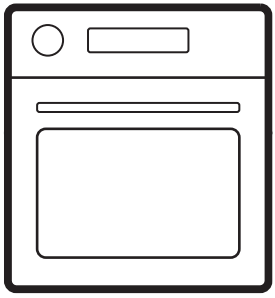
Electrolux

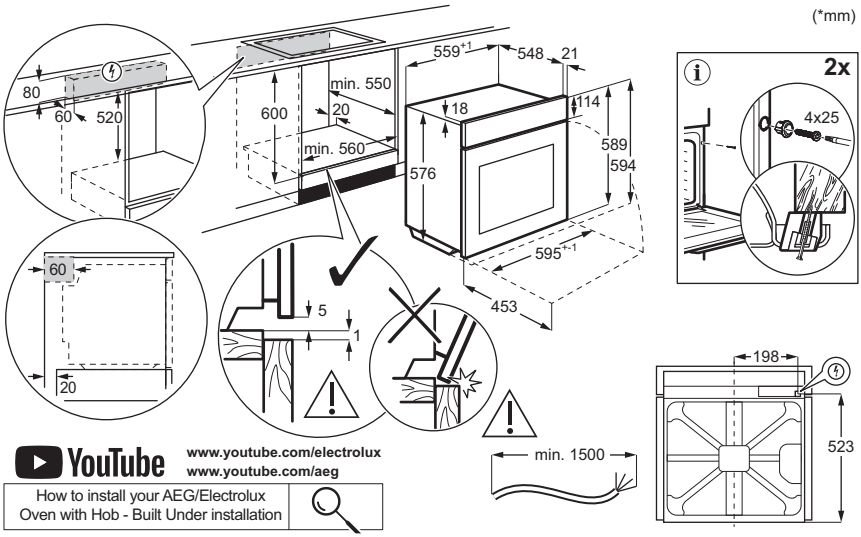
electrolux.com/register

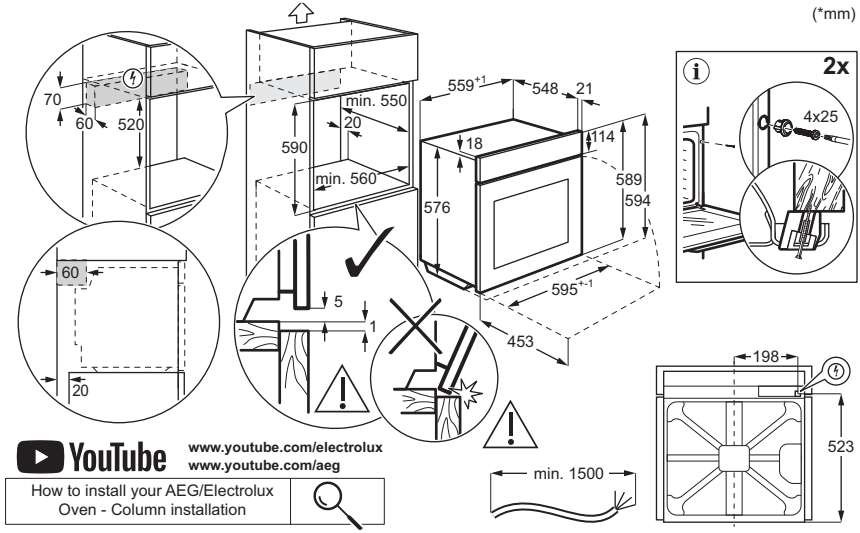


EOC8P39H
KOCBP29X
KOCBP39H

RU Инструкция по эксплуатации | **Духовой шкаф с функцией пара** 3
UK Інструкція | **Парова духовка** 19

МОНТАЖ / ВСТАНОВЛЕННЯ





РУССКИЙ

1. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ..... **3**
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....**5**
3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА..... **8**
4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ **9**
5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....**9**
6. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ..... **14**
7. УХОД И ОЧИСТКА.....**15**
8. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....**17**
9. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ **18**
10. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ..... **19**

Право на изменения сохраняется.

1. ⚠ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с прилагаемой к нему инструкцией. Изготовитель не несет ответственности за любые травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните эту инструкцию в безопасном и доступном 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, чтобы не допустить игр с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.

- ВНИМАНИЕ! Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к устройству во время его использования и охлаждения.
- Включите устройство защиты от детей, при его наличии.
- Детям запрещено чистить или обслуживать прибор 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.
- Не включайте прибор до его установки в кухонном шкафе.
- Перед проведением любых операций 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 рукавицы для установки или извлечения аксессуаров или посуды из прибора.
- Используйте только термощуп (датчик температуры внутри продукта), рекомендованный для данного прибора.

- Во избежание перегрева не устанавливайте прибор за декоративной дверцей.
- 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.
- Соблюдайте осторожность при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда пользуйтесь защитными перчатками и закрытой обувью.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям к установке.
- 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 должен выполнять квалифицированный электрик.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют электрическим параметрам сети электропитания.
- Прибор необходимо заземлить. Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электрическую розетку с защитным контактом.

- Не используйте разветвители и удлинители кабелей.
- Не допускайте повреждения сетевой вилки и шнура. По поводу замены, при ее необходимости, 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 на изолированных частях под напряжением должна быть закреплена таким образом, чтобы снять ее без инструментов было невозможно.
- Вставляйте вилку шнура питания в розетку только в конце установки прибора. После установки обеспечьте доступ к сетевой вилке.
- 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.
- Электроустановка должна быть оснащена разъединительным устройством, отключающим прибор от сети на всех полюсах, с шириной размыкания контактов не менее 3 мм.
- Перед подключением прибора к сети полностью закройте дверцу.
- 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

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

Общая мощность (Вт)	Сечение кабеля (мм²)
максимум 1,380	3x0.75
максимум 2,300	3x1
максимум 3,680	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 изменений в этот прибор.
- 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 работы, поскольку при этом возможен выброс горячего воздуха и воспламеняемых испарений, выделяемых продуктами.
- 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.
- Не подносите искру и открытое пламя близко к прибору при открытой дверце.
- Используйте для консервирования только утвержденные стеклянные банки.
- Не размещайте легковоспламеняющиеся предметы вблизи прибора.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
  - не ставьте противни и поддоны непосредственно на дно камеры прибора;

  - не размещайте алюминиевую фольгу непосредственно на дне камеры прибора;
  - не заливайте воду непосредственно в горячий прибор;
  - не оставляйте в приборе влажные блюда и продукты после приготовления;
  - соблюдайте осторожность при снятии или установке аксессуаров.
- Обесцвечивание эмали или нержавеющей стали не влияет на производительность прибора.
- Используйте противень с увеличенной глубиной для пирогов с влажными начинками, так как фруктовые соки могут вызвать образование стойких пятен.
- Всегда готовьте при закрытой дверце прибора.
- Если прибор установлен за мебельной панелью, не закрывайте панель во время использования или до полного остывания прибора во избежание повреждения теплом и влагой.
- 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 прибор содержит источник света класса энергоэффективности G.
- Используйте только лампы с аналогичными характеристиками .
- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр. Используйте только оригинальные запасные части.

2.4 Уход и очистка

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения травмы, возгорания или повреждения прибора.

- Перед проведением технического обслуживания выключите прибор и отсоедините его от сети.
- Убедитесь, что прибор остыл, чтобы избежать растрескивания стекла. Если стеклянные панели дверей повреждены, обратитесь в авторизованный сервисный центр для замены.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора — она тяжелая.
- Очищайте и сушите прибор, его камеру и аксессуары после каждого использования, чтобы предотвратить конденсацию пара, коррозию и снижение качества поверхности.
- Регулярно проверяйте прибор на наличие признаков ухудшения характеристик, которые могут сделать его непригодным для контакта с пищевыми продуктами, в частности трещин, вздутий, расслоения, усадки, липкости, коррозии или других видимых изменений текстуры или внешнего вида. Соблюдайте инструкции по очистке и уходу, чтобы избежать ухудшения характеристик.
- Для очистки прибора и аксессуаров используйте салфетку из микрофибры, теплую воду и нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, губки, растворители, предметы с острыми краями или металлические предметы.
- При использовании спрея для духовых шкафов следуйте инструкциям по безопасности на его упаковке.

Пиролитическая очистка

- Прочитайте все инструкции по пиролитической очистке
- Перед проведением пиролитической очистки и первым разогревом удалите из камеры духового шкафа:
  - остатки продуктов, брызги/ отложения масла или жира;
  - все съемные компоненты (включая полки, боковые поручни и т. д., поставляемые с прибором), особенно кастрюли с антипригарным покрытием, сковороды, противни, кухонные принадлежности и т. д.
- Во время пиролитической очистки не подпускайте детей к прибору, так как он сильно нагревается и выпускает горячий воздух из передних вентиляционных отверстий.
- При пиролитической очистке выделяются пары из остатков готовившихся продуктов и конструкционных материалов. Обеспечьте хорошую вентиляцию во время и после первоначального нагрева и пиролитической очистки.

