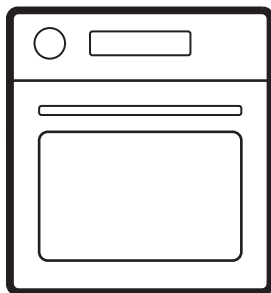




Electrolux

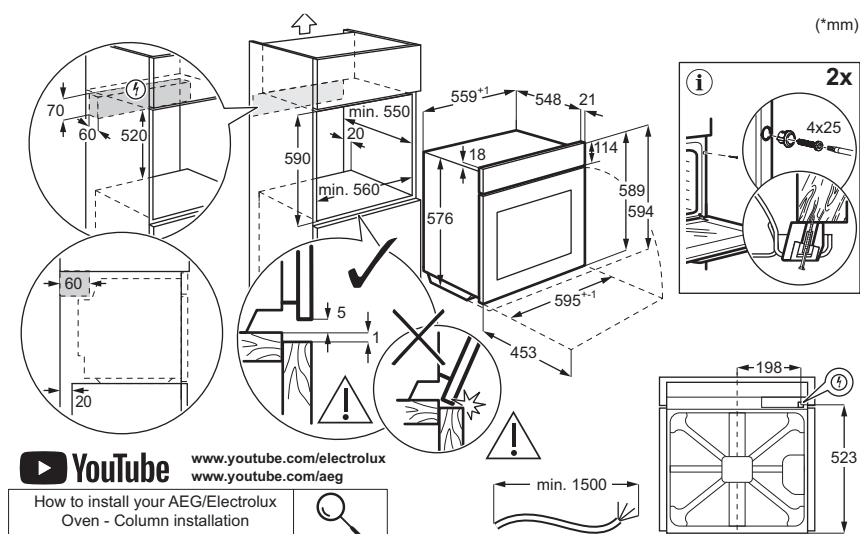
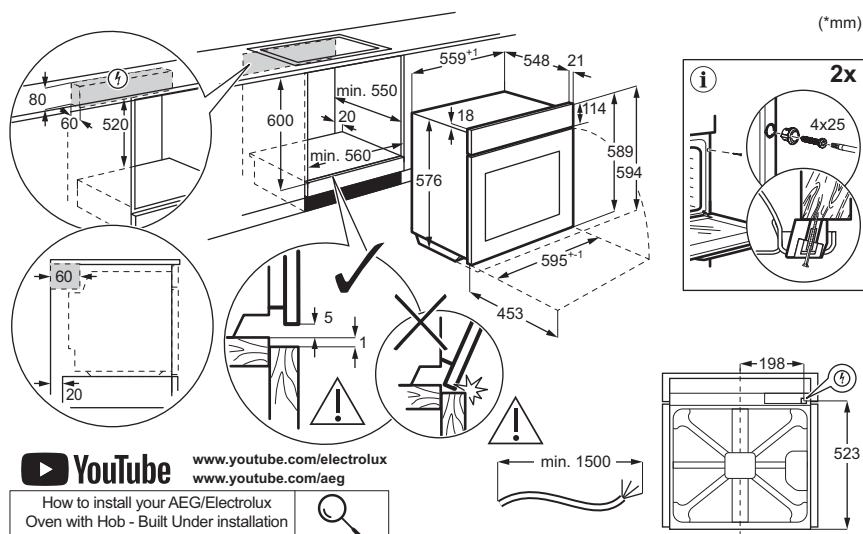


electrolux.com/register



EOD4P57H
EOD6P77
KODDP77H
KODDP77X
Y6POD57X

МОНТАЖ / ВСТАНОВЛЕННЯ



Право на изменения сохраняется.

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.....	16
8. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	17
9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	17
10. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	17
11. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	18

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 ус-

тройству 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 шкафу.
- Перед проведением любой операции по обслуживанию отключите прибор от сети питания.
- Во избежание несчастного случая, замену повре-

жденного кабеля питания должен выполнять изготовитель, авторизованный сервисный центр или специалист с аналогичной квалификацией.

- **ВНИМАНИЕ!** Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Необходимо соблюдать меры предосторожности и не касаться нагревательных элементов или поверхности внутренней камеры прибора.
- Всегда используйте кухонные перчатки для установки или извлечения аксессуаров или посуды из прибора.
- Используйте только термощуп (датчик температуры внутри продукта), рекомендованный для данного прибора.
- Чтобы извлечь направляющие противня, сначала потяните переднюю часть направляющей, а затем заднюю часть от боковых стенок. Установка направляющих выполн-

яется 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 поверх-

ность 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. таблицу 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 изменения в конструкцию данного прибора.

- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора во время работы, поскольку при этом возможен выброс горячего воздуха и горючих смесей, выделяемых содержащими спирт ингредиентами.
- 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 ручки 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 пиролизической очистки и могут выделять пары, которые в определенной степени являются вредными.

2.5 Утилизация

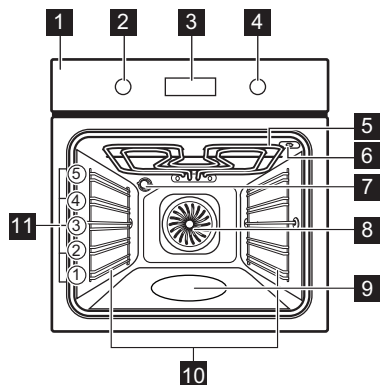
⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения травм или удушения.

- Для получения информации о надлежащей утилизации прибора обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от электросети, затем отрежьте и утилизируйте электрический шнур.

