотвратить возгорание остатков жира на лампе.

Заднее освещение

1. Поверните стеклянный колпак, чтобы снять его.
2. Очистите стеклянный колпак.
3. Замените лампочку на новую, устойчивую к температурам 300 °C.
4. Установите стеклянный колпак на место.

11. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ВНИМАНИЕ! См. раздел по безопасности.

11.1 Что делать, если...

Проблема	Причина и решение
Устройство не включается и не работает.	Устройство не подключено к электросети или подключено неправильно.
Прибор не нагревается.	Текущее время не установлено. Чтобы установить часы, см. раздел «Функции часов».
	Дверца закрыта неплотно.
	Перегорел предохранитель. Проверьте, связана ли проблема с предохранителем. Если проблема не устранена, обратитесь к квалифицированному электрику.
	Включена защита от детей.
Освещение не работает.	Лампочка освещения перегорела. Замените освещение. См. «Уход и чистка».

Отключение электроэнергии всегда прерывает уборку. Повторите уборку, если она была прервана отключением электроэнергии.

11.2 Коды ошибок

При возникновении программной ошибки на дисплее появляется сообщение об ошибке. Возможные проблемы перечислены в таблице ниже.

Код и описание	Способ устранения
F102 — Дверца закрыта неплотно или поврежден замок. [1]	Закройте дверцу. Включите и выключите прибор.
F240, F439 — Сенсорные панели на дисплее работают неправильно.	Очистите поверхность дисплея. Убедитесь, что на сенсорных панелях нет грязи.
F908 — Электроника устройства не может установить соединение с панелью управления.	Включите и выключите устройство.

11.3 Сервисные данные

Если вы не можете решить проблему самостоятельно, обратитесь к продавцу или в сервисный центр.
Данные, необходимые для обслуживания, можно найти на заводской табличке. Заводская табличка расположена на передней раме прибора. Она видна при открытой дверце. Не снимайте заводскую табличку с прибора.

Мы рекомендуем вам записать данные здесь:

Модель (MOD.) :
Номер продукта (PNC)
Серийный номер (S.N.)

[1] Если одно из вышеперечисленных сообщений не исчезает, возможно, неисправный компонент отключился. В этом случае обратитесь к продавцу или в сервисный центр.

12. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

12.1 Информационный лист продукта и информация о продукте в соответствии с правилами ЕС по маркировке энергоэффективности и экодизайну

Имя поставщика	Electrolux	
Идентификационные данные модели	LOE8F38S 949287703 LOE8F38V 949287701 LOE8F38X 949287702 LOE8F38Z 949287700	
Индекс энергоэффективности	81.2	
Класс энергоэффективности	A+	
Потребляемая мощность при стандартной нагрузке, обычный режим	0,93 кВтч/цикл	
Потребляемая мощность при стандартной нагрузке, режим принудительной вентиляции	0,69 кВтч/цикл	
Количество камер	1	
Источники тепла	Электричество	
Емкость	72 л	
Тип духового шкафа	Встраиваемый духовой шкаф	
Вес	LOE8F38S	29.3 кг
	LOE8F38V	30.6 кг
	LOE8F38X	29.3 кг
	LOE8F38Z	29.3 кг

EN 60350-1 – Бытовые электрические приборы для приготовления пищи – Часть 1: Электрические плиты, духовки, паровые шкафы и грили – Методы измерения производительности.

12.2 Информация о продукте относительно энергопотребления и максимального времени достижения соответствующего режима пониженного энергопотребления

Потребление электроэнергии в режиме ожидания	0.8 Вт
Максимальное время, необходимое устройству для автоматического перехода в соответствующий режим пониженного энергопотребления	20 мин

12.3 Советы по экономии энергии

Следующие советы покажут вам, как экономить энергию при использовании вашего прибора.

Убедитесь, что дверца прибора закрыта, когда он используется. Не открывайте дверцу слишком часто во время выпечки. Убедитесь, что уплотнитель дверцы чистый и правильно установлен.

Использование металлической посуды и темных, неотражающих форм и контейнеров для выпечки поможет сэкономить энергию.

Не разогревайте прибор перед приготовлением, если это специально не рекомендовано.

При приготовлении нескольких блюд максимально сократите интервалы выпечки.

Приготовление с конвекцией

По возможности используйте функцию конвекции для экономии энергии.

Остаточное тепло

Когда выпечка превышает 30 мин, уменьшите температуру устройства до минимума за 3-10 мин до завершения выпечки. Благодаря остаточному теплу внутри устройства продукты будут продолжать выпекаться.

Используйте остаточное тепло, чтобы поддерживать другие блюда теплыми или подогретыми.

Когда прибор выключен, на дисплее отображается информация об остаточном тепле или температуре.

Если запущена программа с продолжительностью и время приготовления превышает 30 минут, в некоторых функциях нагревательные элементы автоматически отключаются раньше.

Поддержание пищи в тепле

Выберите самую низкую возможную настройку температуры, чтобы использовать остаточное тепло и поддерживать пищу в тепле.

Индикатор остаточного тепла или температуры отобразится на дисплее.

Выпечка с выключенным светом

Выключайте свет во время выпечки. Включайте свет только при необходимости.

Влажная конвекция

Эта функция экономит энергию при выпечке. При использовании этой функции свет автоматически выключается через 30 секунд. Свет можно включить снова, но это негативно скажется на экономии энергии.

13. ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы, отмеченные символом , необходимо утилизировать. Поместите упаковку устройства в соответствующий контейнер для переработки. Пожалуйста, убедитесь, что электрические и электронные отходы перерабатываются для защиты окружающей среды и здоровья человека. Не выбрасывайте устройства, отмеченные символом , вместе с бытовыми отходами. Верните изделие в местный пункт переработки или обратитесь в местный городской офис.

14. ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

►Информация только для продукции со встроенным радиомодулем Wi-Fi или Bluetooth:
Информация только для продукции со встроенным радиомодулем Wi-Fi или Bluetooth: Функции Wi-Fi, Bluetooth, Home Connect **не поддерживаются** при использовании прибора на территории Республики Беларусь и Российской Федерации. На территории Республики Беларусь и Российской Федерации **запрещается использование** в приборе функций Wi-Fi, Bluetooth, Home Connect.

►Условия гарантийного обслуживания сервисными службами изготовителя (в соответствии с Законом Республики Беларусь «О защите прав потребителей»):
Требования потребителей, согласно действующему законодательству Республики Беларусь, могут быть предъявлены в течение 24 месяцев со дня начала действия гарантийного срока на все крупные бытовые приборы, кроме холодильников и морозильных камер и 36 месяцев со дня начала действия гарантийного срока на холодильники и морозильные камеры.
К крупным бытовым приборам относятся: стиральные машины, стирально-сушильные машины, сушильные машины, посудомоечные машины, морозильные камеры, холодильники, духовые шкафы, плиты, варочные панели, печи СВЧ, вытяжки, вытяжные элементы, встраиваемые электрофритюрницы, встраиваемые электрогрили.
Изготовитель не несет ответственность за недостатки в приборе, ***если сервисной службой будет доказано***, что они возникли после передачи прибора потребителю вследствие нарушения им правил пользования, транспортировки, механических повреждений, хранения, действий третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, природной катастрофы и т.п.), попадания бытовых насекомых и грызунов, воздействия иных посторонних факторов, а также вследствие существенных нарушений технических требований, оговоренных в инструкции по эксплуатации, в том числе нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ.

►Важная информация для потребителей!
Данный прибор предназначен для использования исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности. Использование прибора в целях, отличных от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.

►Гарантия не распространяется и не устанавливается на:
- Комплектующие изделия/детали, которые могут быть сняты с основного изделия без применения инструментов: ящики, полки, решетки, конфорки в сборе, корзины, насадки, шланги, трубки и иные подобные изделия.
- Расходные материалы: лампы, элементы питания, фильтры, перемещаемых вручную пластиковых деталей, ручек и уплотнителей и т.п., а также стеклянные и пластмассовые детали.
- На внешние и внутренние загрязнения, царапины, потертости, сколы, трещины и прочее, возникшие в процессе эксплуатации, а также другие механические повреждения, недостатки от попадания внутрь посторонних предметов (жидкостей).

Наличие фирменной заводской типовой таблички на приборе обязательно!
Пожалуйста, убедитесь в ее наличии и сохраните ее на приборе в течение всего срока службы прибора. Удаление таблички ведет к обезличению прибора и к возможным нарушениям правил его эксплуатации.
Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предъявлении иных предусмотренных законом требований убедительно просим Вас сохранять сопроводительные документы (чек, квитанцию, правильно и четко заполненный гарантийный талон с указанием серийного номера прибора, даты продажи, четко различимой печати продавца, иные документы, подтверждающие дату и место покупки).
С целью облегчения дальнейшего сервисного обслуживания Вашего прибора обращайтесь в авторизированные сервисные центры с просьбой о занесении сведений обо всех произведенных ими ремонтных работах в соответствующий раздел настоящего Гарантийного талона.

Рекомендуем доверять подключение (установку) приборов, требующих специального подключения (установки), только организациям (предпринимателям), занимающимся по роду своей деятельности осуществлением таких работ. Специалисты, осуществляющие подключение (установку), делают отметку о подключении (установке) в соответствующем разделе Гарантийного талона. Просим сохранять квитанции и иные документы о подключении (установке) Вашего прибора в течение срока его эксплуатации.
Соблюдение рекомендаций и указаний, содержащихся в инструкции по эксплуатации (правилах пользования), поможет избежать проблем в эксплуатации прибора и его обслуживании.
Неисправные узлы приборов в гарантийный период бесплатно ремонтируются или заменяются. Решение вопроса о целесообразности их замены или ремонта остается за службами сервиса.
В период гарантийного срока и срока службы сервисные центры всегда готовы предложить Вам свои услуги.

►Расшифровка даты изготовления:

В соответствии со стандартами изготовителя дата изготовления изделия указана в его серийном номере, где первая цифра номера соответствует последней цифре года изготовления, а вторая и третья цифры – порядковому номеру недели.

►Информация о сертификации наших приборов.

Уважаемые Дамы и Господа, сообщаем Вам, что наша продукция прошла процедуру подтверждения соответствия согласно требованиям Технических Регламентов Таможенного союза (Евразийского экономического союза), а также сертифицирована на соответствие требованиям безопасности согласно Закону Республики Беларусь «О защите прав потребителей».

Изготовитель:

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

Импортер:

ООО «Домотехника»
220062 Республика Беларусь
г. Минск, пр. Победителей д. 106, пом. 17
info@domotehnika.by