- Во избежание повреждения стеклянных панелей во время и после пиролитической очистки не допускайте попадания воды на дверцу духового шкафа.
- Испарения пиролитических духовых шкафов/остатков пищи не представляют опасности для человека, включая детей или лиц, страдающих какими-либо заболеваниями.
- Не подпускайте домашних животных близко к прибору 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.
- Поверхности кастрюль, сковород, поддонов и кухонных принадлежностей с антипригарным покрытием могут пострадать от высокотемпературной пиролитической очистки и могут выделять пары, которые в определенной степени являются вредными.

Приготовление на пару

- Выделяющийся пар может вызвать ожоги:
  - Не открывайте дверцу прибора во время приготовления на пару.
  - После приготовления на пару открывайте дверцу прибора с осторожностью.

2.5 Утилизация

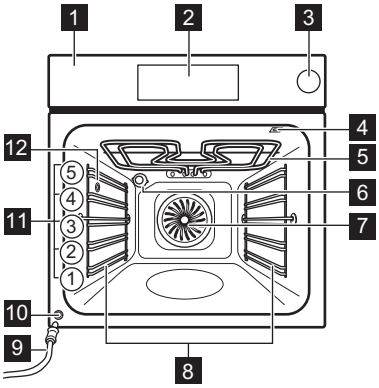
⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения травм или удушья.

- За информацией о надлежащей утилизации прибора обращайтесь в местные органы управления.
- Отключите прибор от электросети, затем отрежьте и утилизируйте электрический шнур.

3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

3.1 Общий обзор



1 Панель управления
2 Дисплей
3 Резервуар для воды
4 Гнездо для подключения термощупа
5 Нагревательный элемент
6 Лампа освещения
7 Вентилятор
8 Съемная опора противня
9 Сливной шланг
10 Клапан для слива воды
11 Положения противня
12 Отверстие для выхода пара

3.2 Панель управления

⏻	**Вкл / Выкл** — нажмите и удерживайте для включения и выключения прибора.
☰	**Меню** — список параметров и функций настройки прибора.
☆	**Любимые программы** — список избранных настроек.
💡	**Выключатель лампы** — включение и выключение лампы освещения.
🌡»	**Быстрый прогрев** — включение и выключение функции.

3.3 Дисплей

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

OK	Подтверждение выбора / параметра настройки.
	Установка Таймер.
START	Запуск функции.
STOP	Остановка функции.
	Возврат на один уровень в меню.
	Отмена последнего действия.
	Установка температуры Термощуп.

	Включение и выключение опций.
	Прибор заблокирован.
	Отмена настройки.
	Резервуар для воды пустой. Заполните резервуар.
	Резервуар для воды заполнен наполовину.
	Резервуар для воды заполнен.

4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

4.1 Первый предварительный нагрев и очистка

Перед первым использованием прогрейте пустой прибор. Из прибора могут выделяться неприятные запахи и дым. Проветрите помещение.

1. Извлеките все аксессуары и направляющие.
2. Установите для каждой из функций максимальную температуру и дайте прибору поработать в течение указанного времени: 1 ч, 15 мин. Подробнее в разделе «Ежедневное использование».
3. Выключите прибор и дайте ему остыть.
4. Очистите салфеткой из микрофибры, теплой водой и мягким моющим средством. Установите аксессуары и направляющие для противней обратно в прибор.

4.2 Установка Времени Суток

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

5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

5.1 Функции приготовления

СТАНДАРТНЫЕ

Список режимов может быть различным в зависимости от версии программного обеспечения.

	Гриль: Тосты, гриль
	Турбо-гриль: Жарка мяса, подрумянивание
	Горячий воздух: Равномерное пропекание, придание сочности, подсушивание
	Замороженные продукты: Картофель фри, картофель по-деревенски, спринг-роллы
	Традиционное приготовление: Традиционное выпекание
	Нижний нагрев: Выпекание тортов
	Подготовка теста: Расстойка дрожжевого теста

ОСОБЫЕ

	Консервирование: Сохранение овощей и фруктов
	Высушивание: Сушка нарезанных ломтиками фруктов, грибов

	Подогрев Тарелок: Предварительный разогрев тарелок
	Размораживание: Размораживание
	Гратен: Приготовление запеканок, подрумянивание
	Низкотемпературное приготовление: Приготовление нежного жаркого
	Поддержание Тепла: Сохранение продуктов теплыми
	Влажная конвекция: Выпечка

ПАР

	AirFry Plus: Сочетание пара и аэрогриля для приготовления хрустящих, сочных и полезных блюд.
	Регенерация: Разогрев остатков паром (110–130°C при подогреве во влажном состоянии, 130–200°C при подогреве с более хрустящей корочкой)
	Хлеб: Хлеб, булочки
	Горячий пар (25%): Мясо, птица, запеченные блюда, запеканки
	Пицца: Приготовление пиццы

5.2 Настройка функций приготовления

1. Включите прибор.
2. Нажмите на дисплее, чтобы выбрать функцию приготовления и нажмите OK.
3. Нажмите значение температуры на дисплее, чтобы изменить настройку, затем нажмите OK.
4. Нажмите START.
5. Чтобы отключить функцию приготовления, нажмите STOP.

Во время работы некоторых функций приготовления лампа может автоматически выключиться при температуре ниже 80°C.

5.3 Таймер

1. Нажмите .
2. Установите время.
3. Нажмите • • •, если хотите выбрать Завершить действи.
4. Нажмите OK. Повторяйте данное действие, пока на дисплее не отобразится главный экран.

Завершить действи

	Звуковой сигнал. — настройка обратного отсчета. По завершении отсчета таймера прозвучит звуковой сигнал.
STOP	**Звуковой сигнал и отключение** — настройка обратного отсчета. По завершении отсчета прозвучит сигнал, и приготовление прекратится.
	Только всплывающее окно — по истечении заданного времени на дисплее появится сообщение.
	Отложенный запуск — отсрочка времени начала и/или окончания приготовления.
	Таймер прямого отсчета — отображение продолжительности работы прибора. Максимальное значение — 23 ч 59 мин.

Некоторые функции часов могут быть недоступны с определенными функциями приготовления.

Для увеличения времени приготовления нажмите **+1min**.

5.4 Функции приготовления на пару

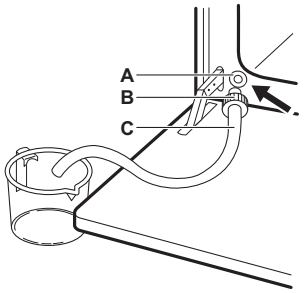
1. Включите прибор.
2. Установите функцию приготовления на пару в меню «ПАР» и нажмите OK.
3. Установите температуру и нажмите OK.
4. Откройте резервуар для воды.
5. Залейте холодную воду в резервуар для воды до отметки максимального уровня и закройте его. Не используйте другие жидкости. Не выходите за пределы максимальной емкости паровой системы (примерно 350 мл при заполнении пустого резервуара). Не наполняйте резервуар для воды, когда отображается символ .
6. Нажмите START. При необходимости долейте воду в резервуар.
7. Выключите прибор.
8. Всегда опорожняйте резервуар для воды после каждого цикла приготовления на пару, чтобы предотвратить образование накипи и избежать таких проблем, как вытекание воды из отверстия выхода

пара. Подождите минимум 60 мин, прежде чем опорожнять резервуар, чтобы избежать ожогов горячей водой.

5.5 Опорожнение резервуара для воды

Индикаторы состояния емкости для воды	
	Резервуар заполнен.
	Резервуар заполнен наполовину.
	Резервуар пуст. Заполните резервуар.

1. Выключите прибор и убедитесь, что он остыл.
2. Подсоедините сливной шланг **C** к выпускному клапану **A** через разъем **B**.



3. Удерживайте конец шланга ниже уровня **A** и нажмите кнопку **B**, чтобы собрать оставшуюся воду.
4. Отсоедините **C** и **B**, а затем насухо протрите камеру духового шкафа мягкой губкой.

5.6 Меню

Нажмите ☰ для входа в меню.

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

Подменю для: Очистка

Пиролитическая очистка, короткий	Длительность: 1 h.
Пиролитическая очистка, нормальн.	Длительность: 1 h 30 min.
Пиролитическая очистка, интенсив.	Длительность: 2 h 30 min.
Очистка паром	Легкая очистка. Длительность: 30 мин

Подменю для: Опции

Освещение	Включение и выключение лампы освещения.
Защита детей	Предотвращает случайное включение прибора.
Быстрый прогрев	Уменьшает время разогрева. Данная функция доступна только с некоторыми функциями приготовления.
Напоминание О Чистке	Включение и выключение напоминания.
Вид электронных часов	Изменение формата индикации времени.

Подменю для: Настройки

Настройка

Выбрать Язык	Установка языка прибора.
Яркость Дисплея	Выбор яркости дисплея.

Тоны Кнопок	Включение и выключение звукового сопровождения при нажатии сенсорных кнопок. Невозможно отключить звук для ⏻.
Громкость сигнала	Выбор громкости тона кнопок и звуковых сигналов.
Установка Времени Суток	Установка текущей даты и времени.