3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

3.1 Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Ручка выбора режимов приготовления
- 3 Дисплей
- 4 Ручка управления
- 5 Нагревательный элемент
- 6 Гнездо для подключения термощупа
- 7 Лампа освещения
- 8 Вентилятор
- 9 Выемка камеры
- 10 Съёмная опора противня
- 11 Положения противня

3.2 Панель управления



Нажмите, чтобы установить функции таймера.



Нажмите и удерживайте для установки функции: Быстрый прогрев.



Нажмите, чтобы включить и выключить лампу прибора.



Нажмите, чтобы задать температуру внутри продукта с помощью: Термощуп



Нажмите для подтверждения вашего выбора.

Индикаторы, отображаемые на дисплее



Прибор заблокирован.



Подменю: Помощь в приготовлении.



Подменю: Очистка.



Подменю: Настройки



Функция Быстрый прогрев включена.



Приготовление на пару включено.



Функция Термощуп включена.



Функция Таймер включена.



Функция Время приготовления включена.



Функция Отложенный запуск включена.



Функция Таймер прямого отсчета включена.



Индикатор выполнения — визуально показывает, когда прибор достигает заданной температуры или когда заканчивается время приготовления.

Чтобы включить прибор:

1. Нажмите на ручки. Ручки выступают наружу (только на некоторых моделях).

2. Поверните ручку выбора режимов приготовления для выбора режима.
3. Поверните ручку управления для регулировки настроек.

Чтобы выключить прибор, поверните ручку выбора режимов приготовления в положение выключения **0**.

4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

4.1 Установка текущего времени

После первого подключения к сети электропитания дождитесь, пока на дисплее появится: **"00:00"** или **"12:00"** (в зависимости от модели).

1. Вращая ручку управления, задайте время.
2. Нажмите **OK**.

4.2 Первый предварительный разогрев и очистка

1. Предварительно разогрейте пустой прибор, чтобы удалить все запахи. Проверьте помещение.

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

5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

5.1 Режимы приготовления



Горячий воздух: Равномерное пропекание, придание сочности, подсушивание



Традиционное приготовление: Традиционное выпекание



Запекание с паром: Готовка на пару



Замороженные продукты: Картофель фри, картофель по-деревенски, спринг-роллы



Пицца: Приготовление пиццы



Нижний нагрев: Выпекание тортов



Влажная конвекция: Выпечка



Гриль: Тосты, гриль



Турбо-гриль: Жарка мяса, подрумянивание

В ходе выполнения ряда функций духового шкафа лампа может автоматически выключиться при температуре ниже 80°C.

5.2 Настройки: функции приготовления

1. Поверните ручку выбора режимов приготовления для выбора нужного режима.
2. Задайте температуру при помощи ручки управления.

Быстрый прогрев — нажмите и удерживайте для сокращения времени приготовления. Доступно для всех режимов приго-

товления. Вентилятор может включиться автоматически.

5.3 Таймер

1. Поверните ручки, чтобы выбрать режим приготовления и установить температуру при необходимости.
2. Нажмите и удерживайте , пока на дисплее не отобразится нужная функция таймера:

 **Таймер:** Настройка обратного отсчета. По завершении отсчета таймера прозвучит звуковой сигнал.

 **Время приготовления:** Настройка обратного отсчета. По завершении отсчета прозвучит сигнал, и приготовление прекратится.

 **Отложенный запуск:** Отсрочка времени начала и/или окончания приготовления. По завершении отсчета прозвучит сигнал, и приготовление прекратится.

3. Вращая ручку управления, задайте время.
4. Нажмите **OK**.
5. По истечении заданного времени нажмите **OK** и, при необходимости, поверните ручки управления в положение «выключено».

5.4 Запекание с паром — приготовление на пару

1. Убедитесь, что прибор остыл.
2. Наполните выемку камеры водопроводной водой (100 мл для выпекания, 200 мл для жарки).



Максимальная емкость выемки для камеры духового шкафа составляет 250 мл. Не наполняйте выемку камеры прибора во время приготовления или когда прибор горячий.

3. Поверните ручку выбора режимов приготовления на отметку .
4. Задайте температуру при помощи ручки управления.

5. Перед началом приготовления прогрейте прибор в течение 5 мин для создания влажности.
6. Поместите продукты в прибор.
7. По завершении приготовления выключите прибор, повернув ручку выбора режимов приготовления в положение «выключено».
8. Когда прибор остынет, удалите остатки воды из выемки камеры мягкой тканью.

ВНИМАНИЕ!

Осторожно откройте дверцу. Выходящий пар может привести к получению ожогов.

5.5 Меню

В меню вы найдете настройки и блюда с функцией «Помощь в приготовлении».

1. Поверните ручку выбора режимов приготовления на отметку .

На дисплее отображается , , .

2. Поворачивая ручку управления, выберите значок для входа в подменю. Нажмите **OK**.

5.6 Помощь в приготовлении

Подменю Помощь в приготовлении состоит из программ, предназначенных для отдельных блюд. Программы начинаются с установки соответствующих параметров. Время и температуру можно изменить во время приготовления.

1. Поверните ручку выбора режимов приготовления на отметку .
2. Поверните ручку управления на отметку . Нажмите **OK**.
3. Подверните ручку управления, чтобы выбрать блюдо (P1 – P...). Нажмите **OK**.
4. Поставьте в прибор. Нажмите **OK**.
5. По окончании работы функции убедитесь, что блюдо готово. При необходимости увеличьте время приготовления.

Подмену: Помощь в приготовлении

Условные обозначения	
	Для использования этой функции необходимо подключить термощуп. Подробнее в разделе «Термощуп».
	Для приготовления на пару наполните выемку камеры водой.
	Перед началом приготовления выполните предварительный нагрев прибора.
	Уровень полок. Подробнее в разделе «Описание прибора».

На дисплее отобразится **Р** и номер блюда, который можно проверить по таблице.

P1	Ростбиф, с кровью	  2; эмалированный противень
P2	Ростбиф, средне прожаренный	1–1,5 кг; толщина 4–5 см Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Поместите в прибор.
P3	Ростбиф, хорошо прожаренный	
P4	Стейк, средне прожаренный, 180–220 г штука; толщина 3 см	   3; противень для жарки на решетке Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Поместите в прибор.
P5	Говядина жареная / тушеная (спинка, окорок) 1,5–2 кг	  2; противень для жарки на решетке Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Добавьте жидкость. Поместите в прибор.
P6	Ростбиф, с кровью ¹⁾	  2; эмалированный противень
P7	Ростбиф, средне прожаренный ¹⁾	1–1,5 кг; толщина 4–5 см Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Поместите в прибор.
P8	Ростбиф, хорошо прожаренный ¹⁾	

P9	Филе говядины, с кровью ¹⁾	  2; эмалированный противень
P10	Филе говядины, средне прожаренное ¹⁾	0,5–1,5 кг; толщина 5–6 см Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Поместите в прибор.
P11	Филе говядины, прожаренное ¹⁾	
P12	Жареная телятина (например, лопатка)	  2; противень для жарки на решетке, 0,8–1,5 кг; толщина 4 см Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Добавьте жидкость. Поместите в прибор. Жарка под крышкой.
P13	Жареная свиная шея или лопатка, 1,5–2 кг	  2; противень для жарки на решетке Добавьте 200 мл жидкости в блюдо для жарки.
P14	Рваная свинина ¹⁾, 1,5–2 кг	  2; эмалированный противень По истечении половины времени приготовления переверните мясо для равномерного подрумянивания.
P15	Свиная вырезка, 1–1,5 кг; толщина 5–6 см	  2; противень для жарки на решетке Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Поместите в прибор.
P16	Свинные ребрышки, 2–3 кг; использовать сырыми, толщина 2–3 см	 3; глубокий противень для жарки Налейте в противень жидкость так, чтобы она закрывала дно. По истечении половины времени приготовления переверните мясо.
P17	Ножка ягненок с костью, 1,5–2 кг; толщина 7–9 см	  2; противень для жарки на эмалированном противне Добавьте жидкость. По истечении половины времени приготовления переверните мясо.

P18	Курица, целая, 1–1,5 кг; сырая   2; 200 мл; форма для запекания на эмалированном противне
P19	По истечении половины времени приготовления переверните курицу для равномерного подрумянивания. Половина курицы, 0,5–0,8 кг   3; эмалированный противень
P20	Куриная грудка, 180–200 г штука   2; форма для запекания на решетке
	Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Куриные ножки, сырые   3; эмалированный противень
P21	Для предварительного замаринованных куриных ножек установите более низкую температуру и готовьте дольше. Утка, целая, 2–3 кг   2; противень для жарки на решетке
P22	Положите мясо на блюдо для жарки. По истечении половины времени приготовления переверните утку. Гусь, целый, 4–5 кг   2; глубокий противень для жарки
P23	Поместите мясо на эмалированный противень. По истечении половины времени приготовления перевернуть гусь. Мясной рулет, 1 кг   2; решетка
P24	Рыба, целая, на гриле, 0,5–1 кг штука   2; эмалированный противень
P25	Натрите рыбу сливочным маслом, специями и травами. Рыбное филе   3; форма для запекания на решетке
P26	Чизкейк  2; Ø 28 см разъемная форма для выпечки на решетке
P27	Шарлотка с яблоками   2; 100–150 мл; эмалированный противень

P29	Яблочный тарт  2; круглая форма на решетке
P30	Яблочный пирог   2; 100–150 мл; Ø 22 см круглая форма на решетке
P31	Брауни, 2 кг теста  3; глубокий противень для жарки
P32	Маффины   2; 100–150 мл; форма для маффинов на решетке
P33	Кекс  2; прямоугольная форма на решетке
P34	Запеченный картофель, 1 кг  2; эмалированный противень
	Используйте целые картофелины в кожуре. Картофель ломтиками, 1 кг  3; эмалированный противень , застеленный пергаментом для выпечки
P35	Нарезать картофель на кусочки. Смесь овощей на гриле, 1–1,5 кг  3; эмалированный противень , застеленный пергаментом для выпечки
P36	Нарезать овощи на кусочки. Крокеты, замороженные, 0,5 кг  3; эмалированный противень
P37	Картофель фри, замороженный, 0,75 кг  3; эмалированный противень
P38	Мясная / овощная лазанья из сухих листов пасты, 1–1,5 кг  2; форма для запекания на решетке
P39	Картофельная запеканка (сырой картофель) 1–1,5 кг  1; форма для запекания на решетке
P40	По истечении половины времени приготовления поверните блюдо. Сырая пицца, тонкая   2; 100 мл; эмалированный противень , застеленный пергаментом для выпечки
P41	

P42	Сырая пицца, толстая	
	  2; эмалированный противень, застеленный пергаментом для выпечки	
P43	Киш	
	 2; форма для выпечки на решетке	
P44	Багет / чиабатта / белый хлеб, 0,8 кг	
	  2;  100 мл; эмалированный противень, застеленный пергаментом для выпечки	
P45	На белый хлеб требуется больше времени.	
	Цельнозерновой / ржаной / черный хлеб, 1 кг	
	  2;  100 мл; эмалированный противень, застеленный пергаментом для выпечки / прямоугольная форма на решетке	

1) Приготовление при пониженной температуре.

5.7 Настройки

1. Поверните ручку выбора режимов приготовления на отметку .
2. Поверните ручку управления на отметку . Нажмите **OK**.
3. Поверните ручку управления, чтобы выбрать настройку. Нажмите **OK**.
4. Поверните ручку управления, чтобы изменить значение. Нажмите **OK**.
5. Установите ручку выбора режимов приготовления в положение «Выключено», чтобы выйти из Меню.