Сервис

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

5.7 Помощь в Приготовлении

Функция помощи в приготовлении предлагает настройки для различных блюд, в частности температуру, функцию приготовления и время. При необходимости настройки можно изменить во время приготовления.

1. Включите прибор.
2. Нажмите ☰ и выберите Помощь в Приготовлении.
3. Выберите тип продукта и блюдо и выполните описанные на экране шаги. Некоторые блюда можно также готовить, используя Термощуп.Некоторые блюда можно также готовить, используя По весу.
4. Поместите продукты в прибор и нажмите START.

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

5.8 Любимые программы ☆

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

↩ — нажмите, чтобы сбросить настройку.

⊗ — нажмите, чтобы отменить настройку.

5.9 Блокировка кнопок

Эта функция предотвращает случайное изменение настроек прибора.

1. Включите прибор.
2. Установите функцию приготовления.
3. ☆, 🌡 — одновременно нажмите и удерживайте для включения и выключения функции.

5.10 Защита детей

Эта функция предотвращает случайное включение прибора.

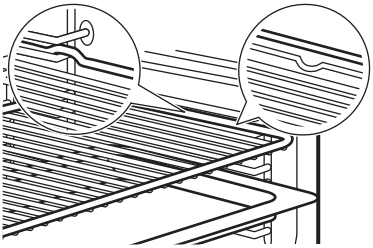
1. Включите прибор.
2. Нажмите ☰.
3. Выберите Опции / Защита детей.
4. Нажмите нужные буквы кода в алфавитном порядке.
5. Выключите прибор.

Доступ: Таймер и лампа доступны. При выключении прибора дверца блокируется. Чтобы воспользоваться прибором, нажмите буквы кода в алфавитном порядке. Для выключения этой функции повторите описанные выше действия.

5.11 Аксессуары

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

Вставьте аксессуар (решетку / противень) между направляющими планками духового шкафа. Решетка должна касаться задней стенки камеры духового шкафа, а ножки должны быть направлены вниз. Небольшая выемка в верхней части повышает безопасность и предотвращает опрокидывание. Бортик по периметру решетки предотвращает соскальзывание посуды с нее.



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.

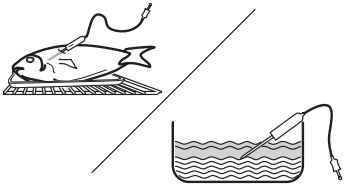
5.12 Термощуп

Измеряет температуру внутри продукта.

Необходимо установить два значения температуры:

- °C — температура в духовом шкафе. Она должна быть как минимум на 25°C выше значения на термощупе.
- — температура на термощупе.

1. Установите функцию приготовления и температуру духового шкафа.
2. Вставьте наконечник термощупа по центру куска мяса или рыбы, по возможности выбрав самую толстую его часть. Для запеканок наконечник термощупа необходимо размещать точно по центру, в уплотненной части блюда. Убедитесь, что наконечник не касается дна формы.



3. Вставьте штекер термощупа в гнездо внутри прибора. Подробнее в разделе Описание прибора. На дисплее отобразится текущая температура на термощупе.
4. — нажмите для установки температуры внутри продукта.
5. • • • — нажмите для выбора нужной опции:
   - Звуковой сигнал. – по достижении заданной температуры внутри продукта выдается звуковой сигнал.
   - Звуковой сигнал и отключение — по достижении заданной температуры внутри продукта выдается звуковой сигнал и процесс приготовления завершается.
6. Выберите опцию и несколько раз нажмите OK для перехода на главный экран.
7. Нажмите START .
8. Когда продукт достигнет заданной температуры, будет выдан сигнал. Для отключения звукового сигнала достаточно коснуться любого символа. Подробнее в разделе Настройки.
9. Проверьте готовность блюда. При необходимости увеличьте время приготовления.
10. Выключите прибор.
11. Выньте штекер термощупа из гнезда и достаньте блюдо из прибора.

6. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ

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

Положения противней отсчитываются от дна духового шкафа.

Символы, используемые в таблицах:

	Тип блюда
	Функция приготовления
°C	Температура
	Положение противня
	Время приготовления (мин)
	Дополнительные сведения

6.2 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)
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.

6.3 Информация для испытательных организаций

Испытания согласно IEC 60350-1.

		°C		
Маленькие торты (20 шт. на противне)				
	3	150 - 170	35 - 40	1)2)
	3	140 - 160	35 - 40	1)2)
	2 и 4	130 - 150	45 - 50	1)2)
Яблочный пирог, две формы Ø20 см				
	2	180	70 - 90	3)
	2	160	70 - 90	3)
Бисквит без жира, форма для выпечки Ø26 см				

		°C		
	2	170	40 - 50	3)
	2	170	45 - 50	3)2)
	1 и 3	170	50 - 60	3)2)
Песочное печенье				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 и 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Тосты				
	4	макс.	1 - 5	3)2)

1) Используйте Эмалированный противень.
2) Предварительно разогрейте прибор в течение 10 минут.
3) Используйте Решетка.

7. УХОД И ОЧИСТКА

7.1 Примечания по очистке

- Пользуйтесь чистящим средством для металлических поверхностей.
- Для удаления стойких загрязнений используйте специальное средство для очистки духовых шкафов.
- Для удаления остатков накипи используйте жидкое чистящее средство, рекомендованное производителем.
- Влага может конденсироваться в приборе или на стеклянных панелях дверцы. Чтобы уменьшить конденсацию, дайте прибору поработать 10 минут перед готовкой.Не держите продукты в приборе дольше 20 минут.
- Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.

7.2 Снятие направляющих

1. Убедитесь, что прибор остыл.
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 в комплект поставки входят телескопические направляющие, их стопоры должны быть обращены вперед.

7.3 Пиролитическая очистка

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 или мебельного шкафа.

1. Убедитесь, что прибор остыл.
2. Уберите из духового шкафа все не стойкие к пиролизу аксессуары.
3. Очистите камеру духового шкафа и внутреннее стекло дверцы мягкой тканью, смоченной теплой водой с добавлением мягкого моющего средства.
4. Нажмите ☰ / Очистка. Выберите режим очистки.
5. Нажмите START .

В момент начала процедуры очистки дверца духового шкафа блокируется, а лампа освещения не работает. Не запускайте функцию, если дверца духового шкафа не была полностью закрыта. Вентилятор охлаждения вращается с более высокой скоростью.

По окончании процедуры очистки выключите прибор и дайте ему остыть. Протрите камеру духового шкафа мягкой тканью.

7.4 Очистка паром

Регулярно используйте эту программу после приготовления, чтобы предотвратить пригорание грязи. Пар разрыхляет остатки жира и продуктов, упрощая очистку прибора.

1. Убедитесь, что прибор остыл.
2. Извлеките все аксессуары.
3. Протрите камеру духового шкафа и внутреннее стекло дверцы сухой мягкой салфеткой.
4. Нажмите ☰ / Очистка. Выберите Очистка паром.
5. Залейте холодную водопроводную воду в резервуар для воды до отметки максимального уровня (около 350 мл).
6. Нажмите START . При запуске процедуры очистки лампа освещения выключатся.

Длительность: 30 мин
По окончании очистки прозвучит звуковой сигнал. Прибор выключается.

7. Подождите, пока прибор остынет. Вытрите внутреннюю камеру насухо мягкой тряпкой.

7.5 Очистка резервуара для воды

В ходе данной процедуры очистки удаляется накипь и предотвращается ее образование в системе подачи пара.

1. Слейте воду из резервуара. См. Ежедневное использование, «Опорожнение резервуара для воды».
2. Налейте в резервуар для воды 250мл жидкости для удаления накипи, рекомендованной производителем.
3. Подождите 60 мин. Слейте воду из резервуара.
4. Налейте 350мл воды в резервуар, чтобы промыть его. Слейте воду из резервуара.
5. Промойте сливную трубу теплой водой с мягким моющим средством.

Частота удаления накипи зависит от жесткости воды и частоты приготовления блюд с использованием пара.

Для проверки уровня жесткости воды обратитесь на предприятие водоснабжения.

Жесткость воды (°fH)	Использование пара	Очищайте резервуар для воды каждые (месяца):
0–15 (от мягкой до средней жесткости)	Часто (≥1 раза в неделю)	12
	Редко (≤1 раза в месяц)	24
≥16 (от жесткой до очень жесткой)	Часто (≥1 раза в неделю)	6
	Редко (≤1 раза в месяц)	12

7.6 Напоминание О Чистке

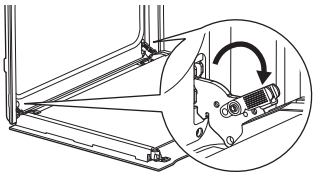
Рекомендуется выполнить очистку при появлении соответствующего напоминания.

Используйте функцию: Пиролитическая очистка.

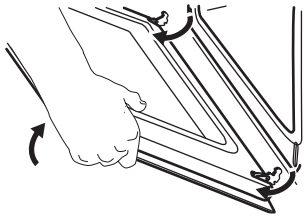
7.7 Снятие и установка дверцы

Дверца духового шкафа и внутренние стеклянные панели снимаются для чистки. Не используйте прибор без стеклянных панелей.

1. Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.
2. Поднимите и потяните защелки до щелчка.

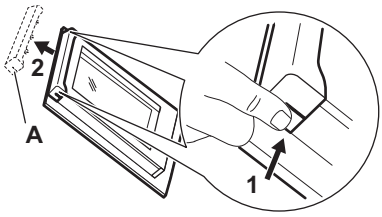


3. Прикройте дверцу наполовину, т.е. до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вверх и вперед, чтобы высвободить ее из гнезда.

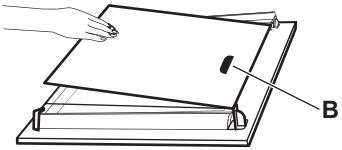


4. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив под нее мягкую ткань.
5. Возьмитесь за отделку дверцы **A** на ее верхней кромке с двух сторон и

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. Область с печатью **B** (при наличии) должна быть обращена внутрь духового шкафа. Если дверца установлена правильно, при закрытии защелок будет слышен щелчок.

7.8 Замена лампы

Отключите прибор от сети и подождите, пока он остынет.

Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300 °C.

Задняя лампа

1. Чтобы снять плафон, поверните его.
2. Очистите стеклянную крышку.
3. Замените лампу.
4. Установите стеклянную крышку.

8. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Если самостоятельно справиться с проблемой не удается, обратитесь в магазин, в котором был приобретен прибор, или в авторизованный сервисный центр. Информация об обслуживании указана на табличке с техническими данными в передней части прибора. Она видна при открывании дверцы. Не снимайте эту табличку.

Если на дисплее отображается код ошибки, не описанный ниже, выключите и включите предохранитель на домашнем распределительном щите для перезапуска прибора. Если код ошибки появится снова, обратитесь в сервисный центр.

Невозможно активировать прибор или управлять им. — Прибор не подключен к электросети или подключен неправильно.

Прибор не выполняет нагрев.

- Не установлено время.
- Дверца не закрыта как следует.
- Блокир. кнопок включена.
- Включено автоматическое отключение.
- Функция Защита детей включена.
- Деморежим включен — код отключения: 2468.

Лампа не работает. — Лампа перегорела. Замените лампу.

Из отверстия для выхода пара вытекает вода. — В резервуаре для воды слишком много воды. См. Ежедневное использование, «Опорожнение резервуара для воды».

Приготовление на пару не работает. — Выход пара забит известковым налетом. Очистите выходное отверстие для пара (подробнее в разделе Уход и очистка) или наполните резервуар, если в нем нет воды.

Слив воды из резервуара занимает более трех минут или вода вытекает из выходного отверстия для пара. — В резервуаре для воды есть известковый налет. Обратитесь к разделу Уход и очистка, «Очистка резервуара для воды».

Светится индикатор пустого резервуара для воды. — В резервуаре нет во-

ды. Заполните резервуар для воды. Если индикатор не гаснет, обратитесь к разделу Уход и очистка, «Очистка резервуара для воды».

ⓘ При сбое питания процедура очистки прекращается. Если процедура очистки была прервана в результате перебоя в электропитании, повторите ее.

F102 — дверца закрыта не полностью или блокировка дверцы неисправна. Закройте дверцу. Включите и выключите прибор.

F111 — Термощуп неправильно вставлен в гнездо. Полностью вставьте штекер Термощуп в гнездо.

F240, F439 — сенсорные поля не функционируют надлежащим образом. Очистите поверхность дисплея. Убедитесь, что на сенсорах не осталось грязи.

F908 — не удается установить соединение между панелью управления и системой прибора. Включите и выключите прибор.

9. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

9.1 Информация об изделии и технические характеристики согласно Регламентам (ЕС) № 65/2014 и (ЕС) № 66/2014

Название поставщика		Electrolux
Модель		EOC8P39H 949494858 KOCBP29X 949494817 KOCBP39H 949494859
Индекс энергоэффективности		81.2
Класс энергетической эффективности		A+
Потребление энергии в стандартном режиме		0.93 кВт·ч/цикл
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется		0.69 кВт·ч/цикл
Количество камер		1
Источник нагрева		Электричество
Объем камеры (V)		72 л
Тип духового шкафа		Встроенный духовой шкаф
Масса	EOC8P39H	32.3 кг
	KOCBP29X	33.9 кг
	KOCBP39H	33.8 кг

Прибор протестирован в соответствии с требованиями следующих стандартов: EN IEC 60350-1.

9.2 Требования по предоставлению информации в соответствии с Регламентом (ЕС) № 2023/826

Энергопотребление в режиме ожидания	0,8 Вт
Максимальное время, необходимое для автоматического перехода оборудования в соответствующий режим пониженного энергопотребления	20 мин

Прибор протестирован в соответствии с требованиями следующих стандартов: EN 50564.

9.3 Советы по оптимизации

- Во время приготовления держите дверцу закрытой и избегайте частого открывания.
- Следите за чистотой уплотнителя дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплен на своем месте.
- Пользуйтесь металлической или темной посудой без отражающих поверхностей.
- Пропустите предварительный разогрев, если он не требуется.
- Минимизируйте перерывы между выпечкой нескольких блюд.
- По возможности выбирайте функции приготовления с вентилятором (только на некоторых моделях).
- Используйте остаточное тепло для поддержания блюд теплыми. Перед окончанием приготовления снизьте температуру прибора до минимума 3–10мин.
- Выключайте лампу во время приготовления, если она не нужна.
- Влажная конвекция (только для некоторых моделей) — данная функция использовалась в соответствии с требованиями по энергоэффективности

и экологизации (согласно EU 65/2014 и EU 66/2014). Испытания проводились согласно IEC/EN 60350-1. Во время приготовления дверца духового шкафа должна быть закрыта, чтобы не прерывать работу функции и обеспечить оптимальные условия. При использовании данной функции лампа освещения автоматически выключается. В некоторых моделях это происходит через 30 сек.

- В целях безопасности при включенной функции приготовления и при условии, что пользователь не выполняет никаких настроек, прибор автоматически выключается через определенное время. Чтобы продлить работу функции приготовления, установите ее время. Автоматическое отключение не работает при включенном освещении или с функцией .
  - 12,5 ч: 30–115 °C
  - 8,5 ч: 120–195 °C
  - 5,5 ч: 200–245 °C
  - 3 ч: 250 – максимум °C

10. 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.

УКРАЇНСЬКА

1. ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ..... **19**
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ..... **21**
3. ОПИС ВИРОБУ..... **24**
4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.. **25**
5. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ..... **25**
6. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ..... **30**
7. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ..... **31**
8. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ..... **33**
9. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ..... **34**
10. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ..... **35**

Може змінитися без оповіщення.

1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу уважно ознайомтеся з наданими інструкціями. Виробник не несе відповідальності за травми чи збитки, спричинені неправильним установленням або використанням. Інструкції слід зберігати в безпечному й доступному місці для використання в майбутньому.

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями можуть користува-

тися цим приладом лише під наглядом, або за умови попереднього отримання інструкцій з безпечного користування приладом та розуміння пов'язаних з цим ризиків. Діти до 8 років та особи з важкою та комплексною непрацездатністю можуть перебувати поблизу приладу лише за умови, якщо знаходяться під безперервним спостереженням.
- Слідкуйте за тим, щоб діти не бавилися із цим приладом.
- Тримайте пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Слідкуйте за тим, щоб під час використання та охолодження діти та домашні тварини не підходили близько до приладу.
- Увімкніть пристрій захисту від доступу дітей (за наявності).
- Діти не повинні виконувати роботи з очищення або обслуговування приладу без нагляду.

1.2 Загальна безпека

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.
- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах у приміщенні.
- Цей прилад можна використовувати в офісах, готельних номерах, пансіонатах, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у відповідну конструкцію.
- Перш ніж виконувати операції з технічного обслуговування, від'єднайте прилад від джерела живлення.
- У разі пошкодження електричного кабелю заміну, задля уникнення ураження електричним струмом, має проводити виробник, його авторизований сервісний центр або інші особи, що мають аналогічну кваліфікацію.

- ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Слід бути обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів або поверхні внутрішньої камери приладу.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи посуд.
- Використовуйте тільки термощуп (датчик температури всередині продукту), рекомендований для цього приладу.
- Не встановлюйте прилад за декоративними дверцятами, оскільки це може призвести до перегріву.
- Щоби зняти опори поличок, спочатку потягніть передню частину опори полички, а потім її задню частину в сторону від бічних стінок. Встановіть опорні рейки у зворотній послідовності.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби чи металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи тріщин на склі, що може спричинити руйнування скла.
- Перед піролітичним очищенням вийміть всі аксесуари з духової шафи та видаліть залишки їжі з камери приладу.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Монтаж

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**
Встановлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій зі встановлення, наведених на нашому вебсайті.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та закрите взуття.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Встановлюйте прилад у прийнятному безпечному місці, що відповідає вимогам зі встановлення.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.

- Перед встановленням приладу перевірте, чи його вирівняно й чи дверцята відчиняються без перешкод.
- Прилад оснащено електричною системою охолодження. Він повинен працювати від джерела живлення.