Подменю: Настройки

	Установка	Значение
01	Установка Времени Суток	Замените
02	Яркость дисплея	1 - 5
03	Тоны Кнопок	1 – Короткий гудок, 2 – Щелчок, 3 – Без звука
04	Громкость сигнала	1 - 4
05	Термощуп Действие	1 – Сигнал и остановка, 2 – Сигнал
06	Таймер прямого отсчета	Вкл / Выкл

	Установка	Значение
07	Освещение	Вкл / Выкл
08	Быстрый прогрев	Вкл / Выкл
09	Напоминание об очистке	Вкл / Выкл
10	Деморежим	Код запуска: 2468
11	Версия ПО	Проверьте
12	Заводские Установки	Да/Нет

5.8 Блокировка кнопок

Эта функция предотвращает случайное изменение настроек прибора.

При включении во время работы прибора панель управления блокируется во избежание сброса или изменения текущих настроек процесса приготовления.

При включении после выключения прибора панель управления остается заблокированной во избежание случайного включения прибора.

 **OK** — нажмите и удерживайте для включения и выключения функции.

Раздастся звуковой сигнал.  — мигает 3 раза, когда включена блокировка. Дверца прибора заблокирована.

5.9 Аксессуары

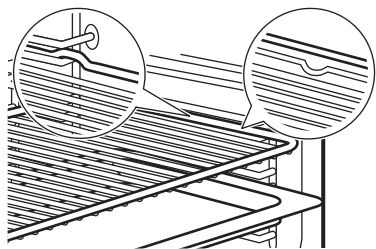


Доступные аксессуары зависят от модели.

Сканируйте QR-код, чтобы узнать, как пользоваться аксессуарами, входящими в комплект поставки вашего прибора. Дополнительные

аксессуары можно заказать отдельно. За более подробной информацией 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.

5.10 Термощуп

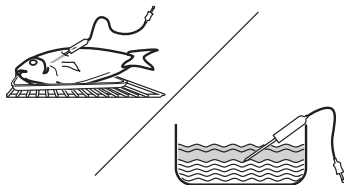
Измеряет температуру внутри продукта.

Необходимо установить два значения температуры:

- °C — температура в духовом шкафе (макс. 250 °C при использовании термощупа). Она должна быть 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 отображается текущая температура на термощупе.
4. Поверните ручку управления, чтобы установить температуру на термощупе. Нажмите ОК.
5. Когда продукт достигнет заданной температуры, будет выдан сигнал. Для отключения звукового сигнала достаточно коснуться любого символа. Проверьте готовность блюда. При необходимости увеличьте время приготовления.

Нужное действие в завершение применения термощупа можно выбрать в подменю Настройки.

6. Выключите прибор.
7. 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 удастся, поищите похожий рецепт.

Положения противней отсчитываются от дна духового шкафа.

Символы, используемые в таблицах:



Тип блюда



Функция приготовления



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, заморожен- ная, 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)
Бисквитный корж для флана	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)
Макаруны, 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 ом- лет	200	3	25–30	6)
Овощи по-средизем- номорски, 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		
Мелкая выпечка (20 шт. на противне)				
	3	160	20 - 35	1) 2)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 и 4	150 - 160	20 - 35	1)
Яблочный пирог, две формы Ø20 см				
	2	180	70 - 90	3)
	2	160	70 - 90	3)
Бисквит без жира, форма для выпечки Ø26 см				
	1	170	25 - 40	3) 2)
	2	160	40 - 50	3) 2)
	2 и 4	160	40 - 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

При выборе этой программы происходит выгорание остатков загрязнений в камере прибора. Используйте ее для глубокой очистки прибора.

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 пирролизу аксессуары.

3. Очистите камеру духового шкафа и внутреннее стекло дверцы мягкой тканью, смоченной теплой водой с добавлением мягкого моющего средства.

4. Поверните ручку выбора режимов приготовления на отметку , чтобы войти в Меню.

5. Поверните ручку управления, чтобы выбрать  и нажмите ОК.

Программа очистки	Длительность
C1 - Легкая очистка	1 h
C2 - Нормальная очистка	1 h 30 min
C3 - Тщательная очистка	2 h 30 min

6. Поверните ручку управления, чтобы выбрать программу очистки, и нажмите ОК.

7. Нажмите ОК, чтобы начать очистку.

При начале процедуры очистки дверца прибора блокируется, а лампа освещения отключается. Не запускайте функцию, если дверца духового шкафа не была полностью закрыта. Пока дверца не будет разблокирована, на дисплее отображается .

8. После очистки установите ручку выбора режимов приготовления в положение «Выключено».

9. Подождите, пока прибор остынет и дверца разблокируется. Протрите камеру духового шкафа мягкой тканью, смоченной водой.

7.4 Напоминание об очистке

Если после завершения цикла приготовления на дисплее мигает , прибор напоминает о необходимости выполнения пиролитической очистки. Это напоминание можно отключить в подменю Настройки. См. Ежедневное использование, Настройки.

7.5 Замена лампы

Отключите прибор от сети и подождите, пока он остынет.

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

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 удастся, 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 открытии дверцы. Не снимайте эту табличку.

Если на дисплее отображается код ошибки, не приведенный в таблице, выключите и включите предохранитель на домашнем распределительном щитке 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.

- Дверца не закрыта как следует.

- Функция Блокировка кнопок включена.
- Включено автоматическое отключение.

Лампа не работает. — Лампа перегорела. Замените лампу.

Лампа выключена. — Включено Влажная конвекция.

Термощуп не работает. — Штекер Термощуп неплотно вставлен в гнездо.

На дисплее отображается "00:00". — Было отключение электропитания. Установка времени суток.

Err C2 — Полностью вставьте штекер Термощуп в гнездо.

Err C3 — Закройте дверцу. Включите и выключите прибор. Проверьте исправность блокировки дверцы.

Err F102 — Закройте дверцу. Проверьте исправность блокировки дверцы.

9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

9.1 Технические данные

Напряжение	220–240 В
------------	-----------

Частота	50 - 60 Гц
---------	------------

10. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

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

Название поставщика	Electrolux
Модель	EOD4P57H 949499868 EOD6P77 949499846 KODDP77H 949499871 KODDP77X 949499845 Y6POD57X 949499866

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	EOD4P57H	32.1 кг
	EOD6P77X	33.0 кг
	KODDP77H	32.5 кг
	KODDP77X	32.8 кг
	Y6POD57X	33.0 кг

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

10.2 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.

10.3 Советы по энергосбережению

- 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, в которых используется вентилятор, чтобы сберечь электроэнергию (только на некоторых моделях).
- Используйте остаточное тепло для поддержания блюд теплыми. Перед окончанием приготовления снизьте температуру прибора до минимума 3–10 мин.
- Выключайте лампу во время приготовления, если она не нужна.
- Влажная конвекция (только на некоторых моделях) — 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 максимальную энергоэффективность духового шкафа. 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 отключения не работает с функцией Отложенный запуск или при включенном освещении.
 - 12,5 ч: 30–115 °C
 - 8,5 ч: 120–195 °C
 - 5,5 ч: 200–245 °C
 - 3 ч: 250 – максимум °C

11. 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 челове-

ка. 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.

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.....	32
9. ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....	33
10. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	33
11. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	34

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 користуватися 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 сер-

вісний 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.
- Щоби зняти опори полицок, спочатку потягніть передню частину опори полицки, 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 інструкції з 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 таблиці 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 таблиці 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 технічні специфікації приладу.
- 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 суміші, що утворюються з інгредієнтів, що містять спирт.
- 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 розігрітій 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 полочки, 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.

2.5 Утилізація

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

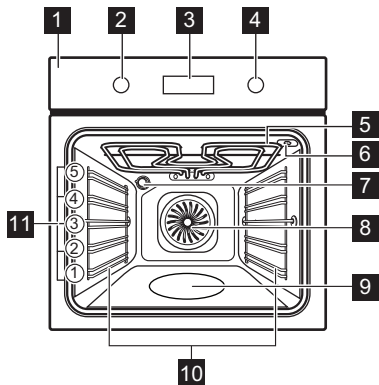
Існує небезпека травмування або задушення.

- 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 Перемикач функцій приготування
- 3 Дисплей
- 4 Ручка керування
- 5 Нагрівальний елемент
- 6 Гніздо термошупа
- 7 Лампа
- 8 Вентилятор
- 9 Заглибина камери
- 10 Опорна рейка, знімна
- 11 Рівні полиць

3.2 Панель керування

	Натисніть, щоб установити функції таймера.
	Натисніть і утримуйте, щоб встановити функцію: Швидкий нагрів.
	Натисніть, щоб увімкнути та вимкнути прилад.
	Натисніть, щоб встановити температуру всередині страви за допомогою: Термошуп

OK	Натисніть для підтвердження вибору.
----	-------------------------------------

Індикатори на дисплеї

	Прилад заблоковано.
	Підменю: Допомога під час готування.
	Підменю: Очищення.
	Підменю: Налаштування
	Функцію Швидкий нагрів увімкнено.
	Приготування на парі увімкнене.
	Функцію Термошуп увімкнено.
	Функцію Таймер увімкнено.
	Функцію Час готування увімкнено.
	Функцію Відкладений запуск увімкнено.
	Функцію Таймер прямого відліку увімкнено.
	Індикатор виконання — візуально показує, коли прилад досягає встановленої температури або коли час готування закінчується.

Для увімкнення приладу:

1. Натисніть ручки. Ручки виступають назовні (тільки на вибраних моделях).
2. Поверніть перемикач функцій приготування, щоб вибрати певну функцію.
3. Поверніть ручку керування, щоб відрегулювати налаштування.

Щоб вимкнути прилад, поверніть перемикач функцій приготування в положення вимикання 0.

4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

4.1 Налаштування часу

Після першого підключення до мережі дочекайтеся, доки на дисплеї не відобразиться: "00:00" або "12:00" (залежно від моделі).

1. Поверніть ручку керування, щоб встановити час.
2. Натисніть **OK**.

4.2 Початкове попереднє прогрівання та очищення

1. Прогрійте порожній прилад, щоб видалити запахи. Провітріть приміщення.

2. Зніміть всі аксесуари та опори полиць.
3. Встановіть кожну функцію на максимальну температуру та дозвольте приладу працювати протягом визначеного періоду часу:  1 год,  15 хв. Див. розділ Щоденне користування.
4. Вимкніть прилад і дайте йому охолонути.
5. Протріть ганчіркою з мікрофібри, змоченою теплою водою з м'яким мийним засобом. Замініть аксесуари та опори полиць.

5. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

5.1 Функції приготування



Вентилятор: Рівномірне випікання, ніжність, сушіння



Традиційне готування: Традиційне випікання



SteamBake: Готування на парі



Заморожена їжа: Картопля фрі, картопляні скибочки, рулетки з начинкою



Функція «Піца»: Випікання піци



Нижній нагрів: Випікання тортів



Волога конвекція: Випічка



Гриль: Приготування тостів, гриль



Турбо-гриль: Смаження м'яса, підрум'янювання

Під час використання деяких функцій духової шафи можливе автоматичне вимкнення лампи за температури нижче 80°C.