2.2 Підключення до електромережі

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі підключення до електромережі має виконувати кваліфікований електрик.
- Переконайтеся, що параметри на табличці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Прилад має бути заземлений. Завжди використовуйте належним чином встановлену розетку, захищену від дотику до частин, що проводять струм.
- Не використовуйте розгалужувачі та подовжувачі.
- Уникайте пошкодження вилки та кабелю живлення. В разі необхідності заміни звертайтеся до наших авторизованих сервісних центрів.
- Слідкуйте за тим, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу або ніші під ним, особливо коли він працює або дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, щоб їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте вилку в електричну розетку лише після закінчення установки. Забезпечте доступ до вилки після встановлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення для відключення приладу. Завжди тягніть за вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники, викручені з патрона), реле захисту від витоку струму на землю та контактори.
- Електрична установка повинна мати ізолюючий пристрій, який від'єднує прилад від мережі на всіх полюсах, з шириною розмикання контактів не менше 3 мм.
- Повністю зачиніть дверцята приладу перед підключенням його до електромережі.
- Цей прилад оснащено електричним кабелем із вилкою.

Типи кабелів для встановлення або заміни для Європи:
H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Переріз кабелю зазначено в розділі про загальну потужність на табличці з технічними даними. Також цю інформацію можна знайти в таблиці:

Загальна потужність (Вт)	**Переріз кабелю (мм²)**
максимум 1,380	3x0.75
максимум 2,300	3x1
максимум 3,680	3x1.5

Кабель заземлення (зелений/жовтий) повинен бути на 2 см довшим, ніж коричневий кабель фази та нейтральний синій кабель

2.3 Користування

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування, опіків, ураження електричним струмом і вибуху.

- Не змінюйте цей прилад.
- Переконайтеся, що вентиляційні отвори не заблоковано.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Будьте обережні, відкриваючи дверцята приладу під час роботи, оскільки з приладу може виходити гаряче повітря та легкозаймисті випаровування від інгредієнтів страв.
- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не натискайте на відчинені дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Не підносьте іскри та відкрите полум'я подалі від приладу з відчиненими дверцятами.
- Для консервації використовуйте лише затверджені скляні банки.

- Не розміщуйте легкозаймисті матеріали поблизу приладу.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:
  - не розміщуйте посуд або предмети безпосередньо на дні камери;
  - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно камери;
  - не ставте посуд із водою безпосередньо в розігрітий прилад;
  - не залишайте вологий посуд та їжу в приладі після приготування;
  - будьте обережні, знімаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на продуктивність приладу.
- Використовуйте глибоке деко для пирогів із вологою начинкою, оскільки фруктові соки можуть утворювати стійкі плями.
- Завжди готуйте із зачиненими дверцятами приладу.
- Якщо прилад встановлено за меблевою панеллю, не закривайте панель під час використання або до повного охолодження приладу, щоб запобігти пошкодженню під впливом тепла та вологи.
- Щодо ламп у цьому приладі та запасних ламп, що продаються окремо: ці лампи витримують екстремальні умови в побутових приладах, як-от температуру, вібрацію, вологість, або призначені для подання сигналу про робочий стан приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.
- У цьому виробі є джерело світла класу енергоефективності G.
- Використовуйте лише лампи з тими самими технічними характеристиками.
- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру. Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

2.4 Догляд та очищення

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик травмування, пожежі або пошкодження приладу.

- Перед обслуговуванням вимкніть прилад і від'єднайте його від мережі.
- Переконайтеся, що прилад охолонув, щоб уникнути розтріскування скла. Якщо скляні панелі дверцят пошкоджені, зверніться до авторизованого сервісного центру для їх заміни.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу, оскільки вони важкі.
- Після кожного використання очищуйте та сушіть прилад, камеру всередині та аксесуари, щоб запобігти конденсації пари, корозії та погіршенню стану поверхні.
- Регулярно перевіряйте виріб на наявність ознак погіршення, які можуть зробити його непридатним для контакту з їжею, як-от тріщин, здуття, розшарування, скручування, липкості, корозії або інших видимих змін текстури або зовнішнього вигляду. Дотримуйтесь інструкцій з очищення та догляду, щоб запобігти погіршенню.
- Для очищення приладу та аксесуарів використовуйте мікрофіброву серветку, змочену теплою водою з нейтральним мийним засобом. Не використовуйте абразивні засоби, губки, розчинники, гострі або металеві предмети.
- Користуючись спреєм для духової шафи, дотримуйтесь інструкцій з безпеки, зазначених на упаковці.

Піролітичне очищення

- Прочитайте всі інструкції щодо піролітичного очищення
- Перед виконанням піролітичного очищення та попереднім прогріванням видаліть із камери духової шафи:
  - залишки їжі, олії або жир, що пролилися або розсипалися;
  - будь-які знімні предмети (зокрема полички, бічні напрямні тощо, що постачаються разом із приладом), особливо будь-які каструлі, сковорідки, дека, приладдя з антипригарним покриттям тощо;
- Під час піролітичного очищення не пускайте дітей близько до приладу, оскільки він сильно нагрівається і

випускає гаряче повітря з передніх вентиляційних отворів.
- Під час піролітичного очищення із залишків їжі та конструкційних матеріалів виділяються випаровування. Забезпечте хорошу вентиляцію під час і після початкового попереднього прогрівання та піролітичного очищення.
- Не проливайте і не наливайте воду на дверцята духової шафи під час і після піролітичного очищення, щоб уникнути пошкодження скляних панелей.
- Випаровування, що виділяються під час піролізу або із залишків їжі, як зазначено вище, не є шкідливими для людини, зокрема для дітей або осіб, що мають проблеми зі здоров'ям.
- Тримайте домашніх тварин подалі від приладу під час та після піролітичного очищення та попереднього прогрівання. Невеличкі домашні тварини (особливо птахи та рептилії) можуть бути дуже чутливими до зміни температури та випаровувань.
- Антипригарні поверхні каструль, сковорідок, дек та кухонного приладдя можуть бути пошкоджені під час піролітичного очищення за високої температури та виділяти шкідливі випари в невеликих кількостях.

Приготування на парі

- Пара може спричиняти опіки:
  - Не відчиняйте дверцята приладу під час приготування на парі.
  - Після приготування на парі обережно відчиніть дверцята приладу.

2.5 Утилізація

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

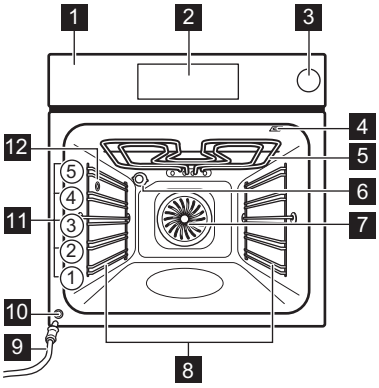
Існує небезпека травмування або задушення.

- По інформацію з належної утилізації приладу зверніться до органів муніципальної влади.
- Від'єднайте прилад від мережі живлення, потім відріжте та утилізуйте електричний кабель.

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінета Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

3. ОПИС ВИРОБУ

3.1 Загальний огляд



1 Панель керування
2 Дисплей
3 Резервуар для води
4 Гніздо термощупа
5 Нагрівальний елемент
6 Лампа
7 Вентилятор
8 Опорна рейка, знімна
9 Зливна труба
10 Клапан вихідного отвору для води
11 Рівні полиць
12 Випускний отвір для пари

3.2 Панель керування

⏻	**Вкл / Викл.** — натисніть і утримуйте, щоб увімкнути та вимкнути прилад.
☰	**Меню** — перелік опцій приладу та налаштувань функцій.
☆	**Улюблене** — перелік улюблених налаштувань.

	Перемикач лампи — увімкнення й вимкнення лампи.
	Швидкий Нагрів — увімкнення й вимкнення функції.

3.3 Дисплей

На сенсорному дисплеї відображаються різні повідомлення. Коли з'явиться вікно повідомлення, натисніть на дисплей, щоб продовжити.

OK	Підтвердження вибору/налаштування.
	Налаштування функції Таймер.
START	Запуск функції.
STOP	Зупинка функції.

	Перехід на один рівень назад у меню.
	Скасування останньої дії.
	Встановлення температури Термощуп.
	Вимкнення та ввімкнення опцій.
	Прилад заблоковано.
	Скасування налаштування.
	Резервуар порожній. Заповніть резервуар.
	Резервуар для води заповнений наполовину.
	Резервуар для води повний.

4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

4.1 Попереднє нагрівання та очищення на початку експлуатації

Перед першим використанням спочатку прогрійте порожній прилад. Прилад може виділяти неприємні запахи та дим. Провітріть приміщення.

1. Зніміть всі аксесуари та опорні рейки.
2. Встановіть кожну функцію на максимальну температуру та дайте приладу попрацювати протягом визначеного періоду часу: 1 год, 15 хв. Докладніше в розділі «Щоденне користування».
3. Вимкніть прилад і дайте йому охолонути.
4. Протріть ганчіркою з мікрофібри, змоченою теплою водою з м'яким мийним засобом. Вставте аксесуари й опори поличок назад у прилад.