5.2 Налаштування функцій приготування

1. Поверніть перемикач функцій приготування, щоб вибрати певну функцію.

2. Поверніть ручку керування для встановлення температури.



Швидкий нагрів — натисніть і утримуйте, щоб скоротити час приготування. Доступно для деяких функцій приготування. Вентилятор може увімкнутися автоматично.

5.3 Таймер

1. Поверніть ручки, щоб вибрати функцію приготування й встановити температуру за потреби.
2. Натисніть і утримуйте , доки на дисплеї не з'явиться потрібна функція таймера:



Таймер: Встановлення зворотнього відліку. Коли час таймера завершиться, пролунає звуковий сигнал.



Час готування. Встановлення зворотнього відліку. Коли таймер завершує відлік, лунає сигнал, і приготування зупиняється.



Відкладений запуск. Відкладання початку та/або завершення готування. Коли таймер завершує відлік, лунає сигнал, і приготування зупиняється.

3. Поверніть ручку керування, щоб встановити час.
4. Натисніть **OK**.

- Після закінчення часу натисніть **OK** і поверніть ручку в положення «вимкнено».

5.4 SteamBake - Приготування на парі

- Дайте приладу охолонути.
- Заповніть заглибину камери водопровідною водою (100 мл для випікання, 200 мл для смаження).



Максимальна ємність заглибини камери становить 250 мл. Не заповнюйте заглибину камери під час готування або коли прилад гарячий.

- Поверніть перемикач функцій приготування в положення
- Поверніть ручку керування для встановлення температури.
- Попередньо прогрійте порожній прилад впродовж 5 хв для створення вологості.
- Помістіть продукти в прилад.
- Після завершення приготування поверніть перемикач функцій в положення «вимкнено», щоб вимкнути прилад.
- Коли прилад охолоне, видаліть залишки води із заглибини камери за допомогою м'якої ганчірки.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Обережно відкрийте дверцята. Пара, що виходить, може спричинити опіки.

5.5 Меню

Відкрийте Меню, щоб отримати доступ до страв з функцією Допомога при готуванні та налаштувань.

- Поверніть перемикач функцій приготування на позначку

На дисплеї відображаються .

- Поверніть ручку керування та виберіть значок для входу в підменю. Натисніть **OK**.

5.6 Допомога під час готування

Підменю Допомога під час готування складається з програм, які призначені для окремих страв. Програми запускаються з відповідного налаштування. Можна регулювати час і температуру під час готування.

- Поверніть перемикач функцій приготування на позначку
- Поверніть ручку керування на позначку . Натисніть **OK**.
- Поверніть ручку керування, щоб вибрати страву (P1–P...). Натисніть **OK**.
- Покладіть продукти всередину приладу. Натисніть **OK**.
- Після закінчення цієї функції перевірте, чи страва готова. Подовжуйте час готування за потреби.

Підменю: Допомога під час готування

Позначення	
	Для використання функції необхідно підключити термощуп. Докладніше в розділі «Термощуп».
	Для приготування на парі наповніть заглибину камери водою.
	Попередньо прогрійте прилад перед початком готування.
	Рівень полиці. Докладніше в розділі «Опис виробу».

На дисплеї відображається **P** та **номер** страви, який можна переглянути в таблиці.

P1	Ростбїф, не-просмажений	2; деко для випікання
P2	Ростбїф, помірно просмажений	1–1,5 кг; товщина 4–5 см Обсмажте м'ясо протягом кількох хвилин на гарячій сковорідці.
P3	Ростбїф, добре просмажений	Помістіть у прилад.
P4	Стейк, помірно просмажений, 180–220 г штука; товщина 3 см	3; деко для смаження на комбінованій решітці Обсмажте м'ясо протягом кількох хвилин на гарячій сковорідці. Помістіть у прилад.

P5	Запечена/тушкована яловичина (спинна частина, оковалок) 1,5–2 кг  2; деко для смаження на комбінованій решітці Обсмажте м'ясо протягом кількох хвилин на гарячій сковорідці. Додайте рідини. Помістіть у прилад.
P6	Ростбіф, не-просмажений ¹⁾  2; деко для випікання
P7	Ростбіф, помірно просмажений ¹⁾ 1–1,5 кг; товщина 4–5 см Обсмажте м'ясо протягом кількох хвилин на гарячій сковорідці. Помістіть у прилад.
P8	Ростбіф, добре просмажений ¹⁾ Обсмажте м'ясо протягом кількох хвилин на гарячій сковорідці. Помістіть у прилад.
P9	Філе яловичини, не-просмажене ¹⁾  2; деко для випікання
P10	Філе яловичини, помірно просмажене ¹⁾ 0,5–1,5 кг; товщина 5–6 см Обсмажте м'ясо протягом кількох хвилин на гарячій сковорідці. Помістіть у прилад.
P11	Філе яловичини, просмажене ¹⁾ Обсмажте м'ясо протягом кількох хвилин на гарячій сковорідці. Помістіть у прилад.
P12	Запечена телятина (наприклад, лопатка)  2; деко для смаження на комбінованій решітці , 0,8–1,5 кг; товщина 4 см Обсмажте м'ясо протягом кількох хвилин на гарячій сковорідці. Додайте рідини. Помістіть у прилад. Запекати під кришкою.
P13	Запечена свиняча шийка або лопатка , 1,5–2 кг  2; деко для смаження на комбінованій решітці Додайте 200 мл рідини в деко для смаження.
P14	Свинина смикана ¹⁾ , 1,5–2 кг  2; деко для випікання Переверніть м'ясо, коли мине половина часу готування, щоб отримати рівномірне підрум'янювання.