4.2 Час доби

1. Увімкніть прилад.
2. Натисніть: Час доби.
3. Встановіть час.
4. Натисніть OK.

5. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

5.1 Функції приготування

СТАНДАРТНА

Перелік функцій може відрізнятися залежно від версії програмного забезпечення.

	Гриль: Приготування тостів, гриль
	Турбо-гриль: Смаження м'яса, підрум'янювання

	Вентилятор: Рівномірне випікання, ніжність, сушіння
	заморожені продукти: Картопля фрі, картопляні скибочки, рулетики з начинкою
	Традиційне готування: Традиційне випікання
	Нижній нагрів: Випікання тортів
	Вистоювання тіста: Розстоювання дріжджового тіста

СПЕЦІАЛЬНІ СТРАВИ

	Консервування: Консервування овочів і фруктів
	Сушіння: Сушіння нарізаних фруктів, грибів
	Підігрівання тарілок: Попереднє прогрівання тарілок
	Розморожування: Розморожування
	Страви у паніровці: Випікання запіканок, підрум'янювання
	Повільне готування: М'яке смаження
	Підтримання теплим: Підтримання страви теплою
	Волога конвекція: Випікання

ПАРА

	AirFry Plus: Поєднує пару з аерогрилем для отримання хрустких, соковитих і корисних страв.
	Регенерація парою: Розігрівання залишків їжі парою (110–130°C — з вологою скоринкою, 130–200°C — з хрусткою скоринкою)
	Випікання хлібу: Хліб, булочки
	Низька вологість: М'ясо, птиця, страви для духової шафи, запіканка
	Функція "Піца": Випікання піци

5.2 Налаштування функцій приготування

1. Увімкніть прилад.
2. Натисніть на дисплеї, щоб вибрати функцію приготування, потім натисніть OK.
3. Натисніть на значення температури на дисплеї, щоб змінити налаштування, потім натисніть OK
4. Натисніть START .
5. Щоб вимкнути функцію приготування, натисніть STOP .

Під час використання деяких функцій приготування можливе автоматичне вимкнення освітлення за температури нижче 80°C.

5.3 Таймер

1. Натисніть .
2. Встановіть час.
3. Натисніть • • •, якщо вам треба вибрати Закінчення дії.
4. Натисніть OK. Повторіть цю дію, доки на дисплеї не відобразиться головне меню.

Закінчення дії

	Звуковий сигнал — установлення зворотнього відліку. Коли час таймера завершиться, пролунає звуковий сигнал.
STOP	**Звуковий сигнал та зупинка приготування** — установлення зворотнього відліку. Коли таймер завершує відлік, лунає сигнал, і приготування зупиняється.
	Тільки спливаюче повідомлення — після закінчення встановленого часу на дисплеї з'явиться повідомлення.
	Відкладений запуск — відкладання початку та/або завершення готування.
	Таймер прямого відліку — відображення тривалості роботи приладу. Максимальне значення — 23 год 59 хв.

Деякі функції годинника можуть бути недоступними з певними функціями приготування.

Щоб подовжити час готування, натисніть **+1min**.

5.4 Функції приготування на парі

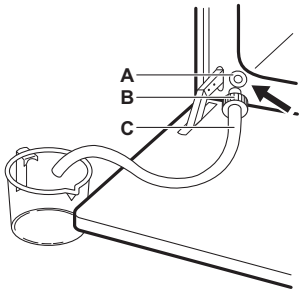
1. Увімкніть прилад.
2. Встановіть функцію приготування на парі в меню «ПАРА» і натисніть OK.
3. Встановіть температуру й натисніть OK.
4. Відкрийте резервуар для води.
5. Наповніть резервуар для води холодною водою до максимального рівня і закрийте його. Не використовуйте інші рідини. Переконайтеся, що ви не перевищуєте максимальну ємність парової системи (приблизно 350 мл, якщо заливати в порожній резервуар). Не заповнюйте резервуар для води, коли відображається символ .
6. Натисніть START . За потреби заповніть резервуар для води.

7. Вимкніть прилад.
8. Завжди спорожняйте резервуар для води після кожного приготування на парі, щоб запобігти утворенню накипу та уникнути таких проблем, як витікання води з отвору для виходу пари. Зачекайте принаймні 60 хв перед спорожненням, щоб запобігти опіку гарячою водою.

5.5 Спуск води з резервуару

Індикатор резервуара для води	
	Резервуар заповнений.
	Резервуар заповнений наполовину.
	Резервуар порожній. Заповніть резервуар.

1. Вимкніть прилад і переконайтеся, що він холодний.
2. Приєднайте зливну трубу **C** до випускного клапана **A** через з'єднувач **B**.



3. Тримаючи кінець труби нижче рівня **A**, ритмічно натискайте **B**, щоб зібрати залишки води.
4. Від'єднайте **C** та **B** і витріть насухо внутрішню частину духової шафи м'якою губкою.

5.6 Меню

Натисніть ☰ для входу в меню.

Допомога при готуванні	Перелік автоматичних програм.
Очищення	Перелік програм очищення.
Улюблене	Перелік улюблених налаштувань.
Опції	Налаштування конфігурації приладу.
Налаштування — Установка	Налаштування конфігурації приладу.
Налаштування — Сервіс	Відображення версії і конфігурації програмного забезпечення.

Підменю для: Очищення

Піролітичне очищення, швидке	Тривалість: 1 h.
Піролітичне очищення, норма	Тривалість: 1 h 30 min.
Піролітичне очищення, Інтенсив	Тривалість: 2 h 30 min.
Чищення парою	Легке очищення. Тривалість: 30 хв

Підменю для: Опції

Підсвітка	Увімкнення і вимкнення лампи.
Захист від доступу дітей	Запобігає випадковому увімкненню приладу.
Швидкий Нагрів	Скорочує час розігрівання. Доступно лише для деяких функцій приготування.
Нагадування про очищення	Увімкнення та вимкнення нагадування.
Цифровий стиль годинника	Зміна формату індикації часу, що відображається.

Підменю для: Налаштування

Установка

Мова	Встановлення мови приладу.
Яскравість дисплею	Встановлення яскравості дисплея.
Сигнали кнопок управл.	Увімкнення й вимкнення звуку натискання сенсорних кнопок. Звуки для ⏻ не вимикаються.

Рівень гучності	Встановлення гучності звуку натискання кнопок та сигналів.
Час доби	Встановлення поточного часу й дати.

Сервіс

Демонстраційний режим	Код активації/деактивації: 2468
Версія програмного забезпечення	Інформація про версію програмного забезпечення.
Скинути всі налаштування	Відновлює заводські налаштування.

5.7 Допомога при готуванні

Функція «Допомога під час приготування» пропонує налаштування для різних страв, як-от температуру, функцію приготування та час. Ви можете змінити налаштування під час приготування, якщо це необхідно.

1. Увімкніть прилад.
2. Натисніть ☰ і виберіть ✕ Допомога при готуванні.
3. Виберіть тип продукту та страву й дотримуйтесь інструкцій на екрані. Деякі страви також можна готувати, використовуючи Термощуп.Деякі страви також можна готувати, використовуючи Зважувати автоматично.
4. Покладіть продукти всередину приладу та натисніть START

Після закінчення цієї функції перевірте, чи страва готова. Подовжуйте час готування за потреби.

5.8 Улюблене ☆

Ви можете зберегти до 3 улюблених налаштувань, зокрема функції приготування та час.

1. Увімкніть прилад.
2. Оберіть бажане налаштування.
3. Натисніть ☰.
4. Виберіть: Улюблене / Зберегти поточні налаштування.
5. Натисніть **+**, щоби додати налаштування до переліку: Улюблене.
6. Натисніть OK.

↩ — натисніть, щоб скинути налаштування.

⊗ — натисніть, щоб скасувати налаштування.

5.9 Блокування функції

Ця функція запобігає випадковій зміні режиму роботи приладу.

1. Увімкніть прилад.
2. Установіть функцію приготування.
3. ☆ , 🌡 — одночасно натисніть і утримуйте, щоб увімкнути або вимкнути функцію.

5.10 Захист від доступу дітей

Ця функція запобігає випадковому вмиканню приладу.

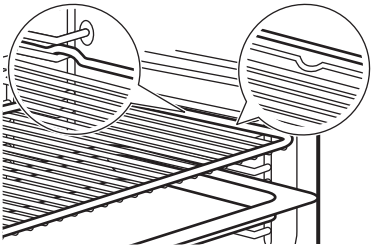
1. Увімкніть прилад.
2. Натисніть ☰.
3. Виберіть Опції / Захист від доступу дітей.
4. Натисніть літери коду в алфавітному порядку.
5. Вимкніть прилад.

Доступ: Таймер та лампа доступні. Дверцята зачинені, коли прилад вимкнено. Для увімкнення приладу натисніть літери коду в алфавітному порядку. Щоб вимкнути цю функцію, повторіть зазначені вище кроки.