P15	Свиняча вирізка , 1–1,5 кг; товщина 5–6 см  2; деко для смаження на комбінованій решітці Обсмажте м'ясо протягом кількох хвилин на гарячій сковорідці. Помістіть у прилад.
P16	Свинячі реберця , 2–3 кг; використувати сирими, товщина 2–3 см  3; глибоке деко Додайте рідини, щоб покрити дно дека. Переверніть м'ясо, коли мине половина часу готування.
P17	Ягняча нога з кісткою , 1,5–2 кг; товщина 7–9 см  2; деко для смаження на деку для випікання Додайте рідини. Переверніть м'ясо, коли мине половина часу готування.
P18	Курка ціла , 1–1,5 кг; сира  2;  200 мл; форма для запікання на деку для випікання Переверніть курку, коли мине половина часу готування, щоб отримати рівномірне підрум'янювання.
P19	Курка, половина , 0,5–0,8 кг  3; деко для випікання
P20	Куряча грудка , 180–200 г штука   2; форма для запікання на комбінованій решітці Обсмажте м'ясо протягом кількох хвилин на гарячій сковорідці.
P21	Курячі ніжки, сирі  3; деко для випікання Якщо ви спершу маринуете курячі ніжки, встановіть нижчу температуру та готуйте їх довше.
P22	Качка, ціла , 2–3 кг  2; деко для смаження на комбінованій решітці Покладіть м'ясо на деко для смаження. Переверніть качку, коли мине половина часу готування.
P23	Гуска, ціла , 4–5 кг  2; глибоке деко Покладіть м'ясо у глибоке деко для випічки. Переверніть гуску, коли мине половина часу готування.
P24	М'ясний рулет , 1 кг  2; комбінована решітка

P25	  2; деко для випікання Змастіть рибу маслом, спеціями та травами.
P26	  3; форма для запікання на комбінованій решітці
P27	Чизкейк  2; Ø 28 см роз'ємна форма на комбінованій решітці
P28	Шарлотка з яблуками   2;  100–150 мл; деко для випікання
P29	Яблучний тарт  2; кругла форма на комбінованій решітці
P30	Яблучний пиріг   2;  100–150 мл; Ø 22 см кругла форма на комбінованій решітці
P31	Брауні, 2 кг тіста  3; глибоке деко
P32	Мафіни   2;  100–150 мл; форма для мафінів на комбінованій решітці
P33	Кекс  2; прямокутна форма на комбінованій решітці
P34	Печена картопля, 1 кг  2; деко для випікання Використовуйте цілу картоплю в шкірці.
P35	Картопля скибочками, 1 кг  3; деко для випікання, вистелене пергаментом для випікання Поріжте картоплю на шматочки.
P36	Суміш овочів на грилі, 1–1,5 кг  3; деко для випікання, вистелене пергаментом для випікання Поріжте овочі на шматочки.
P37	Крокети, заморожені, 0,5 кг  3; деко для випікання
P38	Картопля фрі, заморожена, 0,75 кг  3; деко для випікання

P39	М'ясна / овочева лазанья із сухих листів пасты, 1–1,5 кг  2; форма для запікання на комбінованій решітці
P40	Картопляна запіканка (сира картопля) 1–1,5 кг  1; форма для запікання на комбінованій решітці Оберніть страву, коли мине половина часу готування.
P41	Піца сира, тонка   2;  100 мл; деко для випікання, вистелене пергаментом для випікання
P42	Піца сира, товста   2; деко для випікання, вистелене пергаментом для випікання
P43	Кіш  2; форма для випікання на комбінованій решітці
P44	Багет / чабата / білий хліб, 0,8 кг   2;  100 мл; деко для випікання, вистелене пергаментом для випікання Для білого хліба необхідно більше часу.
P45	Цільнозерновий / житній / чорний хліб, 1 кг   2;  100 мл; деко для випікання, вистелене пергаментом для випікання / прямокутна форма на комбінованій решітці

¹⁾ Приготування за низької температури.

5.7 Налаштування

1. Поверніть перемикач функцій приготування на позначку .
2. Поверніть ручку керування на позначку . Натисніть **OK**.
3. Поверніть ручку керування, щоб вибрати налаштування. Натисніть **OK**.
4. Поверніть ручку керування, щоб відрегулювати значення. Натисніть **OK**.
5. Поверніть перемикач функцій приготування в положення «вимкнено», щоб вийти з Меню.

Підменю: Налаштування

	Налаштування	Значення
01	Час доби	Змінити
02	Яскравість дисплею	1 - 5
03	Звук кнопок	1 – Короткий гудок, 2 – Клацання, 3 – Без звуку
04	Рівень гучності	1 - 4
05	Термощуп Дія	1 – Сигнал і зупинка, 2 – Сигнал
06	Таймер прямого відліку	Увімк / Вимк
07	Підсвітка	Увімк / Вимк
08	Швидкий нагрів	Увімк / Вимк
09	Нагадування про очищення	Увімк / Вимк
10	Деморежим	Код активації: 2468
11	Версія програмного забезпечення	Перевірте
12	Скинути всі налаштування	Так / Ні

5.8 Блокування

Ця функція запобігає випадковій зміні режиму роботи приладу.

При увімкненні під час використання приладу панель керування блокується, що гарантує подальше безперебійне використання поточних налаштувань готування.

За ввімкнення, коли прилад вимкнено, панель керування продовжує блокуватися, що запобігає ненавмисному ввімкненню приладу.

 ОК — натисніть і утримуйте, щоб увімкнути або вимкнути функцію.

Пролунає звуковий сигнал.  — блимає 3 рази, коли увімкнено блокування. Дверця приладу заблоковані.