5.11 Аксесуари

Аксесуари доступні в залежності від моделі. Відскануйте QR-код, щоб перевірити, як користуватися аксесуарами, що постачаються разом із приладом. Додаткові аксесуари можна замовити окремо. По додаткову інформацію зверніться до місцевого постачальника.

Вставте аксесуар (комбіновану решітку/деко) між напрямними планками опорних рейок. Перевірте, чи торкається решітка задньої стінки духової шафи й чи ніжки спрямовані вниз. Невелике заглиблення зверху підвищує безпеку та забезпечує захист від перекидання. Обідок навкруги решітки не дає посуду зісковзнути з неї.



Якщо деко має нахил, розмістіть його в напрямку задньої стінки всередині духової шафи.

Якщо на аксесуарі є напис, переконайтеся, що він повернений до вас.

Якщо використовується деко з отворами, помістіть під нього інше деко/піддон для збору крапель рідини.

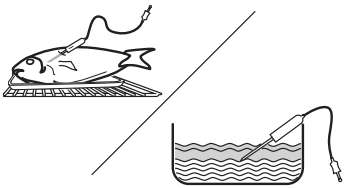
5.12 Термощуп

Вимірює температуру всередині продукту.

Необхідно встановити два значення температури:

- °C — температура духової шафи. Вона повинна бути принаймні на 25°C вищою за температуру термощупа.
- — температура на термощупі.

1. Установіть функцію приготування та температуру духової шафи.
2. Вставте кінчик термощупа по центру шматка м'яса чи риби, за можливості в максимально товстій його частині. Для запіканок кінчик термощупа слід вставляти точно по центру в ущільненому шарі страви. Переконайтеся, що кінчик не торкається дна форми для випікання.



3. Вставте штекер термощупа в гніздо, що розташоване всередині приладу. Докладніше в розділі Опис виробу. На дисплеї відображається поточна температура на термощупі.
4. — натисніть, щоб встановити температуру датчика.
5. • • • — натисніть, щоб встановити бажану опцію:
   - Звуковий сигнал — коли страва досягає встановленої внутрішньої температури, лунає сигнал.
   - Звуковий сигнал та зупинка приготування — коли страва досягає встановленої внутрішньої температури, лунає сигнал і приготування їжі зупиняється.
6. Виберіть опцію та кілька разів натисніть OK для переходу на головний екран.
7. Натисніть START .
8. Коли страва досягає встановленої температури, лунає сигнал. Для вимкнення звукового сигналу достатньо натиснути будь-який символ. Докладніше в розділі Налаштування.
9. Перевірте, чи продукти готові. Подовжуйте час готування за потреби.
10. Вимкніть прилад.
11. Витягніть штекер термощупа з гнізда та дістаньте страву з приладу.

6. ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

6.1 Рекомендації щодо приготування

У таблицях указано орієнтовні значення температури та часу приготування. Вони залежать від рецепту, а також якості та кількості інгредієнтів, що використовуються. Якщо ви не можете знайти налаштування для певного рецепту, скористайтеся налаштуваннями для аналогічного рецепту.

Нумерація рівнів починається з дна духової шафи.

Символи, що використовуються в таблицях:

	Тип продукту
	Функція приготування
°C	Температура
	Рівень полички
	Час готування (хв)
	Додаткова інформація

6.2 Волога конвекція

Для отримання найкращих результатів дотримуйтеся рекомендацій, зазначених у таблиці нижче.

	°C			
Солодкі булочки, 16 шт.	180	2	20–30	1)
Булочки, 9 шт.	180	2	30–40	1)
Піца, заморожена, 0,35 кг	220	2	10–15	2)
Рулет із джемом	170	2	25–35	1)
Брауні	175	3	25–30	1)
Суфле, 6 шт.	200	3	25–30	3)
Бісквітні коржі	180	2	15–25	4)
Бісквітний торт	170	2	40–50	5)
Приварена риба, 0,3 кг	180	3	20–25	1)
Ціла риба, 0,2 кг	180	3	25–35	1)
Рибне філе, 0,3 кг	180	3	25–30	6)
Варене м'ясо, 0,25 кг	200	3	35–45	1)
Шашлик, 0,5 кг	200	3	25–30	1)
Печиво, 16 шт.	180	2	20–30	1)
Мигдальні тістечка, 24 шт.	180	2	25–35	1)
Мафіни, 12 шт.	170	2	30–40	1)
Солона випічка, 20 шт.	180	2	25–30	1)
Печиво з пісочного тіста, 20 шт.	150	2	25–35	1)
Тарталетки, 8 шт.	170	2	20–30	1)
Овочі, варені, 0,4 кг	180	3	35–45	1)
Вегетаріанський омлет	200	3	25–30	6)
Середземноморські овочі, 0,7 кг	180	4	25–30	1)

1) Використовуйте деко для випікання або глибоку жаровню.
2) Використовуйте комбіновану решітку.
3) Використовуйте шість керамічних формочок на решітці.
4) Використовуйте форму для коржа на решітці.
5) Використовуйте форму для випікання на решітці.
6) Використовуйте деко для піци на решітці.

6.3 Інформація для дослідницьких установ

Тестування відповідно до IEC 60350-1.

		°C		
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон				
	3	150 - 170	35 - 40	1)2)
	3	140 - 160	35 - 40	1)2)
	2 та 4	130 - 150	45 - 50	1)2)
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см				
	2	180	70 - 90	3)
	2	160	70 - 90	3)

		℃		
Нежирний бісквіт, форма для торта (Ø 26 см)				
	2	170	40 - 50	3)
	2	170	45 - 50	3)2)
	1 і 3	170	50 - 60	3)2)
Пісочне печиво				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 та 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Тост				
	4	макс.	1 - 5	3)2)

1) Використовуйте Деко для випічки.
2) Попередньо розігрійте прилад протягом 10 хвилин.
3) Використовуйте Комбінована решітка.

7. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ

7.1 Примітки щодо очищення

- Використовуйте розчин для очищення металевих поверхонь.
- Для видалення стійких плям використовуйте спеціальний очищувач для духових шаф.
- Для видалення залишків накипу використовуйте рідкий мийний засіб, рекомендований виробником.
- Волога може конденсуватися всередині приладу або на скляних панелях дверцят. Щоб зменшити конденсацію, дайте приладу попрацювати 10 хвилин перед приготуванням. Не тримайте продукти в приладі довше 20 хвилин.
- Не мийте аксесуари у посудомийній машині.

7.2 Знімання опорних рейок

1. Дайте пристрою охолонути.
2. Спочатку потягніть передню частину опорної рейки від бічної стінки.
3. Потягніть задню частину опорної рейки від бокової стінки та зніміть її.
4. Поверніть опорні рейки назад у вихідне положення. Повторіть дії в зворотному порядку.

Якщо телескопічні напрямні постачаються в комплекті, їхні стопорні штифти повинні бути спрямовані вперед.

7.3 Піролітичне очищення

Якщо поруч розміщено інші прилади, не використовуйте їх одночасно з цією функцією. Це може призвести до пошкодження духової або меблевої шафи.

1. Дайте пристрою охолонути.
2. Приберіть усі не стійки до піролізу аксесуари з духової шафи.
3. За допомогою м'якої ганчірки очистьте дно духової шафи та внутрішнє скло дверцят теплою водою з додаванням м'якого засобу для миття.
4. Натисніть ☰ / Очищення. Виберіть режим очищення.
5. Натисніть START .

Після запуску очищення дверцята духової шафи заблоковано й лампочка не світиться. Не запускайте функцію, якщо дверцята духової шафи не зачинено повністю. Охолоджувальний вентилятор працює на більш високій швидкості.

Після завершення очищення вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне. Очистьте внутрішню частину духової шафи м'якою ганчіркою.

7.4 Чищення парою

Використовуйте цю програму регулярно після готування, щоб запобігти пригорянню бруду. Пара розм'якшує легкі жирові відкладення і залишки продуктів, полегшуючи очищення приладу.

1. Дайте приладу охолонути.
2. Вийміть усі аксесуари.
3. Протріть камеру духової шафи та внутрішнє скло дверцят м'якою сухою ганчіркою.

4. Натисніть ☰ / Очищення. Виберіть Чищення парою.
5. Наповніть резервуар для води холодною водопровідною водою до максимального рівня (близько 350 мл).
6. Натисніть START . Після початку очищення лампочка вимикається.

Тривалість: 30 хв
Після завершення очищення лунає звуковий сигнал. Прилад вимикається.

7. Зачекайте, доки прилад охолоне. Витріть камеру насухо м'якою ганчіркою.

7.5 Очищення резервуару для води

Ця процедура очищення сприяє видаленню й запобіганню утворенню накипу в системі подачі пари.

1. Спорожніть резервуар для води. Див. Щоденне користування, «Спорожнення резервуара для води».
2. Залийте в резервуар для води 250 мл рідкого засобу для видалення накипу, рекомендованого виробником.
3. Зачекайте 60 хв. Спорожніть резервуар для води.
4. Залийте 350 мл води в резервуар, щоб промити його. Спорожніть резервуар для води.
5. Очистіть зливну трубу теплою водою з додаванням м'якого мийного засобу.