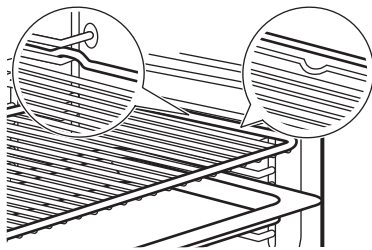
5.9 Аксесуари



Аксесуари доступні в залежності від моделі. Відскануйте QR-код, щоб перевірити, як користуватися аксесуарами, що постаються 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.

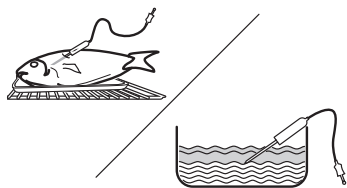
5.10 Термощуп

Вимірює температуру всередині продукту.

Необхідно встановити два значення температури:

- $^{\circ}\text{C}$ — температура духової шафи (максимум 250°C з використанням термощупа). Вона повинна бути принаймні на 25°C вищою за температуру на термощупі.
-  — 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 показана поточна температура на термощупі.
4. Поверніть ручку керування, щоб встановити температуру термощупа. Натисніть OK.

5. Коли страва досягає встановленої температури, лунає сигнал. Для вимкнення звукового сигналу достатньо натиснути будь-який символ. Перевірте, чи продукти готові. Подовжуйте час готування за потреби.

Ви можете вибрати бажану кінцеву дію термощупа у підменю Налаштування.

6. Вимкніть прилад.
7. Витягніть штекер термощупа з гнізда та відстаньте 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 полицки
	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)
Солоня випічка, 20 шт.	180	2	25–30	1)

	°C			
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	160	20 - 35	1) 2)
	3	150 - 160	20 - 35	1)

		°C		
	2 та 4	150 - 160	20 - 35	1)
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см				
	2	180	70 - 90	3)
	2	160	70 - 90	3)

Нежирний бісквіт, форма для торта (Ø 26 см)

	1	170	25 - 40	3) 2)
	2	160	40 - 50	3) 2)
	2 та 4	160	40 - 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 випікання.

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

- Дайте пристрою охолонути.
- Спочатку потягніть передню частину опорної рейки від бічної стінки.
- Потягніть задню частину опорної рейки від бокової стінки та зніміть її.
- 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

Ця програма випалює залишки бруду в приладі. Використовуйте її, коли прилад потребує ретельного очищення.

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

1. Дайте приладу 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. Поверніть перемикач функцій приготування на позначку  для входу в Меню.
5. Поверніть ручку керування на  і натисніть ОК.

Програма очищення	Тривалість
C1 - Легке очищення	1 h
C2 - Звичайне очищення	1 h 30 min
C3 - Ретельне очищення	2 h 30 min

6. Поверніть ручку керування, щоб вибрати програму очищення, і натисніть ОК.
7. Натисніть ОК, щоб почати очищення. Після запуску очищення дверцята приладу блокуються й лампочка не світиться. Не

запускайте функцію, якщо дверцята духової шафи не зачинено повністю. Поки дверцята заблоковано, на дисплеї відображається .

8. Після очищення поверніть перемикач функцій приготування в положення «вимкнено».
9. Зачекайте, доки прилад охолоне й дверцята розблокуються. Очистьте внутрішню частину духової шафи м'якою ганчіркою і теплою водою.

7.4 Нагадування про очищення

Коли після циклу готування на дисплеї блимає , прилад нагадує про необхідність піролітичного очищення. Нагадування можна вимкнути в підменю Налаштування. Див. Щоденне користування, Налаштування.

7.5 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 таблиці з технічними даними, розташований на передній рамі. Її видно при відчиненні дверцят. Не знімайте табличку з технічними даними.

Якщо на дисплеї відображається код помилки, якого немає в цій таблиці, 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.

- Дверцята зачинено неправильно.
- Функцію Блокування увімкнено.
- Активовано автоматичне вимкнення.

Лампа не працює. — Лампа перегоріла. Замініть лампу.

Лампа вимкнена. — Активовано Волога конвекція.

Термошуп не працює. — Вилка Термошуп нещільно вставлена в гніздо.

На дисплеї відображається "00:00". — Сталось відключення електроенергії. Установіть час доби

Err C2 — Вставте повністю вилку
Термошуп у гніздо.

Err C3 — Закрийте дверцята. Вимкніть і
увімкніть прилад. Перевірте, чи не зламано
замок дверцят.

Err F102 — Закрийте дверцята. Перевірте,
чи не зламано замок дверцят.

9. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

9.1 Технічні дані

Напруга	220–240 В
---------	-----------

Частота	50–60 Гц
---------	----------

10. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

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

Назва постачальника	Electrolux
Ідентифікатор моделі	EOD4P57H 949499868 EOD6P77 949499846 KODDP77H 949499871 KODDP77X 949499845 Y6POD57X 949499866
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 духовашафа

Маса	EOD4P57H	32.1 кг
	EOD6P77X	33.0 кг
	KODDP77H	32.5 кг
	KODDP77X	32.8 кг
	Y6POD57X	33.0 кг

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

10.2 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.

10.3 Поради щодо енергозбереження

- 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 для збереження електроенергії (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, аби процедура не була перервана, а також

- для забезпечення максимальної енергоефективності духової шафи. 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 до функції Відкладений запуск або з увімкненим освітленням.
 - 12,5 год: 30–115 °C
 - 8,5 год: 120–195 °C
 - 5,5 год: 200–245 °C
 - 3 год: 250 – максимум °C

11. 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 прила-

дів. Не викидайте прилади, позначені символом  разом із побутовими відходами. Передайте виріб на підприємство для повторної переробки або зверніться до місцевої влади.



701140636-A-232026