Частота очищення від накипу залежить від твердості води й частоти приготування на парі.

Щоб перевірити рівень твердості води, зверніться до водопостачального підприємства.

Твердість води (°fH)	Використання пари	Очищуйте резервуар для води кожні (місяці):
0–15 (м'яка або помірна)	Часто (≥1 разу на тиждень)	12
	Рідко (≤1 разу на місяць)	24
≥16 (тверда або дуже тверда)	Часто (≥1 разу на тиждень)	6
	Рідко (≤1 разу на місяць)	12

7.6 Нагадування про очищення

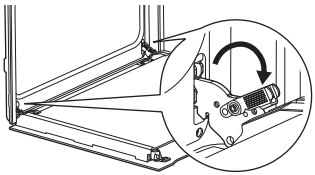
Коли з'явиться нагадування, рекомендується виконати очистку.

Використовуйте функцію: Піролітичне очищення.

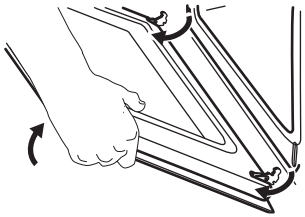
7.7 Зняття та встановлення дверцят

Для очищення, дверцята духової шафи та внутрішні скляні панелі можна зняти. Не використовуйте прилад без скляних панелей.

1. Повністю відчиніть дверцята й утримуйте обидві завіси.
2. Підніміть і потягніть засувки до клацання.

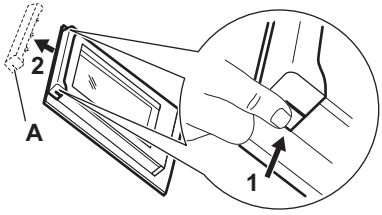


3. Прикрийте дверцята духової шафи до середини першої позиції відкриття. Потім підніміть і потягніть дверцята, щоб вийняти їх із гнізд.

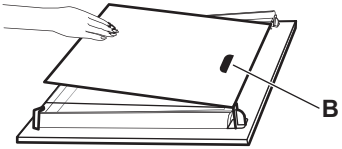


4. Покладіть дверцята духової шафи на нерухому поверхню, застелену м'якою ганчіркою.
5. Візьміться за оздоблення **A** на верхньому краї дверцят з обох боків і

натисніть у напрямку всередину, щоб вивільнити прокладку.



6. Потягніть оздоблення дверцят у напрямку вперед, щоб зняти його.
7. По черзі беріть скляні панелі дверцят за верхній край і витягуйте їх із напрямної в напрямку вгору. Переконайтеся в тому, що скло повністю вийшло з опор.



8. Очистьте скляні панелі теплою водою з милом. Обережно витріть скляні панелі насухо. Не мийте скляні панелі в посудомийній машині.
9. Після очищення встановіть скляні панелі та дверцята духової шафи.

Переконайтеся, що ви вставляєте скляні панелі назад у правильній послідовності. Перевірте символ / друк збоку скляної панелі. Зона друку **B** (якщо є) повинна бути спрямована до внутрішньої частини духової шафи. Якщо дверцята встановлені правильно, ви почуєте клацання при закриванні засувок.

7.8 Заміна лампи

Від'єднайте прилад від мережі й зачекайте, поки він охолоне.

Замініть лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °C.

Задня лампа

1. Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.
2. Очистьте скляний плафон.
3. Замініть лампу.
4. Установіть скляний плафон.

8. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Якщо ви не можете усунути проблему, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до служби технічної підтримки. Деталі для сервісної служби зазначені на табличці з технічними даними, розташованій на передній рамі. Її видно, коли дверцята відчинено. Не знімайте табличку з технічними даними.

Якщо на дисплеї відображається код помилки, який не описано далі, вимкніть запобіжник домашньої мережі, потім знову увімкніть його та перезапустіть духову шафу. Якщо код помилки з'являється знову, зверніться до авторизованого сервісного центру.

Неможливо активувати прилад або керувати ним. — Прилад не підключений до електромережі або підключений неправильно.

Прилад не нагрівається.

- Годинник не встановлено.
- Дверцята зачинено неправильно.
- Блокування увімкнено.
- Активовано автоматичне вимкнення.
- Функцію Захист від доступу дітей увімкнено.
- Деморежим активовано — код деактивації: 2468.

Лампа не працює. — Лампа перегоріла. Замініть лампу.

З отвору для виходу пари витікає вода. — Резервуар для води переповнений. Докладніше в розділі «Щоденне користування», «Спорожнення резервуара для води».

Приготування на парі не працює. — У отворі для виходу пари є вапняний наліт. Очистьте резервуар для води (докладніше в розділі Догляд та очищення) або, якщо в резервуарі немає води, наповніть його.

Спорожнення резервуара для води триває більше трьох хвилин або вода витікає з отвору для виходу пари. — У резервуарі для води є вапняний наліт. Зверніться до розділу Догляд та очищення, «Очищення резервуара для води».

Світиться індикатор порожнього резервуара для води. — У резервуарі немає води. Заповніть резервуар для води.

Якщо індикатор продовжує світитися, зверніться до розділу Догляд та очищення, «Очищення резервуара для води».

ⓘ За відключення електропостачання процес очищення зупиняється. Повторіть процес очищення, якщо його було перервано внаслідок відключення електроенергії.

F102 — дверцята не повністю зачинені або замок дверцят зламано. Зачиніть дверцята. Вимкніть і увімкніть прилад.

F111 — Термощуп неправильно вставлено в розетку. Вставте повністю вилку Термощуп у гніздо.

F240, F439 — сенсорні поля на дисплеї не працюють належним чином. Очистьте передню поверхню дисплею. Переконайтеся, що на сенсорних полях немає бруду.

F908 — система приладу не може підключитися до панелі управління. Вимкніть і увімкніть прилад.

9. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

9.1 Інформаційний листок виробу та характеристики виробу відповідно до Регламенту (ЄС) № 65/2014 та (ЄС) № 66/2014

Назва постачальника		Electrolux
Ідентифікатор моделі		EOC8P39H 949494858 KOCBP29X 949494817 KOCBP39H 949494859
Індекс енергоефективності		81.2
Клас енергоефективності		A+
Споживання енергії за стандартного завантаження в режимі традиційного готування		0.93 кВт•год/цикл
Споживання енергії за стандартного завантаження в режимі примусового використання вентилятора		0.69 кВт•год/цикл
Кількість камер		1
Джерело нагрівання		Електроенергія
Місткість		72 л
Тип духової шафи		Вбудована духова шафа
Маса	EOC8P39H	32.3 кг
	KOCBP29X	33.9 кг
	KOCBP39H	33.8 кг

Прилад пройшов випробування відповідно до: EN IEC 60350-1.

9.2 Вимоги щодо інформації за Регламентом (ЄС) № 2023/826

Споживання енергії в режимі очікування	0,8 Вт
Максимальний час, необхідний обладнанню для автоматичного досягнення застосовного режиму низької потужності	20 хв

Прилад пройшов випробування відповідно до: EN 50564.

9.3 Поради щодо оптимізації

- Тримайте дверцята закритими під час приготування їжі та намагайтеся не відкривати їх часто.
- Підтримуйте чистоту ущільнювача дверцят і переконайтеся, що його належним чином зафіксовано.
- Використовуйте металевий посуд або посуд темного кольору, що не відбиває світло.
- Пропускайте попереднє прогрівання, якщо це не потрібно.
- Скоротіть до мінімуму перерви між випіканням декількох страв.
- Коли можливо, використовуйте функції готування з вентилятором (тільки на деяких моделях).
- Використовуйте залишкове тепло для підігрівання страв. Зменште температуру приладу до мінімуму приблизно за 3–10 хв до закінчення готування.
- Вимикайте лампу під час приготування, якщо вона не потрібна.
- Волога конвекція (тільки на деяких моделях) — ця функція використовувалася для забезпечення відповідності класу енергоефективності та вимогам екологічного проектування (згідно з EU 65/2014 та EU 66/2014). Тестування відповідно до IEC/EN 60350-1. Під час приготування дверцята духової шафи мають бути зачинені, щоб процедура не переривалася і прилад працював за оптимальних умов. Під час

використанні цієї функції лампа вимикається автоматично. У деяких моделях це відбувається через 30 сек.
- Автоматичне вимкнення — з міркувань безпеки, якщо функція приготування ввімкнена і налаштування не змінюються, прилад автоматично вимикається через певний період часу. Щоб функція приготування працювала довше, встановіть час її тривалості. Автоматичне вимкнення не застосовується з увімкненим освітленням або із функцією .
  - 12,5 год: 30–115 °C
  - 8,5 год: 120–195 °C
  - 5,5 год: 200–245 °C
  - 3 год: 250 – максимум °C

10. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для її переробки. Зробіть свій внесок у захист довкілля і здоров'я людей шляхом здачі на переробку електричних та електронних приладів. Не викидайте прилади, позначені символом  разом із побутовими відходами. Передайте виріб на підприємство для повторної переробки або зверніться до місцевої влади.



CE

701140729-A-452026